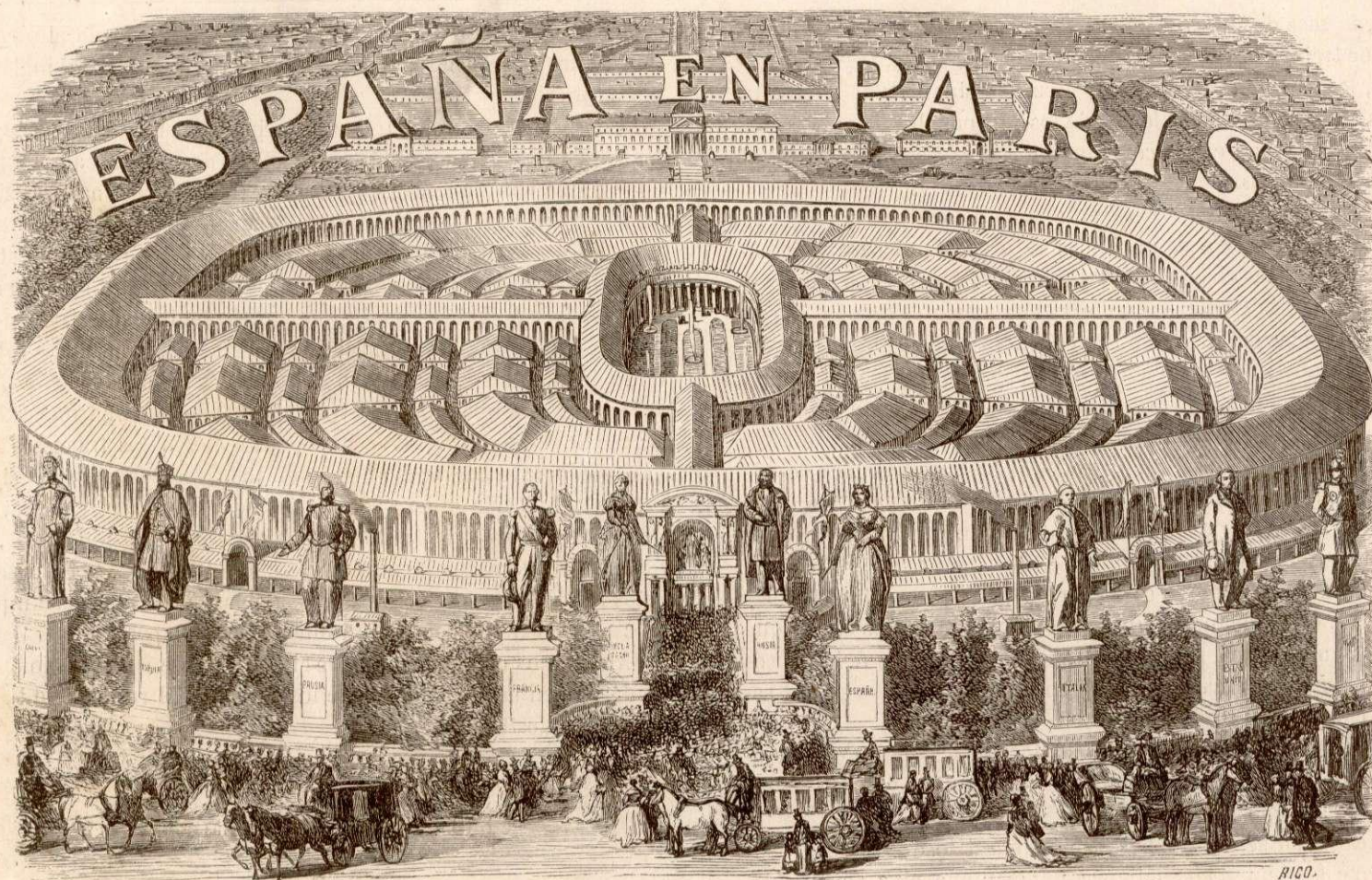




REVISTA DE LA EXPOSICION UNIVERSAL DE 1867

SUMARIO. — Del 1 al 15. — Las Cuevas de Roquefort. — Mantequero doméstico. — Máquina de cavar. — Segadora de yerba. — Los premios. — Gran estufa central. — Quincallería de piel. — Tonel-bodega. — Música de circunstancias. — Operarios estudiantes. — Aparato de decantación de vinos. — Blondas-Margarit. — Mecanismos españoles en ejercicio. — Asilo de la infancia. — Las máquinas agrícolas de España. — Revista gastronómica. — Pliego 3.º de la CRÓNICA.

DEL 1 AL 15.

Nadie ignora la expresion de aquel que no sabiendo cómo definir las grandezas del mar, dijo: — «¡ Mucha agua! — Nosotros para definir las grandezas de la última quincena de la Exposicion, deberíamos decir: — «¡ Muchos reyes! »

Pero á la manera que el otro á quien le reprendian porque rezando la *via sacra* habia leído Jaen por Jerusalem, y contestó: — «A mí lo mismo me dá, porque no he estado en ninguna de las dos partes,» — nosotros podríamos decir (salvo el respeto debido) que lo mismo nos daban los reyes, porque no hemos concurrido á ninguna parte donde pudiéramos verlos.

Bien es verdad que los pobres señores han estado perseguidos por la multitud y las exigencias de los extranjeros, hasta el punto de que ha sido menester fabricar salones al aire en el enorme edificio de la Casa del Ayuntamiento de Paris, para satisfacer la curiosidad de los que ansiaban codearse con los augustos huéspedes de Napoleon. Monarca ha habido que yendo de incógnito y á deshora por el Campo de Marte, se encontró asaltado de improviso por un numeroso concurso que sombrero en mano le saludaba, y por un batallon de policias que *velis nolis* escoltaron su real persona, hasta que esta tuvo á bien ponerse en la calle. Muchos de los vecinos de París se quejan, y con razon, de no haber logrado ver á los reyes; pero los reyes se quejarán con mas fundamento sin duda, de que los vecinos no les han dejado ver á Paris, y se va lo uno por lo otro.

Mientras las gentes, pues, corrian ora á las carreras de caballo, del Campo grande, ora á la revista del Bosque, ya á las grandes aguas de Versailles, ya al baile de la Casa de la Villa, para admirar las grandezas de que monarcas y corte hacian alarde, nosotros, huyendo del tumulto, nos entreteníamos en observar las pequeñeces de la Exposicion, como si el mundo no pudiera ser completo sino con la amalgama simultánea del *máximum* y el *mínimum* de las cosas y personas que lo pueblan.

Y efectivamente, cuando en aquellos dias quedaban casi desier-

tos el parque y el palacio, era cuando las pequeñeces, que de ordinario se confunden con el tumulto de la concurrencia, se ponian como de puntillas y asomaban la cabeza por entre los huecos de las cosas grandes, al modo de gusanos de luz que se encaraman sobre la yerba cuando la noche deja libres de hombres y de animales los prados en que moran.

¿Cómo, sino en aquellos dias, hubiéramos podido observar un humilde puesto de baratijas, entre las cuales se ven plumas de ganso cortadas para escribir, que en su interior contienen un líquido medicinal, cuya virtud alcanza á dar tinta al que escribe y á curar el reuma de las manos si por acaso lo padece el escritor? — Así al menos lo asegura el industrial que vende, y por cierto que no deja de ser curiosa esta amalgama de la farmacopea y de la papelería, que abre un mundo al terapéutico que quiera hacer trabajar, ó al trabajador que quiera medicinar durante el ejercicio de su cargo. Siguiendo esta teoría, se venderán pronto, por ejemplo, gorros de doctor con borla que quiten los dolores de cabeza; encajes de sábana bordados con hilos de adormideras, para hacer descansar á los que padecen de insomnios; paraguas purgantes para uso de las gentes de negocios que no pueden quedarse en casa; gemelos de camisa que por un lado tienen las cifras de la persona, y por el otro chupan la sangre como las sanguijuelas, etc., etc.

Y á propósito de gemelos: hay un industrial en el palacio que por diez y seis cuartos, fabrica y vende á la vista del público unos preciosos gemelos que parecen de oro y llevan las iniciales ó el nombre entero de quien los compra.

A su lado se ve asimismo un inglés que por los propios diez y seis cuartos, recorta con unas tijeras y pinta de lápiz la silueta de quien lo pide; el cual no solo hace concurrencia á su vecino el botonero, sino que pone en peligro de ruina á fotógrafos y foto-esultores, con esa doble industria que participa de las dos calidades arrancadas poco hace á los misterios de la naturaleza.

Párase el curioso á contemplar á un peinetero que por cuatro cuartos fabrica preciosos peines de señora, y cuando está meditando en las imposibilidades de tan refinada industria, vuelve la cara hácia una cordonera que con presteza sin igual hace y vende redecillas de seda para el pelo, al precio inconcebible de once reales la docena de las mejores.

No bien se queda absorto el visitante con esos mecanismos sutili-

zados, le saca de su arrobamiento un zapatero con el anuncio de que por treinta y ocho reales, y en espacio de cuarenta y cinco minutos, le hace unos brodequines á su medida; lo cual lo ejecuta tantas veces como hay quien le dé los dos napoleones, y cuantas se cuentan los cuarenta y cinco minutos desde el abrir hasta el cerrar de la Exposicion.

Presúmese que en baratura y presteza del calzado no cabe ya otra cosa, y un diablo de un inglés se presenta al paso diciendo que él tiene botas en su tienda tan baratas y buenas como las que mas, pero con la gracia de que le vienen á todo el mundo. Y con efecto, las botas del inglés no se dividen mas que en sexos, es decir, en de caballero y de señora; pues por lo que hace al tamaño, todas son pequeñas al parecer y todas se adaptan, sin embargo, al pié que se las calza. Nosotros no sabemos cómo sucede esto; lo único que sabemos es que sucede. Allí están al alcance del dinero y al pié de todo el mundo.

Pero ¿y el bribon de los bombones? Hay un bombonero de fino, que por seis cuartos permite á cualquier goloso comer á discrecion su confitura, como el otro que dice, hasta reventar. Ignoramos hasta el día cuántos habrán reventado, pero nos consta que el bombonero hace negocio, lo cual significa que á los pocos ejemplares se levanta la boca del comedor cuando va por el segundo cuarto de los seis.

Tambien hay una fábrica de hielo donde por menos de dos reales se da á cuantos la piden una copa de exquisito vino de *Chamagne* fresco como la nieve.

Una cantidad semejante lleva cierto industrioso turco por permitir que se sienten en su tienda y fumen una pipa perfumada, que se sirve encendida, proporcionando soñolencia, reposo y satisfaccion del vicio á los fumadores cristianos que lo desean.

Pero en fin, hay cosa mas barata. Un fabricante de agua de Colonia que se dice ser el único Juan María Farinas de los diez mil juanes marías farinas que andan por el mundo, empapa, sin interés alguno, los pañuelos de todos cuantos pasan á su lado, en una fuente de perfume que salta por su cuenta de la mañana hasta la noche.

Únase á esto la fonda en donde despues de comer regalan una preciosa medalla en que se justifica que se ha comido; el negociante que entrega á los que pasan por su tienda un libro de memorias, con su lápiz y todo, para que se acuerden del sitio donde pueden comprar lo que él expende; el panadero que tiene á la puerta de su fábrica bollos largos y tiernos, para que todo el que se le antoje tire un pellizco y pruebe las excelencias de su pan; únase el diluvio de industriales de todas clases que con aguda originalidad y largueza sin tasa abruman al pasajero distraido probándole hasta donde llega el arte de vender y ganar, y díganse si no hay para un día de asueto á estudios complicados, con la revista de pequeñeces que nosotros pasamos mientras los demás corrian á contemplar las grandezas de la tierra.

¡Grandezas hemos dicho! — Cuando el curioso, harto de ruindades agudas y miserias chistosas, quiere elevar su ánimo á fastuosidades de lo que se llama la gran industria, haciendo hincapié en el trampolín elástico de lo barato para saltar á las regiones de lo caro, no tiene mas, por ejemplo, que asomarse á la nacion austriaca, y ciertos productos le dirán por sí mismos cuáles son los antípodas de la civilizacion industrial.

Lo primero que saltará á su vista es una mesa de piedra de una sola pieza, como de una vara de largo, incrustada toda de fósiles del terreno siluriano ó devoniano, los cuales maravillan aun á los que tengan muy estudiada la coleccion paleontológica de nuestro país. Por esta mesita para dijes, piden cuarenta mil reales.

En dos mil está tasada una copa de cristal de roca tallado, al rededor de la cual hay una inscripcion cuyas letras son otras tantas asas de la misma: la arista exterior de la copa es un calado como de encaje, que parece que hasta lamirada va á ofenderlo. Un servicio de copas de esta clase, apenas hay labios dignos de tocarlo.

Para labios tambien se venden unas pipas mas allá, que por cualquiera piden ocho mil reales. Son blancas con engarces de plata; pero sus calados, bordados y cincelados casi se remontan á la maravilla.

No hablemos de los pianos anglo-americanos que valen ordinariamente dos mil duros, porque á esos instrumentos hemos de dedicarles consideracion y filosofia separada.

Mírese el curioso en unos espejos de seis varas de alto cada uno, y haga como nosotros que no preguntamos á los ingleses por su precio.

Menos cautos sin duda, nos atrevimos á preguntar por qué unos relojitos pequeños de señora valian doce mil reales, y nos dijeron que porque tenían cuerda para un año. Es una prevision de los ingleses en favor del sexo olvidadizo.

Ingleses son tambien dos candelabros de cristal, solo de cristal, cuyo precio se eleva á quinientos duros. Bien es cierto que su altura se eleva á cuatro varas, y que por diez mil reales parecen de balde. Por una arañita que hace de compañera y cuyas luces salen de lindos tulipanes, piden algo mas que por los candelabros.

Si de vestir á una señora se trata, los belgas le darán un vestido blanco de encaje por ciento ochenta mil reales, y los franceses un pañuelo de la India por cuarenta mil, todo muy sencillo; y si la señora agradecida quiere regalar á su esposo alguna friolera, el Sr. Lœw, de Viena, le facilitará una cigarrera por mil duros, y una petaca evaluada en cuarenta y ocho mil reales. Agréguese á estos avíos de fumar una de aquellas pipas, y con vender un par de cortijos de Andalucía, sobra dinero para comprarlos.

¡Ah! se nos olvidaba decir que el niño de este matrimonio puede dormir en la cuna aquella de los treinta mil reales que tiene expuesta nuestro compatriota.

LAS CUEVAS DE ROQUEFORT.

No es de un edificio monumental ni mucho menos histórico de lo que vamos á ocuparnos bajo la línea del anterior epígrafe: hay monumento, y hay historia en las cuevas que se han edificado junto á la *fonda de trabajadores* del Campo de Marte; pero estas cuevas difieren bastante de la de Covadonga en Asturias, de las del Sacro-Monte en Granada, de las que el gobierno pontificio ha hecho construir en el parque remedando las Catacumbas de Roma, y ni aun la montaña que las cubre tiene análogo objeto que la de Monserrat en Cataluña, por mas que sí tenga mucho parecido: no se trata de nada religioso ni de nada artístico, se trata simplemente de una quesería.

Todo el mundo conoce el queso de Roquefort, unos para gustarlo como el mas sabroso de cuantos se fabrican, otros para burlarse de él por lo que llaman su pudredumbre y sus gusanos. De este queso, que debe ser sin duda, alguna una cosa notable cuando giran doscientos millones de reales cada año en su fabricacion, es del que vamos á ocuparnos hoy. La industria quesera de nuestro país, que aun no ha nacido todavía, pero que cuenta con elementos para crecer y elevarse á la altura de las primeras de Europa, no dejará de agradecernos esta excursion por las profundidades de la tierra.

En el departamento francés de Aveyron se desarrolló hace muchos siglos la industria quesera por las ventajas topográficas y climatológicas que ofrecia el país para el intento. Al pié de una montaña escabrosa de novecientos metros de altura, y en un extenso valle surcado por cien kilómetros de canales, á los que dan sombra bosques de castaños, se halla situado el pueblecito de Roquefort, en cuyos alrededores pastan trescientas cincuenta mil ovejas la salvia y el serpolio, el tomillo y el romero, el espliego y el mastranzo que brotan espontáneamente entre las hendiduras de las rocas, y los prados de alfalfa cultivada que, con ayuda del abundante riego que hoy fertiliza el valle, han convertido la miserable aldea de hace treinta años en una de las mas ricas comarcas del país.

Tiene algo de curioso la historia de esta industria en el siglo XI. Felipe I concedió á Flotardo de Colmus los dos quesos que cada cueva de la montaña de Roquefort pagaba anualmente á los monjes de Conque; donacion que á mas de la importancia que tuviera por su producto, y no seria escasa, llevaba envuelta en sí un tinte religioso propio de la piedad de la época. Las cuevas, en efecto, donde los habitantes de aquella aldea conservaban sus quesos, se tenían por sagradas y milagrosas, en atencion al gusto y consistencia especial que adquirian las masas depositadas en ellas; siendo infinito el número de agujeros con que por esta causa se horadó la montaña, pues los habitantes de los pueblos limítrofes acudian presurosos á aguardar en las mismas sus que-

sos, mediante un diezmo, con el fin de que adquiriesen allí la virtud milagrosa que el genio de las cuevas les comunicaba. Hoy, gracias á la física y á la química, se sabe que el milagro no se refiere á los quesos especialmente, sino que existe en la armoniosa disposicion general de la naturaleza creada. Las bajas temperaturas de los centros montañosos favorecen la fermentacion del queso sin destruir las materias orgánicas de su masa; lo curan sin podrirlo, lo maceran sin corromperlo; y al pasto de las ovejas por una parte, y por otra á la temperatura de ocho grados bajo cero de las cuevas, se deben los admirables resultados de la industria de Roquefort. Lo demas lo hace el arte ayudado por el ingenio y por la banca: del primero hablaremos despues; en cuanto á los segundos bastará decir que una sociedad de crédito establecida en el valle, cuyo capital móvil se eleva á los doscientos millones referidos, anticipa dinero sin interés sobre la mercancía hasta la suma de dos millones y medio en pequeñas partidas, y solo el seis por ciento anual cuando las cantidades son considerables. Al impulso bienhechor de esta *Sociedad de cuevas reunidas*, que en cambio monopoliza el comercio del queso en grande escala, se debe el prodigioso desarrollo de riqueza que ha obtenido el pais por el enorme aumento de produccion; la cual si á principios del siglo y ya con fama entonces, solo se componia de quinientas mil libras por año, hoy se eleva á la increíble cantidad de seis millones quinientas mil libras en los doce meses de 1866.

Se ha creido por mucho tiempo que las calidades del queso se debian exclusivamente al agua que bebian los ganados, á las yerbas que pastaban, á la índole del terreno donde vivian y á otras causas hasta cierto punto providenciales: todo es providencial en el mundo, repetimos, pero la calidad del queso, escogidas las condiciones naturales del sitio en que se fabrica, se deben única y exclusivamente á la industria; por manera, que donde quiera que haya leche, puede haber quesos tan buenos como los de Roquefort. Y como en España hay numerosos valles y excelentes criaderos de ganado con todos los requisitos que se requieren, y algunos susceptibles de la mas perfecta y provechosa industria lactífera, por eso consideramos de gran importancia los pormenores que vamos á apuntar sobre el arte de la quesería.

Las ovejas de la raza larzaque, que es de donde se extrae la leche en Roquefort, es una raza bastante rústica y defectuosa en su figura, así como variable en su tamaño: su valor no excede de setenta y cinco reales por cabeza á los tres años cuando se compra para lactar, ni de sesenta á los siete cuando se vende para carne. Doce libras de queso producen en el siglo pasado cada una de estas ovejas por término medio, mientras que en el tiempo actual producen treinta, y aun algunas han llegado á sesenta y ocho libras en un año. Tal aumento depende del cuido que se da á los animales en su alimentacion y en su ejercicio, y sobre todo se atribuye á la innovacion establecida de recoger por la noche á los ganados en establos espaciosos y de agradable temperatura, sustrayéndolos á las alteraciones é inclemencias de la intemperie. Hoy produce cada oveja ciento cincuenta reales al año ó sea el doble de su valor, sin consumo de capital ninguno, pues ya sabemos que entre su adquisicion y su venta no media diferencia notable, y aun mediando, se compensa ámpliamente con el producto de la lana.

Las ovejas se ordeñan dos veces al dia por medio de siete personas en cada rebaño de doscientas, y la operacion no se hace de una vez como es vulgar costumbre, sino en tres veces y con intervalos proporcionados de reposo. La leche de la mañana y de la noche se separan y no se cuece sino la mas acuosa, que suele ser esta última, para espesarla; despues de veinte y cuatro horas de reposo se mezclan ambas leches, la cocida y la cruda, se les aplica el galio, ó sea la yerba de la cuajada, y se encierran en dos moldes de tierra cocida horadados por sus tapas, sobre las cuales se extienden unos polvos verdosos producidos por cierto pan que se prepara especialmente, se calcina y se tritura, sin ofrecer obstáculos para su adquisicion: á estos polvos se debe la fermentacion que tinta de estrias verdosas en el interior á la masa, calificando la procedencia del producto. Los quesos pasan tres dias en sus moldes, durante cuyo tiempo se les cambia diferentes veces de posicion y se secan las humedades con un paño: adquirida así la consistencia, se confían á las cuevas evitando en el tránsito la accion de los rayos solares que les perjudicaria considerablemente. Al entrar cada queso en la sala subterránea de recibo, cuya tem-

peratura se diferencia solo en seis grados de la de la calle, se le aplica la sal en toda su extension y se le conduce á la primera cueva ya alumbrada artificialmente, y que difiere en quince grados del calor natural: las moscas y los vichos no penetran allí. Los quesos sellados con la marca de cada industrial, se colocan en filas de á tres, sin exigir otra atencion en ocho dias sino volverlos de tiempo en tiempo para equiparar su salazon, que se obtiene por cuatro libras de sal para cada cincuenta de seis libras. Salados ya pasan á cuevas mas bajas y mas frias, y se colocan en el suelo si la cueva es de piedra ó sobre tablones de madera cuando es arcilloso el piso: en estas segundas cuevas, cuya temperatura es de ocho grados bajo cero, y que constituyen verdaderos almacenes en comunicacion, es donde se practican las operaciones del raspado y donde termina la fabricacion del queso. La primera raspadura llamada *rebelum*, se hace con un cuchillo corvo y tiene por objeto quitar los residuos de la sal, que son muy buen alimento para los cerdos; la segunda se llama *doblado* y es ya una raspadura sobre la masa, por lo que desde entonces se separan los quesos unos de otros para evitar su contacto que es dañoso. Siguen las raspaduras de tiempo en tiempo mientras la corteza no toma su color, que es rojizo; y de *rebarba* en rebarba, que así se llama este mas cuidadoso procedimiento y hasta que el blanco se torna en gris y el gris se cambia en rojo, lo cual tarda cinco semanas próximamente, se emplean con los quesos tan solícitos cuidados como podrian exigir los gusanos de seda, por ejemplo.

Mes y medio despues de ordeñada la leche, el queso de Roquefort es un producto comercial que resiste todas las temperaturas, que viaja lo mismo hácia la Rusia que hácia la China, puntos ambos que así como en el mundo todo se hace de él gran consumo, y se adapta á todos los paladares pasando por el mejor fundente de la alimentacion. — Con tan prolijo esmero se fabrica este, para nosotros insignificante producto, que podria constituir, repetimos, una de las mayores riquezas de España. Los quesos de Cabrales y de la Mancha se convertirian facilísimamente en quesos de Roquefort, si alguno que quisiera hacerse rico intentara sacar partido de nuestras ovejas. Cuevas frias no faltan ni en Asturias, ni en Galicia, ni en la Mancha, para establecer la fabricacion que hemos descrito; fabricacion á quien deben todos los resultados de la industria, pues en cuantas comarcas de Francia se siguen los métodos de Aveyron, en todas resulta un producto igual que se confunde con el justamente célebre de Roquefort.

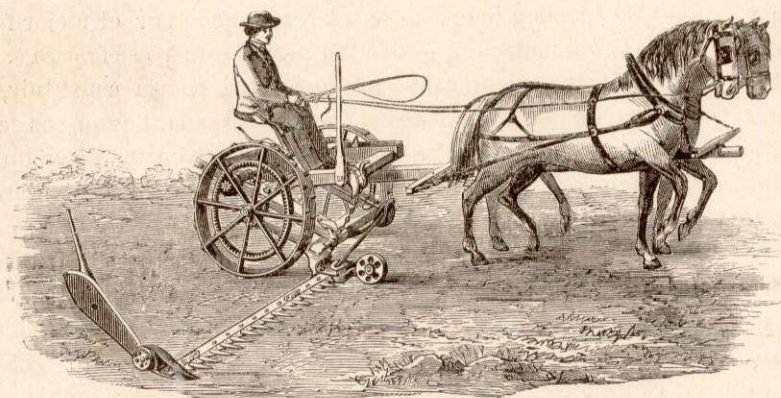
Diremos para concluir, por ser curioso, que el servicio de las cuevas se hace por mujeres, en número de trescientas por lo comun, á las cuales se educa en la temperatura glacial del subterráneo para ejercer por ocho meses la raspadura y cuidado del queso, en cuyo tiempo son alimentadas provistas de un traje de abrigo y retribuidas con cuarenta duros de gratificacion. Es costumbre en estas mujeres dedicarse al canto en su soledad, por lo que el viajero que pasase cerca de la montaña, desconociendo el sitio en que se hallaba, y oyese salir por entre las hendiduras de la tierra voces frescas y armoniosas que cual las neréidas de la fábula dan al viento invisible los suspiros de su corazón, se quedaria embargado y preso de un arrobamiento supersticioso, como tal vez lo hayan sentido algunos en la antigüedad, hasta que el pastor que guarda los corderillos de la pradera, acompañando con su silbato el canto misterioso, le advirtiese que se hallaba encumbrado sobre la Peña Industrial y bien prosaica de San Pedro de Cambolou.

MANTEQUERO DOMESTICO.

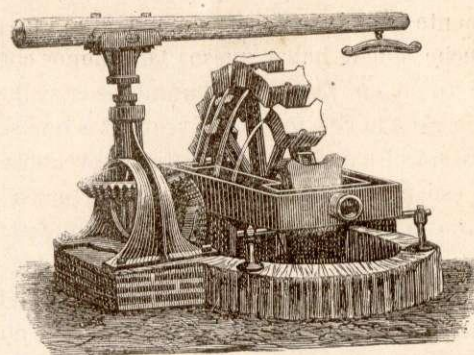
Va siendo proverbial en París que los anglo-americanos son los que han traído mas novedades mecánicas á la Exposicion. Una de las que funcionan con mejor resultado es la mantequera atmosférica del sistema Clifton, que en cinco minutos hace manteca de la nata, y en diez minutos de la leche. El sencillo aparato donde se elaboran tanto la manteca como el queso, no exige á los líquidos preparacion química ninguna; así es que la leche conserva todas sus cualidades de dulzor y aroma, tal y como puede salir de la ubre. Cualquiera ademas ejecuta la manipulacion, y cualquiera sobre todo, puede adquirir el mantequero, pues cuesta únicamente diez y nueve reales.



PRIMERA CUEVA DE LAS QUESERÍAS DE ROQUEFORT.



SEGADORA DE YERBA DE WOOD.



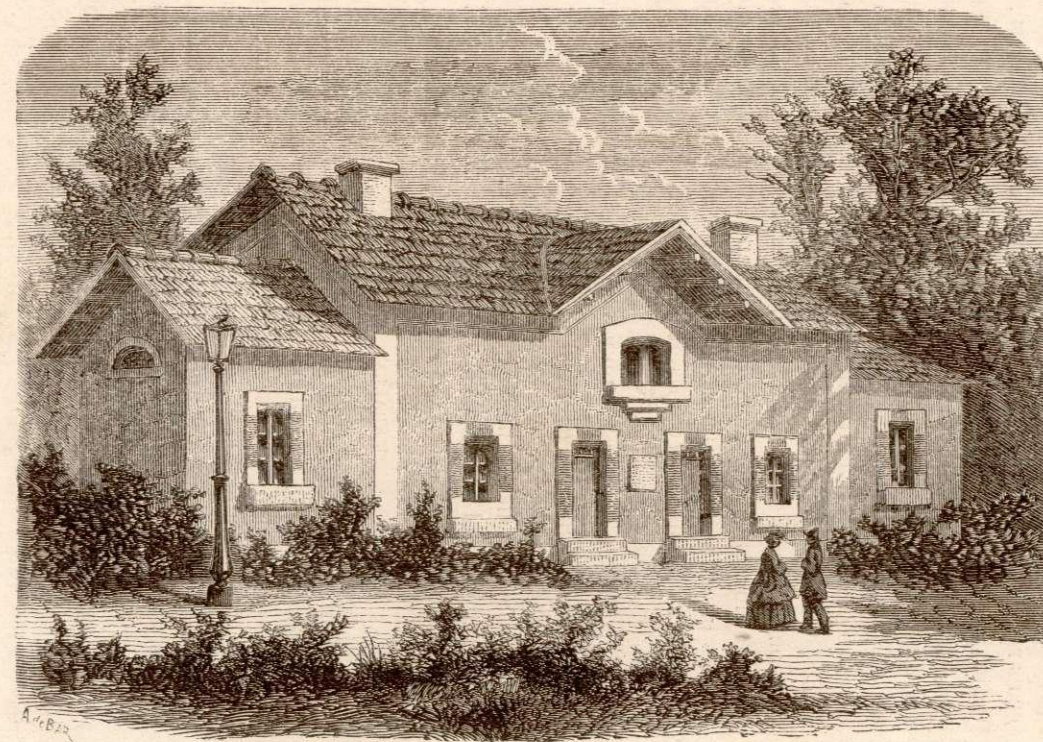
NORIA DE PFEIFFER.



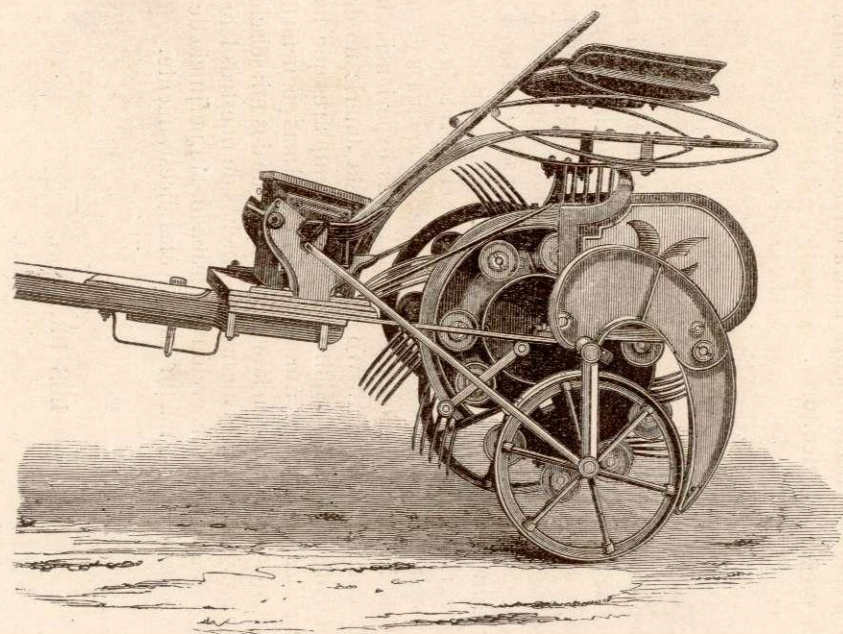
SEGUNDA CUEVA DE LAS QUESERÍAS DE ROQUEFORT.



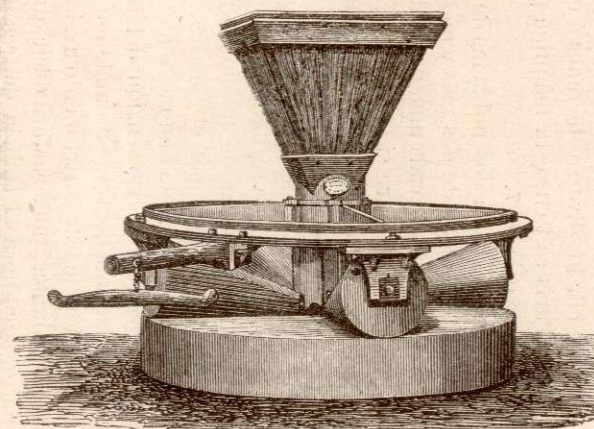
CASA CAMPESTRE AMERICANA.



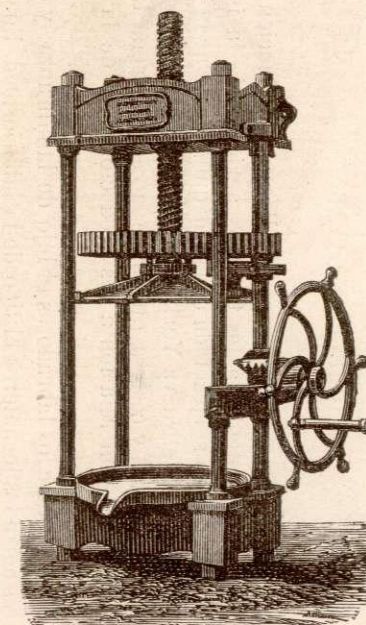
ACASITAS PAR TRABAJADORES INDUSTRIALES.



MÁQUINA DE CAVAR.



TRITURADORA DE ACEITUNAS DE PFEIFFER.



PRESA DE VINO.

MÁQUINA DE CAVAR.

Una de las experiencias que mas han llamado la atencion hasta ahora entre los asistentes á los trabajos agrícolas de la isla de Billancourt, ha sido la ejecutada con la máquina de cavar la tierra por el Sr. Bidwell de Nueva York. Apenas hay operacion de campo mas ruda, difícil y costosa que la de la cava, ni faena tal vez mas importante con relacion á los productos ricos de la agricultura.

La cava es entre los labradores el lujo de la labranza, y el cavadador es entre los jornaleros el tipo de la laboriosidad. Una frase comun de nuestra patria, dice, aludiendo á los hombres activos y laboriosos, que *trabajan como un cavadador*.

Todo cuanto se dirija, por consiguiente, á sustituir tan duro mecanismo de la sangre humana con el mecanismo del hierro y de la sangre animal, es un adelanto económico y un gran progreso humanitario. La cavadora, si no los ha realizado ya por completo, se halla en vias de obtenerlos con leves modificaciones que deben exigir los diversos terrenos á que se aplique. En la Exposicion de París se tiene esta máquina por una verdadera novedad del concurso de 1867.

Consiste en un eje de dos pulgadas de diámetro á cuyos polos se encajan dos ruedas de dos piés y medio, las cuales sostienen diez horquillas de acero cada una, de medio pié de ancho, separadas á igual distancia entre sí y provistas á su vez de cinco dientes con siete pulgadas cada cual. Las diez horquillas y los cincuenta dientes de ambas ruedas contribuyen á que la máquina cave una anchura de tres piés y ocho pulgadas de espesor. A los extremos de la barra que sostiene las horquillas-azadones, hay colocadas pequeñas ruedas de friccion que se relacionan con dos excéntricas atravesadas por el eje principal; y en este, dos alas movidas por una manivela que maneja el conductor sentado en su pescante, permiten la suspension del trabajo á voluntad, aun cuando la máquina continúe rodando por el terreno.

La invencion de este instrumento agrícola puede producir ventajas incalculables, pues bastará decir que dos yuntas y un hombre hacen por ahora el trabajo de tres hombres y tres yuntas, á mas de suprimir la ruda fatiga del labrador. La máquina de cavar, cuyo precio es de tres mil reales, y que lo mismo sirve para bueyes ó mulas ó caballos, está ya en ejercicio en los Estados-Unidos, en Escocia, en Inglaterra, Prusia y Baviera; siendo de advertir que aun cuando la ensayada en Billancourt es propia para terrenos blandos, acaban de hacerse experiencias con otra de mayor poder en la Gran Bretaña sobre terrenos excesivamente duros, y sus resultados han sido tan satisfactorios como que con tres yuntas cava un espacio de cuatro piés y medio, en vez de los tres que rompe la máquina cuya figura ofrecemos á la consideracion de nuestros agricultores.

SEGADORA DE YERBA.

Deseosos de conocer los adelantos que se obtienen en el mundo industrial para el perfeccionamiento de la maquinaria agrícola, hemos asistido á los ensayos practicados con las segadoras de yerba, por considerar estos agentes de gran importancia para nuestro pais. Muchas han sido las máquinas presentadas en la liza, y aun cuando de ello haremos una reseña minuciosa para que los agricultores españoles conozcan el hecho en toda su extension, hoy les adelantamos la noticia de que los aplausos de la generalidad los ha obtenido en el campo de las experiencias la segadora del Sr. Walter A. Wood, maquinista americano de ya merecidísima reputacion. Entre los varios ejemplares que ha hecho funcionar, el mas útil, á nuestro juicio, es el mas pequeño de los presentados, cuyo coste en fábrica no excede de dos mil seiscientos reales, precio que está al alcance de muchos de nuestros labradores. — Anticipamos la insercion del grabado, sin perjuicio de ocuparnos de esta y otras máquinas agrícolas sucesivamente.

LOS PREMIOS.

El dia 1º de julio próximo adjudicará Napoleon III en el Palacio de la Industria á los expositores que han merecido la distincion de ser recompensados, los premios á que los Jurados de clase, los Jurados de grupo y el Consejo superior los tengan por acreedo-

res. Segun nuestras noticias, asistirán á este acto solemne, que será la fiesta mas fastuosa que haya tenido la industria, y ocuparán puestos especiales segun su categoría é importancia, la Corte, la Comision imperial, el Jurado, las Comisarias extranjeras, el Cuerpo diplomático, las altas corporaciones y dignatarios del Estado; los expositores y una parte de los abonados al palacio de la Exposicion. Habrá música inaugural escogida por un Jurado que preside Rossini, entre muchas composiciones presentadas; el Emperador pronunciará un discurso solemne, y descendiendo del trono dará una vuelta en derredor del sitio en que se hallarán colocados los comisarios de las diferentes naciones, dejando á cada uno los premios que hayan correspondido á su pais: la reunion se disolverá despues al compás de las músicas de todas las naciones.

España sale en el concurso muy bien librada respecto á ciertas clases: nosotros que conocemos ya algunos de los premios para que han sido propuestos nuestros expositores, vamos á adelantar las noticias que tenemos hasta anora sobre el asunto, sin perjuicio de completar el trabajo luego que lleguen á nuestra noticia los datos referentes á las clases cuyo resultado se ignora todavía.

MEDALLAS DE ORO.

D. Eduardo Rosales, por su cuadro de Isabel la Católica dictando su testamento, D. Vicente Palmaroli, por su cuadro que representa un sermón en la capilla Sixtina; — el Cuerpo nacional de ingenieros de minas, como coleccionista de minería y metalurgia; — el Ministerio de Ultramar, por la coleccion de productos coloniales; — la Administracion de Filipinas, por tabacos y cigarros; la Direccion general de Estancadas, por tabacos y cigarros, la Administracion Central de colecciones y labores de tabacos de Filipinas, por cigarros y tabacos; — el Instituto agrícola de San Isidro, por su coleccion de productos agrícolas; — D. José Partagás y los Sres. Cabañas y Carbajal, de la isla de Cuba, por cigarros; — las salinas del Estado, por muestras de sal; — D. J. Rodriguez Zurdo, de Madrid, por su coleccion de arneses; — la Direccion general de Obras públicas de España, por modelos y planos.

MEDALLAS DE PLATA.

D. Antonio Gisbert, de Alicante, por el cuadro de los puritanos desembarcando en la América del Norte; D. Pablo Gozalvo, de Madrid, por el cuadro del interior del salón de Córtes de Valencia; — D. Gerónimo Suñol, por su estatua de yeso *El Himeneo*; — D. Eduardo Fernandez Pescador, de Madrid, por el grabado de sus medallas; — los Sres. Ibarra hermanos, de Bilbao, por muestras de hierro; — la fábrica nacional de armas de Toledo, por armas blancas; Sres. Zuazubiscar, Isla y compañía, de Guipúzcoa, por armas de fuego; — Sres. Duro y compañía, de Asturias, por muestras de minerales y de hierros; — Sociedad hullera de Mieres, en Asturias, por hierro forjado; — el museo de ciencias naturales, de Madrid, por mármoles y minerales; — el cuerpo nacional de ingenieros de montes, por sus productos forestales; — el Gobierno civil de las islas Filipinas y el ministerio de Fomento, por fibras textiles; — D. Alejandro Alvarez de Leon, por lanas; — los señores Upmann, Janer y Gener, Martinez Ibor, Longoria Roca y compañía y D. Matías Quevedo, de la isla de Cuba, por cigarros; — D. Antonio Castell de Pons, de Barcelona, D. Juan José Senen, de Huesca y D. Pelayo Camps, de Gerona, por aceite de olivas; — D. Pascual Maupoe, de Valencia, por su coleccion de pistachos; — D. Valentin Ballesteros, de Albacete, por azafran; — D. Fernando Sheidnagel, de Albacete, por esparto; — La España industrial, de Barcelona, por indianas y percalinas; — Alexander hermanos, de Barcelona, por máquinas de vapor; — D. Amador Pfeiffer, de Barcelona, por bombas hidráulicas; — Sres. Pinaquy y Sarvy, de Navarra, por sus prensas de aceite y de vino; — don Amador Pfeiffer, de Barcelona, por su tritadora de aceite y su desgranadora de uva; — D. Camilo Fabra, de Barcelona, por aparatos de pescar; — D. J. Cucuvuy, de Barcelona, por productos refractarios; — Sres. Nolla y Sagrera, de Valencia, por arcillas cocidas; — D. N. Novella, de Valencia, por tierras cocidas; — Cuerpo de ingenieros de minas, por mármoles; — D. José Badía, de Barcelona, por lana peinada de varios colores; — D. Nicasio Santos, de Guipúzcoa, por tejidos de lana; — D. Antonio Gali, de Barcelona, por paños; D. Juan Escuder, de Barcelona, por tejidos de seda; — don

José Fiter, por encajes de hilo y de seda; — el Ilmo. Sr. D. Francisco Navarro, de Albacete, y el señor comandante de artillería D. Pedro Echaluze, han obtenido la honrosa medalla de coooperadores: el primero, en agricultura, y el segundo, en la fabricacion de armas de fuego.

MEDALLAS DE BRONCE.

D. Vicente Irazábal, de Guipúzcoa, por armas de fuego; — don Juan Martin, de Madrid, por armas blancas; — D. Tomás de Miguel, de Madrid, por una marmita concéntrica para horno; — Sres. Bolueta y compañía, de Bilbao, por muestras de hierro; La Providencia, Sociedad de minas y fundiciones, de Santander, por hierro colado; — D. F. S. Claver, de Lérida, por minerales plomíferos y plomo; D. Adolfo Boivin y Genti, de Vitoria, por minerales; La Union Campurriana, de Santander, por minerales de zinc; Sr. Marqués de Villamejor, de Jaen, por minerales y metales; — Sres. Mercier y compañía, de Huelva, por minerales de cobre; — el instituto provincial de Córdoba, por su coleccion de maderas; — D. Pelayo Camps, de Gerona, por arcos de castaño para pipería; — D. Angel Romero, de Soria, D. Victoriano Sanchon, de Salamanca, D. Pio del Castillo y Guengos, de Avila, don Francisco Perez Crespo, de Ciudad-Real, y la señora viuda de Contreras é hijos, de Segovia, por lanas; — D. Francisco Montaña, de Barcelona, por cáñamos; — D. José Oriol Doderó, de Barcelona, D. José Senoval y D. Juan Cabrera, de Puerto-Rico, por algodón en rama; — D. Ramon Llauder, de Barcelona, y los Sres. Mols y Fiter, de Lérida, por capullos de seda; — D. Fernando de Arrigunaga, de la isla de Cuba, por cigarros; — D. Alejandro Jordan, de Puerto-Rico, por tabaco; — D. J. Fuenmayor, de Soria, por miel; — D. Simeon Aguirre, de Soria, y los Sres. Urió y compañía, de Cuba, por cera; — D. José Fernandez Carbonell, de Valencia, D. Segundo Martin Garrido, de Toledo, D. Pedro Queralt, de Tarragona, D. Vicente Puis y Arnaldo, de Castellon, D. Cándido Pinillos, de Madrid, D. Juan Miret, de Tarragona, D. Fausto Morell, de Baleares, D. Ambrosio Voto Nassarre, de Huesca, don José Gomez de Andrade, de Valencia, la comision provincial de Sevilla, D. Ignacio Alcibar y la señora condesa de Bureta, de Zaragoza, D. José Torreros y Escolá, de Lérida, D. José Tortosa y Cerdá, de Valencia, D. Pedro Tárrago, de Zaragoza, D. José Salvador, de Tarragona, el Excmo. Sr. Marqués de Almaguer, de Jaen, D. Jorge Fortuny, de las Islas Baleares; y D. Manuel Montaner, de Tarragona, por aceite de olivas; — D. Isidoro Lara, de Filipinas, por aceite de palmera; — D. Bartolomé Escarrer, de Baleares, por azafran; — D. Francisco Navarro, de Albacete, por cáñamon; — D. J. Melian, de Canarias, por cochinilla; el ayuntamiento de Budia, en Guadalajara, por la coleccion de plantas tintóreas; — D. Ecequiel de la Vega, de Guadalajara, por alazor; — D. Norberto Piñango y D. Juan Francisco Molini, de Valencia, por azafran; — el Sr. Marqués de Ayerbe, de Zaragoza, por regaliz; — D. José Conrado, de las Baleares, por lana vegetal; — don J. Pinto, de Burgos, por anís; — D. José de Lérida, de Lérida, por su coleccion de plantas; — D. Rafael Abad, por azafran; — Señores Gracian y compañía, de Málaga, por jabones; — Sres. Lizariturri y compañía, de Guipúzcoa, por jabones, bujías y ácidos; — D. José Murga, de Madrid, por bujías esteáricas, estearina y ácido sulfúrico; — D. Pedro Mata, de Barcelona, por bujías y jabon ordinario; — D. Gerónimo Juncadellas, de Barcelona, por indianas; — D. José Ferrer y compañía, de Barcelona, por indianas y pañuelos de brillantina; — D. Pedro Vignaux, de Barcelona, por pieles y cueros charolados; — los Sres. Fossey y compañía, de Guipúzcoa, por máquinas de vapor; — D. N. Ferrando, de Barcelona, por máquina para labrar madera; — D. N. Martí, de Barcelona, por máquina para hilar á piquete; — N. Morenés, de Madrid, por manipuladores y receptores telegráficos; — D. Amador Pfeiffer, de Barcelona, por una noria; — D. José Llano y Wite, de Valencia, por azulejos; — D. Jaime Sado, de Barcelona, por lencería; — Sres. Casanova é hijos, de Barcelona, por tejidos de lana; — D. Salvador Gonzalez, de Valencia, por seda cruda y torcida; — D. José Reig é hijos, de Barcelona, por sederías; — D. Luis Franch, de Barcelona, por tejidos para muebles; — Sres. Grabalosa, Beneito y compañía, de Valencia, por tejidos de seda; — D. Francisco Santonja, de Barcelona, por cintas de seda; — Sres. Castells y Solá, de Barcelona, por chales de lana; — Sres. Margarit y Lleonart, por encajes de seda é hilo; — D. Mariano Bordas, de Barcelona, por tejidos de

mallay de punto; — Sres. Bucharena y Masalines, de Barcelona, por medias de lana, hilo y algodón; — D. Francisco García Morago, por calzado; — D. N. Hernandez de Madrid, por objetos de platería.

MENCIONES HONORÍFICAS.

El gobernador de Albacete, por coleccion de minerales; — don Pedro Llacayo de Trujillo y D. Mário de Luna de Logrosan, de Cáceres, por fosforita; — la fábrica de San Juan de Alcaraz, de Albacete, por sus productos metalúrgicos; — D. Gregorio Puren, de Bilbao, por laton y cobre; — D. Gregorio Rey, de Jaen, por minerales y plomo; — Sres. Leon y Toran, de Madrid, por tubería del mismo metal; — el Jardin Botánico de Madrid, por ejemplares de la industria forestal; — D. J. Ronsard, de Filipinas, por madefa de narra; — D. Francisco Imeno, por productos de beneficios minerales; — D. Felipe Fernandez Llamazares, de Leon, por lanas; — la Comision provincial de Burgos y D. Justo Melon, por lanas y cáñamos; — D. Ignacio Romeu y Gastelu, de Navarra, D. Félix Ferran y Coll, de Barcelona, y D. Tomas Moran, de Zamora, por cáñamo en bruto y preparado; — D. Adolfo Runge, de Puerto-Rico, y el Excmo. Sr. Marqués del Duero, de Madrid, por algodón; — el Sr. Baron del Solar y Espinosa de Murcia, por esparto; — D. Joaquin Basté, de Barcelona, por seda vegetal; — don Manuel Tristú, de Barcelona, por miel y cera; — D. Pascual Mon y Gomez, de Córdoba, D. José María Vallterra, de Castellon, doña María Luisa Llanza, de Belloc; D. D. N. Castell de Más, de Barcelona, D. Bartolomé Roca, de las Baleares, D. Augusto Belda, de Valencia, D. José Paule y D. José Zapater y Gomez, de Zaragoza, D. Fausto Morell, de las Islas Baleares, Sr. Marqués de San Nicolás, de Logroño, y D. Salvador Saz, de Tortosa, por aceite de olivas; los Sres. Martí y Lleonart, de Valencia, y D. Rafael Abad, de Ciudad-Real, por azafran; — el ayuntamiento del Barco de Avila y D. F. Abadal, de Gerona, por linos; — D. Miguel Mateo Gisbert, por azafran; — la administracion forestal de España, por esparto; — D. Mariano Ruiz, por aceite de coco; — D. Estéban Ozollo, de Madrid, por jabones; — D. Juan Canals, de Málaga, por esencias y ácido nítrico; — D. Nicolás Castelló y Vita, de Barcelona, por verde gris; — Sres. Mas, Calvet y compañía, de Barcelona, por productos químicos; — D. Jesus Sanchez Mateos, de Alcázar de San Juan, por salitre; — D. N. Padilla, de Almería, por albayalde; — D. Mariano Soria de Madrid, por jabon duro; — D. José Achon y los señores Ricart é hijo, de Barcelona, por indianas; — D. José A. Paul, de Barcelona, por foulards pintados; — D. Juan Espinosa, de Barcelona, y D. Manuel Allustante, de Zaragoza, por pieles curtidas; — los Sres. Ciervo y compañía, de Barcelona, por aparatos de gas; — los Sres. Carreras y Alberich, de Barcelona, por peines para cardar; — D. N. Vallés, de Barcelona, por moldes de cobre; D. N. Bonet, de Madrid, por su aparato telegráfico; — D. José Monasterio, de Madrid, por modelo de un horno para plomo; — el cuerpo de ingenieros de montes, por herramientas forestales. — D. Cesáreo Somolinos, de Madrid, por aparatos farmacéuticos; — D. N. Ribero, de Madrid, por un alambique; — la diputacion foral de Alava, por materiales de construccion; — D. Ceferino Diaz Moraleda, de Toledo, por azulejos; — D. Hilario Gonzalez y compañía, de Soria, por lencería; — la sociedad económica de Murcia, por lonas; — Sres. Márquez Coralt y compañía, de Barcelona, por muestras de lino peinado; — D. Juan Gorina, de Barcelona, por paños y castor; — D. Juan Sallarés, de Barcelona, por paños; — D. J. Amat, de Barcelona, por tejidos de lana; — Sres. Rodriguez y hermanos, de Salamanca, por tejidos de lana; — El Hospicio provincial de Cádiz, por pañuelos bordados; — Doña Catalina Prat y Ribot, de las Baleares, por bordados de seda. — Sres. Marin y compañía, de Barcelona, D. Justo Gomez, de Madrid, D. Mateo Horna y Gonzalez, de Zamora, y D. José Fortun y Subirá, de Zaragoza, por sombreros; — D. José Debera, de la Coruña, D. Rafael Vega, D. Juan Reinaldo y D. Francisco Cayate, por zapatería; — y D. Manuel Esteve, por un Manual del zapatero.

Tales son los premios españoles de que hasta ahora tenemos noticia. Dentro de poco, quizá en nuestro próximo número, podremos publicar la lista completa, y entonces procuraremos acompañarla de datos estadísticos y observaciones de comparacion y de deduccion, segun requieren, para utilidad de todos, la importancia de los productos exhibidos y el número y la calidad de las recompensas alcanzadas.

GRAN ESTUFA CENTRAL.

Acaba de abrirse al público la gran estufa central que el ayuntamiento de París ha construido en el Jardin de horticultura, y la afluencia de concurrentes que asiste á visitarla es tan impondera-

ble como la magnificencia y buen gusto de este templo levantado á la variedad y belleza vegetal de la creacion.

A la márgen de un extenso lago y sobre una montaña artificial, en una de cuyas empinadas peñas la estatua de Neptuno parece como que dirige la maniobra de las aguas que se precipitan á sus piés en saltos y cascadas de brillante espuma, se ha elevado el re-



INTERIOR DE LA GRAN ESTUFA

cinto de piedra y hierro que en formas arrogantes constituye una nave mayor que la de la mas grande de nuestras iglesias. A este invernáculo de cristal, que aparece cubierto exteriormente de verdes cortinas de junco y persianas caprichosas, se asciende por caminos abiertos en la montaña hasta llegar á una plataforma que domina toda la extension del precioso jardin y la pintoresca y variada perspectiva del parque.

Penetrando en el vestíbulo de la estufa, que está formado con columnas de jasper y circuido de una verja dorada, el ánimo se predispone á admirar las maravillas de la naturaleza admirando primero las maravillas del arte. Todo el artesonado del vestíbulo se halla velado por anchas franjas de paño verde y carmesí bordadas de oro, armonizando con el riquísimo dosel que cubre la puerta y con las cortinas del revestimiento interior que son de

seda blanca con recamos de plata, para los macizos, y de crespon de diferentes colores para los huecos que conducen á la estufa. Parece que se ha querido empeñar un certámen entre las telas y las flores. Una hermosa fuente central, la mayor que hemos visto bajo un espacio cubierto, derrama constantemente sus juegos de aguas, y contribuye á la armonía de los colores que encantan la

vista, de los aromas que satisfacen el olfato y de los trinos y gorjeos de miles de pajarillos que estasian el oido desde el fondo de sus doradas prisiones.

No puede menos de abandonarse con pena el vestibulo, del cual daremos muestras patentes otro dia; pero la vista del aspecto exterior de toda la montaña que ofrecemos hoy, así como del inte-



DEL JARDIN DE HORTICULTURA.

rior de la nave de la estufa está reclamando del curioso que se penetre á verla, y de aquí los breves instantes que se dedican al ingreso encantado del templo de las flores.

Con decir y mostrar que dentro de esa nave existen vegetando grandes palmeras, se dará idea aproximada de sus proporciones, ya que no queramos investigar el medio cómo se habrán valido para su trasplante é instalacion, porque esto pertenece al orden

de la magia. — Las plantas tropicales que allí viven, nos ofrecen un cuadro tan animado como completo de las grandezas de la vegetacion, que para nosotros es casi desconocida. Viven y crecen en el improvisado suelo de la estufa, cañas de azúcar con la lozanía y el desembarazo que en las Antillas ó el Brasil; setos de colosal potencia como en el cabo de Buena Esperanza; céspedes como en las praderas del lago Ontario, y palmitos como en las rocas

del Abila. Los lotes de filodéndros y de emperadores muestran su gravedad en competencia con los risueños conos de azaleas y con los bosquecillos de geránios: el *cicas resolata* alza allí el penacho de su verdosa cabeza, sobre un tronco de legítimo terciopelo; los múltiples ejemplares de plantas, flores y frutos que superan por su número á nuestra memoria, por su extrañeza á nuestra comprensión y por sus orígenes y dotes naturales á nuestra endeblez botánica, suministran, entre confusa aunque ordenada visualidad, recreo al ignorante, estudio al entendido, y solaz á toda especie de gentes que los contemplan. Aquel sarao de los ejemplares mas ricos de la creacion inanimada, aquel baile cosmopolita á que se han convidado los vegetales aristócratas de todo el universo, tiene tambien su orquesta; pues una coleccion de cardenales, periquitos, cotorras, canónigos, codornices, papagayos y multitud de pájaros de América y Asia que á vueltas de picotazos, galanteos, vuelos caprichosos y movimientos fáciles y atrevidos, pasan su vida en pajareras de plateado alambre, mansos, dóciles y en animada correspondencia con los que les alargan pan ó azúcar, sirven de coro con sus píos, jácaras y ayes singulares, á la danza de los aromas y matices que se ostentan en aquel congreso de verdura.

Muy cerca de los pájaros, y como presidiendo el concurso universal de las flores, se alza sobre un elegante pedestal la estatua en mármol de la emperatriz de los franceses, á quien el municipio de París dedica su grandiosa obra. Nada mas á propósito que aquella esbelta figura y dulce fisonomía para presidir tantos encantos, ni nada mas bello que la belleza singular de nuestra antigua condesa de Teba. Un bajo relieve, habilísimamente concebido, que representa el enlace imperial santificado por el arzobispo de París, excusa el letrero de la estatua, si ya no lo excusara el régie atavio de la figura, las alhajas históricas que la adornan, y sobre todo la preciosa y característica cabeza que la anima. En el bajo relieve del monumento no falta mas que una cosa, y es una figura que simbolizase á la sociedad de Madrid lamentando la pérdida y trasplante de una de sus mas queridas y preciadas flores.

QUINCALLERÍA DE PIEL.

Casi nos atrevemos á decir que en la industria de objetos de piel, Austria está muy por encima de todas las naciones. Conocida es la fama de las peleterías inglesa y rusa, que en el sentir de todos reinan sin rival; pero sin que neguemos el mérito de esos productos, no podemos menos de decir que á donde alcanza la quincallería de piel presentada en un lindo kiosko por el Sr. Augusto Klein, de Viena, no alcanza nadie en la Exposicion. — Estuches de escritorio compuestos de infinidad de objetos nuevos, petacas, sacos de mano, porta-monedas y bolsillos de chinchilla y astracan, albums de novísima forma, marcos de retrato, joyeros, abanicos, frascos, estuches de viaje y de tocador, cajas y cestos, candelabros, todos los útiles, en fin, que hasta ahora monopolizaba la quincallería fina y falsa de metales y piedras preciosas, todo lo fabrica el Sr. Klein con un primor de dibujo, con una inventiva de forma y con una riqueza de detalles extraordinaria, valiéndose de la piel como única materia de tan variada y caprichosa produccion. Apenas se concibe que el bronce y la plata y hasta el oro puedan humillarse con la piel; y, sin embargo, escribanías hay en la exposicion austriaca de mas mérito y valor que las fabricadas en otros puntos con metales preciosos.

De hoy en mas, la materia primera puede ser cualquier cosa con tal que la enaltezcan y avaloren el ingenio y el arte.

TONEL-BODEGA.

Los cerveceros alemanes han llevado al Campo de Marte una serie de toneles de todas clases, dimensiones y adornos, entre los cuales se distinguía hasta ahora uno colosal situado cerca del pabellon de España. Nosotros lo mirábamos impasibles, olvidándonos de que en 1851 en Londres llamaban la atencion dos extraordinarias tinajas del Toboso, que á su originalidad como envases del célebre vino manchego, unian la circunstancia histórica no menos célebre en el mundo de ser paisanas de Dulcinea. Ni en París en 1855, ni en Londres en 62, ni en París en 1867 hemos vuelto á presentar este extraño producto de alfarería, que siquiera hubiese servido como anuncio de pueblo vinatero. En cambio nuestros vecinos ostentaban sin rivalidad sus magníficos toneles de cerveza.

Francia, sin embargo, nos ha vengado por conducto de los toneleros de Montpellier, exhibiendo una cuba de seis metros de largo por cinco y medio de diámetro, en cuya alma caben doscientos diez mil litros de vino, ó sean veinte mil ochocientas arrobas. Al lado de este tonel-bodega, los alemanes se han quedado tamañitos. Despues de la cuba Barclay, bajo cuya panza se despiden, extrayendo de ella en jarros de plata exquisita cerveza Porter, á los curiosos visitantes de la gran fábrica Perkins de Londres, y que mide cuarenta y dos pies y medio de diámetro (una plazuela de Madrid); no tenemos noticia de que exista en el mundo un receptáculo de vino como el expuesto por los toneleros de Montpellier.

MÚSICA DE CIRCUNSTANCIAS.

La Junta de composicion musical nombrada para presidir el concurso abierto con el fin de premiar al autor del mejor himno á la Paz y de la mas notable *cantatta* á la Exposicion, acaba de dar por terminadas sus tareas. — Ciento dos cantatas y ochocientos y siete himnos son los que se han ejecutado ante el Jurado musical. El premio de la *cantatta* lo ha obtenido por unánimes votos el distinguido organista de la Magdalena Dr. Camilo Saint-Saëns; y aunque entre los himnos juzgados los hay de bastante mérito, no se ha conceptuado ninguno merecedor de premio por falta de algunas de las condiciones necesarias.

El Jurado lo han compuesto los maestros Rossini, Auber, David, Berlioz, Thomas, Kartner, Poniatowski (el príncipe), Verdi, Gevaert, Cohen, L'Epine y otros cuyos nombres no recordamos. Por España, y en representacion de Portugal, Turquía, Grecia y Rumanía ha asistido nuestro popular compositor Sr. Soriano Fuertes.

OPERARIOS ESTUDIANTES.

La Comision departamental del Sena, ó como si dijéramos, la provincia de París, tiene ya estudiando la Exposicion industrial á trescientos quince trabajadores, de los cuales diez pertenecen al sexo femenino. Las demas provincias de Francia envían tambien á sus espensas numerosas caravanas de artesanos y artífices de todo género con idéntico fin, y es de esperar que cuando estos operarios vuelvan á sus fábricas, el desarrollo de la industria sea tan grande como fecundo.

Ciento veinte ramos de trabajo están designados para la inspeccion especial del pueblo trabajador: las industrias á que afluyen mas estudiantes son la guarnicionería y talabartería, en que España se lleva el primer premio; la broncearía, ebanistería, imprenta, quincallería, maquinaria, cerámica, elaboracion de metales, instrumentos músicos, pasamanería y sastrería. Las mujeres se dedican solo á cuatro ramos.

La manera acordada para que estos estudios no sean gravosos á nadie exclusivamente, y pueda así ser mayor el número de los enviados, consiste en que la provincia pague el viaje, la Comision costee el billete quincenal de entrada, y las fábricas respectivas atiendan á la manutencion del operario. — Con un sistema semejante España hubiera podido mandar muchos trabajadores, aun cuando para ello hubiese acertado en mas de la mitad el número de las comisiones de estudio de otro género; comisiones que por mas que se compongan de individuos dignísimos y muy competentes, no producen por lo comun en estos certámenes los resultados prácticos que de ellos se esperan.

APARATO DE DECANTACION DE VINOS.

No solo bajo el aspecto de la buena idea ó del nuevo procedimiento deben considerarse en el Campo de Marte los objetos que ha llevado allí el comerciante ó el industrial para que sufran el exámen de los jurados y la critica del público. Entra por mucho la forma, cuando la forma representa la economia de tiempo y de espacio. — El que presentase en pocos metros cuadrados toda la maquinaria de una filatura, todos los aparatos que constituyen una fábrica de papel ó todos los utensilios que exige el arte de imprimir, habria resuelto grandes problemas con relacion á esas industrias, aunque dejase intactos sus procedimientos; pues si el tiempo es oro, como dice el adagio mercantil, el espacio tambien representa dinero.

Sugiérenos estas reflexiones, que quedan consignadas aquí para casos análogos el aparato de decantacion de vinos presentado en la nacion francesa por el Sr. Vène de París, aparato que si no para la industria en grande escala, puede ser de suma utilidad en las casas particulares, en las fondas y en los establecimientos de bebidas. — Consiste en una mesa parecida á un banco de taller de un metro escaso de longitud por menos de medio de profundidad, y de la altura ordinaria de las mesas: sobre ella se ve un sifon modificado, cuyo brazo mas corto se introduce con facilidad en la botella vacía, mientras el mas largo se dirige á buscar la botella llena, que se coloca en una caja de zinc situada en la parte inferior del aparato. Al verificarse la traslacion del vino ó líquido que se quiere decantar, pasa este por un filtro hábilmente dispuesto en el cual se quedan todos los posos, y despues por medio de dos pequeñas bombas se saca agua fría ó caliente para enjuagar las botellas que se han vaciado, y en otro espacio de la mesa se colocan las mismas para secarlas. Por último, y como complemento de tan ingenioso mueble, un aparatito especial descorcha las botellas con tanta prontitud como primor.

La modificacion introducida por el fabricante en el sifon que sirve para trasvasar el vino, permite que la maniobra no imprima movimiento alguno á la botella ni al licor que contiene, á cuyo fin se la coloca con cierta oblicuidad, para que los posos ocupen en su fondo el menor espacio posible. Repetimos que los objetos presentados en las exposiciones no deben apreciarse solo por lo trascendental de sus destinos, sino tambien bajo su aspecto de modesta utilidad y ventajosos usos, en cuya categoría debe indudablemente colocarse el aparato de que hablamos.

En España, donde los vinos se reñen por lo general de falta de trasiegos, la decantacion del líquido embotellado puede suplir los defectos de la fábrica, y no es dudoso que con la mesa Vène se obtendrán entre nosotros mayores ventajas que en Francia misma; pues si bien es cierto que los vinos franceses deben mas su existencia á la química que á la madre tierra, tambien se debe confesar que la condicion de legítimos ó bastardos no los priva de la limpieza de sangre mas aristocrática.

Aun cuando el aparato de decantacion no tiene fijado precio, puede asegurarse que este no excederá de las condiciones de un mueble cualquiera de uso familiar.

BLONDAS — MARGARIT.

A pesar de la importancia que tienen los encajes presentados por Bélgica, Suiza, Francia y otras naciones, todavía queda en el palacio de la industria, atencion y plácemes no escasos para las blondas españolas de Margarit. Conocidísima esta fabricacion no solo en España sino en Europa toda por la conciencia (si tal palabra puede introducirse en la mercadería) con que sostiene la calidad de las primeras materias, y perfecciona, sin destruir el fondo, el aspecto y los perfiles de la forma, los encajes de Margarit son apreciados ademas por la modestia de sus precios. Si en el concurso presente hubieran podido equipararse, como se pensó, productos con productos y precios con precios, las blondas de que hablamos hubieran merecido sin duda alguna una recompensa de equidad al compararlas con otras semejantes. Ciertamente que hay maravillas de punto y bordado en la estantería belga, pero tambien hay delante de un vestido blanco, al parecer sencillo, un letrado que dice: — «Precio 180,000 reales.» — Este letrado podia estar seguido de otro que dijera: — «Los trajes como este se fabrican para que nadie se los ponga.»

Las blondas de Margarit pueden usarse. Las hay blancas y negras, entrelazadas de plata y oro, embutidas de perlas y diamantes ó imitaciones de ellos para atraer la visualidad. Sus dibujos son delicados y de buen gusto, contra lo que suele suceder en ornamentaciones semejantes; y por un precio tan económico como de quinientos á tres mil reales una hermosa mantilla bordada, y de tres mil á diez mil unos vestidos regios, habiendo manteletas hasta de veinte duros, pueden las damas adornarse del modo mas ostentoso sin producir la ruina de sus fortunas. — Esto explica quizá el consumo que en Inglaterra se hace de la fábrica en cuestion, cuyos productos expuestos en París han sido vendidos en conjunto á un negociante inglés, segun lo indica la tarjeta vergonzantemente colocada en el oscuro rincon donde, para que nadie los vea, sin duda, se han colocado con la posible mala forma los encajes y blondas de Margarit.

MECANISMOS ESPAÑOLES EN EJERCICIO.

Mas de una vez hemos indicado que en la galería de máquinas, no solo se hallan en movimiento los grandes mecanismos de la

fabricacion para dar muestras de sus adelantos, sino que tambien se manipula en pequeñas industrias, cuya sencillez ó curiosidad puede atraer la atencion del público y generalizar el uso de los procedimientos.

España tiene en esta galería tres máquinas en ejercicio. — La primera es de acuñar medallas y se exhibe por el Sr. Fossey de Guipúzcoa.

En muy buenos troqueles y con gran facilidad en ejecucion, arroja esta maquinilla cincuenta medallas por minuto. Las que fabrica á la vista de todos son alegóricas del lugar en que se hacen, y presentan, en un tamaño algo mayor que la onza de oro, el busto bastante parecido de nuestra Reina, y por la otra cara una vista del palacio de la Exposicion. Estas medallas se venden á peseta. — La segunda es una máquina de cortar y tallar maderas presentada por el Sr. Ferrando de Barcelona, que llama la atencion general por la delicadeza y sencillez de su mecanismo, así como por los resultados verdaderamente notables de su ejecucion. Al juzgar esta máquina se ha declarado por personas competentes que no tiene nada que envidiar á las muchas similares expuestas en las demas naciones. — La tercera no es máquina propiamente dicha, sino ejercicio de manipulacion que compite con los procedimientos mecánicos. Dos trabajadores catalanes de ambos sexos, sin mas instrumento que unos cuchillos, hacen tapones de corcho de Gerona con tal presteza y perfeccion, que una máquina se veria apurada para competirlos. Los catalanes ademas tienen que sostener la concurrencia, y la vencen, de dos moros que se ocupan en el mismo ejercicio en la seccion argelina de la galería de máquinas francesas.

ASILO DE LA INFANCIA.

No hay alma sensible á quien no gusten los pájaros porque cantan, las flores porque huelen, y los niños mucho mas porque sonríen. — Su inocencia es un acusador constante de nuestra malicia, su debilidad un recuerdo perpétuo de la soberbia del hombre; sus necesidades nos despiertan la idea del socorro, y su desvalimiento nos advierte el principio del deber. Una de las pocas veces que Jesucristo reprendió á sus apóstoles, fué cuando estos impedían que los niños se le acercasen.

No es ni puede hoy ser nuestro objeto juzgar si la ternura de San Vicente de Paul está bien ó mal comprendida por los hombres que la aplican privadamente, y por la colectividad administrativa que la erige en ley: vamos á aceptar un hecho en la forma que se nos presenta, hecho de que la caridad ha llevado una muestra tan útil como conmovedora al Campo de Marte. Aludimos á la casita de socorro para los hijos de los trabajadores que se ocupan en ganar su sustento en las múltiples faenas de la Exposicion. Estos niños quedarian abandonados forzosamente durante todo el día, mientras sus padres permaneciesen á larga distancia de París sin medios de velar por su cuidado, y aun en ocasiones de su alimentacion ni de su vida. Muchas causas que á nadie se ocultan, influyen dolorosamente en esta tristísima probabilidad.

Para salvarla, imaginó la sociedad protectora de la niñez, que bajo el patronato de la emperatriz Eugenia dirige en Francia su respetable fundador el Sr. Marbeau, que se estableciese en el recinto mismo de las construcciones un pabellon semejante á los diez y siete que ya existen en la capital, donde son recogidos, alimentados y cuidados con cariñosa solicitud los hijos de los trabajadores de fábricas y talleres. En estos asilos provisionales tienen cabida todos los muchachos, sea cualquiera su edad; lo mismo el que necesita el pecho, como el que comienza á dar sus primeros pasos y el que ya se maneja por sí propio. Todos ellos encuentran el amparo físico necesario en su debilidad, y los recursos morales adecuados á la terneza de su espíritu. Palabras cariñosas, objetos agradables en su derredor, lecciones de lectura y de moral, ejercicios gimnásticos, y despues de todo una alimentacion sana y abundante, hé aquí el providencial consuelo que los niños encuentran en esas casas, mientras sus padres permanecen en la reclusion forzosa del trabajo.

El Asilo de Santa María, que así se llama el establecido en el parque, cumple dos objetos á la vez: el de amparar á los niños, como cualquiera otro de sus hermanos, y el de excitar por medio de la evidencia los filantrópicos espíritus de nacionales y extranjeros que lo visiten, para que su organizacion se difunda, su régimen se perfeccione, y la caridad no los olvide en el santo ejercicio de la limosna.



INTERIOR DEL ASILO DE LA INFANCIA.



GRANJA HOLANDESA.



LAGO, CASCADA E INGRESSO À LA GRAN ESTUFA DEL JARDIN DE HORTICULTURA.

LAS MÁQUINAS AGRÍCOLAS DE ESPAÑA.

Hemos experimentado una sorpresa agradable al ver que la construcción de máquinas agrícolas se va extendiendo en nuestro país, por hombres esforzados que con la mas laudable idea comprometen tal vez su fortuna para introducir en España los elementos reformadores de la industria del campo, emancipando á la vez á nuestros labradores de la tutela que en este punto no pueden menos de ejercer los extranjeros. Todo el que se arroja á una novedad tendria algo de insensato si no tuviera mucho de patriota; y bajo este punto de vista nosotros consideramos á los señores Pfeiffer, de Barcelona, y Pinaquy y Sarvy, de Navarra, como verdaderos patricios, por estar promoviendo con sus capitales, su ciencia y su industria una especie de fabricacion, que por desgracia no deja de mirarse con contrarias prevenciones entre los que la necesitan. Y lo que mas nos satisface en la ocasion presente, es que los esfuerzos de estos señores responden en la práctica de su ejecucion á las esperanzas de la empresa; no limitándose, como acontece por lo comun con las nuevas industrias, á copiar servilmente sus similares extranjeras, sino imprimiéndolas el sello de la inventiva, del perfeccionamiento ó de la sencillez del mecanismo, cual si saliesen de pueblos avezados al cultivo de la mecánica. Los varios y distinguidos premios que el Jurado universal ha concedido á los fabricantes de que hablamos y las demandas de material que en proporcion considerable se les han hecho, son la prueba mas patente de la exactitud de nuestras palabras.

La máquina trituradora de aceitunas presentada por el Sr. Pfeiffer, es una novedad en su género, que sustituye con gran ventaja á las muelas y los rulos de ahora. Consiste en un plato de hierro de dos varas de diámetro, sobre el cual ruedan cuatro rodillos cónicos, de hierro tambien, uno de ellos estriado para facilitar el estruje de la aceituna. En el centro hay una caja de madera dentro de la cual se echa el fruto, que el mismo movimiento del aparato va dejando caer proporcionalmente por medio de un distribuidor interior. La pasta triturada va depositándose al rededor del plato dentro de una canal embalsada que se construye á propósito para recibirla. Una caballería mediana impulsa el ejercicio de esta máquina cuyo trabajo es de cuatro fanegas por hora; pesa mil setecientos cincuenta kilogramos y cuesta cinco mil cuatrocientos reales tomada en la fábrica de Barcelona.

La noria de Pfeiffer eleva, con fuerza y profundidad semejantes, un treinta por ciento mas de agua que cualquiera otra máquina de su especie. Los caracteres mas notables que la distinguen de las demás, son: sencillez de mecanismo, forma circular de su tambor que impide los choques y las roturas de la cadena, ingeniosa construcción de la cadena misma por la cual puede resistir grandes pesos sin alterarse ni romperse, solidez y configuracion especial de los cangilones que son fundidos en una sola pieza, y finalmente, uso de veredera doble que permite recoger el agua en un cajon de hierro sin que se derrame ni una gota. La noria es toda de hierro y se mueve á impulsos de una sola caballería. Si la profundidad del pozo no excede de cuatro metros, eleva quinientos ochenta y cinco litros de agua por minuto, y cuesta la máquina tres mil setecientos reales: si está á cuarenta metros, eleva sesenta y tres litros y cuesta siete mil; diferencia imputable únicamente al largor de la cadena y número de cangilones.

Una tercera máquina para estrujar la uva, separando su escobajo, presenta este fabricante con no poca novedad y sencillez de manipulacion. Su ejercicio se verifica á brazo, y el aparato se compone de un cilindro dentro del cual hay colocado un batidor, á cuya accion somete la uva un segundo aparato de distribuir. Los movimientos del batidor y del cilindro desgranar la uva, separan la escoba y estrujan el grano sin romper el tito. La tolva que recibe los racimos tiene una cabida que en líquido representa el peso de veinte y cuatro arrobas. Esta última máquina que tan interesante papel puede representar en la industria vinícola española, vale dos mil reales y pesa cuatrocientos veinte kilogramos.

Las prensas para aceite de los Sres. Pinaquy y Sarvy, de Pamplona, se distinguen singularmente por su esmerada construcción y exactitud de ajustes: son lo que se llama máquinas bien acabadas. Exentas de complicacion, y distribuida en ellas la fuerza con gran regularidad, merced al apriete simultáneo de los dos cabezales del aparato, su uso es fácil y seguro así como grande su resistencia; pues la combinacion del lingote inglés y del español, presta al total de la máquina cuantas condiciones de solidez pueden apetecerse.

Los mismos fabricantes exhiben una prensita para quesos, cuyo

mecanismo es muy ingenioso porque el peso de la masa prensable de cada uno multiplicado por diez, ejerce la fuerza de presion; resultando que los quesos se prensan por sí propios, ó lo que es lo mismo, que cada nueve prensan al décimo. — Las prensas anteriores cuestan de setecientos á novecientos duros; la actual vale solo doscientos reales.

Parece que la casa Pinaquy ha querido presentar el *máximum* y el *mínimum* de sus modelos, para hacer alarde de todo su poder intermediario; pues tanto ella como la de Pfeiffer construyen en sus fábricas, molinos, malacates, bombas y prensas de muchos géneros, arados, desgranadoras, acolladores, gradas, desterronadores, arrobaderas y segadoras.

Aparte, pues, del progreso relativo que la exhibicion de las máquinas agrícolas representa, comparadas estas con sus similares de otros países, España hace gala de un progreso absoluto en la Exposicion de París; porque en ella es donde por primera vez se presenta demostrando que no es repulsiva, como pudo parecerlo antes, á la industria que mayores resultados ha de producir quizá á la actividad de los hombres del presente siglo.

REVISTA GASTRONÓMICA.

Nuestros lectores conocen el paseo cubierto de la Exposicion ó sea esa faja de camino inclinada hácia el círculo que rodea exteriormente todo el Palacio en una extension superficial de mas de un cuarto de legua. Allí están situados los establecimientos públicos que á la vez de materia de exposicion, sirven para reponer las fuerzas del individuo, recreo del ánimo con las perspectivas del Parque, punto de cita y exhibicion personal, fumadero, descanso de laboriosos, casino de indiferentes, feria de mujeres lindas, y mas que nada, para encanto y refocilamiento de gastrónomos y glotones.

La pintoresca posicion de esa calle, su extraordinaria diafanidad durante el día, como que una de sus aceras es el campo, su magnífica iluminacion por la noche, el lujo y variedad de sus tiendas, lo desemejante y numeroso de su concurso, todo se confabula allí para hacer del paseo cubierto uno de los sitios mas característicos y animados de la Exposicion universal. Deslizarse con tranquilo movimiento por esa calle, mirando y observando lo que cada uno de sus establecimientos contiene, y dar despues noticia de ello al que no pueda contemplarlo por sí mismo, es tarea no solo agradable, sino que para cuestiones de beber y comer puede ser hasta instructiva. Por eso nosotros vamos á tomar el brazo del lector y á conducirlo de tienda en tienda para hacernos cerca de su persona, intérpretes de la gula de la humanidad.

El primer establecimiento que encontramos en la espaciosa y bien servida *fonda inglesa-americana*, cuya extension es de las mas considerables, pues comprende cinco arcos de fachada cubiertos de magníficos cristales, por entre los que se descubren sesenta varas de aparador adornado con riqueza y gusto sorprendentes. Distinguese esta tienda por sus veladores de hierro y porcelana, por la multitud de preciosas flores que la tapizan, por la calidad de las bebidas espirituosas que se sirven en ella, por sus mantecas, sus pasteles, sus fiambres y sobre todo por lo subido de sus precios.

Síguela el *café inglés*, que está montado por el mismo estilo de los que se llaman *café*s ingleses en París, esto es, con gran gusto y riqueza, pero con cierta seriedad que atemoriza. En su extenso y concurrido salon se citan diariamente los hombres mas elegantes y aficionados al lujo de la exterioridad; así es que el *turf*, el *sport*, el *club* y el *demi-monde* acuden allí con todo el esplendor de sus especialidades á beber lo que se llama pajas, que son unos vasos de vino, *café*, hielo y diferentes licores que se beben con pajas á la manera como los españoles sorbemos con barquillos. Compite con el anterior en carestía y en infundir terror á las familias numerosas.

El *Palacio de Sydhenham*, colosal *Café-restaurant* donde se come buen pan de gengibre y se bebe té delicioso con *mins-pie*, ó sean unos pastelillos muy agradables, es en nuestro sentir el establecimiento mas bien ideado de la Exposicion, porque prescindiendo del exquisito buey que allí se prepara para almuerzos y de unos candelabros extraordinariamente lujosos que aparecen en medio

de la estancia, hay sobre todo unas muchachas sirviendo que parecen fabricadas para el asombro público, entre las cuales se distingue la que han dado en llamar la Vénus del siglo XIX, y que ciertamente solo la de Milo podrá excederla en belleza y proporciones físicas. Este café recrea la mayor parte de los sentidos corporales.

A su lado figura en competencia de caras agradables y cabellos rubios el de Burton y Trent, quienes han buscado en Inglaterra verdaderos modelos de hermosura para llamar la atención de todo el mundo. Los industriales de esta fonda visten á las bellas sirvientas de un modo encantador por su lujo, el cual como es razón se comparte en fracciones de algunos céntimos entre los manjares y bebidas que consumen los aficionados á lo bueno.

Mas allá del Café Burton están situados los lavabos, retretes y tocadores de señoras y caballeros, donde por una corta retribución se restauran los trajes desgarrados, y se atiende á otras necesidades públicas. Junto á esta sección de aseo se halla un servicio inglés de bombas contra incendios, provisto de su personal correspondiente, pronto á toda hora para apagar los fuegos de las cocinas, ó los de cualquier procedencia que amenazaran con su funesta explosión la integridad de tanto objeto valioso como en el Campo de Marte se conserva. Por último, una oficina de cambio de moneda y descuento de giro y de papel, completa esta sección intermediaria donde todo se halla preparado para comodidad y esparcimiento de los ingleses.

Sigue luego una licorería de Kirland donde se vende pan y queso, y licores exclusivamente: allí el consumo se hace de pie en derredor del mostrador, lo cual ofrece una visualidad tan agradable como extraña. Los licores no se extraen de botellas ni jarros como en todas partes, sino que, colocados en preciosos barriles de porcelana, imitación de Sevres, que se hallan revistiendo las paredes del local, pende de cada uno una manga de plata con su canilla ó grifo, debajo del cual se pone la copa en que se sirve. Jamás habíamos podido concebir una tienda mas bonita de pan y queso.

El mismo dueño de la licorería ha establecido al lado un despacho de cervezas inglesas, para los que prefieran el aroma del lúpulo á los vapores del alcohol. Allsops, tiene en ella su trono que le disputan, Barclay con su *porter* negro, y Dreher con su *pale-ale* de color de oro: los tres monarcas de la cerveza inglesa son tan visitados en esta elegantísima taberna, como cualesquiera otros soberanos podrán haberlo sido en sus palacios; y las ceremonias son iguales, puesto que se entra con la mayor seriedad y se sale haciendo cortesías.

Para excitar la sed, ya bien excitada de suyo con el excesivo calor de la concurrencia, un galletero americano se ha establecido junto á la cervecería y espande galletas de todas clases, precios y sabores, que pueden exigir los aficionados á comer primero para beber despues. Las galletas se fabrican allí.

Un casino de trabajadores y comerciantes ingleses figura mas allá, formando límite á la sección de la Gran Bretaña; porque los ingleses que hacen siempre, como suele decirse, rancho aparte, no han dejado de surtir de todo, para vivir como en su propia Inglaterra; y poseen, como repetidas veces hemos manifestado, en el Campo de Marte, vapor, luz, casino, cambista, imprenta, fonda, café, servicio contra incendios, fumadero, taller y cuanto puede contribuir á aislarlos de los demas.

El café Catelain, que preludia los establecimientos de la sección francesa, es una fonda como cualquiera otra de París, donde se sirven esas comidas que los franceses han establecido para satisfacer el paladar, el gusto y el estómago de los gastrónomos, por su delicadeza, ó de los glotones por su abundancia. Si el servicio de la mesa de París no se resintiese por lo comun de monotonías de orden, que obligan á comer lo que la moda ó el capricho del día tienen decretado, nada habria en ella que desear; pero un espíritu de rutina que los franceses llaman elegancia, y obliga á comer, por ejemplo, las ostras por la mañana, y no por la tarde, los rábanos despues de la sopa, el pescado antes que la carne, las verduras al fin, los sorbetes en medio, y á beber el vino fuerte antes que el flojo, el Burdeos natural, el Champagne frio; con todas las demas modificaciones que la ciencia y no arte culinario establecen por ley; si estas y otras cosas no sucedieran, decimos, el comedor francés seria tan admirable como la cocina, al me-

nos para los que desean emanciparse de los códigos y leyes de la digestión. Catelain es el filósofo ecléctico, á cuya escuela asisten de ordinario la mayor parte de los que pasan los días en la Exposición.

Las repúblicas meridionales tienen tambien su fonda donde se come el arroz blanco, proverbial de la raza americana, tasajos exquisitos, y se toma el aromático café que la opinión exige siempre á los países del otro lado del atlántico.

Como en son de tragarse esta viva representación de la América, los Estados-Unidos han puesto una hostería donde campean la magnificencia y soberano alarde con que los ingleses del otro mundo han hecho gala de establecerse en París. Cómesese allí con lujo, con abundancia y con boato: bébese la vainilla, la sidra, el chocolate, la anana, el gengibre y multitud de otros helados aromáticos y alcohólicos, que al ofrecer delicia á los cuerpos sedientos y á los espíritus enervados, enseñan el inglés casi de balde. Nosotros por lo menos no hemos sabido de nadie que pague la enseñanza, y sin embargo hemos oído hablar el idioma á quien no lo sabia, despues de una corta visita á la hostería anglo-americana.

Síguela el café otomano, donde se come el *pilav* oriental, que es un arroz mezclado con fideos; el *kelabe* ó solomillo de carnero con maíz y adornado de dátiles; la *hebra* y la *backlava* que son dos platos azucarados; el *cadaif*, que así llaman á los fideos con azucar; el *dolma*, que es la col con *hatchis*, el *yahni*, guisado de jabalí con especias, muy sabroso, y algunas conservas como el *koutaravie*, que son parecidas á las peradas españolas; queso turco tan malo como el nuestro ordinario, y un café superior, que en vez de copa va siempre acompañado de la pipa. Debemos advertir que en este local perfectamente decorado á la usanza de los bazares de Constantinopla, hacen el servicio de *damas de mostrador* unas turcas vestidas de albanesas con magníficos trajes, aunque con mas aire del Sena que del Bósforo; así como unos camareros que aunque equipados á la moda de las principales monarquías turcas, no parece aquel traje el primero que hayan llevado en el teatro. La Turquía de las paredes, los trajes y las viandas, contrastando con el cosmopolitismo del concurso que come y bebe en ella, es un reflejo del pobre imperio de Bizancio, que si no echa pronto á las levitas y gabanes de su casa, los gabanes y levitas europeos destruirán los jaiques, los calzones mamelucos y las ajorcas de oro de que se atavian en plena civilización moderna los súbditos y las súbditas del sultan.

Una tienda de chinos hay situada junto al café de la Sublime Puerta: allí no se bebe ni se come; se venden solo objetos de la industria celeste, que en verdad no sabemos si son los chinos quienes los exponen, ni aun si serán ellos mismos los fabricantes. Por chino se vende todo aquello, sin embargo, y por chino hay que tenerlo mientras no nos importe desentrañar los misterios de su origen.

La Italia mas allá confecciona arroz milanés con azafran y queso parmesano, *rabioli* de masa y picadillo, napolitano *macarroni*, costillas de Milan y excelente queso de Gargansola, ofreciendo á todo pasto sus celebrados vinos de Asti y de Sorrento.

Grandes grupos de banderas y escaparates de pino blanco labrado, nos avisan que nos hallamos sobre las márgenes del Neva, donde los mougieks, con trajes de seda de diferentes colores sirven el *caviat*, pescado muy agradable, el salmon ahumado, sopas piperitas, picadillos de yerba y especería para excitar el apetito de la sed, y los renombrados aceites y esencias de cominos de Riga; todo lo cual se encarga de cobrarlo una hermosísima rusa que tras del mostrador luce un traje tan pintoresco como rico, y en cuya frente ostenta una diadema monumental de pedrería falsa, que ella lleva con gracia y aun con soberanas pretensiones, como si intentase parecer otra reina Sabá.

Dejemos á los moscowitas que se enriquezcan con el precio de sus comidas, y entremos en el café sueco para probar las muchísimas clases de agradable *punch* que allí se venden; para comer unos bacalaos de primer orden y otros magníficos frutos de la salazon noruega, que sirve con agrado del mediodía una muchacha del norte, esbelta, fina y bien formada, como si en vez de arenques espendiese filigranas, y en lugar de jarros de cerveza negra, escanciase en copas de oro el vino de Chipre.

Vecina á la Suecia y la Noruega se encuentra Dinamarca, en

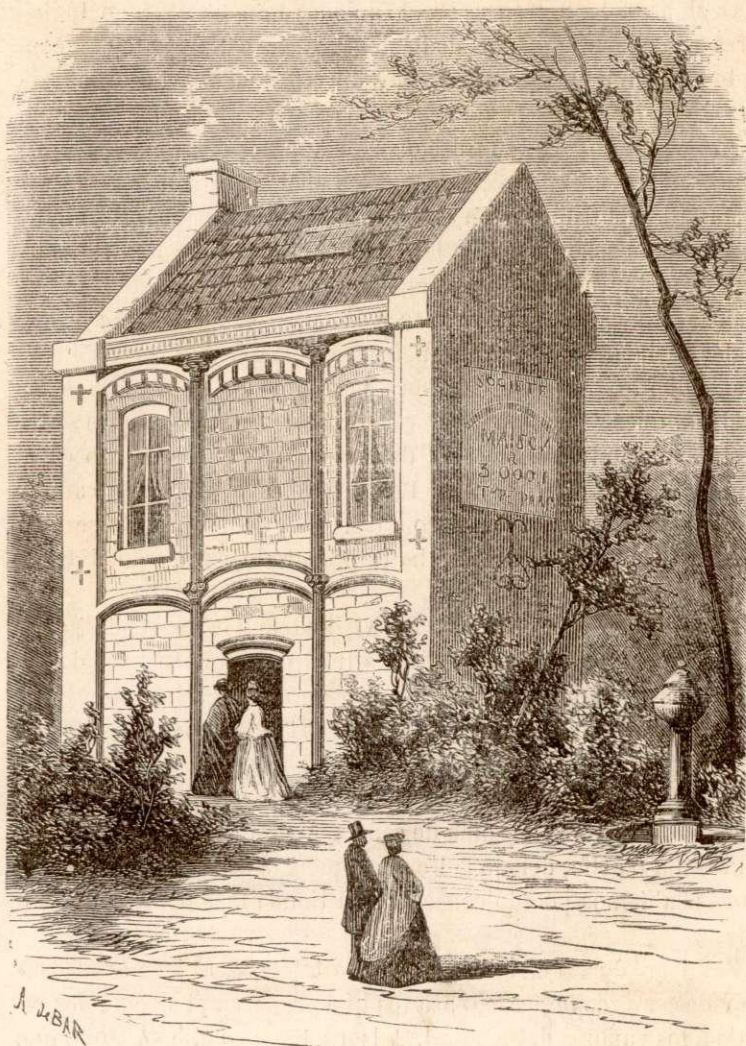
cuya modesta hostería sirven por algo menos de diez reales el almuerzo que vamos á especificar: — Dos rebanadas de pan untadas con manteca fresca y sobre una de ellas una loncha de jamon, de pavo ó de ternera, y sobre la otra anchoas saladas, muy en punto, ó tajaditas de arenque del Báltico: acompaña á estos *sandwichs* sin tapadera, una bebida agradable de esencia de cominos. Sirven despues un trozo de pastel trufado con especias y mezcla de carne ahumada, y pescados en sal tambien muy exquisitos, con su jarro de cerveza correspondiente como manjares mas ocasionados á la bebida. El almuerzo termina con un trozo de queso semejante al suizo, y una confitura de yerbas aromatizadas. Recomendamos este almuerzo á los habitantes de nuestro país para excursiones campestres, advirtiéndoles que en Dinamarca se come la ensalada con queso, y es probado.

Como si estuviesen acechando el final del almuerzo en la tienda contigua, un tabaquero provisto de cuantas clases de cigarros pueden desearse, impide mas allá el paso de los distraídos, para advertirles la oportunidad del sitio de su mercancía. El tabaco es mediano.

Llegamos por fin á España, y su *Café Español*, llamado así por ser del propio dueño que con título idéntico tiene otro junto al teatro Real de Madrid: aquí se realiza el cuento aquel de la señora que en el *buffet* de las máscaras se le ocurrió pedir cocido. Hay efectivamente en el Café Español todos los días cocido castellano, arroz á la valenciana y bacalao á la vizcaina, que alternan con jamon con tomate, huevos fritos con aceite, tortillas de patatas, salchichon de Vich y aceitunas de Sevilla. Pero lo que de los manjares españoles ha picado hasta ahora con mayor furor entre extranjeros, especialmente ingleses, es el chocolate malagueño que confeccionado y batido á la española sirve el Sr. Quevedo en su café. Una bandada de ingleses y de inglesas distinguidas se posa cada tarde sobre los gallardetes y banderas que en profusion no despreciable cubren la fachada del edificio, y allí al fresco de la puerta sacan á pulso, con bizcochos ó pan, el rico chocolate de *La Riojana*, que la casa Lopez hermanos exhibe como producto de exposicion; y es la demanda en cantidad tan grande, como que hemos oido decir que pasa de una arroba onza por onza el consumo ordinario de la jornada. Los ingleses, para ser originales en todo, suelen traer en la mano un bollo austriaco que compran en

la panadería de Viena; porque segun la opinion de la mayoría no hay cosa como el chocolate de los españoles comido con el pan de los austriacos: hay en esto algo como parecido á Carlos V.

Pero nos hallamos rendidos de caminar por entre comedores y cocinas, y puesto que á España, hemos llegado, hagamos alto en nuestra propia casa, para continuar en otra sesion el curso de nuestra revista gastronómica.



CASAS DE TRABAJADORES DE LA SOCIEDAD COOPERATIVA

REVISTA Y CRÓNICA

DE LA

EXPOSICION UNIVERSAL

DE 1867.

ADVERTENCIAS.

Algunos señores suscritores á la presente publicacion reclaman con demasiada brevedad el envío de sus números respectivos, tan pronto como notan el mas leve retraso en las remesas. Esto, que no deja de ser satisfactorio para la redaccion y administracion de la misma, nos mueve á hacer notar que la circunstancia de imprimirse la obra en país extranjero y ser muchas las manos y conductos por donde tiene que pasar antes de ser entregada á su dueño, produce á veces dilaciones y extravíos involuntarios, á los cuales se debe únicamente cualquier falta que en el referido punto pueda notarse. La empresa cuida con el mayor esmero del servicio de sus abonados, y solo cuando no depende de su accion, es cuando incurre en motivo de reclamaciones.

Manifestamos, asimismo, como regla futura á los que piden el pliego de CRÓNICA antes de haberse publicado, que esta sale á luz, segun anuncio inserto en el número segundo de la REVISTA, cuando sus especiales circunstancias lo requieren, y no en cada una de las quincenas invariablemente. Con objeto, pues, de evitar reclamaciones sobre ello, constará en adelante en el SUMARIO de las materias que contiene la REVISTA, el pliego de la CRÓNICA que se reparta con ella.

Por último, participamos al público que acaba de hacerse una edicion del libro que con el título de ESPAÑA EN LONDRES escribió el autor de esta obra en 1862, la cual se halla á disposicion de los señores suscritores de ESPAÑA EN PARIS al precio de 14 reales cada ejemplar en Madrid y 16 en las provincias. — Con participar á cualquiera de los puntos anunciados de suscripcion que se desea tener este libro, será enviado á vuelta de correo, verificando el reembolso en sellos ó libranzas, como se verifica para la REVISTA.

Del propio modo pueden adquirirse las demas obras del autor, ó sean sus CARTAS TRASCENDENTES, *Primera y Segunda Serie*, y el estudio de música titulado LOS CUARTETOS DEL CONSERVATORIO.

