



## APUNTES BIOGRÁFICOS.



El mercado de las yerbas, por Gabriel Metz.

## GABRIEL METZU.

Nació en Leida el año de 1643. Los biógrafos flamencos y holandeses, que ordinariamente son bastante lacónicos, y no narran con tanta gracia de imaginación como los italianos, no nos han trasmitido ninguna particularidad interesante sobre la vida privada de este gran pintor, cuyo nombre ha estado largo tiempo ignorado en toda Europa, y cuyas obras no han sabido apreciarse hasta nuestros días.

Murió joven y en el momento en que su reputación comenzaba á propagarse. No se sabe nada acerca de su familia, ni tampoco cuál fué el maestro que le inició en los principios del arte; pero puede suponerse, por la elección de sus asuntos y por la manera de tratarlos, y por su franqueza, que en un principio no trabajaba para las personas ricas de su tiempo, que se pagaban mucho de pinturas muy acabadas, á las que Metz no daba ciertamente la preferencia.

Agosto 8 de 1832.

Todos convienen en asegurar que era muy joven cuando dejó á Leida para pasar á Amsterdam, donde adquirió en poco tiempo una pequeña celebridad entre la clase media. Hizo progresos rápidos, y bien pronto pudo rivalizar en mérito con Terburg y Gerardo Dow, contemporáneos suyos, los cuales eran entonces considerados después de Rembrandt como los más ilustres maestros de la pintura. Estos dos artistas son mucho más conocidos que Gabriel Metz, que se curaba bien poco de hacerse distinguir entre la multitud de los buenos pintores holandeses que á la sazón existían. Le miraron en un principio con bastante indiferencia, colocándole entre los imitadores de Terburg, y después encontraron relaciones que establecer entre su manera y la de Francisco Mieris, á quien no pudo imitar, ni aun conocer, puesto que este último no tenía más que veinte y tres años en 1658, época en que se supone falleció Gabriel Metz.

Es casi seguro que hacia esta época

cesó de trabajar, porque experimentaba la cruel enfermedad del mal de piedra. Soportó con gran valor la operación que le hicieron para curarle; pero murió poco tiempo después en Amsterdam, á la edad de cuarenta y tres años, aunque no consta en ninguna parte la época exacta de su fallecimiento. Descamps dice que su vida fué tranquila y que tenía un carácter muy amable y bondadoso.

Los que han sabido apreciar á este maestro, encuentran que se distingue por su gran facilidad, y por la firmeza y corrección de su dibujo, y por sus dotes nada comunes respecto al colorido. Lo mismo que Gerardo Dow, medita sus composiciones, pero tal vez sus obras no tengan la misma transparencia. Su color nunca es frío; su manera de concluir conserva la primitiva intención, y no altera el carácter del dibujo, que es más noble y de mejor gusto que el de Mieris.

La degradación de los tonos se observa en sus obras según la distancia respectiva de los objetos. Entre los cuadros su-

Album pintoresco.

19



yes que posee el Museo del Louvre, se encuentra el de el *Mercado de las yerbas en Amsterdam*, del que presentamos una muestra en el grabado que encabeza estos apuntes biográficos. Este lienzo tiene tres pies de altura y cuatro de ancho, y es el mas grande que hemos encontrado del pincel de Metz; esta obra presenta un admirable trabajo, y cuyo valor asciende á cierto treinta y ocho mil reales.

Metz, cuyas costumbres fueron constantemente sedentarias, trabajaba con ardor y produjo mucho. Podrá tenerse una idea aproximada de su gran fecundidad, consultando los catálogos de las colecciones particulares que existían en París á fines del siglo XVIII: las obras mas estimadas de Metz figuraban allí en medio de las demas riquezas del arte flamenco. La mayor parte de estas galerías se han vendido ó se han dispersado. En La-Haya se encuentra el cuadro de *El Hijo pródigo entre las prostitutas*, que afirman es una de las mas acabadas producciones de su memorable pincel.

G. Muñoz.

## COMIDAS

DE LA MESA REAL DE ESPAÑA, A PRINCIPIOS DEL REINADO DE CARLOS I. SEGUN EL LIBRO DE COCINA Y REPOSTERIA DEL MAESTRO RUBERTO, COCINERO MAYOR DEL REY.

Las cosas se estiman á medida que nos alejamos de ellas; y las que parecen frívolas por cercanas, interesan miradas de lejos. ¿Cuánto no se ha escrito del vestido, la comida, los muebles y todos los demas usos de las naciones antiguas? El sábio Barthelémy no se ha desdenado de formar un artículo estenso sobre la mesa de los griegos, dando una menuda relacion de los platos que en ella se servían, de sus salsas y condimentos, y de las ceremonias que usaban en los banquetes. El erudito Pellicer, en sus notas al Quijote, ha hablado detenidamente sobre muchos usos del tiempo de Cervantes, y otros de que hace referencia su obra. Si no sirven todas estas noticias para la instruccion sólida, contribuyen al recreo, y entretienen la curiosidad, deseosa de informarse hasta de las cosas mas frívolas. Si hubiésemos de reducir los libros á solo los útiles, las bibliotecas estarían casi vacías y ganarían bien poco los literatos, los impresores y los libreros.

Por lo tanto vamos á publicar una noticia por lo rara, pues lo es la obra de que se ha sacado, que no se halla en las bibliotecas públicas de esta corte, y por curiosa porque no desagradará ver de qué modo se cubrían las mesas en aquellos tiempos, y cuántos progresos ha hecho ya el arte de la gula en la abundancia y diversidad de manjares, en sus complicadas y estrañas salsas y condimentos.

Nos resta advertir que estas comidas parecen dispuestas para la corte en su residencia en Madrid ó Toledo, pues no hay mas platos de pescados que besugos, y estos precisamente en el tiempo en que en esta villa suelen ser comunes, estrañando tambien no se trajesen entonces del Océano tanta diversidad de pescados frescos como ahora se acarrean.

### UNA COMIDA POR NAVIDAD.

#### Primera vianda.

Perniles con los principios. Ollas podridas. Pavos asados con su salsa. Pastelillos saboyanos de ternera hojaldrados. Pichones y torreznos asados. Platillo de artaleles (1) de aves sobre sopas de natas. Bollos de vaca. Perdices asadas con salsa de limones. Capirotada (2) con solomo, salchicha y perdices. Lechones asados con sopas de queso, azúcar y canela. Hojaldres de masa de levadura, con enjundia de puerco: Pollas asadas.

#### Segunda vianda.

Capones asados. Anades asadas con salsa de membrillos. Platillo de pollos con escarolas rellenas. Empanadas inglesas. Ternera asada con salsa de origa (3). Costrada (4) de mollejas de ternera é higadillos. Zorzales asados sobre sopas doradas. Pastelones de membrillos y cañas y huevos mejidos. Empanadas de liebres. Platillo de aves á la tudasca. Truchas fritas con tocino magro. Ginebradas (5).

#### Tercera vianda.

Pollos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados. Gigote de aves. Platillo de pichones ahogados. Cabrito asado y mechado. Tortas de cidras verdes. Empanadas de pavos en masa blanca. Besugos frescos cocidos. Conejos con alcaparras. Empanadillas de pies de puerco. Palomas torcaes con salsa negra. Manjar blanco. Buñuelos de viento.

#### Frutas de esta vianda.

Uvas, melones, limas dulces ó naranjas, pasas, almendras, orejones, manteca fresca, peras y camuesas, aceitunas y queso, conservas y suplicaciones.

### UNA COMIDA POR EL MES DE MAYO.

#### Primera vianda.

Perniles con los principios. Capones de leche asados. Ollas de carnero, aves y jamones de tocino. Pasteles hojaldrados. Platillo de pollos con habas. Truchas cocidas. Gigotes de piernas de carnero. Torreznos asados y criadillas de carnero. Cazuela de natas. Platillos de artaleles de ternera y lechugas. Empanadillas de torreznos con masa dulce. Aves en asfete frio con huevos mejidos. Platos de alcachofas con jaretos de tocino.

#### Segunda vianda.

Gazapos asados. Morcillas blancas de cámara, sobre sopas de bizcochos y natas. Pastelones de ternera, cañas, pichones y criadillas de tierra. Ternera asada y picada. Empanadas de palominos. Platillo de pichones con criadillas de carnero y cañas. Empanadas inglesas de pechos de ternera y lenguas de vaca. Hojaldres rellenas de masa de levadura. Fruta de cañas. Pollos rellenos de conservas y huevos mejidos.

(1) Son empanadillas.

(2) Guarnicion de yerbas, huevos y aves.

(3) Salsa hecha con yerbas así llamadas; azúcar, miel, vinagre y pan.

(4) Especie de torta real, cubierta con costra de azúcar, huevos y pan.

(5) Especie de hojaldre ó tostada, hecha de manteca de vacas, azúcar y otros ingredientes.

#### Tercera vianda.

Salmon fresco. Pollas asadas sobre arroz de grasa. Pichones ensapados (1) sobre ojuelos. Pastelones de salsa negra. Cabrito asado y mechado. Tortas de dama. Lechones en salchichones. Empanadas frias. Barbos fritos con tocino y picatostes de pan. Manjar blanco. Fruta de piñas. Huevos maymones.

#### Frutas de esta vianda.

Albaricoques frescos, cerezas, y podría ser que hubiese guindas si fuese el banquete á fines del mes de mayo; natas y limas; pasas y almendras; aceitunas, queso, conservas, confites y suplicaciones.

En esto no hay que decir, porque se ha de servir toda la fruta que hubiese y requesones.

### UNA COMIDA POR SETIEMBRE.

#### Primera vianda.

Perniles con principios. Pavillos nuevos asados con su salsa. Ollas podridas en pastelones de masa negra. Pasteles hojaldrados y cubiletes. Platillo de palominos con calabaza rellena. Perdigonos asados. Bollos sombreros. Ternera asada y picada. Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos. Tortas de ternera, cañas y almendras. Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas. Truchas frescas cocidas. Conejos gordos asados.

#### Segunda vianda.

Capones asados. Platillo de ternera con albondonguillas de lo mismo, mollejas é higadillos. Tórtolas asadas. Platos de membrillos y pollos rellenos rebozados. Cazuelas mogis de berenjenas. Platos de salchichones y cecinas. Platos de capones rellenos, cocidos con ortaleles sobre sopas blancas. Pasteles de tetilla. Quesadillas (2) de mazapan. Empanadas de liebres en figura de leones. Bollos de rodilla. Pichones asados con costillas de carnero y pan rallado.

#### Tercera vianda.

Pollas asadas. Platillos de cañas con huevos encañutados. Pollos asados con salsa de agraz. Tortas de albérchigos en conserva. Empanadas frias. Cabrito asado y mechado. Platillos de palominos con lechugas. Manjar blanco. Piernas de carnero en jigote. Cazolillas de natas, cañas y manjar blanco. Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezcladas con otros salchichones y lenguas. Fruta de piñas.

#### Frutas de esta vianda.

Uvas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas y almendras, melocotones, confites y conservas, aceitunas, queso y suplicaciones.

### UNA MERIENDA.

Perniles cocidos. Capones ó pavos asados, calientes. Pastelones de ternera, pollos y cañas calientes. Empanadas inglesas. Pichones y torreznos asados. Perdices

(1) Será tal vez lo que los franceses llaman á la *Crapodina*.

(2) Especie de pastel de masa y queso.



asadas. Bollos maimones (4) ó de vacía. Empanadas de gazapos en masa dulce. Jenguas, salchichones y cecinas. Gigotes de capones sobre sopas de nata. Tortas de manjar blanco, nata y mazapan. Ojaldres rellenos. Salchichones de lechones enteros. Capones rellenos frios sobre alfite (2) frío. Empanadas de pavos. Tortillas de huevos, torreznos y picatostes calientes. Empanadas de Venazon. Cazuelas de pies de puerco con piñones. Salpicones de vaca y tocino magro. Empanadas de truchas. Costradas de limoncillos y huevos mejidos. Conejos en huerta. Empanadas de liebre. Fruta de pestiños (3). Nodos de masa dulce. Panecillos rellenos de masa de levadura. Platos de frutas verdes. Gileas (4) blancas y tintas. Fruta rellena. Empanadas de perdices en masa de bollos. Buñuelos de manjar blanco y frutillas de lo mismo. Empanadillas de cuajada ó ginebradas. Truchas en escabeche. Plato de papin tostado con cañas. Solomos de vaca rellenos. Cuajada en platos. Almojabanas (5).

De ensaladas, frutas y conservas no hay para qué ponerlas aquí, pues se sabe que se ha de servir de todo lo que se hallare conforme al tiempo en que se hiciera la merienda.

SEBASTIAN HERNANDEZ.

## PARA DESENTENDERSE DE UNA NOVIA.

ANECDOTA DE COSTUMBRES.

(Continuacion.)

### III.

¿Hay suprema dicha, felicidad comparable á la que experimenta el jugador, cuando despues de haber perdido una vez, y otra y otra sumas inmensas, llega por último el deseado dia en que la suerte le sonríe, y en pocas horas le colma de favores y reúne montones de oro, colmando su ambicion mucho mas allá de sus deseos? Todos los objetos se le presentan risueños y de color de rosa; dilátase su ánimo; parécete estrecho el espacio; el universo ostenta bajo sus pies todas sus riquezas; preséntasele un nuevo paraíso, en el que no hay fruta vedada; el corazón palpita con violencia, pugnando por salir del pecho que le oprime: con el oro ¡metal precioso! puede viajar dónde y cuando le acomode; ir á Londres, á Roma, á Atenas, dar vuelta al mundo; si le place puede comprar una hermosa casa de campo, cercada de bosques ó á las márgenes de un caudaloso río; en su mano está socorrer al indigente, sacar de la miseria á un amigo desgraciado. ¡Cómo se agolpan á su acalorada imaginacion estas halagüeñas ideas que le sugiere su ganancial!

Arturo se hallaba en este caso gozando en toda su estension de esta dicha inefable, cuando uno de los criados de la casa le entregó un billete, cuya letra conoció inmediatamente. Metió precipitadamente en los bolsillos el oro y un voluminoso legajo de

billetes, retirándose á un rincon de la sala para leer el contenido.

—¿Para qué diablos me querrá Ambrosina? ¿qué extraordinario motivo ocurrirá para que me escriba á hora tan desusada? Pronto saldré de la duda. Dobló el billete, cogió el sombrero apresuradamente, y mientras que un lacayo le echaba la capa sobre los hombros, llamó á sus amigos que habian observado cuidadosamente todos sus movimientos, y con risueño acento les dijo:

—No olvideis, queridos, que desde hoy principian á contarse los ocho dias de la apuesta, que perderé gustoso si al terminar este plazo no he roto con Ambrosina.

Dicho esto sin aguardar contestacion, volvió la espalda y se marchó.

—¡Vaya un original! ahora desconfía de nosotros y arroja el guante, exclamó Estéfano.

—El tono resuelto con que se ha expresado me hace augurar bien de su firmeza, añadió Leonardo.

—Dí mejor de su presuncion; tal vez la misiva que ha recibido... en fin, pronto saldremos de dudas; todavia no son los dos, si os parece iremos á pasar un par de horas en casa de la duquesa...

—Convenido, contestaron Anatolio y Estéfano; y los tres jóvenes se dirigieron á aquella aristocrática sociedad.

Arturo entró en su casa con ademan tan resuelto y atrevido que hizo palpar con violencia el corazón de Ambrosina, aunque disimuló su emocion.

—A fé mia, exclamó el joven con tono entre risueño é irónico, arrojando al mismo tiempo el sombrero y guantes sobre un sofá, que tus cuarenta francos los has hecho bendecir antes de entregármelos, pues con ellos he ganado mas de veinte mil; veamos si tu tan decantada caja de ahorros produciria en diez años esta cantidad ¿lo dudas? mira, mira los bolsillos atestados de oro y billetes; ¡ahora me reconviene porque he jugado y no me he retirado á las once? A propósito, añadió notando que su buen humor se desvanecía ante el glacial y severo continente de Ambrosina: he recibido un billete bien extraño é intempestivo; te tomas una libertad inaguantable, y debias suponer que si no habia venido á casa á la hora prefijada, era porque no podia ó no me daba la gana. Tal vez me dirás que cansada de mi conducta quieres separarte de mí en este mismo momento; esta determinacion la encuentro muy extravagante considerada la hora, aunque no me opongo: nos despediremos á la luz de las hachas, á no ser que todo sea una broma... continuó Arturo bajando la voz, y deteniéndose de repente en medio de su larga arenga principada con tanta arrogancia y decision.

—Hablo muy formal, contestó Ambrosina con dignidad; habreis visto el fiacre que me aguarda á la puerta; mi baul y cajas están abiertos para que veais lo que contienen, pues no quiero salir de vuestra casa como una fugitiva, porque en tanto que permanezca en ella dependo en algun modo de vos; ahora lo que quiero y exijo es que los examinéis para cercioraros de que no llevo nada que no sea mio.

—Vaya una delicadeza bien fuera del caso, añadió Arturo interiormente afectado al ver que la cosa iba de veras, y que la determinacion de su amada no era fingida; si tal es vuestra voluntad no me opongo; sin embargo, os doy las gracias por vuestra atencion, y por haberme proporcionado el gusto de veros una vez siquiera antes de que nos separemos.

Cuando así se espresaba nuestro joven era ya otro hombre muy distinto del que hemos visto pocas horas antes; envalentonado cuando estaba en compaña de sus amigos, nada le parecia difícil; pero en presencia de Ambrosina no habia novicio mas humilde y sumiso; esto consistia en que su amor era sincero, verdadero, y el mismo joven que en las licenciosas reuniones era el mas osado, y no reparaba en marchitar las flores que adornaban el pecho de alguna hermosa con el lazo de su corbata, jamás se hubiera atrevido á tocar ni aun en chanza el mas pequeño rizo de la cabeza de su querida. Bien es verdad que tampoco esta le daba motivo para que se permitiese estas libertades; nunca habia consentido ir con él al teatro ni á los bulliciosos bailes de máscara de los salones de Variedades ó Muzard.

Es cierto que vivian en una misma casa; empero la dignidad, modestia y compostura que presidian todas sus acciones, infundian en su amante la mayor veneracion y respeto; de aqui provenia que el desenvuelto joven la tratase siempre con el mayor decoro. En un principio se habia lisonjeado que estando de continuo á su lado la iria acostumbrando poco á poco á sus maneras; ella por su parte esperaba conseguir con el tiempo el titulo de esposa, bien preferible al brillante, aunque eventual de querida. Ambos llevaban en esto sus fines particulares, pero al fin fué vencido aquel. Ambrosina lo amaba sinceramente; su carácter hermoso y sensible se desarrollaba de dia en dia, y tanta belleza, tan recomendables prendas, concluyeron por apoderarse de los sentidos y corazón de su amante, con grande sorpresa suya y sin advertirlo, pues creia que volveria á recobrar su independencia y libertad siempre y cuando le acomodase.

Habia trascurrido mas de media hora en la mas completa inaccion y silencio; la puerta del salon estaba abierta; el carruaje esperando, el equipage hacinado encima de las sillas, Ambrosina envuelta en su manton, y la doncella, con los codos apoyados sobre la mesa, aguardaba la orden de marcha... empero Arturo no desplegaba los labios, permanecia inmóvil, cuando Ambrosina abandona su asiento, saca de debajo del manton su torneado brazo, alarga su pequeña mano á Arturo y le dice:

—¡Quedad con Dios, señor!

—¿Con que al fin os vais?

—Es ya hora ¿teneis algo que mandarme?

—¡Tan tarde!... son mas de las tres y media.

—Es igual: mi prima está avisada y me estará aguardando.

Arturo no contestó; dió algunos pasos, abrió y volvió á cerrar los cajoncitos de su buró, mudó maquinalmente algunos papeles de un puesto á otro, y despues dijo:

—Supuesto es esta voluntad vuestra, adios señora.

Ambrosina se dirigió á la puerta; la criada estaba ya en la escalera, cuando el joven la llamó.

—Me parece, la dijo, que algo se os olvida decirme, pues no es probable me hayais hecho venir únicamente para que me despidas de vos.

—Lo he hecho tambien para que veais que aunque he recogido mi ajuar con precipitacion no me llevo nada que no me pertenezca.

—Jamás podria alimentar semejante idea: lejos de eso, veo sobre esa mesa

(1) Mazapan relleno de conserva.  
(2) Composicion de masa á modo de sémola ó farro.  
(3) Fruta de sartén en figura de piñas.  
(4) Serán jaleas, jaleas ó jelatinas.  
(5) Torta de harina y queso, ó especie de mantecado.



aquel juego de porcelana que es vuestro, Julia, tomadlo.

La doncella no aguardó á que se lo repitiesen dos veces, cogió una tras otra todas las piezas y las colocó cuidadosamente en un cajón.

—¡Ah! continuó Arturo, ahora recuerdo, hay además una infinidad de frioleras que también son vuestras.

—Nunca las hubiera reclamado.

—Pero estoy yo interesado en que las lleveis: esperad un momento.

Dudó Ambrosina algunos instantes, pero por último se decidió á condescender y sin desplegar los labios se sentó en la orilla de un sillón.

—Estas porcelanas del Japon las regaló á los dos nuestro amigo el capitán Blanc de Baltimore, la mitad son vuestras pero podeis quedaros con todas si os gustan.

—Jamás abusaré de vuestra liberalidad...

—Sea enhorabuena, las repartiremos religiosamente: seis tazas para vos, y otras seis para mí... el azucarero...

—Para vos.

—Bueno, en ese caso será para vos la bandejita de laca: ahora me ocurre que la cadena de mi reloj es vuestra: tomadla.

—Pero el reloj no es mío.

—¿Me lo volveis? como gustéis.

Probó Arturo á quitarla, pero con tanta precipitación y despecho, que antes de conseguirlo por poco la hace pedazos.

Ambrosina cogió la cadena, y con la mayor calma la dejó sobre la mesa diciendo:

—Quedaos con ella, os cuesta mucho sentimiento su privación, y no la acepto.

—La estimo en tan poco, que me dan impulsos de arrojar el reloj por la ventana.

Creyó que la jóven se opondría á que llevase á efecto la amenaza, pero viendo que esta se mantenía impasible, vió comprometido su honor si no lo realizaba, y así, abriendo el balcón le arrojó á la calle.

Ambrosina, sin manifestar la menor sorpresa ni sentimiento, cogió la cadena y haciendo con ella otro tanto, añadió:

—Lo hago para que el transeunte que

tope con ella, vea en el reloj la hora en que la ha encontrado.

—Me lisonjeo, dijo Arturo despues de algunos momentos dedicados á reprimir su reconcentrada cólera que con tanta maestría domaba su querida, yo espero que en la repartición de los cuadros no habrá motivo alguno de desazon, á no ser que os proponga regalar con ellos al primero que pase por la calle.

—Creo no llegue ese caso; pero á decir verdad confieso que no me disgustaría llevar dos ó tres países que estoy acostumbrada á mirar como míos.

—Ahí los teneis todos, escoged los que os gusten.

—Acepto: Julia, dijo Ambrosina á la doncella, descuelga esos dos países y acomódalos sin que se maltraten en ese cajón.

—¡Ah! exclamó Arturo amargamente, ¿vais á llevaros esas vistas de la Auvernia?

—Me habeis permitido escoger.

—Cierito; pero esas pinturas son un recuerdo de familia: el castillo que representan con tanta verdad es el de mi hermana...

—¡Por eso lo aprecio yo infinito!

—Cuántas veces siendo muchacho he corrido por ese parque, he jugado bajo esos árboles, junto á ese estanque...

—En efecto, el colorido es excelente, el dibujo admirable... ¡me desesperaría si los perdiese de vista!

—¡Poneis tanto empeño en llevarlos únicamente por apesadumbrarme, lo veo claramente, pero yo me vengaré! os olvidais reclamar esta soberbia miniatura que tan al vivo os representa; pero no os la cederé aunque aleguéis que es vuestro retrato.

—No importa, quedaos con él: Julia arréglaele el mantón, es ya hora de marchar.

Diciendo esto, se puso en pie, y ya se dirigía á la escalera cuando oyó arañar en la puerta del gabinete.

—¡Edit, mi perrita! exclamó Ambrosina, ¡ven, queridita, no te quedarás aquí como mi retrato, yo lo aseguro!

—Eso no, yo la quiero también y per-

manecerá en esta casa, que es donde ha nacido.

—Pero me seguirá á mí que soy quien mas la quiere: ¡pobrecilla! ¿cuidaríais vos de darla leche todas las mañanas como lo he hecho yo?

—Tomaré un criado espresamente para que la sirva, no paseis pena.

—Además la perrita es mía, y despojar-me de ella sería una injusticia.

—No hay para qué alterarse tanto, señora, abriré la puerta y cuando salga veremos con quién se va; ella es la que decidirá el pleito.

—Me conformo, caballero.

La doncella abrió la puerta: se presenta Edit y permanece indecisa: sin moverse del sitio en que se estacionó luego que se vió en libertad espresa con alegres ladridos el regocijo que le causa la vista de su ama, con rápidos movimientos de la cola halaga al jóven; no parece sino que comprendía la importancia del caso y que era el árbitro en tan árduo litigio.

Así permaneció algunos minutos, hasta que por último no sabiendo sin duda por cuál de los dos decidirse, se declaró neutral, se tendió á la larga y apoyando el hocico sobre sus blancas patitas se quedó dormida.

—Ha obrado cuerdamente dijo Arturo, y supuesto que no se ha decidido por ninguno de los dos, no será justo que queramos repetir el juicio de Salomón.

—Ni yo toleraré que os proclameis vencedor: esperaré hasta que se dispierte, y entonces veremos.

—Yo haré lo mismo.

—¿Quiere vd. que la desnude, señora? preguntó la taimada doncella.

—No: pasará lo que resta de la noche sentada en esta butaca; arrimame una banqueta, nada mas necesito.

—Pues yo por mi parte espero dormir perfectamente echado sobre este sofá. Buenas noches, señora.

—Felicisimas, caballero, contestó Ambrosina, y cerró los ojos. Arturo aparentó que dormía, y Julia despues de haber despedido el fiacre se retiró á su aposento.

(Se concluirá.)

## BIBLIOTECA ESPAÑOLA.

### OBRAS EN PUBLICACION.

1.<sup>a</sup> SECCION. *Historia de Cien Años*, por César Cantú, traducida directamente del italiano, con notas y un prólogo, por don Salvador Costanzo. Se reparte una entrega cada quince días.

—*Viage ilustrado en las cinco partes del Mundo*. Se han repartido las primeras entregas de esta importantísima obra, sobre la que no nos cansaremos de llamar la atención de los que nos favorecen, porque estamos seguros que hallarán reunidos en ella al interés de la narración, la enseñanza; al mérito literario la belleza tipográfica.

2.<sup>a</sup> SECCION. *Diccionario Universal Francés-Español* y vice versa, por Dominiguez; segunda edición corregida y aumentada. Se reparte una entrega por semana.

3.<sup>a</sup> SECCION. *El Colono de América*, novela por Fenimore Cooper, con 25 grabados. Se reparte una entrega por semana.

### OBRAS PUBLICADAS.

*El libro del Tiempo*, por don Francisco Fernandez Villabril, con 74 grabados. Precio por suscripción, 2 rs. en Madrid y 3 en provincia. En venta 5 y 6 rs.

*Historia de Napoleon el Grande*, por Agustín Challamel, con 30 grabados. Precio por suscripción, 4 rs. en Madrid y 6 en provincia. En venta 8 y 40 rs.

*Las Memorias del Diablo*, por Federico Soulié, con 67 grabados. Se ha concluido la edición y se avisará cuando se haga una nueva.

*Maria Estuardo*, por Alejandro Dumas; esta obra forma parte de la colección del autor titulada *Crímenes célebres*; tiene 45 grabados. Precio por suscripción, 2 y medio rs. en Madrid, y 3 y medio en provincia. En venta 5 rs. en Madrid y 6 en provincia.

*Doce Españoles de brocha gorda*, obra original de don Antonio Flores, con 54

grabados. Precio por suscripción, 4 rs. en Madrid y 6 en provincia. En venta 8 rs. en Madrid y 40 en provincia.

*El Diablo Cojuelo*, edición ilustrada con 400 grabados originales. Precio por suscripción, 2 rs. en Madrid y 3 en provincia. En venta 5 y 7 rs.

*La Casa Blanca*, novela por Paul de Kock, ilustrada con 37 grabados. Precio por suscripción, 4 rs. en Madrid, y 6 en provincia. En venta, 8 y 40 rs.

*Escenas de la vida privada y pública de los animales*, obra crítica de costumbres políticas y sociales con 33 grabados. Precio por suscripción, 3 reales en Madrid, y 4 y medio en provincia. En venta 6 rs. en Madrid, y 8 en provincia.

*Gil Blas de Santillana*, edición ilustrada con 400 grabados originales. Precio por suscripción, 8 rs. en Madrid y 42 en provincia. En venta 46 y 20.

MADRID: 1852.—ESTAB. TIPOG. DE MELLADO, CALLE DE SANTA TERESA, NUM. 8.

Ayuntamiento de Madrid