

# MONITOR DEL COMERCIO.

**EL MONITOR**  
SE REPORTE  
**EN MADRID**  
todos los jueves  
**POR LA MAÑANA,**  
Y SE REMITE  
**A PROVINCIAS**  
POR EL CORREO  
**FRANCO EL PORTE.**

**NADIE RECIBE**  
mas de un ejemplar  
**GRATIS**  
**DE CADA NUMERO**  
aunque tenga  
**DERECHO A EL**  
**POR VARIOS CONCEPTOS.**



**EL PRECIO**  
DE LOS ANUNCIOS  
**ES 25 CENTIMOS**  
cada 40 letras  
**PARA LOS QUE ANUNCIAN**  
**PERIODICAMENTE,**  
6 50 CENTIMOS  
**PARA LOS DEMAS.**

**NO SE REPITE**  
**EL ENVIO DE LOS NUMEROS**  
por ningun motivo  
**PORQUE SOLO SE TIRA**  
**DE CADA UNO**  
los ejemplares necesarios  
**PARA EL SERVICIO.**

## EXPOSICION HISTÓRICO-CRÍTICA DE LOS SISTEMAS FILOSÓFICOS MODERNOS Y VERDADEROS PRINCIPIOS DE LA CIENCIA, POR DON PATRICIO DE AZCARATE (1).

### CONCLUSION.

Doy aquí por terminada mi tarea, y plegue al cielo, que con ella se vea cumplido el fin patriótico que me he propuesto, aun á riesgo de comprometer la opinion de escritor público, que es hacer un llamamiento, para que á la revolucion política y á la revolucion económica, que la generacion actual ha consumado en nuestro país á fuer de grandes sacrificios, siga la revolucion filosófica, que debe completar nuestra regeneracion. Este movimiento está en el curso natural de las ideas. Reducida nuestra nacion á una absoluta nulidad al espirar el reinado de la casa de Austria, comenzó con Felipe V un verdadero renacimiento, por el hecho de ponerse nuestro país, mediante las nuevas y estrechas relaciones con la Francia, en contacto inmediato con el gran siglo de Luis XIV. El R. P. Feijóo y otros comenzaron la obra, haciendo la esplanacion y destruyendo preocupaciones vulgares, y con este preliminar comenzó entre nosotros el movimiento literario, que ha recibido su complemento con la coronacion del cantor de la libertad española, el inmortal Quintana. A la par del movimiento literario ha tenido lugar el movimiento económico y el movimiento político, y movimientos ambos, que pasando del terreno de la discusion al terreno de la práctica, han producido las instituciones liberales que nos rigen, y las reformas económicas que han desarrollado una riqueza inmensa. A los movimientos literario, económico y político, tiene que seguirse el movimiento filosófico, porque aquellos no pueden subsistir sin base, y la filosofía es el cimiento de todas las ciencias y de todas las instituciones humanas, y si hasta ahora no ha podido tener lugar esta revolucion entre nosotros, porque los tiempos no se habian cumplido, es tiempo ya de que se inicie este movimiento, porque la bola de nieve está desprendida de la altura, y no hay poder que la detenga.

Es preciso desengañarse, la filosofía es la reina del mundo. Desde Thales, con el que comienzan los tiempos históricos, la humanidad ha tenido constantemente guías en el camino de la razon. Grecia fué la cuna de la filosofía y de todos los sistemas, el pueblo

romano fué estóico, la edad media aristotélica, el renacimiento platoniano, el siglo XVII pertenece á Descartes, el siglo XVIII á Locke, el siglo XIX á Kant, ni puede suceder otra cosa, á no ser que el hombre renuncie al mas precioso don que recibió el Criador, que es el uso de su razon. Si entre nosotros se extinguió toda luz filosófica, esta luz tiene que renacer ahora en el curso natural de las cosas, pues de no ser así, equivaldria á vivir fuera de la humanidad.

Si es irremediable este movimiento, lo conveniente es darle direccion, presentando como ensayo un sistema filosófico, que no desdiga de nuestros hábitos, que robustezca nuestras antiguas creencias, que halague nuestro orgullo nacional, y todo en el campo del racionalismo. Este es el objeto de mi obra. He espuesto los sistemas, ya tomándolos de otros filósofos ó ya desenvolviéndolos por mí mismo, ya mezclando la exposicion con la crítica ó ya presentándolas separadas segun su calidad y condiciones, pero en ambos casos y siempre siguiendo en la crítica de todos ellos mi propio juicio, conforme con el pensamiento que me he propuesto al escribir y publicar esta obra. En seguida, aprovechando los hechos psicológicos mas incontestables doy á conocer el pensamiento creador de mi sistema, aunque sin desenvolvimientos, y trazo el plan del universo segun lo concibe mi inteligencia, conservando en él el carácter teista y espiritualista, que ha sido y es el verdadero carácter español. Si por este arranque se me moteja de orgulloso, repetiré lo que dije en el prólogo de mis Veladas, que si no tengo asiento entre los hombres grandes, hago lo que Cervantes en el Parnaso, doblar mi capa y sentarme en el suelo, y nadie me pr'va de la complacencia de estar en relacion con las primeras capacidades que ha habido en el mundo.

Las diferencias que separan mi sistema de los demás modernos son claras como la luz. Huyendo del precipicio del materialismo, á que conduce el sistema empirico, por su empeño de no reconocer otro origen de ideas que los sentidos, y huyendo del precipicio del panteismo, á que conduce el sistema idealista, por su empeño de despreciar la esperiencia, y entregarse á exagerados razonamientos, desprendidos de las concepciones absolutas de la razon, presento un sistema, que salva los inconvenientes por ambos lados; al paso que, si bien, afecto al sistema psicológico, en él he buscado la base de mis opiniones, no he podido menos de desentenderme de esa timidez espiritualista, que caracteriza á la escuela escocesa, y he querido volar con mis propias alas. Tampoco he encontrado modelo entre los filósofos psicologistas de la vecina Francia, pues Jouffroy absorbió su privilegiada inteligencia en la cuestion particular del destino humano, y Cousin, si bien consignó sus últimas opiniones en su obra—*De lo verdadero, de lo bello y de lo bueno*—en ella aparece de lleno esa falta de coherencia, de trabazon y de unidad de que adolecieron siempre sus

creencias filosóficas. No presumo, que mi sistema tenga ningun mérito, pero por lo menos servirá como despertador, para provocar á personas mas competentes y á nuestra juventud, que es la esperanza de la patria, á que entren en el terreno de la originalidad, hasta crear *escuela española*, y que cese cuanto antes el triste papel que hemos desempeñado hasta ahora de ser simples espectadores del movimiento filosófico europeo.

Este pensamiento en mí es muy antiguo, y para conocer el estado de la opinion en este punto, publiqué mis *Veladas*, en 1853, y esta publicacion me ha hecho conocer que efectivamente los estudios filosóficos entre nosotros no son de derecho comun. Despues he reflexionado y he dicho ¿cómo lo han de ser en un país en cuya lengua no se conocen las obras del gran Descartes, ni las de Mallebranche, ni las de Spinoza, ni las de Leibnitz, ni las de Bacon, ni las de Locke, ni las de Kant, ni las de Fichte, ni las de Reid, ni las de Dugald Stewart, ni de ningun filósofo? ¿En un país en cuyos establecimientos científicos, sin culpa del profesorado, muy digno y respetable por otra parte, no se discute el valor de los sistemas, ni resuena una voz amiga ni enemiga de estos hombres grandes para darlos á conocer? ¿En un país donde las universidades incoloras callan absolutamente, lo cual es contrario á los instintos de la ciencia, y á lo que se vió en nuestro siglo de oro, cuando la universidad de Coimbra rivalizaba con nuestra Sorbona, cuando las órdenes religiosas sostenian su palenque tomista ó escolista en todos los establecimientos de enseñanza, cuando en pintura se emulaban las escuelas rivales de Granada, Córdoba y Sevilla? ¿En un país que cuenta muchos hombres científicos en ramos especiales, y se advierte, sin embargo, en el fondo de sus producciones y de sus arengas, bien parladas las unas, bien escritas las otras, cierta carencia del cimiento filosófico, que es la base de la educacion científica y el núcleo de cuanto se habla, piensa y escribe en Francia, Inglaterra y Alemania en todos los ramos del saber humano? ¿En un país en cuyos planes de estudios, que se han sucedido sin interrupcion, de todo se habla menos de filosofía, que es el fundamento de toda ciencia, á pesar del ejemplo que nos da la Iglesia, que para la teología quiere que preceda como cimiento el estudio de la filosofía en sus seminarios conciliares? ¿En un país, en fin, en el que se siente, pero no se conoce científicamente, que los filósofos imprimen á cada siglo una forma determinada, una idea reinante, que es el nudo que traba y enlaza todos los acontecimientos generales y particulares del mismo siglo, y constituyen su fisonomia propia, distinta de las fisonomias de los otros siglos? Así es, que cuando los jóvenes, despues de concluidas sus carreras y de recibirse de licenciados ó doctores, oyen decir á un reciénvenido, por ejemplo, que el carácter místico que tuvo entre nosotros el siglo XVI, que fué nuestro gran siglo, y

(1) Véase el anuncio en el lugar correspondiente.



trascendió al siglo XVII, fué debido á la importación de la filosofía alejandrina; que el gran mérito de Cervantes fué el haber penetrado con ojo de águila el espíritu oriental-místico de su siglo, y viéndole estraviado con las raras ilusiones de apariciones de espíritus, vestigios, gigantes, brujas, vampiros y mil sueños presentados como realidades, le aplicó el remedio en la práctica de la vida con su héroe revestido de formas adaptables á sabios é ignorantes, causando en las ideas una revolución que en aquel acto estaba consumando en la teoría de la ciencia el gran Descartes. ¡Alma elevada de Cervantes, alma elevada de Descartes, vosotros fuisteis, aunque por distintos rumbos, las dos lumbreras del siglo XVII, ambos disipásteis las sombras que impedían el paso á la luz, ambos dísteis á conocer la realidad de las cosas, ambos proclamásteis la evidencia, como primer criterio de la verdad, ambos fuisteis los bienhechores de la humanidad y poderosamente influyentes en los destinos del mundo! Si le oyes decir que el materialismo del siglo XVIII no fué obra de la corrupción, ni de la inmoralidad, sino de una creencia filosófica creada por Locke, y tenida por verdadera por los hombres entendidos de aquel siglo; que si la Francia del siglo XIX ha recobrado el carácter espiritualista que tenía en el siglo XVII, es debido á la escuela escocesa introducida en aquel país por Royer Collard; que el gran Leibnitz fué el creador del movimiento idealista de la Alemania, y que en ese yo y no-yo alemán, que tanto hastío produce en las inteligencias medianas, se encierran los mas altos pensamientos y los mas vastos problemas de la filosofía de la historia, elevando las cuestiones de alta moral y de alta política á cuestiones de humanidad, porque á esta altura ha llevado la filosofía la idea en el siglo XIX; al oírlo se sorprenden, porque nada de esto oyeron en las aulas, así como nada oyeron de nuestros filósofos Lulio, Ruiz, Foxio, Bocarro, Huarte, Vives, Sabonde, Quevedo, Pereira, Ayala, los dos Sanchez y otros, ni de sus sistemas ni de su influencia en sus respectivas épocas, y así miran aquel reciénvenido como un extranjero que trae nuevas de un país desconocido. Podrá suceder que las medianías no salgan del carril por donde fueron conducidas y que desdeñen este nuevo mundo, porque no pueden comprenderle, pero los jóvenes de elevados instintos vislumbran un horizonte que estaba oculto á sus ojos, y su ansia de saber les abre nuevas rutas, hasta ponerse al nivel de aquel hombre despertador de sus almas dormidas. Así es como se va infiltrando el pensamiento filosófico, y puede decirse que ya está en la atmósfera, puesto que nuestra juventud tiene el presentimiento, y que de año en año, de mes en mes, de día en día se advierte el progresivo aumento que va tomando, y me daré por altamente satisfecho si mi obra contribuye á convertir este presentimiento en realidad.

Jóvenes consagrados á las carreras científicas, vosotros sois el móvil de esta obra, y hoy os repito lo que os decía en la dedicatoria de mis *Veladas*, con la mas íntima y profunda convicción.

«Es preciso estudiar y trabajar para saber, porque yo no conozco un camino real de matemáticas,» decía un profesor á un príncipe su alumno. Así os digo yo; porque las flores son raras en el camino de la ciencia como lo son en el de la virtud. Inspirados del ideal de la ciencia, sed perseverantes; miradla, no como un arbitrio para buscar la vida, sino como un medio de buscar la verdad; y la aspereza del camino os conducirá al eden de los placeres del entendimiento, que tanto engrandecen nuestra alma. Si quereis elevar á la mayor altura la ciencia, especial á que os consagrais, agrandando vuestros conocimientos, ligadla con la alta metafísica, foco de todas las existencias, que es la ciencia de Dios; y allí, y solo allí encontrareis el rayo de luz, el ideal que ilumina el templo de la sabiduría. ¿Veis en un vasto océano cruzar los buques en mil direcciones y hasta en rumbos opuestos, llevando todos un objeto especial en su viaje y un punto distinto en su destino? Pues esas son las distintas ciencias á que podeis dedicaros; pero tened presente que esos buques que navegan con vientos encontrados, en tan distintos rumbos y con destinos diferentes, todos, todos tienen un punto de contacto, todos tienen su brújula, y en todos esta brújula se dirige á la estrella del Norte; y ¡desgraciado el buque que pierde esta brújula! Así son las ciencias especiales: la legislación, la medicina, las lenguas, la literatura, las bellas artes, las matemáticas, la administración, la política, todos son buques que marchan en distintos rumbos; pero ¡desdichada la tripulación que no vaya á buscar á la metafísica el ideal de su viaje; que no vaya á buscar á la alta filosofía los primeros principios que descubren el enlace, relación y conjunto de todos los conocimientos en el orden de la razón y de la ciencia! Colocados á esta altura, ligad vuestra profesión particular con el ideal de todas las ciencias, y vereis qué luz abundante se derrama sobre las cuestiones que parecían insolubles cuando las examinábais en el estrecho recinto de la ciencia especial, y vereis tambien que ensanchando

así la esfera de acción á vuestros poderes racionales, acrece vuestro entusiasmo, se agranda vuestra voluntad, se ennoblecen vuestros sentimientos, y recibe vuestra inteligencia el rayo de luz que os comunica con el mundo del infinito. Esos hombres grandes con que se honran todos los países no hay otro fundamento á su grandeza que el haber poseído la ciencia á esta altura, porque solo á esta altura puede el hombre inspirarse de esas concepciones atrevidas, que le hacen aparecer á esa elevación sobre el resto de sus semejantes, y le granjea el título de hombre extraordinario. Si quereis modelos en vuestro país de hombres de este temple, y que por ser así han arribado al templo de la inmortalidad, ahí teneis en el ideal de la religión los Granadas y Chacones, los Arias Montanos y Azpilcuetas, los Canos y Salmerones. Ahí teneis en el ideal de la política los Patiños y Saavedras, los Antonio Perez y Cisneros, los Olivares y Campillos. Ahí teneis en el ideal de la milicia los Leivas y Córdoba, los Albas y Bazanes, los Santa Cruz y Urbina, los Pizarros y Corteses. Ahí teneis en el ideal de la historia los Morales y Marianas, los Solises y Herreras, los Mendozas y Zuritas. Ahí teneis en el ideal de la epopeya los Cervantes y Ercillas. Ahí teneis en el ideal de la poesía los Lope de Vega y los Quevedos, los Garcilasos y Calderones, los Rebolledos y Góngoras. Ahí teneis en el ideal de la filología los Brocenses y Sepúlvedas, los Nebrijas y Sigüenzas. Ahí teneis en el ideal de la legislación los Covarrubias y Macanazes, los Campomanes y Jovellanos. Ahí teneis en el ideal de la medicina los Valles, los Lagunas y Huertas. Ahí teneis en el ideal de las matemáticas los Jorge Juan y los Ulloas. Ahí teneis en derecho natural los Victorias, los Sotos, los Ayalas, maestros del gran Grocio. Ahí teneis en el ideal de las bellas artes los Riveras y Céspedes, los Velazquez y Canos, los Murillos y Herreras. Ahí teneis, en fin, en el ideal de la filosofía los Vives, los Pereiras y Huartes, y los dos campeones, los Balmes y Valdegamas, que en el siglo XIX han abierto el palenque. Poneos al corriente de lo que pasa en el mundo científico, tomando conocimiento de los sistemas filosóficos, su filiación, su enlace, su influencia en los destinos del mundo. Considerad, que aun concluidas vuestras carreras una nube espesa os oculta el templo de la sabiduría. No seáis nunca hostiles á las creencias siempre respetables de vuestro país, pero tampoco jureis jamás en la palabra del maestro en materia de ciencia, y tened tanta fé en el porvenir como la que yo tengo, y la filosofía os conducirá al templo de la inmortalidad por el camino de la libertad, de la virtud y de la ciencia para gloria de nuestra patria.

## INSTRUCCION

### SOBRE EL ARTE DE TRINCHAR LAS CARNES,

#### AVES CASERAS Y PESCADOS (1).

Sin un buen cuchillo es imposible trinchar pieza alguna que recree la vista y halague el apetito. Para este objeto, pues, se tendrá uno de buen temple, bien afilado y de hoja delgada: es igualmente necesario otro de mesa, comun, de hoja fuerte para las articulaciones, que no podría cortar con facilidad aquel, ó se mellaría. No es menos preciso un trinchanté ó tenedor de acero de tres puntas, para que tenga resistencia, si tropieza con algun hueso.

Cuando se va á trinchar un cuarto de carne cocida, se principiará por separar los huesos y partes tendinosas, y hecho esto se cortarán lonjas delgadas al traves de la hebra, teniendo cuidado de servir cada una con un poquito de pringue.

**De la vaca.** Como la vaca generalmente está mechada á lo largo de la hebra, toda la habilidad consiste en cortarla de manera, que cada trocito contenga una lonjita de tocino atravesada.

El solomo bien asado es el bocado mas esquisito de la vaca, siendo preferible lo mas delgado: aunque el solomillo es el trozo mas tierno y jugoso, algunos gastrónomos prefieren lo mas grueso, con tal que esté bien asado.

Pero la parte mas delicada y preferible de la vaca es sin disputa el solomillo bien mechado, que debe cortarse al traves, en tajaditas delgadas é iguales, siendo las de enmedio las mejores.

**De la ternera.** Cuando se trata de hacer trozos una media ternera, se principiará por separar el solomo y riñon, cortándolos en porciones iguales, y en seguida los costillas una á una, porque aun conservan bastante carne unida al hueso. De antemano debe el carnicero haber dado un golpe de cuchilla en las junturas y articulaciones, á fin de facilitar la disección.

La cabeza es la parte que exige el mayor cuidado y primor para trincharla segun arte. Por lo general se

come sin aderezo alguno, ó á lo mas con una salsa picante, ó simplemente con vinagre. Cuando se presenta á la mesa debe ser únicamente envuelta en su piel, pero quebrantados los huesos del cerebro: se cortará la parte del carrillo y sien, hasta llegar á la oreja: con la cuchara se servirán los ojos y sesos acompañando una pequeña porción de estos con cada trozo de oreja ó carrillo, por ser estas partes las mas delicadas.

La lengua generalmente se sirve á la mesa asada en parrilla, rebosada con miga de pan rallado, y una salsa. Se trinchará en seguida todo el resto de la cabeza, principiando por la quijada. Debe hacerse esto con la mayor ligereza, porque el principal mérito consiste en comerse caliente.

Las tajaditas, fricandós, mechados y las lechecillas, mollejas etc., se sirven con cuchara.

El hígado es muy facil de trinchar, basta tener cuidado de cortar transversalmente las lonjitas de tocino con que se ha mechado.

**Del carnero.** Se divide lo mismo que la ternera, pero si es una pierna mechada, el modo de trincharla contribuye esencialmente á su delicadeza. Se ha de cortar horizontalmente en lonjas tan delgadas, que apenas puedan sostenerse sin romperse. La carne que resta se pincha con la punta del cuchillo para que suelte la pringue, y se mezcla con sal, pimienta y agrio de limon, echando un poquito en cada tajada.

La espadilla se trincha poco mas ó menos lo mismo que la pierna, debiendo advertir que los trozos mas esquisitos son los mas arrimados al hueso.

**Cordero y cabrito.** El cordero asado se sirve casi entero, es decir que el cuarto se compone de las costillas inferiores, las ancas y piernas, recogidas y ligadas hacia arriba como en las liebres y conejos. Algunas veces se sirve con una salsa, pero en este caso mas bien debe considerarse como segunda entrada, que como asado.

Para trincharlo se divide en dos partes iguales, cortando desde la estremidad anterior hasta el rabo, pasando el cuchillo entre la juntura de las costillas en el espinazo. Dividido así todo á lo largo, se trinchan las costillas de una en una ó de dos en dos, segun el número de convidados: hecho esto se separan las piernas, que se cortan en lonjas: los trozos mas sabrosos son las costillas.

Lo mismo se hace con el cabrito: las tajadas mas delicadas de este son las de la pierna.

**Cerdo.** El solomo del cerdo se trincha segun hemos explicado, tratando del de la ternera. El jamon, que es un esquisito plato para segunda entrada, se sirve frio y guarnecido; se coge por el jamon y se cortan lonjas perpendiculares, principiando por la parte opuesta, y no internando el cuchillo sino hasta la mitad del grueso: entonces se da un corte por debajo de las mismas lonjas para separarlas, quedando cada una con la porción de magro y gordo que le corresponde. Como esta pieza vuelve á salir varias veces á la mesa, se deja sin cortar la primera lonja para ajustarla á lo cortado y que sirva de tapadera.

**Cochinillo de leche.** Asado es un plato escelente, en especial á fines de verano, pero es necesario trincharlo así que se presenta en la mesa, porque sino se come muy caliente pierde toda su bondad, y la piel, cuyo mérito consiste en estar muy tostada y que cruja al masearse, se reblandece y no es tan apetitosa. Para trincharlo segun arte, es indispensable un cuchillo de hoja muy delgada y bien afilada: se separa la cabeza, en seguida se levanta el pellejo, dejándolo unido un poco de carne, y se hacen trocitos mas ó menos grandes. Los aficionados prefieren este bocado á todo el resto del asado, aun incluyendo la cabeza. Y en verdad que lo demas no puede comerse si no guisado y con una salsa que le avive el sabor: la blanca es la mejor.

**Del jabalí.** A escepcion del solomillo y costillas nada tiene este de particular á no ser la cabeza, que se sirve á la mesa fria, deshuesada, cocida con corta diferencia lo mismo que el jamon, para platos intermedios. Se corta al traves á ruedas, principiando un poco mas arriba de los colmillos.

**Polla de leche, capon, pollo.** Estas aves se trinchan de un mismo modo: se separan primeramente la pierna y el alon de un lado, y la pechuga, en seguida las del otro. Hecho esto se separa la rabadilla, y se parte el caparazon: cada pierna se divide en dos trozos, los alones en tres, la rabadilla y esqueleto en seis: las pechugas deben quedar enteras. Todos los trozos se colocan en el plato de manera que se vean con distinción, para que cuando circule escoja cada uno lo que mas le apetezca.

Todo esto debe ejecutarse con la mayor agilidad posible para que el asado no se enfríe. Los primorosos en el arte, y verdaderos anatómicos, trinchan el ave y separan los trozos, dejando intacto el esqueleto.

**El tonto la deja** es el trozo que hay debajo del anca hasta el nacimiento del ala, cuya carne es menos blanca pero muy delicada.

**Pava.** Se trincha de dos maneras: consiste la primera en cortar por separado las dos piernas, que se reservan para comerlas frias con una salsa picante

(1) COCINERA DEL CAMPO Y DE LA CIUDAD. Véase el anuncio inserto en la plana última.



hecha con mostaza, aceite, vinagre y chalotas. En seguida se dividen los alones en trozos, despues se separa la carne menos blanca, que está debajo de las ancas hacia el nacimiento de las alas (*El tonto la deja*) y las pechugas: por último se rompe el estómago, el esqueleto y rabadilla, que son los tres bocados mas deliciosos.

Para trincharla de otro modo se principia separando los alones, despues se parte el espinazo por encima de la rabadilla, se desunen los muslos, levantando la parte posterior á que están unidos, resultando lo que vulgarmente llamamos *mitra*. Se pone aparte, se trincha lo restante, y se sirve caliente.

Cada trozo de pava debe ir acompañado con una parte del relleno con que se ha condimentado, sea de la clase que quiera.

**Anade y pato.** Los dos se trinchan de un mismo modo. El segundo debe estar muy cocido, y se hacen tiritas que se cortan de la carne de encima del estómago y alones, prolongándolas hasta la rabadilla. También pueden sacarse de los muslos, pero esto solo se hace cuando no han sido suficientes las primeras, y en este caso se cortan seis ú ocho. Deben comersse con una salsa hecha con agrio de limon, de un poco de mostaza, sal y pimienta, y de este modo son muy gustosas. Solo despues de haber sacado todas las tiritas que ha sido posible, es cuando se pasa á trinchar los miembros, en los que todavía queda mucha carne.

Pero de todos modos el pato no suele figurar en ninguna mesa de etiqueta.

**Del pichon.** Se presenta á la mesa, ya sea guisado con agri dulce (en compota), y en este caso se trincha con cuchara, sirviendo á las señoras los muslos, que es el trozo mas delicado, ó bien asado: si es grande y bien cebado se parte en cuatro pedazos, de manera que cada uno tenga una pierna ó alon.

**Liebre y conejo.** Se presentan ambos á la mesa condimentados poco mas ó menos del mismo modo, y se trinchan lo mismo. La parte de arriba se sirve guisada con la sangre y entrañas de la misma caza: los cuartos posteriores se presentan asados, despues de haberlos mechado con mucha delicadeza. Se levanta el lomo, corriendo el cuchillo desde la estremidad superior hasta la rabadilla junto al espinazo, deslizandose en seguida la hoja desde la cavidad de las costillas hasta el mismo, para separarlo con limpieza. Es el trozo mas delicado, y se corta al través haciéndolo ruedas: la tirita que está debajo del lomo, aunque delgadita, es lo mas exquisito. Se trinchan en seguida las costillas de dos en dos ó tres en tres, despues se separa la ración del cazador, que es el rabo con la correspondiente porción de carne: este trozo es el mas perfumado, y el que mas apetecen los gastrónomos de profesion. Por último se trincha la parte mas gruesa y carnosa de las ancas. La liebre asada siempre se sirve á la mesa acompañada con una salsa picante, que avive su perfume.

El faisán se trincha lo mismo que la polla. **Becada y gallineta ciega.** Despues del faisán la becada es el asado mas delicioso y magnifico, se sirve siempre sobre rebanadas de pan tostado, rociadas con zumo de limon, para que se empapen con su precioso jugo. También se trincha lo mismo que la polla, separando las piernas, pechugas y alones. Algunas veces despues de partida se envia á la cocina para hacerla en seguida en salmorejo.

La gallineta, mucho mas pequeña, ordinariamente se sirve entera.

**Perdigon, y perdiz.** La perdiz se trincha lo mismo que el pollo: el alon se destina para las señoras por ser el mas delicado: los gastrónomos prefieren las piernas.

**Rodaballo y mero.** El rodaballo es uno de los pescados mas exquisitos para segundo servicio, y algunas veces figura como asado. Se sirve con pala ó llana, para lo cual se tira una línea recta á lo largo desde las agallas hasta cerca de la cola, ó dos si fuese muy grueso. En seguida se hacen otras transversales que lleguen hasta las aletas del lomo: hecho esto se levantan los trozos comprendidos entre línea y línea, para distribuirlos á los convidados, asi como tambien las tripas, que es un bocado delicioso: despues se levanta la espina, y se sirve el lomo de la misma manera. Se presenta á las señoras las mandíbulas y lo mas inmediato á ellas, por ser el trozo preferente y mas delicado.

El mero es todavía mas exquisito y buscado que el rodaballo y se trincha lo mismo que este.

**Barbo.** Si es de buen tamaño se come con salsa verde, ó simplemente con aceite y vinagre. Se trincha tirando una línea por encima del lomo desde el nacimiento de la cabeza hasta la cola, y despues otras al través: dividido así en trozos se levantan con la pala, y se sirven á los comensales. La cabeza se estima por la lengua, pero el bocado mas exquisito son las tiritas que se sacan junto á la cabeza.

**Carpa.** Esta se parte con pala de plata, que esté muy afilada: primeramente se separa la cabeza, despues se levanta la piel y escamas que se separan á un

lado y se divide en trozos, tirando líneas rectas, y otras al través como se ha dicho arriba. Los del lomo son siempre los mejores.

**Sollo.** La cabeza y sus accesorios es lo mas delicado de este pescado: se corta aquella, y en seguida se hace un corte muy profundo desde arriba hasta dos dedos antes de llegar á la cola. Se divide en ruedas, de manera que cada una participe de un poco de lomo y de vientre. Hecho esto se vuelve con destreza el otro lado para hacer la misma operacion.

**Trucha.** Una de buen tamaño y asalmonada es un plato de los mas notables: se trincha lo mismo que el sollo, y se sirve con la pala: el vientre es la parte mas delicada.

El lenguado, dorada y otros muchos pescados, se trinchan y sirven segun las reglas que hemos indicado.

## NOTICIAS GENERALES.

El Consejo de ministros ha aprobado la distribución de fondos para satisfacer las obligaciones del mes de marzo, que importan 203.606,546,39 rs., de los que corresponden 14.425,069,80 al presupuesto de 1861, y 189.181,476,59 al de 1862.

Del 12 al 18 de febrero, han transitado por la línea férrea de Madrid á Alicante, 7,755 viajeros, por la de Madrid á Zaragoza 6,364, y por la de Alcázar á Ciudad Real 2,148. Los productos fueron: en la primera, 976,936-09; en la segunda, 115,871-79, y en la tercera 66,442-71.

—El día 28 del próximo pasado tuvo efecto la subasta de las deudas amortizables de 1.ª, 2.ª clase y exterior. Se ha destinado la suma de reales 7.376,896, distribuidos en esta forma: 1.473,400 para la amortizable de 1.ª clase; 732,424 para la amortizable de 2.ª id.; 5.171,072 para la exterior. Tipos: Para la de 1.ª clase, 34,01 por 100; para la de 2.ª clase, 17,16; y exterior, 20,18. Se ha amortizado: De 1.ª reales 118,000, á 34; la de 2.ª clase 213,000 rs. desde 17 á 17,13. La exterior no se presentó.

—Para la deuda del Tesoro procedente del personal, que tambien tuvo lugar el mismo día, se habia destinado la suma de reales vellon 1.000,000. La junta habia fijado el tipo de 19-75 por 100, y se cubrió la subasta á los precios de 19-39 á 19-70. Se presentaron en total 14.180,000 rs. nominales hasta 20 por 100.

## REVISTA MERCANTIL.

Poca variación ofrecen nuestros mercados desde nuestra anterior revista. Causa esta paralización el estado de expectativa en que se hallan vendedores y compradores, creyendo aquellos que cualquier cambio atmosférico puede tener influencia todavía en la inmediata recolección, y esperando estos á que los precios sigan bajando hasta el natural nivel que los marcan, así las buenas esperanzas agrícolas, como la situación de los mercados de nuestro país y del extranjero. Los artículos coloniales se hallan igualmente muy encalmados, pendientes de la tendencia que esta clase de negocios tome en la isla de Cuba, cuyo próximo correo deberá quizá modificar esta situación.

El mercado de Santander, paralizado las transacciones y escaseando el dinero, no ha podido hallarse en circunstancias peores para el desarrollo de los negocios.

En harinas parece que se han hecho dos ventas á 17 3/4 rs. arroba, y aun se habla de otra á 17 1/2; pero es lo cierto que á ambos tipos no han querido cederse determinadas marcas, y que la mayor parte de los fabricantes, en vista de la actitud de los mercados de Castilla, se han negado á vender á los precios actuales, prefiriendo suspender sus elaboraciones.

En cuanto á las clases segundas, no pasan de 15 3/4, nada se ha hecho en ellas fuera de las ventas al por menor.

En trigos, sin venta ni transacción de ninguna clase, existiendo tan solo en la plaza algunos restos, cuyos tenedores pretenden aun precios elevados.

Los azúcares se cotizan desde 40,50 hasta 44,54 reales arroba.

Los cacao encalmados aunque con precios firmes á causa de la carestía del artículo en los puntos productores, cotizándose el caracas de 88 á 70 pesos quintal, segun clase.

El mercado de granos de Valladolid sigue en el mismo estado de calma de tanto tiempo ya; no tenemos noticia de operacion alguna importante; escasa la entrada y los precios son: fanega de trigo de 94 libras, de 44 1/2 á 45 3/4; arroba de harina de 1.ª de 16 1/2.

En Arévalo el trigo de 40 á 45 rs.; cebada, de 33 á 34 id.; centeno, de 32 á 33 id.; garbanzos, de 60 á 100 id.; vino de cosecha, á 14 id.; de fuera, de 26 á 30.

En Medina el trigo de 42 1/2 á 43 rs. fanega de 94 libras; la cebada de 32 á 33; el centeno á 30.

En Nava del Rey, el trigo á 43 rs. fanega; el centeno á 38, y la cebada á 34 y 35.

Sigue vendiéndose el vino comun bueno de montaña á 20 rs. cántaro; añejo de 17 á 23 rs., y superior de 30 rs. arriba.

En Barcelona ni los algodones ni los cereales han experimentado gran variación.

Los espíritus de vino del país, están del todo encalmados, y su precio ha decaído de modo que solo podemos cotizarlo sobre 103 á 103 1/2 duros jerezana, sin que sepamos se haya hecho ninguna operacion que merezca la pena de ser citada.

El mercado de aguardientes de Tarragona ha estado regularmente concurrido, notándose mas vendedores que compradores. Se hicieron ventas: de jerezanas, á duros 103 y duros 104 en almacén; de holandas, á 25 libras carga, y de refinados á 34 libras idem. Quedaron bastantes vendedores ofreciendo las jerezanas, por duros 106; los holandas á 25 1/2 libras, y los refinados á 32 1/2 libras carga. Los compradores no quisieron ofrecer de las jerezanas de duros 102, 25 libras de la holandá y 32 del refinado.

Los vinos siguieron encalmados. En los demás artículos no hay variación notable.

En Córdoba el trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada de 27 1/2 á 29 id.; aceite fresco, á 54 rs. arroba, en la ciudad, id. en los molinos, de 42 á 44 id.

Precios de los vinos: en la sierra de Motilla, de 18 á 20 rs. arroba; en los Moriles de Aguilar, á 24 id.; en Córdoba, de 40 á 48 id.

En Jerez el trigo, de 50 á 57 rs. fanega; cebada, de 26 á 30 id.; garbanzos, de 70 á 100 idem.

Por todo lo no firmado:—J. BERNAT.

## BOLSA DE MADRID.

### Cotizacion oficial del 4 de marzo.

#### FONDOS PUBLICOS.

Títulos del 3 p. 100 consolidado. . . . .	49-45
Títulos del 3 p. 100 diferido. . . . .	43- 5
Deuda amortizable de 1.ª clase. . . . .	34-00 d
Deuda amortizable de 2.ª id. . . . .	17-20 d
Deuda del personal. . . . .	19-25

#### ACCIONES DE CARRETERAS Y SOCIEDADES.

Emision de 1.º de abril de 1850 de á 4,000. par d	
Idem de 2,000. . . . .	par d
Idem 1.º de junio de 1851, de á 2,000. . . . .	99-00 d
Idem 31 de agosto de 1852, de á 2,000. . . . .	96-25 d
Idem 1.º de julio de 1856 de á 2,000. . . . .	94-25 d
Acciones de Obras públicas de 1.º de julio de 1858. . . . .	94-75 d
Del Canal de Isabel II, de á 1,000 reales, 8 p. 100 anual. . . . .	107-40 d
Obligaciones del Estado. . . . .	90 d
Acciones del Banco de España. . . . .	200
Idem de la Sociedad Española mercantil é industrial. . . . .	par
Idem de la Compañía de los ferro-carriles de Madrid á Zaragoza y Alicante. . . . .	2015
Obligaciones de la Compañía de los de Madrid á Zaragoza y Alicante. . . . .	995 d
Idem de la Compañía del ferro-carril de Córdoba á Sevilla. . . . .	1425 p
Acciones del ferro-carril de Zaragoza á Pamplona. . . . .	1625 d
Obligaciones de id. id. . . . .	960 d
Idem del ferro-carril de Montblanch á Reus. . . . .	950

#### CAMBIOS ESTRANEROS.

Londres, á 90 días fecha. . . . .	49-80 p
París, á 8 días vista. . . . .	5-21 p

## BOLSAS ESTRANERAS.

París, 4 de marzo de 1862.

FONDOS FRANCESES..	3 p. 100. . . . .	69-65
	4 1/2 p. 100. . . . .	99-80
FONDOS ESPAÑOLES..	3 p. 100 interior. . . . .	48-00
	Id. exterior. . . . .	52-00
	Id. diferida. . . . .	42 1/2
	Amortizable. . . . .	19 1/4
AMBERES, 27 DE FEBRERO. . . . .	Consolidados. . . . .	93 1/4
	Interior. . . . .	47-75
BRERO. . . . .	Diferida. . . . .	42-75
	Interior. . . . .	48 1/16
AMSTERDAM, 27 DE FEBRERO. . . . .	Diferida. . . . .	43 3/16
	Interior. . . . .	48
FRANFORT, 27. . . . .	Diferida. . . . .	43 1/4

EDITOR RESPONSABLE, D. JOAQUIN BERNAT.

MADRID 1862.—ESTABLECIMIENTO TIPOGRAFICO DE MELLADO, calle de Sta. Teresa, núm. 8.



## ESPOSICION HISTORICO-CRITICA DE LOS SISTEMAS FILOSOFICOS MODERNOS Y VERDADEROS PRINCIPIOS DE LA CIENCIA.

Por D. Patricio de Azcárate.—El plan vigente de estudios, lo mismo que los anteriores, no dá cabida por desgracia á la sublime ciencia de los Platones y Aristóteles, de los Leibnitzes y Descartes, Kantnes y Balmes; no dá cabida á la alta filosofía, que es la reina del mundo, el lazo que liga todas las ciencias, la antorcha que ilumina el templo de la ciencia, desconociendo ó no queriendo conocer, al hacerlo así, que la IDEA gobierna á la humanidad, que por lo mismo siempre ha tenido guías en el camino de la razon; así la Grecia, primera nación culta del mundo, fué la cuna de todos los sistemas filosóficos, el pueblo romano fué estóico, la edad media aristotélica, el renacimiento platónico, el siglo XVII espiritualista con Descartes, el siglo XVIII sensualista con Locke, el siglo XIX racionalista con Kant. Hoy menos que nunca, atendidas las actuales condiciones de la sociedad, es justo ni posible privar á la juventud de los estudios filosóficos, porque si en razon de creencias positivas cada nación, cada pueblo, cada individuo tiene las suyas, es preciso que por cima de estas creencias haya un principio, que ligue todas las naciones, todos los pueblos, todos los individuos y sirva de guía á la humanidad, y este lazo comun solo le puede dar la alta filosofía, que por lo mismo está á la cabeza de todas las ciencias en la mayor parte de las naciones de Europa, y no olvidada y casi prohibida como en la nuestra. Contribuir, en lo que podamos, á que salga de tan triste estado, ocupando entre las ciencias el rango que se merece, es el objeto de esta obra, en la que hacemos una esposicion critica de todos los sistemas filosóficos modernos y consignamos nuestras propias opiniones, para que la juventud comprenda la grandeza y estension de la ciencia á que hemos consagrado algunas vigiliás.

Cuatro tomos en 8.º mayor, edicion esmerada y correcta, en buen papel. Se vende en Madrid á 80 reales en el Establecimiento de Mellado. En provincias á 96 rs. en casa de los corresponsales de dicho Establecimiento, ó directamente enviando letra del importe, en cuyo caso el precio es 88 rs.

## COCINERA DEL CAMPO Y DE LA CIUDAD, Ó NUEVA COCINERA ECONÓMICA.

SEGUNDA EDICION ESPAÑOLA

TRADUCIDA DE LA XXXI EDICION FRANCESA,

Y AUMENTADA CONSIDERABLEMENTE

EN LA PARTE QUE SE REFIERE Á LA COCINA ESPAÑOLA.

Esta obra, la mas completa de su especie que se ha publicado en castellano contiene: Modo de servir y trinchar en la mesa.—Cocina francesa, inglesa, alemana, flamenca, rusa, española, provenzal, languedociana, italiana y gó-



tica, con mas de 1,400 recetas ó preparaciones de sencilla y fácil ejecucion.—Diferentes métodos y recetas de economía doméstica para conservar las carnes, pescados, legumbres, frutas, huevos, etc.—Un artículo circunstanciado de pastelería.—Método fácil para hacer helados.—De las bodegas, vinos y cuidados que exigen estos.—Propiedades saludables y digestivas de los alimentos.—Pron-tos socorros que deben administrarse en casos urgentes.—Medicamentos que pueden prepararse en casa.—Recetas de perfumería; un tomo en 8.º de mas de 600 páginas, 16 rs. en Madrid y 18 en provincia.

Se suscribe y se hallan de venta todas estas obras en Madrid en el Establecimiento de Mellado, calle de Santa Teresa, núm. 8, y en las librerías Americanas, y de Baylli-Baylliere, calle del Príncipe; en la de Moro, Puerta del Sol; en las de Cuesta, Matute, Sanchez, Viana, y Villaverde, calle de Carretas; en la de Lopez, calle del Carmen; en la de Olamendi, calle de Pontejos; en la de Durán, Carrera de San Jerónimo; en la de Guijarro, calle de Preciados; en la Publicidad, pasaje de Matheu, y en la de Hernando, calle del Arenal, donde tambien se reciben los anuncios para el MONITOR. En provincias por conducto de los corresponsales ó enviando letra del importe.

SEGUNDA EDICION.

### EL CONSEJERO DE LA INFANCIA

POR EL BARON DE ANDILLA.

Obra de texto.

Materias que contiene en dísticos endecasílabos.  
Máximas de religion y moral.  
Reglas de urbanidad.  
Preceptos de higiene.  
Resúmen en prosa de la Historia sagrada.  
Explicacion de la misa en prosa y verso.  
Este libro tan sumamente útil para los niños se vende á 4 rs. en las librerías de Hernando, Moro, Durán, Cuesta, Baylli-Baylliere y Publicidad.

### EL ANTIGUO MADRID.

PASEOS HISTORICO-ANECDOTICOS; por don Ramon de Mesonero Romanos. Un tomo en 8.º mayor de 500 páginas, de impresion esmerada, en buen papel, adornado con grabados y láminas aparte del texto grabadas en piedra, que representan los sitios, plazas y monumentos mas notables: 34 rs. en Madrid y 38 en provincias.

## EL CRISTIANISMO, SEMANARIO RELIGIOSO, CIENTIFICO Y LITERARIO.

CON APROBACION DE LA AUTORIDAD ECLESIASTICA.

Se ha publicado el número quinto de este interesante semanario religioso, correspondiente al sábado 1.º de marzo, y contiene lo siguiente:

**Seccion doctrinal.**—Autoridad del ministerio episcopal en la enseñanza de la doctrina católica. (Art. 1.º), por don Santos de la Hoz.

**Seccion religiosa.**—Bellezas de la Iglesia católica, representadas en su culto y en sus usos y costumbres.

**Seccion de variedades.**—Estudios sobre las pasiones. La cólera.

**Seccion recreativa.**—Claudia.

**Seccion de actualidad.**—Revista de la semana.—Boletín religioso de la semana próxima. Festividades mas notables de la semana.

La suscripcion cuesta 5 rs. al mes en Madrid, 18 en provincias el trimestre; 50 en el extranjero y 3 pesos en Ultramar. Puede hacerse en la Administracion de EL CRISTIANISMO, calle del Barco, 34, principal, en todos los corresponsales de este Establecimiento, y en las librerías de Aguado y Olamendi, teniendo en cuenta que empiezan con el año, y que aunque no ha salido hasta el 1.º de febrero, se cuenta como si fuese el 1.º de enero, porque la empresa resarece los números que faltan de este mes con igual número de pliegos de Biblioteca.

### RECUERDOS DE UN VIAGE POR ESPAÑA.

POR D. FRANCISCO DE P. MELLADO.

**Segunda edicion** de gran lujo con un número considerable de grabados en el texto, y tirados aparte sobre fondo de color, representando vistas de las principales poblaciones y monumentos notables de España, los trages característicos de cada provincia y las escenas mas interesantes que se describen en la obra. Dos tomos en 4.º, divididos en diez entregas cada uno.

Todos los meses se publica una entrega por lo menos; 4 rs. la entrega en Madrid y 20 rs. cuatro entregas en provincia, enviándose por el correo franco el porte. Se han repartido las dos primeras entregas.

### LA GALANERIA ESPAÑOLA.

Sistema y diccionario manual de la galantería, de sus divisas, cuyos caracteres son las flores, las piedras preciosas, las cintas y colores, los metales y los animales domésticos, acompañado de dos artículos en forma de diccionario, en los que se explican los pabellones y banderas de todos los pueblos del mundo, y las divisas de todas las órdenes militares y las condecoraciones españolas, y de un corto opúsculo sobre el language mimico-simbólico de la buena sociedad en ciertas ocasiones. Obra de instruccion y recreo, dedicada á las bellas españolas. Por don Basilio Sebastian Castellanos de Losada, anticuario de la Biblioteca Nacional, etc.; un tomo en 8.º, precio 8 rs. en Madrid y 10 en provincia.

### MANUAL DEL PROFESORADO DE INSTRUCCION PRIMARIA, SUPERIOR Y ELEMENTAL.

Por DON FRANCISCO NARD, segunda edicion. Esta obra, de grandísima utilidad para los maestros de primeras letras y los cursantes en la carrera del magisterio, como lo prueba el hecho de haberse agotado una edicion numerosa en poco mas de un año, abraza las materias siguientes: Exámen oral.—Lectura y escritura.—Religion, con la historia del Antiguo y del Nuevo Testamento, la del cristianismo y cronología sagrada.—Moral.—Gramática de la lengua castellana.—Aritmética.—Sistema métrico.—Geometría (con láminas).—Dibujo lineal (con idem).—Geografía general y de España (con idem).—Historia general y particular de España, con cuadros de aquella y la cronología de esta.—Nociones de retórica, poética y literatura española.—Id. de álgebra.—Id. de física aplicada (con láminas).—Id. de química aplicada.—Id. de historia natural (con láminas).—Id. de agricultura.—Gimnástica (con láminas).—Consta de un volumen en 8.º mayor: precio, 16 rs. en Madrid y 18 en provincia.