

HEMEROTECA
MUNICIPAL



LECTURAS INTERESANTES PARA LAS AMAS DE CASA

Gastronomía,
Higiene y Embellecimiento,
Arte culinario,
Trato social.

La Mesa Moderna

MADRID: 1893



HEMEROTECA
MUNICIPAL

Librería de Juan Jiménez,
JACOMETREZO, 63.

Precio: 3 pesetas.



Administración:

SAN MATEO, 12

MADRID

PROGRAMA

Algunas personas, entre aquéllas á las cuales nos fué preciso comunicarle nuestro proyecto, nos hacen la misma observación:

—¿Por qué no bautizan su original semanario, nombrándolo, en vez de *la mesa*, *LA COCINA MODERNA*?

Sencillamente; porque nuestro periódico no es un remedo siquiera de la famosa revista *La Cocina Española*, ni una imitación de las populares *Conferencias culinarias* ni una copia de las cien mil publicaciones de cocina que pululan por todo el mundo, siendo regalo de gastrónomos, enseñanza de cocineros y desesperación eterna de los aficionados.

El de la cocina es un arte magnífico, no sólo por los variados talentos que requiere, sino por las condiciones materiales que le son imprescindibles.

Hablar solamente de cocina y no decir más de lo que apuntaron los maestros y repiten á cada momento cuantos hacen del arte culinario una literatura mentirosa y pueril, sería vulgarizarnos demasiado y sin provecho alguno; porque si bien tenemos la franqueza de confesarnos impotentes para escribir un tratado novísimo y racional, con sus indispensables principios de Física y Química, y sus imprescindibles razonamientos estéticos y filosóficos, pues no hay, sin que todos concurren, gusto ni acierto; tenemos

también el orgullo de huir los caminos muy transitados, para emprender uno bastante nuevo, y no excasamente anchuroso, y recorrerlo hasta el fin, proporcionando á quien nos acompañe, recreación y aprovechamiento.

La gastronomía, considerada no hace mucho como un vicio, va tomando apariencias de virtud; el arte culinario asciende ya de mezquino empleo á preocupación social; y en las modernas construcciones el arquitecto cuida mucho de darle al comedor una importancia que durante tiempo no corto se le ha negado.

Alrededor de la mesa reúnen todos los días la familia: el padre, los hijos y los hermanos á quienes durante largas horas mantienen apartados imprescindibles ocupaciones, pueden solamente á la hora de comer comunicarse y gozar de sus afectos. Alrededor de la mesa reúnense parientes y amigos en días de fiesta y celebración de toda solemnidad. Alrededor de la mesa y en *fraternal banquete* (frase corriente, aunque se arañen) acuerdan ó desafinan los *correligionarios* cada vez que un asunto político se impone.

La mesa es el centro de nuestra moderna sociedad; y en ésta no se concibe manifestación alguna por insignificante que sea, sin el consabido banquete.

Comiendo se tratan los negocios:

entre bocado y bocado hácese una recomendación; reconciliáanse los rivales, con el aroma de los guisos, y, perfumada por las bebidas generosas, el alma siente pasiones de amor que ni el atrevido baile declara.

Una buena comida es el más convincente razonamiento, y una buena digestión produce la mayor benevolencia. Nadie tan apacible como quien come perfectamente y nadie tan amable como quien digiere sin tropiezo.

En la mesa, el hombre se siente comunicativo, inspirado y dulce; habla de todo y discurre acerca de todo con oportuna facilidad. En la mesa no solo se repone de sus pérdidas el cuerpo, sino que también se solaza el espíritu; ofreciéndose así, al mismo tiempo, la nutrición de la materia por los manjares y la del alma por las conversaciones.

Guisar y comer, aun cuando se tenga mucho arte y buen apetito, siendo lo esencial, no es lo más aparente. Ni hacen los agradables condimentos lucida una mesa, cuando en ella el servicio no es aun superior á la cocina, ni basta para sentarse á la mesa buen apetito, cuando la conversación amena y el porte desenvuelto y elegante no acompañan.

Aspirando á que nuestra revista sea tan amable como una conversación entre personas de ingenio sentadas alrededor de una mesa bien

servida, la dividimos en secciones variadísimas, cuyos rótulos van á ser los que al pie se contienen:

I.—Plato fuerte.—(Artículo de fondo).—Donde se trate con altura de miras y conocimiento de causa de un asunto relacionado muy de cerca ó dependiente, de la mesa y la cocina.

II.—Lista de platos.—Fórmulas culinarias, recopiladas entre lo más agradable de los clásicos autores ó procedentes de la inventiva popular

III.—Entremeses.—Noticias y comentarios.

IV.—Ensaladas.—(Colaboración pública).—Invitamos á nuestros favorecedores para que proporcionen á esta sección interés y gracejo.

V.—Conservas.—Consejos de higiene y fórmulas para el embellecimiento de la carne... y del espíritu.

VI.—En crudo.—Un poco de política.

VII.—Carne de tabla.—Revista de teatros.

VIII.—Postres y dulzainas.—Fragmentos literarios.

IX.—Discretos y tolerancias.—Aquí también nuestros lectores aficionados á la galantería y otros excesos, pueden meter la pluma, pero nada más que la pluma.

X.—De sobremesa.—Poesías, cuentos, humoradas, etc., etc.

No todas estas materias se tratarán en cada número de nuestra revista, pues, con ser muchas, publi-

caremos además el primer jueves de cada mes, (para empezar desmintiéndonos—cosa corriente cuando se trata de programas periodísticos, —no se publicará el de Junio hasta el jueves próximo) un resumen de preceptos y avisos que sirvan de guía; y desde muy pronto darán principio dos cuestiones nuevas, abarcadas en los títulos que á continuación se transcriben:

Lo que come cada cual.—Confidencias gastronómicas acerca de las personalidades más encumbradas y conocidas en el mundo político, en la república literaria, en las regiones del arte y en el infierno social. Todo con el debido respeto y la conveniente osadía.

Lo que se guisa por ahí.—*Vademecum* del gastrónomo, donde se anotará cuanto se produce sabroso para el paladar, en varios lugares de la corte y de casi todas las provincias.

Terminamos aquí el programa, dejando á la obra que se presente á ser juzgada, y pidiendo un poco de benevolencia, que hasta los más fuertes necesitan.

El Director de LA MESA MODERNA.

SALUDAMOS

respetuosamente al Doctor Thebusen y al Cocinero de S. M., rogándoles que nos perdonen por el uso que hicimos del rótulo de su magnífica obra:

Y á la prensa en general, á cuyo seno vamos á lanzarnos con este intento de Revista.

SERVICIOS

(OFERTAS Y DEMANDAS)

Desea prestarlos en fonda ó casa particular un cocinero francés.

Hace falta una doncella de compañía para una señora sola y joven.

Se ofrece con urgencia el traspaso de Sun Restaurant.

COMEDOR ECONÓMICO.—Príncipe, 39, esquina á la de las Huertas.—Almuerzos y cenas desde 50 céntos.—Ab. econó.^o

Habitación para una señora de buenas costumbres; la tiene disponible un matrimonio sin hijos.

Cuarto amueblado. Con luz y servicio, se alquila.

Darán razón: Hortaleza, 128.—De 4 á 7 de la tarde.—Don Antonio Más.

MOLINO DE CHOCOLATE

DE

L. DIAZ GALLO

SUCESOR DE MATIAS GIL

CAFÉS, TÉS, GALLETAS,

PASTAS PARA LA SOPA, CONSERVAS DE LATA
ACEITES Y VINOS**COSTANILLA DE LOS ANGELES, 15**

ESQUINA A LA CUESTA DE SANTO DOMINGO

ESPECIALIDAD

EN UTENSILIOS DE COCINA, DE HIERRO,

ESTAÑO Y ESMALTADO

DE LAS MEJORES FÁBRICAS

FUENCARRAL, 13 Y 15 Y MONTERA 13

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑIA.

La Mesa Moderna

REVISTA LITERARIA

Gastronomía.—Higiene y embellecimiento.—Arte culinario.—Trato social.

SE PUBLICA TODOS LOS JUEVES. — SE VENDE Á 10 CÉNTIMOS EJEMPLAR

SUMARIO DEL NÚM. 1.^o

Plato fuerte.—La mesa libre en el estado libre.—*Lista de platos.*—Macarrones á la Hamburguesa.—Anguilas á la tartara.—Salsa mayonesa.—Espárragos á la Holandesa.—Alcachofas asadas.—Menestra francesa.—Puré de lentejas.—Pollo salteado.—Pato con aceitunas.—Crema para el relleno.—Bartolillos caseros.—*En crudo.*—*Conservas.*—*Carne de tabla.*—*De sobremesa.*—Fábulas fabulosas.—Sonetos gastronómicos.

*Programa y anuncios (en la cubierta).***CONDICIONES DE LA SUSCRIPCIÓN****Madrid y provincias**

Un mes. 0,50 pesetas
Un semestre. 3 "
Un año. 5 "

POSESIONES DE ULTRAMAR

Y

Repúblicas americanas

Las que marquen los corresponsales.

La correspondencia y pedidos al Administrador, San Mateo, 12, pral.—Madrid.

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 1.º DE JUNIO DE 1893.

Plato fuerte

LA MESA LIBRE en el estado libre

Es un axioma inconcuso que la dirección de la mesa de nuestro tiempo corresponde á Francia. La nación francesa es la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía: las demás naciones guisamos unos dialectos. Pues bien: por lo mismo que esto es así, hay que tener presente que al aceptar la dictadura y el código culinario de Francia en toda su extensión, aceptamos con lo bueno y útil que nos propone todos los vicios ó corruptelas propios del pueblo que legisla; pues no otra cosa ha sucedido siempre con las naciones invasoras. Francia adolece de defectos sociales, como cualesquiera otros países menos civilizados; y si con ciega obediencia lo recibimos de ella: todo, todo, se corre el riesgo del absurdo, en que comenzamos á incurrir en España, con grave detrimento de algunas bellísimas tradiciones de nuestra mesa nacional.

Los franceses son en la práctica de la vida económicos é interesados. No hay que confundir el fastuoso dispendio que se les percibe con el ansia de multiplicación de goces que les aqueja: el francés moderno lo gasta todo, pero quiere ganarlo y aprovecharlo todo. De aquí el que incurra en ridiculeces y actos de avaricia, que deslucen en ocasiones la elegante delicadeza con que se jacta de dotar al mundo.

Francia, por ejemplo, es la que introdujo en el comedor el aro de las servilletas, que presupone una suciedad guardada, la que

usó y usa todavía el borriquete de cristal ó de plata para sostener los cubiertos manchados y no servirlos limpios; la que inventó el enjuague después de los postres, ó sea la sesión de gárgaras y lavatorios repugnantes; la que hizo poner el palillero sobre la mesa, dando lugar á ese escarbadientes continuo en que los comensales incurren sin malicia, pero con repugnancia pública: Francia, en fin, con su afán de imponer modas nuevas y de agradar hasta el exceso al *gourmet*, va conculcando poco á poco los más sanos principios de la gastronomía.

Verdad es que ya no se ven los aros de las servilletas sino en el rincón del hogar doméstico; verdad que han desaparecido los incalificables apoyos de los cubiertos sucios; verdad que está proscrito el enjuague; verdad que no se ponen palilleros, y ya ni casi palillos; pero todas estas perfecciones se han adoptado fuera y á despecho de Francia, donde, subsisten aún, y si desaparecen es dejando las trazas de otros defectos más sustanciales, que son los que me propongo combatir.

La mesa se ha transformado dos veces en poco tiempo. De la antigua que estaba instituida sólo para comer, se pasó á la moderna, que estaba destinada sólo á tratar. Hoy en la mesa se trata y se come, es decir, se amalgaman los intereses del espíritu con los del cuerpo; pudiéndose observar que hasta en los palacios, si los banquetes llevan por lo común un fin político, esto no excluye que se coma y se beba bien en ellos, contra lo que antes sucedía, y hasta que una buena parte de la conversación se dedica á elogiar el cocinero, la bodega ó el ramillete del Soberano, con gran contante-

miento de la misma augusta persona que antes no sabía cómo ni quién le daba de comer. La mesa moderna es ecléctica, física y moralmente, y de aquí ya no hay más que un paso para proclamar en toda su extensión el gran principio que yo sustentó bajo la frase (que supongo destinada á la celebridad) de *La Mesa libre en el Estado libre*.

Voy á exponer brevemente los fundamentos y el alcance de mi doctrina.

—En la mesa contemporánea hay que discutir dos especies de personalidades: la de los que convidan y la de los que son convidados: anfitriones y huéspedes. Los primeros se gobiernan por el código de la convención social, por el código de la moda, por el de esas leyes que en los momentos actuales nos dicta la Francia: los segundos son gobernados, ó por mejor decir, se hallan sometidos á la tiranía de los primeros, en virtud de otra ley social, tan ineludible como dura, que se llama cortesía ó buena educación. Los unos ejercen verdaderos actos de despotismo, sin darse cuenta de lo que hacen; los otros incurrir en una suerte de esclavitud, sin permitirseles el derecho de protesta. Ahora bien: discernir y aquilatar hasta donde alcanza el poder irresponsable de las anfitriones y hasta dónde llega el límite cortesano de los huéspedes; destruir todas las ligaduras que embaracen el libre ejercicio de la mesa para los unos y para los otros; someter los primeros á la vida representativa de la discusión, y dotar á los segundos de las facultades que hoy se buscan para todos los actos de la conciencia humana, será democratizar filosóficamente el comedor: será instituir la Mesa libre en el Estado libre.

Lo primero que repugna en la mesa de nuestros días es el uso inmoderado del adorno ó adornos que se conocen con el nombre de *plateau*. Esa sucesión de adminículos, más ó menos bellos, que se desarrolla á lo largo de la mesa para colocar frutas, flores ó luces, constituye una especie de barricada, si no tabique, que perjudica á los co-

mensales con perjuicio de uno de los mejores goces de la comida, que es la contemplación de los rostros de las señoras. Si el *plateau* se ha inventado para que el marido no vea á su mujer y viceversa, me parece una excelente invención; pero límitese entonces al centro de la mesa, y no se prive á los amigos del placer de estar admirando cuando comen á las mujeres hacerse extrañas. Una mesa dispuesta con ese catafalco podrá estar muy bonita para que la pinten, ó para que la contemplen los músicos desde la tribuna pero es detestable para comer, y sobre todo, para comer en la plácida comunicación á que brinda el trato moderno. El que inventó el *plateau* debía estar de pie, y las invenciones para la mesa deben hacerse sentados.

Yo introduciría en el banquete el sistema decorativo de arcos, á modo de cama imperial ó cosa semejante, con luces, flores y frutas que pendiesen de arriba y que dejaran libres los bustos de todos los comensales. Sobre los manteles no habría de colocar más que platos de porcelana, plata ú oro, con manjares apetitosos y frescos, dejando á la naturaleza y al arte unidos el cuidado de matizar con sus bellos productos la extensa y lisa superficie de la mesa. Los *plateaux* los relegaría á los mostradores de acopio y trinchadura. ¡Cuánto objeto artístico pequeño no podría exhibirse en estas ocasiones, con mayor delicia para los ojos, que esas descomunales piezas, por lo común de tan mal gusto!

Además yo no admito la mesa única para los banquetes. Dada la necesidad de celebrarlos numerosos, estoy por el sistema de grupos aislados, en la justa proporción de individuos que establecía el gastrónomo: ni más que las Musas ni menos que las Gracias. Mesitas de ocho á diez cubiertos, colocadas de manera que la presidencial fuese el vértice de un ángulo agudo, sería mi forma predilecta, tanto más, cuanto que habría de proporcionarme el desarrollo de otras innovaciones.

Yo, v. gr., estoy porque se suprima ab-

solamente el servicio *en postura*. Esos criados en frac y corbata blanca, que suelen ser mejores mozos y estar mejor vestidos que los señores, metiendo y sacando el brazo por entre las cabezas prendidas de las damas y el uniforme ó traje de etiqueta de los caballeros, me parece una institución sucia, incómoda y miserable. Los franceses inventaron el servicio en postura para ahorrar criados y comida. El servicio moderno debe hacerse tomando y modificando una idea del antiguo. Ya sea en mesa general, ya en mesas particulares, á cada tres convidados, entre los que se supone que hay un caballero, debe servirseles una fuente parada, y dejarlo á él que sea quien se entienda con sus limítrofes, obsequiando á las señoras, é introduciendo con este motivo pasto á una amena y franca conversación.

Quédese la postura para la mesa redonda del hotel (que es para la que hubo de discutirse) ó para la de la estación del ferrocarril, donde se aplica con gran provecho del hostelero; que nuestros antepasados, distribuyendo patriarcalmente la comida y trinchando con primor, hicieron de la mesa el templo de la familia y el regocijo de sus huéspedes. Entre las ventajas materiales de este procedimiento se cuentan: primera, la de no incomodar al que no quiere comer de un plato; segunda, la de que pueda repetir ó tripetir el que lo desee; tercera, la de que gentes poco educadas (si por desdicha hubiere alguna) no se sirvan lo mejor y dejen lo peor; cuarta, la de evitar á las *toilettes* una mancha segura, por lo menos, en cada convite.

.....
La minuta ó programa de la comida (*menu* que llamamos los españoles sin que yo sepa por qué) es conveniente que la tengan á la vista todos los convidados, tanto como objeto de consulta sobre lo que más les apetezca, como para memoria del banquete á que asisten; pero en la sección de los vinos (que no debe omitirse jamás) hay que establecer la práctica de que cada uno de los co-

mensales sea libre para elegir la clase, cantidad y ocasiones de beberlos. Convendría, á este fin, que así como en los grandes sa-raos se reparten libritos con el programa de los bailes y de la música, provistos de un lapicero para apuntar los compromisos que se van aceptando, tuvieran las minutas de los banquetes un precioso lápiz también, para designar al criado la especie de vino que se desca, evitando de este modo la indirecta conversación que ahora sostiene con los señores. Hecho esto, el sirviente colocaría una botella descorchada al lado del comensal, y no volvería á hablarse de la cosa hasta que éste volviera á hacer su rayita en el programa. ¿Va usted comprendiendo la ventaja del método?

Ahora, en primer lugar, se sirven los vinos en una confusión y rutina desesperantes. Con las ostras, *Sauterne*; con la sopa, Jerez; con el pescado, cerveza; con las entradas, Burdeos; con los aves, Tokay; con los asados, *Champagne*; con los postres, Oporto; con el café, *Cognac*. Se necesita un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico para resistir esas mescolanzas y para gozar con esas promiscuidades. Muchos aficionados á comer, la mayor parte de los que saben hacerlo, preferirían un solo vino, y lo más dos, en los banquetes. Preferirían además beberlos en copa chica ó grande, en cantidad ó á sorbos, y seguramente en el momento de deglutir un manjar. Con la usanza francesa, hay que esperar, después de la sopa, á que el *sommelier* descorche la manzanilla; luego hay que sufrir que en la copa grande le agüen á uno el clarete; mas tarde hay que tolerar el uso de la copa verde para el Rhin, y á todo esto esperando que al señor camarero se le antoje dar la vuelta y que nos eche un dedal de líquido, y que nos dedique los posos de la botella y que nos aburra con sus cortesías y con sus interrogaciones. Haya muchos vinos si se quiere (aun cuando esto lo inventaron los cosecheros de Francia y lo difunden los fondistas de París para que suba

la cuenta); pero que esta variedad y esplendor de los vinos sea con el fin de que el convidado escoja el de su gusto. Unos comerán al Jerez; otros al Burdeos tinto (serán los más); éstos al *grave*; aquéllos al Borgoña; mucho; sobre todo las damas, al *Champagne* sin espuma, como ahora se estila; y, en fin, que esto es lo principal, cada uno beberá lo que le dé la gana.

A este propósito se refiere una anécdota bien extraña. —Dícese que un Almirante inglés, *gourmet* y *gourmand* al propio tiempo, es decir, gran catador y gran comedor, asistía á un banquete aristocrático de su país, donde, como es sabido, nadie se permite dirigir la palabra á los criados. Al servirle la primera media copa, el Almirante se volvió al que escanciaba, y le dijo: —«Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué.» —El criado obedeció sin pestañear. Sirviéronle la segunda media copa, y el marino volvió á decir: —«Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué.» —Veinte veces lo menos hubo de repetir la frase en el curso de la comida, y ya los asistentes habían pasado del asombro á la curiosidad, cuando el inglés hizo un saludo y se marchó. Los comensales instaron al criado para que hiciera por conocer el secreto del marino; pero éste era viejo y achacos, y murió de repente á los pocos días. Aun se ignora en Inglaterra por qué el Almirante quería que le llenaran las copas. Hay quien sospecha que por beber el vino á su gusto.

Soy enemigo de todas las rutinas de forma, y lo mismo me sucede con las de fondo. ¿Por qué no se sirven nunca las ostras más que al principio de la comida? — En mis humildes viajes por Francia no he conseguido jamás que los camareros me permitan retener una ostra cruda después de servida la sopa. Se lo he rogado, se lo he suplicado, se lo he mandado; pero ellos, sonrientes y como buriones, me han tenido lástima y se han ido con ellas. El caso es que sobre la mesa de los banquetes hay otros muchos

mariscos, percebes, gambas, camarones, dátiles; pero en tocándose á las ostras, ni por pienso. Lo prohíben, sin duda, las Pandectas de la cocina.

Una cosa semejante diré sobre el pescado; ¿por qué se sirve como plato primero antes de la carne? Los partidarios de esta moda dicen que siendo el pescado un manjar ligero y apetitoso, cuyos tenues aromas deben paladearse por nervios poco castigados, es lógico que ocupe el primer lugar después de la sopa. Yo, en nombre del antiguo régimen diría: —Puesto que tras de la sopa lo que el estómago pide es carne, y puesto que el pescado blanco es un manjar ligero y apetitoso, lo lógico será que, obtenida la base del alimento, se entregue al convidado esa especie de recreo gastronómico por vía de compás de espera. Propongo, pues, la innovación de que tras de la sopa se sirva carne y pescado á un tiempo; y ya verán los doctores cómo las personas de gusto se echan á la carne, que es lo que la máquina vil apetece cuando acaba de paladear los picautillos caldos de la sopa moderna.

Y ¿por qué se suprime el frito? —Voy á declararlo. El frito se calumnia llamándole ordinario y grosero, cuando la verdad es que constituye uno de los mejores productos de la química culinaria; pero los franceses han dado en suprimirlo porque es caro, porque necesita mucha atención en la cocina y mucha exactitud y prolijidad en la manera de presentarlo. Los condimentos de salsa disimulan algunos defectos; el frito, ninguno. Ya uno de mis ilustres antepasados en estas Reales cocinas escribía que para examinar á un cocinero era menester principiar por hacerle freir aceite y manteca. El frito y el asado son los dos grandes escollos del arte. Vuélvase, por consiguiente, á ellos, y no se proscriban por mohosas las armas antiguas de nuestra batería, la sartén y el asador, que son el broquel y la espada de nuestra noble panoplia.

.....
Treinta platos los hace cualquier cocinero;

lo difícil es hacer tres. Una buena comida no debe pasar de su excelente sopa (en esto no caben términos medios), excelente; una carne, un pescado, una cosa que no sea ni pescado ni carne, un dulce de cocina y un ave dorada al reloj. El cocinero que sepa presentarla así, con aplauso de los gastrónomos, es un artista. De él puede decirse que da de comer en oro: de los demás se diría que dan de comer en cobre.

Por no hacer interminable este escrito, paso por alto muchas cuestiones y no pocas críticas de la mesa moderna. Las cucharas grandes, por ejemplo, que se estilan ahora, las cuales si bien han evitado que se chupen, hacen incurrir en el inarmónico defecto de que las sorban; las servilletas engomadas y de vistosos escusones bordados, que más de una vez arrancan sangre de los labios del pobre comensal; el servicio obligado de los entremeses después de la sopa, que distrae el verdadero apetito y encharca el estómago; la estrechez de los puestos en el comedor, ocasionada por el afán de cumplir con mucha gente cuando se guisa bien; y otra y otras particularidades que sañdrían á colación si hubiese quien provocara á ello.

UN COCINERO DE S. M.

Madrid 25 de Julio de 1877.

«...UN COCINERO DE S. M., pseudónimo de nuestro querido amigo Sr. CASTRO Y SERRANO».—*Fernández Bremón.—Ilustración Española y Americana.*

Lista de Platos

Macarrones á la Hamburguesa.

Se cuecen los macarrones con bastante sal.

En cuanto están cocidos, se ponen á escurrir en un colador.

Se frien en manteca de vacas unos pedacitos de jamón, y en aquella grasa, se unen

los macarrones, agregándoles, tomate frito y unos huevos batidos.

Mezclado todo, sin dejar de moverlo se pone en una tartera ó fuente honda de metal, y se mete en el horno.

Si no hubiese horno, se pone á fuego lento con una tapadera con lumbre encima.

Cuando esté doradito, puede servirse en la misma fuente ó tartera.

Para medio kilo de macarrones, otro medio de tomate, un cuarterón de jamón, un cuarterón de manteca de vacas y cuatro huevos.

Anguilas á la Tártara.

Se limpian y laban muy bien; se secan con un paño, y cuando están secas, se envuelven bien en pan rallado y se tñen en aceite muy caliente. (Cortadas en pedazos).

Se hace una bayonesa con cuatro yemas, y en cuanto está hecha, se añade cebolleta, alcaparras y pepinillos, sumamente picados, y una cucharadita de mostaza inglesa hecha con vinagre.

La cantidad de mostaza depende del gusto de cada uno.

Puede suplirse con mostaza francesa, sino gustasen los picantes.

Ha de quedar muy bien mezclada, para lo que debe trabajarse un cuarto de hora, y debe resultar muy espesa.

Se coloca en el centro de una fuente esta salsa y alrededor bien unidos los pedazos de anguila.

Salsa Mayonesa.

Se echan en un tazón cuatro yemas de huevo; inmediatamente, encima, el zumo de medio limón y un poco de sal. Con una cuchara de madera se mueven á un lado y á otro las yemas, y en cuanto están unidas con el limón y la sal, se empieza á echar gota á gota aceite, sin dejar de darle vueltas ni un minuto, hasta que se tenga bastante cantidad.

Después de hecha la salsa, se prueba, y si necesita más sal ó más limón, se le añade sin dejar de batirla.

Debe usarse para esta salsa, aceite de Marsella ó de Valencia, ó por lo menos, un buen aceite clarificado.

Puede moverse esta salsa á derecha é izquierda, sin miedo á que se corte.

Para estar bien, ha de resultar muy espesa; si se nota que no espesa, es que se ha cortado.

Si al concluir de hacerla, toma un color muy fuerte, efecto del aceite, se le echa un poco de leche, sin dejar de moverla, y queda de muy buen color y muy suave.

Huevos á la Parmesana.

Para estos huevos se necesitan unas conchitas de metal, ó á falta de ellas, unas conchas no muy grandes de las que se venden en todas las pescaderías.

Se baña bien la concha por dentro con manteca de vacas, dejando en el fondo un pedacito como una avellana, de la misma manteca.

Se parte el huevo en la concha y se le echa sal, pimienta y queso de Parma rallado.

Se ponen las conchas al horno ó á fuego lento, sino hubiese horno, y en cuanto la clara del huevo se cuaja, pueden servirse.

El queso de Parma puede sustituirse con el de Gruyer.

Espárragos á la Holandesa.

Se corta de los espárragos como unos cuatro dedos de la parte blanca. Se atan en manojos de seis ú ocho y se ponen á cocer en agua hirviendo bien salada, y en una vasija donde quepan con holgura.

Se sacan de la vasija una vez cocidas y se meten en agua fría un momento, poniéndolos á escurrir y colocándolos luego en una fuente que se habrá cubierto con una servilleta doblada en cuatro dobleces y se sirven con la siguiente salsa:

Se ponen al fuego dos cucharadas de vinagreazonadas con sal y pimienta blanca, y se hace cocer hasta que se queda en la mitad.

Se retira del fuego y se añaden dos cucharadas de agua fría y dos yemas de huevo. Se vuelve á poner á fuego lento y se da vueltas con la cuchara de madera.

En cuanto las yemas empiezan á cuajarse, retírase de la lumbre y se le echa la cuarta parte de un cuarterón de manteca de vacas, moviéndolo hasta que se derrita, se vuelve á poner á la lumbre durante un minuto y se añade otra porción igual de manteca; y así se sigue hasta que se haya empleado todo el cuarterón cuidando de no echar una parte hasta que la anterior esté bien derretida.

Después de hecho esto, se vierte en la cacerola, sobre la salsa, una cucharada de agua fría para evitar que se corte la salsa; y si resultase espesa: otra y otra, pero siempre fría, cucharada á cucharada y sin cesar de agitarla. Debe, para estar en punto, bañar la cuchara como si se metiera en nata. Debe probarse para la sazón, que variará según el gusto de quien haya de comerla.

Esta salsa ha de hacerse á última hora.

Alcachofas asadas.

Se toman las alcachofas, se las corta por arriba las puntas para que queden bien iguales, y por el tallo se cortan también para que queden lisas y sienten bien en la cacerola. Cuanto más reducida el cogollo se deja la alcachofa, más esquisita resulta, y desde luego para servir las en una comida de algún cumplido, sólo debe quedar el corazón de la alcachofa.

Preparadas así, se tienen diez minutos en una vasija con agua fría y un poco de vinagre para evitar que se ennegrezcan.

Se sacan y se escurren bien. Se mezclan con pan rallado, un poquito de ajo y perejil muy picados, pimienta y sal. Con esto se rellenan abriendo las hojas con la punta de un cuchillo ó mejor con el cabo de una cuchara, y apretando bien para que no se caiga el relleno al cocer.

Se colocan en una cacerola donde queden

muy juntas, para evitar que al hervir den la vuelta y se la colma de agua, sazónándolas como es natural, con sal y pimienta.

Cuando han hervido un rato y están á medio cocer, se les echa buen aceite y en bastante cantidad, y se deja cocer hasta que el agua se consume por completo y se quedan en la grasa bien asadas.

Menestra Francesa.

Se toman dos ó tres zanahorias, se pelan bien, se lavan, se secan y se cortan en pedazos cuadrados y lo más iguales posible.

Se toma la misma cantidad de nabos y se preparan de igual modo.

Añádense algunos espárragos trigueros de los que se aprovecha sólo la cabeza; y se agregan bastantes guisantes.

Se cuecen estas hortalizas separadamente y se van colocando en un paño blanco de cocina y se tapan.

Se echan en una cacerola dos cucharadas grandes de manteca de cerdo y una de harina, y cuando ésta esté dorada ligeramente, se aclara con un poco de caldo del puchero ó con un poco de agua; se echa un poco de sal, un poco de azúcar, y se hace cocer diez minutos; se separa de la lumbre y se agregan dos yemas de huevo batidas y media copa de nata.

Se echan todas las hortalizas en esta salsa, teniendo cuidado de moverlas para que tomen bien el gusto pero sin que se deshagan y se sirven.

Puré de lentejas.

Se lavan las lentejas en agua tibia, se ponen á cocer con una cebolla entera, unas zanahorias, apio, sal y pimienta.

En cuanto rompen á hervir, se ponen á un lado para que cuezan á fuego lento veinte minutos. En cuanto están cocidas, se echan en un colador guardando en una cazuela el caldo. Se van comprimiendo las lentejas sobre otra cacerola, añadiendo por encima poco á poco el caldo que se recogió,

á fin de que se vayan deshaciendo con más facilidad.

En cuanto ha pasado todo el puré, se pone á la lumbre, y al romper á hervir, se separa para que repose media hora al lado de la hornilla, moviéndole de cuando en cuando con una cuchara de madera para que no se pegue.

Se tiene en la sopera un poco de pan, ya bien en rebanaditas, tostadas á la parrilla, ó bien fritas en pedacitos cuadrados muy pequeños.

Con el pan se ponen dos cucharadas de manteca de vacas.

Al ir á servirse, viértese el puré en la sopera y se agita hasta que la manteca se haya derretido bien.

Para que las lentejas se cuezan con más facilidad, se les echa durante la cocción un vaso de agua bien fría, repartido en tres veces.

El puré estará mejor si se suple el agua con caldo del cocido.

De la misma manera se hace el puré de judías, de garbanzos ó de guisantes.

Pichones del Paraíso.

Se toman los pichones, se limpian bien por dentro, y por fuera se les unta bien por los dos lados con manteca de cerdo y se les mete en el vientre y en el buche unos pedacitos de gordo de jamón; se les espolvorea con sal y pimienta y se envuelven en hojas de parra bien untadas en grasa de cerdo. Se meten en el horno, ó si no lo hubiese, se ponen con lumbre arriba y abajo. En veinte minutos están asados.

Al servirlos, se desatan y se les quita con la punta del cuchillo las hojas de parra, sirviéndolos sobre berros en una fuente.

Pollo saltado.

Se parte el pollo en pedazos, se blanquea en agua hirviendo durante cuatro minutos.

Se pone al fuego una cacerola con manteca de puerco. Se tiene una cebolla partida menudita, se echa en la grasa templada y se

la dá vueltas para que se cueza, pero sin que llegue á tomar color.

Se echa el pollo después de bien escurreido, se le da vuelta para que se cueza en su mismo jugo, se le echa sal molida, pimienta blanca y un polvo de nuez moscada. Cuando va á empezar á tomar color, se le agrega medio cuartillo de Jeréz ó de buen vino blanco, con otro medio de agua. Si el pollo es bueno, al consumirse este líquido quedando una salsita clara, debe estar suficientemente tierno.

Pato con aceitunas.

Después de limpio el pato, se ata para que quede recogido, oprimiendo las patas y los alones contra el cuerpo; y se le echa sal y pimienta.

Se pone en una cazuela grande, manteca de cerdo donde se dora perfectamente el pato por todos lados.

Una vez dorado, se saca de la cazuela y en la grasa que queda en ésta, se echan dos cucharadas de harina; se les da vuelta durante tres minutos y se echa un cuartillo de caldo ó de agua que se hace hervir cinco minutos. Se cuela á otra cacerola y se pone en ella el pato con un ramillete surtido (estos ramilletes se venden en la plaza del Carmen) y una cebolla entera en la que se habrán clavado dos clavos de especie. Se hace cocer á fuego lento tres cuartos de hora. Se mondan, bien alrededor del hueso, 40 aceitunas sevillanas, se hacen cocer en la salsa durante cinco minutos, se desata el pato, se pone en la fuente y se echa la salsa por cima, colocando las aceitunas al rededor.

Crema para el relleno.

En medio cuartillo de leche, se deslien dos cucharadas de harina y dos de azúcar, (el dulce puede graduarse á gusto de cada cual) y se pone en la lumbre, dándole vueltas sin cesar; cuando está ya como una natilla, se le agrega tres yemas de huevo y se

sigue moviendo hasta que esté un poquito más consistente.

Para rellenar los bartolillos, debe estar fría.

Si gusta el café, puede echarse en la crema una jicara de café muy cargado.

También se hace la crema de vainilla, echándosela bien rallada.

Esta crema, espolvoreada por arriba con azúcar y canela mezcladas, está buena para comer sola.

Bartolillos caseros.

Se hace la pasta del siguiente modo:

Una jicara de aceite frito, otra de manteca derretida, otra de vino blanco fuerte y otra de agua caliente.

Todo esto se pone en una cacerola, y allí se va echando harina y meneándolo muy bien con una cuchara hasta que esté en disposición de amasarla.

Entonces se pone en la tabla ó en la mesa, que deberá estar bien untada de harina y se amasa mucho.

Esta pasta debe quedar muy suave, muy blanda, cuanto que pueda estenderse, y bastante grasienta.

Estando en punto, se estiende y se corta en redondeles, con un vaso, sino hay molde, y se rellenan con crema ó dulce de cabello, doblándolos por la mitad para que queden como empanaditas.

Se frien en grasa bien caliente para que suban, y conforme se van poniendo en la fuente ó fruteros, se van espolvoreando muy bien con azúcar.

EN CRUDO

El hablar de política le pone á uno la piel como de gallina: pero hay que ser fuerte y rendir culto á esa bacante de enmarañada cabellera, ante la cual queman incienso ambiciosos de distintas condiciones.

La política es buena cuando es bue-

na. Es un deber cuando representa el amor á la patria, pero es un amor venal y asqueroso cuando representa únicamente el deseo de *no deber* al sastre, al casero y al comerciante en comestibles.

Hay gentes que pelean por conquistar una trinchera, por ver puesta sobre el fuerte del enemigo la bandera de la patria, esa bandera á la cual se ama como á la madre; con ternuras íntimas y pulcras, con apasionamientos silenciosos poco expresivos. Pero también hay individuos que asisten á las batallas por comer el rancho que se repartirá al final. Estos son los que no piensan en los tiros, sino en los tragos. Por eso se olvidan casi siempre de traer fusil á la lucha, y casi nunca dejan de acordarse de la cuchara que usarán en la tregua.

Para los políticos *positivistas*—en el sentido feo de la palabra—todo va bien ahora. Para los positivistas en el sentido filosófico todo va mal, bastante mal, muy mal.

Los políticos de talla son la carne cruda arrojada al parlamentarismo que se traga los hombres como el elefante se traga las libretas. El Parlamento consumió las actividades puestas al servicio de la cosa pública, y ya no importa gobernar bien ni mal, no importa ser patriota ó no; lo que importa es tener contenta á la falange acampada sobre los escaños de las Cámaras.

Pero el plato puesto en la mesa política y del cual más se consume, es el de carne de contribuyente, carne de la que no se hartan nunca los gobiernos.

La comen cruda en los felatos de consumos y en las recaudaciones de la contribución que siempre están chorreando sangre de comerciantes, de industriales y de propietarios. Se asa en las recaudaciones de impuestos no directos. También en los despachos de cédulas de vecindad se fríe á los ciudadanos. Por último, en ciertas dependencias del Estado, la carne de contribuyente se usa mechada.

La sangre no siempre puede aprovecharse porque todos la tenemos frita de ver cómo unos y otros, eternamente,

prometen y no cumplen nunca sus promesas. El manjar predilecto en el festín de la política, es el dinero; la cocina principal se encuentra establecida en Madrid con sucursales en las provincias, y las víctimas hallanse repartidas por toda España.

Hay *entrecotes* de comerciante, chuletas de dueños de industria, riñones descargados, de labradores. Las pieles serán lo último que se aproveche en este banquete, y con ellas se harán panderos para que los tengan las buenas manos que ahora no cesan de conducir tajadas desde los platos á las bocas.

Y si Dios no se digna, por mediación de cualquiera, poner remedio á estos males, día llegará en que no teniendo ya en qué entretener el hambre los mangoneadores políticos, apelarán al recurso supremo de comerse los unos á los otros, con lo cual se acabará del todo la carne y el espíritu... nacional.

BACHILLER FRANQUEZA.

Conservas

CONTRA LA SED

En el tiempo de los grandes calores la boca se seca, la garganta parece que se estrecha, efecto del calor y se siente una sed tal, que se bebería *la mar con sus arenas*. Todo esto es fácil de remediar, y la Naturaleza nos da el remedio, puesto que en este tiempo florecen la manzanilla.

Basta masticar dos ó tres cabezitas de manzanilla para promover la salivación y que desaparezca por completo la sed.

VINAGRE DE ROSAS

Se deshojan rosas en gran cantidad y se ponen en un frasco de boca ancha. Se hace hervir vinagre ordinario y cuando está hirviendo se vierte sobre las hojas de rosa. Se deja quince días en infusión y transcurrido este tiempo se pasa por un papel de filtrar.

Todas las rosas son buenas para esta composición, pero inútil es decir que cuanto más olorosas sean, mejores condiciones tendrá el vinagrillo.

Una cucharadita de este vinagre echada en un vaso de agua bien azucarada, produce una bebida sumamente agradable.

LA CERVEZA

Hay quien tiene el vicio, en la estación de los fuertes calores de beber mucha cerveza. La cerveza tomada con exceso, engrosa muchísimo y lleva a un estado de plétora temible. Solamente los temperamentos secos y las personas muy delgadas pueden hacer uso abundante de la cerveza. Las personas biliosas deben abstenerse de esta bebida.

He aquí una bebida excelente para calmar la sed, evitando así el abuso de las bebidas.

En un vaso de agua bien azucarada se vierte una cucharada de agua de azahar y otra de aguardiente. Con esta mezcla la sed desaparece para muchas horas.

EL PECHO

Si un desarrollo pectoral excesivo mata la elegancia, el extremo contrario no es menor desgracia física, y los hombres, siempre más materializados que la otra mitad de la humanidad, llaman tabla (injurias inmerecidas) a la mujer así conformada.

Pero voy en vuestro socorro, señoras mías, para que con un remedio bien sencillo disipéis esta preocupación de vuestra vida.

Tomad la miga de un pan y aplicarla caliente al contorno que deseáis ensanchar.

Esta sustancia desarrolla, merced a su uso constante, la parte del cuerpo que deseamos acentuar.

VENTURA.

Carne de tabla

Amadísimo lector: Llamo a tu puerta, y te digo con el más profundo respeto:

—¿Se puede?

Porque sólo con tu consentimiento me atreveré a referirte mis confidencias.

Yo soy, como verás cuando me conozcas, un hombre sencillo y bonachón. Nací sobre las tablas de un escenario por desdicha invencible, y me llamaron *bambali-*

na por mi propensión a ver siempre las cosas desde lo alto.

Hubo quien dijo que me correspondía un apellido más *elevado* entre los de la jerga teatral, y quiso llamarme *peine*; pero no admito el pseudónimo porque ya le aplicaron una significación poco halagüena.

Sin embargo aquí, en confianza, te diré que lo mismo da llamarse *peine* que *bambalina*, cuando se tiene, como yo tengo, el alma ligera y caprichosa y se vive sin aprensiones.

El nombre no hace al objeto, dicen los franceses, y soy del mismo parecer. Hay un *artista*, que se nombra Labán como aquel señor de la Biblia, y, sin embargo, el proveedor de mujeres de Jacob no era un barítono trasnochado, ni mucho menos.

Así, pues, llámese *bambalina* ó de otro modo, estoy seguro de que nadie me confunda con el *bajo* Riera, y esto me tranquiliza.

Notarás, complaciente lector, que voy camino de la ópera primaveral con estas alusiones, y es que por ahora no tengo más asunto de que hablarte.

Queden para el otro jueves los divertimientos de circo y los estremos de varias zarzuelitas, asombro del orbe, y atendamos hoy con preferencia grande a la ópera barata porque se despidió ya de nosotros, y además porque *no es cosa del otro jueves*.

Bien quisiera poder expresarte brevemente las emociones que durante varias noches me hicieron sentir esos cantantes del Príncipe Alfonso, pero disfruto de poca memoria y sólo conservo la mala impresión del espectáculo, inferior siempre a los bombos que la prensa le propina.

Por esta razón, examinando las colecciones de periódicos, apenas encuentro la palabra que necesito para precisar nuevamente lo que ya se borró de mi pensamiento, y entre los mil dislates que sirven de adjetivos al cronista y de laureles al cómico, aténgome a lo que dijeron el galante Melgran en *La Justicia* y el malhumorado Palmerín de Oliva en *El Ideal*.

Si todos los órganos del partido estuvieran tan *acordes* como los cronistas musicales de los dos periódicos republicanos, la *coalición* sería un mito eterno.

Y no me diga nadie que la ocurrencia está fuera de lugar; difícilmente se halla

ria cosa más oportuna tratando acerca de obras musicales que consagrar un recuerdo á la famosa coalición, pues al fin ha sido todo *música*.

Pero dejemos digresiones, y vayamos á lo importante.

Dice Melgran, el *justiciero lírico*:

«La señora Calagaris posee una voz espléndida, extensa y brillante, lo mismo en los agudos que en los graves; como facultades no puede darse nada mejor. Su estilo, sin ser malo, no es todo lo bueno que fuera de desear; se conoce que no lleva una larga carrera artística.»

¿Se conoce? Las apariencias engañan á Melgran. La señora Calagaris tendrá un estilo más ó menos malo; pero *lo mismo en los agudos que en los graves* lleva muchos años de oficio.

Descendamos un poco para ver lo que dice el *bajo*.

«El Sr. Riera es un artista verdaderamente...»

Y de todos afirma primores iguales.

Tan poco tiene de *idealista* el crítico de *El Ideal* como de *justiciero* el crítico de *La Justicia*.

Veán ustedes las *idealizaciones* de Palmerín de Oliva:

«Riera... (¡Jesús me valga!) resulta como *bajo alto*, como *artista bajo*. Ni le ayudan los desplantes y la *posse* á lo maniquí de Masin y Labán, que trabajan como si estuviesen en casa del retratista. Riera es poco más que un barítono renco y un actor de los peores.»

¡María Santísima!

Y otro día exclama *labanizándose*:

«Para comprender el valor artístico de la compañía, basta decir que Labán es aparentemente la primera figura del cuadro, y Labán jamás pasó de ser mediano como cantante, no llegando á eso como actor.

Hay muchos barítonos de su talla y muchos que pican más alto, con más modestia. Todo su empaque no le sirve para lucir en escena su figura, que sería buena si tuviese alguna expresión; pero si está quieto, parece una estatua de cartón piedra, y si se mueve con esa marcialidad de recluta distinguido que le caracteriza, recuerda los descoyuntados personajes de los fantoches; no hay talento de actor dentro de aquel cuerpo de hombre, y por más gestos y contorsiones que haga, no acierta nunca. Tiene además la bonita costumbre de poner el sombrero en *sitio preferente*, sobre la mesa del centro si hay

mesa, ó sobre un mueble vistoso y lucido; y esto en él se me hace raro, porque, aun sin ser artista, cuando se tiene una posición social, no se cae nunca en vicios como éste, que pudiéramos llamar el fanatismo del sombrero.

¡El fanatismo del sombrero! Patrimonio exclusivo de los *cursis*, de los cómicos de Mario y del barítono Labán.

Luego vuelve á la carga para decir:

«El bajo Riera, muy aplaudido por la *claque*. Sería muy conveniente que los miembros de tan abrumadora corporación, ocuparan sillas en la orquesta, y el *bombo* podría darles la entrada y acompañarlos para mayor gloria... y ruido. No dejan de batir palmas en toda la noche, ensordeciendo al público pacientísimo que paga por oír la música y no para presenciar tantas y tan ridículas ovaciones.

¿No podría la empresa entibiar un tanto el ardor de los *claguistas* ó ponerles *sordina*? Pero, ¿qué sería Riera sin ese auxilio?»

Refiriéndose al beneficio de Goula, inserta estas líneas:

«*Todos* los cantantes de la compañía tomaron parte ayer en la representación de *Los Hugonotes*, y excusado es decir que la mayoría hizo de comparsa.

Puede apreciar, por este *rasgo* de todos, cuánto estima Goula, el gran maestro, á su amigo Labán y á su discípulo Riera.

Uno y otro hicieron papeles de *importancia* mientras los demás *descendían* á los más bajos personajes.

Porque Goula debió decir, pensando acertadamente:

Si pongo á Riera y á Labán de partiquinos, como son buena gente, comprenderán que *ahí está marcado su puesto de honor*, y no habrá Dios que los levante á las alturas que hoy ocupan indebidamente aunque sean alturas muy relativas. Que descendan los otros; á estos ya no los *bajo*.

Pero ahora noto que fué un error este que yo he considerado un acierto.

Porque Riera, más *bajo*, resultaría mejor.

Y al tiempo que *bajara* el maestro á Riera, pudo *baritonar* á Labán.

Y arrojar sobre sus cabezas lenguas de fuego, y si no tenía lenguas, la batuta, para infiltrar en sus entrañas un germen artístico.

Porque buena falta les hace.»

Y en otra ocasión se refiere á las torpe-



HEMEROTECA
MUNICIPAL

Ayuntamiento de Madrid
MADRID

zas de Riera y á las fanfarronadas de Labán.

Afortunadamente, debe haberse retirado á la vida privada el crítico idealizante, porque, sino, el día menos pensado le recojen por ahí con una pierna rota.

Bueno que se les diga de cuando en cuando á esos caballeros y á otros del mismo fuste, que ni son actores, ni artistas ni cantantes, y hasta que se les demuestre su extremada inutilidad; pero sin tomar la tarea con tanto empeño. Bastante desgracia tienen los pobrecitos que buscan gloria por el mundo y mueren al fin despreciados, abrazándose al imprescindible *album* de recortes periodísticos, único guardador de sus laureles de guardarroña.

Y es triste cosa que un hombre vencedor en tantas lides, al que admiraron damas y galanes, disputándose acaso el favor de hacerles favores, al herirles traidora la vejez, arroje sobre su cuerpo con todas las impotencias el abandono social, concediéndole menos importancia que á un coronel de la reserva ó á un gobernador cesante.

Comprenderás, leyente piadoso, lo que pretendi con tanto rodeo indicarte; á saber: que lo benéfico no daña ni excluye lo justo, y que la benevolencia será mi guía mientras Dios me ayude, tu me soportes y los cómicos no me desesperen, porque hay ocasiones, respetable amigo, en que ciertos dislates ponen bilioso á un santo.

Hago punto por hoy; pero nunca olvides que para servirte queda tu devoto

BAMBALINA.

De sobremesa

FABULAS FABULOSAS

FABULA I.

La visita temprano.

Sin haber un motivo soberano, de visita no vayas muy temprano; que al ver á la señora en desusada hora, en izá con extramado desaliño, ó el descompuesto lecho de algún niño, y la silla empolvada, y la casa revuelta y trastornada, entre los gustos malos, éste es de aquellos que merecen palos.

Pardona, pues, el ripio:
Sin haber un motivo soberano
(como dije al principio)
no vayas de visita muy temprano.

FABULA II.

La visita larga.

Ferrocarril, telégrafo, vapor, son el regulador de que el glorioso siglo diez y nueve es por esencia el siglo de lo bravo.

¿Y ha de haber todavía quien visite á su tía, y en la visita pase hora tras hora, sin tener compasión de una señora que tendrá mil cuidados con sus hijos, su casa, sus criados, y si fuese beata tendrá rezos, y si profana, moños y aderezos?

El máximum será de una visita media hora... escusita.

Habrí quien diga: *Nada... te equivocas*... hay excepciones... (pero son muy pocas)

DOCTOR THEBUSSEM

SONETOS GASTRONÓMICOS

Se cortan las alondras con tijera para dejar pechuga y muslo á un lado, —el muslo, por arriba, deshuesado— junto á la piel que se conserva entera.

Se rallan: jamon, trufas y ternera; y añádicad la carne que ha sobrado, rellénase la piel; y un lienzo, atado, envuelve luego esta *carne esfera* que se pone á cocer á fuego lento en caldo muy sabroso hecho de intento. Frias ya, se les quita la envoltura y la piel, y en el caldo se las baña —ya convertido en gelatina pura— que sirve luego al guiso de compañía.

En el campo feliz revolotea la caza el espejuelo que fascina, la trae á la ciudad la campesina y en el mercado un chico la vocea.

La criada la tienta y regatea; usted la monda y guisa en la cocina, y una tarde, y envuelta en gelatina, me la ofrece y con ella me recrea.

¡Oh, dulce alondra, celestial bocado, entre los primorosos excelente; dulce alondra con trufas y sin huesos! me tienes de tal modo fascinado, que casi no me atrevo á hincar el diente, y por gozarte más, te como á besos.

LUCIANO SALVADOR.