

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 8 DE JUNIO DE 1893

Nº. 2
BIBLIOTECA
MUNICIPAL
MADRID

Plato fuerte

BIENESTAR Y CONFORT

I.

Gil Blás rayaba entonces en los cuarenta y habiendo viajado mucho, había visto mucho, ejercido numerosos oficios y sufrido muy diversas fortunas; á su vez, salteador de caminos, criado, médico y cortesano; siempre honrado y bonachón en cualquiera de sus estados, habíase convencido de que, para ser feliz un hombre, necesitaba recogerse á vivir tranquilamente, con los pies metidos en las babuchas y sin desear ni tener nada.

Uno de sus protectores le había regalado una casa de campo á orillas del Guadalquivir, y Gil Blás resolvióse á ir á verla con su fiel Scipión, decidido á quedarse á vivir en ella si le gustaba.

Mientras caminaban por la orilla del río, descubrieron una pequeña construcción formada por cuatro pabellones: era su futura vivienda.

—¡Demonio! Exclamó sorprendido Scipión, es una joya la casita! Además de su arrogante arquitectura tiene la ventaja de hallarse situada en un país más bello que los alrededores de Sevilla llamados por su excelencia *el paraíso terrestre*.

Si me dieran á escoger no sabía elegir cosa mejor; en verdad es una finca muy hermosa. Un río la fecunda con sus aguas, un espeso bosque le presta sombra para que podamos pasearnos á medio día. ¡Oh amable soledad! Mi amado señor: tenemos trazas de permanecer aquí algunos años.

Gil Blas pagaba con sonrisas un en-

tusiasmo para él muy halagador. Ambos entraron en la casa, recorrieron todas las habitaciones, y no les pareció el interior menos agradable que la fachada; todo estaba muy bien y cómodamente distribuido; los muebles eran elegantes, aunque sin magnificencia; acaso en un inventario alcanzarían corto precio, pero colocados allí reunían á la utilidad, agradable apariencia.

Gil Blas y el secretario iban de una parte á otra, recreándose con todo lo que veían. Scipión estaba entusiasmado con el conador; Gil Blas prefería la biblioteca, en la cual entraba mucha luz llenándola de alegría. Había junto á una ventana, dominando la campiña risueña, una mesa de ébano y un ancho sofá de cordobán oscuro. Veíanse alrededor algunos armarios bajos llenos de libros, y adornaban la parte superior de la pared cuadros de los maestros. Figuraban en la biblioteca obras de filósofos, historiadores y poetas, además de muchos libros de caballerías. Aunque Gil Blas no rechazaba estos últimos relatos de aventuras maravillosas, prefería los tratados de moral festiva, y eran Luciano, Erasmo y Horacio sus autores favoritos.

Advirtiéronles que la mesa estaba servida. El señor y el secretario sentáronse á comer. Ofreciéseles un plato con cuatro perdices, un guiso de liebre y un capón, además de varios entremeses. Comieron y bebieron copiosamente de muchos vinos generosos, y se levantaron al terminar, muy satisfechos de la vida.

Bajaron al jardín con decidida intención de dormir la siesta en cualquier paraje agradable y fresco. El jardín parecióles digno en todo de la casa. Sus paseos estaban cubiertos de arena fina

y bordeados por filas de naranjos, cuyas flores aromaban el aire. Pero lo que les dejó más encantados fué un largo camino que conducía, descendiendo siempre, á la barraca del hortelano, cubierto en toda su extensión por las copas entrelazadas de árboles frondosos. Elogiando un lugar tan apropiado para huir del calor, detuviéronse y sentáronse al pie de un olmo, donde no era difícil que rindiera pronto el sueño á dos bizarros que habían comido bien.

Scipión se despertó antes que Gil Blas.

—A fe mía, señor—le dijo,—que la vida que hoy traemos pareceme dulce y regalada, y no conozco mejor cosa en el mundo que dormir á la sombra estando bien comido. Si esto no es lo que se llama *bienestar*, ¿en qué consistirá esa gloria?

Un hombre, mientras hace la digestión, es un soldado sin armas. Gil Blas comenzó á desperezarse, pero calló; indicando hallarse—con el silencio y el gusto que mostraba—vencido y convencido. Una hora después despertóse por completo, y la pregunta de su secretario le vino á la memoria:

—No, amigo—respondióle—creo que te engañas.

—¿Cómo?—interrogó el otro.

—Porque tomas por bienestar lo que no es más que un instrumento para lograrlo. El bienestar reside por entero en el que lo goza. Este fresco jardín, esta bonita casa, esta biblioteca llena de libros, esas ventanas desde donde tan risueños horizontes pueden admirarse; la comida succulenta que devoramos, todos los objetos agradables pueden contribuir al bienestar; pero no lo constituyen. ¿Supones que si hubiéramos venido aquí hace ocho meses, cuando nos atormentaban proyectos ambiciosos y estábamos devorados por inquietudes, hubiéramos gozado como ahora las bellezas de tan apacible morada? ¿Piensas que nos hubiera parecido bienestar el que hoy disfrutamos? Era necesario para esto disponer, desde luego, de un cuerpo fuerte y un alma

tranquila, como expresa Horacio en un verso elegante:

Mens sana in corpore sano.

—No hay duda—respondió Scipión—y pues habéis citado á Horacio, quiero citarle á mi vez y añadir por su cuenta:

Et mundus victus, non deficiente crumena.

—Sea—replicó sonriendo Gil Blas.—Una buena comida sólo agrada cuando la recibe un buen estómago. Pero es preciso convenir que un buen estómago de poco sirve cuando no se tiene qué comer. De todos modos, creo más necesario el apetito que los buenos platos para comer bien.

II.

Pocas personas, hasta entre las más leídas, tendrán alguna noticia de mister Pickwick y de su fiel servidor Samuel Weller. Mister Pickwick es muy popular en su tierra, y Dickens ha relatado sus aventuras en una magnífica novela.

Era un buen hombre mister Pickwick, muy filósofo y amante de las comodidades. Viajaba por Inglaterra sin abandonar un instante su libro de memorias, en el cual anotaba cuanto veía, notable ó curioso.

Preocupábanle poco los monumentos, que sólo tienen interés para los científicos; pero estudiaba cuidadosamente las costumbres de los hombres. En esta labor servíale su criado, jóven de poca instrucción, pero de mucho sentido, que no comprendía gran cosa en teorías y especulaciones intelectuales; pero que sabía practicar las máximas de la filosofía sin ser filósofo. Juntos, vivían felices los dos, el criado sin darse cuenta del motivo de su dicha, el señor razonándosela y demostrándosela siempre á sí mismo, lo cual constituye una felicidad suprema.

Mister Pickwick había recibido tristes noticias: el Sr. Tupmann, su mejor amigo, hallábase complicado en un asunto difícil; un alguacil mal vestido y grosero, le avisaba—en un papelucho muy resobado por cierto—á él, á mister Pickwick, el célebre filósofo, para que com-

pareciera ante los tribunales de su país, por crimen de seducción contra su ama de llaves, una venerable matrona de sesenta años. Mister Pickwick, corrió todo el día en posta, con un tiempo deplorable, solo, y sin ver otra cosa que el cristal de la ventanilla, cubierto de gotitas de lluvia. Esto le puso de tan mal humor, como puede un filósofo llegar á estarlo.

Apzóse en el mesón de *La sardina coronada*. Cantidad abundante de cok encendido brillaba en la chimenea, extendiendo por toda la sala dulce calor. La habitación estaba muy aseada, como lo están siempre las fondas inglesas; el mesonero, persona de atractiva figura, preguntóle qué deseaba tomar, y mister Pickwick, examinando su cara redonda y satisfecha, dejó asomar á sus labios una sonrisa y pidió un *grog*. El posadero llevó el azúcar, el ron y una taza, mostrando á Samuel una cafetera donde con entonaciones melodiosas hervía el agua.

Samuel echó en la taza tres terrones de azúcar; después vertió en ella con atención meticulosa, un chorrito de agua caliente y esperó á que se desliera el azúcar.

Entre tanto, mister Pickwick había extendido sus piernas hacia el fuego, cruzando su gabán sobre sus rodillas y reecostándose blandamente sobre el respaldo del sillón y con apariencias de la más completa beatitud contemplaba los preparativos de su criado con amable satisfacción.

Samuel Weller mezcló el ron y el agua caliente con el cuidado que tan importante preparación exige, y cuando la bebida estuvo á punto, la presentó á su señor con aire de respetuosa confianza. Mister Pickwick humedeció sus labios, paladeó, hizo un gesto de aprobación, y fijando los ojos en el techo con semblante feliz y contrito, tragó lentamente cuanto contenía la taza, sin dejar en ella ni una gota. Suspiró profundamente, devolviendo á su criado la taza vacía y quedó algún tiempo con la cabeza in-

clinada y los ojos animados por sus propias filosofías.

—¡Buen *grog*!—le dijo Samuel con voz almbirada—¡buen *grog*!

—Sí, amigo mío; ¡buen *grog*!—repitió mister Pickwick.—¿Has notado—añadió después de reflexionar largamente—has notado, amigo mío, que se vive bien?

—Es cierto, señor. No se inventa nada más bello que la vida; por desgracia no dura siempre.

—Tienes razón, amigo mío; pero, mientras dura, la existencia es muy agradable; muy agradable sobre todo para un inglés que viaja por Inglaterra.

—No hay que repetirlo, señor: Inglaterra es la primera nación del mundo.

—No era esto precisamente lo que yo quise decir, porque hay obligación de callarse todo pensamiento que puede molestar á otras gentes, aun cuando sea incontestable. Recuerda esta máxima, Samuel. No humillemos á las naciones extranjeras que pueden hacer con nosotros tratados de comercio. Pero, así, entre nosotros, bien podemos decirlo: ¿Es posible hallar en otra parte que no sea un mesón inglés, un fuego tan vivo, un posadero tan atento, una sala tan limpia, un *grog* tan perfectamente preparado, según las reglas del arte, emparedados mejor dispuestos y dicha más completa?

—Ciertamente, señor, todo es muy confortable.

¡Confortable! Tú lo has dicho, Samuel; todo esto es maravillosamente confortable. El *comfort* es invención inglesa; no se le conoce, no se le gusta, no se le siente más que en Inglaterra. No hay dicha sin confort; la dicha se compone de las mil pequeñas comodidades que no es posible hallar fuera de nuestro país. Y no hay pena que subsista contra el uso cotidiano de tales goces.

—Es cierto, señor. El día que á mí padre se le murió la mujer, estaba muy triste; ¡pobre hombre!; pero la criada le llevó la botella, cuando fué la hora en que acostumbraba gustar su *Kirsch-*

Mi padre la miró con melancolía; sorbió maquinalmente un vaso, después otro, luego un tercero; y al fin, señor, no se dibujaban más tristezas en su rostro que ahora en la palma de mi mano. El dolor había huido.

—Influencia del *comfort*, Samuel, influencia del *comfort*. El *comfort*, ya lo comprendes, no solo es un medio para ser feliz, es la propia felicidad. ¿No eres dichoso al ver una mesa bien servida, platos humeantes y jarros de cerveza negra bordeados por la espuma?

—Sí, señor, cuando tengo hambre y sed.

—Siempre se tiene hambre cuando son buenos los manjares—dijo solemnemente mister Pickwick. Vale más, para comer bien, buena comida que buen apetito.

—*Amén*—respondió el criado.

Y uno y otro subieron á su habitación y se acostaron en blandos lechos, bien caldeados; cñieron sobre sus frentes el gorro de dormir, que les cubría las orejas y no roncaron menos hondamente que Gil Blas y Scipión sobre la verde hierba.

III.

Comfort, es la palabra de un pueblo egoísta, preocupado por la satisfacción de sus apetitos; *bienestar* es la expresión dulce y sincera del ánimo apacible y satisfecho por naturales causas. El *comfort* anonada el espíritu con las complacencias de la materia; el *bienestar* espiritualiza todos los goces.

Elija cada cual su palabra en armonía con su temperamento.

FRANCISQUE SARCEY.

Lista de Platos

Sopa panada

En una cacerola bañada, se echan dos cuartillos de agua con un poco de sal y dos onzas de manteca de vacas. Se corta en rebanadas delgaditas medio panecillo largo, y en el momento de romper á hervir el agua se ponen en la cacerola

Han de cocer veinte minutos cuidando de que no se pegue el pan al fondo de la cacerola.

Se hacen en una taza un espeso con cuatro yemas de huevo, una copa de leche y un cuarterón de manteca de vacas.

Se vuelca la sopa en la sopera y se va echando por cima el espeso, agitándole circularmente, á fin de que no se cuaje el huevo.

Si resultase la sopa muy espesa, puede aclararse con leche hervida.

Berengenas rellenas

Se toman las berengenas necesarias y después de peladas se parten por la mitad á la larga. Se vacían de la carne interior con una cuchara pequeña, y se recoge esta carne. Se espolvorean las berengenas con sal, y se ponen sobre un cedazo para que escurran el agua que tienen. La carne, después de bien esprimida en un paño por presión, se pica con el cuchillo de cocina. Se pica la misma cantidad de cebollas y se rehogan en la sartén con manteca. Cuando está rehogada la cebolla se echa la carne de las berengenas, haciéndola saltar hasta que pierda toda la humedad; entonces se echa un buen puñado de miga de pan rallado y pasado por tamiz, dándole algunas vueltas y añadiéndole un poco de caldo; se retira del fuego para agregarle tres ó cuatro yemas de huevo, un poco de perejil picado y tres ó cuatro anchoas pasadas por el colador.

Las berengenas se han frito ligeramente con manteca después de bien escurridas; se rellenan con esta pasta y se colocan en una sartén chata con manteca ó aceite bien frito; rociándolas por cima con pan rallado y grasa, se ponen entre dos fuegos suaves durante media hora. Una vez doradas, se sirven.

Salsa picante

Se pica cebolleta y perejil muy menudo y se lava separadamente en agua fresca.

La manera mejor de lavarlos, es atando cada cosa en el pico de una servilleta y sumergiéndola en el agua tres ó cuatro minutos. Antes de usar estos ingredientes se debe esprimir bien el agua.

Se pone la cebolleta en una sartén, con cuatro onzas de manteca de vacas y tres cucharadas de vinagre; se acerca al fuego y se hace cocer hasta que el vinagre se consume, lo que se conocerá en que la manteca vuelve á quedar clara. Se agregan cuatro onzas de harina, y se hace hervir cuatro minutos.

Se añade un vaso de caldo del cocido, un polvo de pimienta y un poco de caramelo para darle color.

Hácese hervir un cuarto de hora más y se le echa, al separarla del fuego, una cucharada grande del perejil picado y otra cucharada grande de pepinillos muy picaditos.

Esta salsa no puede dejarse de la mano; desde el momento de acercarla al fuego hasta su terminación, debe agitarse circularmente.

Con esta salsa puede aprovecharse la carne sobrante del cocido, pues la hace muy agradable.

Rebozos para carnes y pescados

Se tamiza sobre una tartera un cuartón de harina. Se hace un hoyo en medio y se echa en él medio cuartillo de agua, un poco de sal, dos yemas de huevo y dos cucharadas de aceite. Se mezcla todo bien hasta que forme una pasta espesita que cubra la cuchara; si resultase demasiado espesa, se aclara con un poco de agua hasta que esté en el punto indicado.

Veinte minutos antes de ir á usar esta pasta, se baten dos claras hasta que estén bastante consistentes, y se unen á la pasta batiéndola cuatro minutos.

Hecha esta operación, puede empezarse á rebozar y freir.

Pan rallado para rebozos

Se deja endurecer la miga de pan, se

ata en un paño blanco, y se frota el paño hasta que la miga está bien desmenuzada. Se tamiza por un colador y se pone en betes.

Ciertos guisos requieren pan rallado rubio, y para esto se tuesta la corteza á horno hasta dorarla; se machaca en el mortero y se tamiza.

El pan para rebozos se usa tanto, que siempre debe haber en la cocina provisión de él.

Cebollas cuajadas

Se escogen cebollas pequeñas y redondas. Se quita la capa de encima, se las corta un poco por el rabo y otro por la parte opuesta, y con un cuchillo pequeño de punta, ó navaja, se les hace por un lado un hoyo.

Se ponen en agua veinte minutos para que blanqueen.

Se baña bien con manteca de vacas una sartén chata, y se colocan en ella las cebollas, en el hoyo de las cuales, se pone un poco de azúcar molida, y se doran con cuidado.

Se cubren de agua una vez doradas, y se tapan con una cobertera con lumbre encima.

Hay que cuidar de echar sobre ella de cuando en cuando, cucharadas de su mismo caldo para evitar que se arruguen.

Estas cebollitas se usan para guarnecer platos de carne.

Chuletas de ternera á la papillot

Después de aplastadas y sazonadas con sal y pimienta, se saltean en una sartén con manteca de cerdo. Después de sacadas y colocadas en un plato, se rebogan en la misma grasa: jamón cortado muy finito, cebollas muy picadas y lavadas, setas, perejil y *echalotes* también muy picados, y cuando está bien rehogado todo se añaden dos cucharadas de harina y una copa de Jerez. Se ponen otra vez las chuletas en esta salsa, y se dejan á fuego lento un cuarto de hora. Se co-

locan luego en una fuente para que se enfrien, y cuando ya están frías, se cortan unos pedazos de papel blanco en forma de corazón y se untan de aceite. Se coloca de un lado del papel media cucharada de la salsa (que habrá resultado espesita), encima la chuleta y encima otra media cucharada cubriendo la chuleta. Se dobla el papel y se hace cordón en los bordes á fin de que la chuleta quede bien encerrada en el papel. Los huesos de las chuletas han de quedar fuera del papel. Cinco minutos antes de servir las se ponen en la parrilla con poco fuego debajo para que no se quemen, volviéndolas á los tres minutos, del otro lado. También pueden pasarse en el horno.

Sesos á la Milanesa

Después de quitadas las membranas exteriores y desangrados en agua tibia, se cortarán en pedazos como nueces y se rebozarán en una mezcla que ha de hacerse con harina, pan rallado y queso parmesano, rallado también, aplastando los un poco para que formen una tortita.

Se colocan en una sartén ó tartera cha-ta, que tenga bastante manteca de vacas derretida. Se arriman al fuego y se les da vuelta por los dos lados para que se doren.

Se colocan en la fuente formando pirámide, con perejil frito alrededor.

Pierna de cordero con judías

Se toma una pierna de cordero limpiándola bien y quitándola la parte gruesa del hueso para que quede de buena forma. Se envuelve en una servilleta atándola bien con un bramante; se blanquea en agua hirviendo y luego se refresca poniéndola enseguida á cocer con agua que la cubra como hasta tres cuartas partes y sal. Se hace cocer á fuego fuerte de dos horas á dos horas y media.

Pasado este tiempo se saca y se trinchas en rebanadas volviendo á colocarlas en su sitio de modo que parezca la pierna ente-

ra; se pene en una fuente y se la rodea con la guarnición siguiente:

Después de blanqueadas las judías secas, se ponen á cocer con cebolla, zanahoria y caldo; cuando están cocidas así, se frien separadamente en una cacerola con bastante manteca, pedacitos de jamón y cebolla cortada, y luego se echan las judías bien escurridas; cuando está bien frito se le añade el caldo reducido donde se coció la pierna.

Se sirve á parte una salsa picante.

Buñuelos de albaricoques

Se toman los albaricoques necesarios; y, partidos por la mitad se quitan los huesos y se ponen á remojar en marrasquino con azúcar; después de tres horas se sacan, se pasan por la pasta de freir, (cuya fórmula incluimos á continuación) y se van friendo en manteca muy caliente y abundante, hasta que están doraditos. Se colocan sobre una servilleta para que empapen la grasa, y se espolvorean con azúcar. Si se quieren glaseados se pasan mucho por azúcar, y luego por la paleta ardiente.

Pasta para freir

Se baten claras de huevo (proporcionadas á la cantidad del frito) hasta ponerlas en punto de nieve; se baten separadamente las yemas con harina, y cuando están bien batidas se van echando en las claras sin dejar de batir para que se mezclen bien. Esta pasta ó rebozo debe hacerse en el momento en que se ha de usar.

Discreteos y tolerancias

Ha sucedido—como era de suponer—que la mayoría de las cartas recibidas para esta sección resultan impublicables.

Pero ¡qué cosas tan especiales imaginan las gentes! Han confundido nuestros

«Discreteos y tolerancias» con los «Avi-sos útiles» de *La Correspondencia*.

Estamos lejos, muy lejos, de admitir semejante basura. Allá se las entiendan ustedes con porteras, floristas, peinadoras y demás vehículos de amor bastardo. Sólo con los que adoran y admiran *discreta-mente* nos ofrecimos á ser *tolerantes*. El rótulo debió ser bastante para espantar á esos moscardones de la cálida atmósfera social, que solo saben poner vegigato-rios; pero, señores míos, resultan mejor las *cataplasmas* (y nadie se ofenda); las cataplasmas que sin dolor curan y su-avemente regeneran una vida.

Ya lo saben ustedes: en adelante, más horchata y menos aguijoneo; porque bien pudiera resultar algún xángano con pi-cadura.

Entre lo poquito aceptable que descu-brimos, escogemos las notas que á con-tinuación copiamos:

Querida Ramona: Desde que te perdí, hace un año, de vista, que no he vuelto á saber de tí. Por eso me dije, digo: «Ella que anda en fregaos y guisotes, querrá saber á qué sabe un papel como éste, dedi-cado á enseñar cómo se cuecen las ju-días y otras cosas de más emp ño, y viendo líneas y líneas, dará con mi carta y se pondrá colorada como una rosa, y pensando en mí, es fácil que ni acierte á darle vueltas al puchero.

«Porque tú me querías Ramonona, y no eres ingrata, y al saber que aún te quie-ro, es fácil que te impresione mi mala fortuna, y te digas, como yo medije: «que sepa de mí ese *venturao*.»

«Nada te manifiesto de otras cosas por no abusar de los lectores; pero en cuanto averigüe dónde te puedo escribir sin imprenta, con mi pluma y bajo sobre, ¡ya verás lo que te digo!

Adios Ramona, remonona, y saca de incertidumbres á tu

Juan González y Martínez.

Cuartel de la Montaña.

A. N. C. J.

Incomparable y aderada nenita: Procura que tu mamá no sospeche, porque de nuevo nos veríamos incommunicados. ¿Me quieres mucho? Ahora te podré ver, aun-que de lejos; Enrique, un compañero mío de carrera, se ha mudado de casa, y desde su balcón se ven los tuyos; podremos ha-cer señas, pero á esa distancia el abeca-dario de sordomudos y de amantes, que tienen mamás sordas para los ruegos, y papás mudos para las concesiones, de nada sirve, ni auxiliándose con los geme-les de teatro. Pero te veré, te contemplaré, te admiraré, te adoraré, te besaré con los ojos y con el alma, y que rabie mi fu-tura suegra; porque aun cuando tu no me permitas que la llame así, no te obedez-ce; mi suegra, mi suegra... ¿Cuándo lo será, Dios mío? Poder inmenso del amor, que hace desear... ¡la suegra! Pero ¡cuán-tas cosas divinas llegan con esta palabra odiosa! Escribeme si puedes, y piensa en mí de noche y de día.

Pasado mañana voy á examinarme. ¡Solo falta que me revienten!

S. V. P.

EN CRUDO

Que no tenemos dinero y que hace falta sacarlo de alguna manera. Hoy el plato no puede ser de carne, sino hueso limpio, mondo y lirondo.

Hace ya muchos años que gozamos de paz, la hermosa paz que esperábamos *in illo tempore* para remedio de las naciona-les desdichas. Entonces la guerra nos consumía, nos aniquilaba. Sin embargo circulaba el oro y los billetes de Banco, aparecían con cierta timidez frente á las amarillas monedas de cinco duros!

Se acabó la guerra—dicen que á fuerza de dinero—y como si con los estruendos y tumultos de los combates se marcharan

los últimos cuartos, desde entonces andamos á la cuarta pregunta. Hay paz, sí, pero la alimentación es escasa. No se mueve ni una hoja, pero los bolsillos se encuentran vacíos. El orden es absoluto y completo, pero la inanición social lleva camino de ponerse al nivel del orden.

La única mesa bien servida es la del presupuesto y aunque en ella abundan las *entradas*, no hay para satisfacer á todos los que quieren nutrirse. Los que ayunan son los industriales, los comerciantes, los que representan en el mundo actividad y trabajo.

Puede compararse en nuestro país, como en ninguna otra parte, la fortuna con una ramera. Atenta, cariñosa, amante con los ociosos, con los aventureros, se ríe de los infelices que gastan su vida en el trabajo. Busca las incitaciones procaces de los que consumen su existencia en el desenfreno de las pasiones y rechaza con violencia el abrazo cariñoso del que ama con el espíritu y no por sensualidad.

Así se explica que aquí el descarado, el audaz, el ambicioso, suban como la espuma. Verdadera espuma que flota en la masa hirviendo del país. En tanto que los negociantes, los trabajadores, los escrupulosos, los honrados perecen, se hunden, acaban por desaparecer en el abismo de la miseria que traga en cada hora millares de víctimas...

¡Y todo esto tendría remedio! Ya lo creo que lo tendría. Pero hay que ponerle, y aquí donde todos secundan é imitan admirablemente al atrevido, son muy pocos los que se deciden á iniciar ninguna empresa arriesgada.

Sin ir más lejos, ahora la preocupación del país refiérese á los presupuestos. ¿Se aprobarán? ¿No se aprobarán? ¿Tendremos modificaciones económicas? ¿No las tendremos? Esto espera el país: esto se preguntan los cándidos que viven lejos de

los círculos políticos (iba á decir viciosos). Y como respuesta á las demandas no se observa más que ir y venir de personas; conversaciones íntimas y conferencias privadas, recados al oído, recomendaciones de todo género, componendas que se hacen y deshacen. ¡Mucho acordarse del propio medro, pero nada de pensar en las adicciones que padece nuestra querida España!

Por eso decía que hoy no tenemos carne, ni cruda ni cocida. Tenemos un hueso que nadie se atreve á roer. Los españoles que ya vamos conociendo á los que se gastan nuestro dinero, decimos viendo ciertas confabulaciones para arreglar los presupuestos: «A otro perro con ese hueso.» Y nadie se ofende porque comparemos á España con un perro, el representante de la lealtad.

España ya no es león. Ya no puede sacudir la melena, porque se la han cortado para penársela (y espantar con ella á los incautos) los vividores, los políticos de oficio. España, lo repito, puede compararse ahora con un leal perro que ronca á los pies de su historia, como ninguna otra, grande. El perro no se estremece, no ladra siquiera.

Pero el mejor día morderá.

BACHILLER FRANQUEZA.

Conservas

Para las cejas y las pestañas.

He aquí un medio para hacer crecer y espesar las cejas y las pestañas.

Humedecelas amenudo con agua bien fría, y las veréis en poco tiempo pobladas y largas.

Las irlandesas deben sus hermosas pestañas rizadas á este inofensivo cosmético.

Teniendo cuidado de cortarse las extremidades de las pestañas hasta la edad

de quince años, es seguro que se tendrán hermosísimas.

Procedimiento para marcar ropa blanca.

Mandaos hacer una planchita de hierro con vuestro nombre, iniciales ó escudo, de relieve.

La pieza que ha de marcarse se cubre bien en el lugar donde ha de ir la letra, con azúcar pulverizada, y poned encima la plancha marcadora muy caliente, sosteniéndola medio minuto, y obtendréis una marca indeleble.

A las rubias con canas.

He aquí una recomendación para que las rubias destierren esas hebras de plata, que mezclándose á las de oro, causan una inexplicable inquietud.

Es una tintura que dura sin alterarse muchos años, y cuya mejor cualidad es ser completamente inofensiva.

Se hace hervir en agua de lluvia una cantidad de achicorias llamadas de las armas de Lille. Se cuele por un lienzo fino ó por una muselina. Esta tintura es más ó menos rubia, según la cantidad que se pone de achicorias. Se moja una brocha en este coimiento, y se humedece el cabello con ella. Hay que repetir esta operación tres ó cuatro veces, con intervalos de tres ó cuatro días. Los cabellos rubios, así teñidos, no destiñen ni aun lavando la cabeza.

Este tinte no sirve para el pelo oscuro, pues solo tiene acción sobre las canas.

Fuera berrugas.

Montaigne decía: «Yo amo á París hasta con sus berrugas.» Pero ¿quién es el corazón que no sienta repugnancia por un rostro adornado por estas horribles escrescencias?

Es necesario hacerlas desaparecer, como se han hecho desaparecer las de París; para ésto, es preciso quemarlas dos ó tres veces por semana con un lápiz

de nitrato de plata ó hacerlas sangrar con ayuda de un cortaplumas y esprimir sobre ellas, repetidas veces, la leche del Euforbio blanco.

Existirán, indudablemente, remedios más dulces para el paciente que los arriba indicados, pero su resultado no será tal vez tan seguro, y desde luego será con ellos, mucha más lenta su curación.

De los labios.

He aquí la receta de una excelente pomada para los labios.

Se funden al baño de María 10 gramos de cera virgen; se mezclan con treinta gramos de aceite de almendras dulces y se colorea con un poco de orcaneta.

Se bate mucho con una cuchara de madera, se perfuma con unas gotas de esencia de rosa y se coloca en botes de cristal, loza ó madera. Nada de metales en las tapas.

Receta de un buen coldcream

Se toman cincuenta gramos de almendras dulces, diez de cera blanca, diez de blanco de ballena. Se pone al baño de María y se mezcla todo perfectamente. Cuando está fría esta mezcla, se agregan diez gramos de agua de rosas, cinco de tintura de benjuí y dos de esencia de ambar.

Se cubre bien al acostarse la cara y las manos con este coldcream, lavándose con agua fresca al levantarse.

El cutis que se consigue es finísimo

Dolores de muelas.

Existen una porción de remedios para los dolores de muelas y de la boca en general. Todos son más ó menos eficaces, pero vamos á dar uno que, recomendado por un médico de los hospitales militares franceses, da en casi todos los casos una curación completa.

Es preciso hacer preparar este elixir por un farmacéutico.

La primera vez que se aplica mojando

en él un algodoncito, se siente un consuelo inmediato; en el momento que se va secando el algodón, vuelve á mojarse, y el alivio que se siente al aplicarle sobre el hueso dolorido es notable; á la tercera aplicación el dolor desaparece definitivamente.

Véase la receta:

Tintura de benjuí.....	6	gramos.
Tintura de iodo.....	1	»
Tanino.....	0 50	»
Cloroformo.....	1	»
Cloridrato de morfina....	0'05	»

Este medicamento no se altera.

VENTURA.

Carne de tabla

Ya me confesé bullanguero y retozón. Me gustan los encantos más íntimos de las mujeres, lucidos en público, siempre que les acompañe oportuna gracia; me seducen las picardías femeniles que provocan, disfrazadas con fácil descuido, y me recrean las intenciones *prodigalidades* que avivan los deseos. Pero juzgo que haya para la coquetería (llamemos así á la sensualidad rebozada en arte) un límite que la diferencia del torpe descaro.

Hay, entre una *estrella* del arte coreográfico-lírico y la mocita que me preocupa (esto es demasiado, pero no me atrevo á escribir sencillamente que me ocupa), la misma diferencia que vá de la mujer de mundo que nos abrasa con ojos de fuego y nos atrae con seductor empaque, á la impura que nos quema con el roce y nos detiene cogiéndonos del brazo.

No debiera titularse hoy esta revista *Carne de tabla* sino *Carne de... otra cosa*. Hay gracias muy oportunas para encender á un amante, y son lícitas en el retiro de una cámara; pero en el escenario no pueden resistirse, porque para la genial artista el público es un amante... de cumplido.

El baile de *La bella chiquita* es, en todo caso, un recurso halagador para ganarse las caricias y los *dineros* de un hombre. La mujer que supiera imitarlo en circunstancias favorables de soledad y momento psicológico (¿?), seguramente conseguiría cuanto deseara; pero, como espectáculo público, es una torpeza intolerable que á

nada conduce y no divierte; porque, tanta brutalidad... á distancia y por tantas gentes á la vez presenciada, humilla y no sensualiza.

Es una torpeza en absoluto y nada más. Aquella función debiera ser para hombres solos, enteramente solos, que fueran entrando uno á uno; y así como ahora reniegan del baile *famoso* hasta los más desprecupados, entonces todos contarían maravillosas hazañas.

La bella chiquita es guapa. Sus ojos relucen más que los brillantes que cubren su cuello y su cabeza. Pero resulta sosa, y su frialdad no admite ponderación; es la sosería más absoluta que recuerdo y concibo. Si yo fuera su amante, *muriera* de amor dos veces al mes, y viviera en estado convaleciente casi todo el año, sin pensar en ella.

No es una eriatura humana que apasione y arrebate, sino una caja de música... de amor, cuyo resorte, funcionando con regularidad, ensarta veinticuatro piezas distintas; nos retiene, pero nos aturde y nos deja incapacitados hasta para darle cuerda otra vez.

No sé cómo decir, sin acentuar mucho claridades imposibles, que *La bella chiquita* se ofrece con un bagaje impropio del aristocrático Circo donde funciona, y hasta del café cantante.

Un freno automático, por ejemplo, será cosa muy oportuna cuando se aplique á un ferrocarril en marcha. Pero sería ridículo quien se presentara en un baile de sociedad, con un freno automático... en el sombrero.

Algo así le sucede á *La bella chiquita*.

Sus contoneos y disloques de barriga no son grano de anís y cosa despreciable; pero como el freno y otras cosas útiles requieren oportunidad que no hallan *todavía* en un Circo donde se buscan recreos de un arte noble, y no recursos de una *mecánica*... peligrosa.

BAMBALINA.

Bibliografía poética

¡Y dicen que nuestra sociedad es prosaica!

No crean ustedes á los que tal dicen. La vida moderna está *pagada* por la prosa... en tomos.

Los periódicos vienen atestados, en su parte bibliográfica, de avisos relativos á nuevas publicaciones poéticas.

¿Desean ustedes convencerse? Ahí va la prueba.

En dos días he aprendido, según textos de *La Correspondencia*, *El Imparcial* y *El Ideal*, que podemos recrearnos con estos libros en verso:

Ecos de las vigiliás.

El pendón negro.

Laureles y siemprevivas.

Sonetos y sonetillos.

Etcétera, etc. etc. ¿Quién pide otro?

Y si esta no es bastante lectura... poética, recuérrase también á las *mil y una* poesías que han publicado los periódicos taurinos dedicándolas á Lagartijo.

Ya ven ustedes que si no somos felices no será por falta de poesía.

Quédales el recurso á los pesimistas de suponer que tales obras pueden estar formadas por malos versos.

¡Quíá!

Véanse las opiniones de la prensa:

«El inspirado escritor D. Hermilio Olóriz acaba de coleccionar sus preciosas poesías en un elegante tomo.» Etcétera.

Otra:

«El distinguido poeta D. Juan Menéndez Pidal ha publicado un precioso poema.» Etcétera etc.

Y queda otra:

«*Sonetos y sonetillos* es obra digna de literatos de tal nombre (uno se llama Rodríguez). Hoy que la turba multa de versificadores chirles pone á las prensas en duro trance obligándolas á dar á luz verdaderos desatinos literarios, siente uno verdadera alegría cuando por casualidad topa con algún libro de versos que se sale de lo común adocenado.»

Y queda otra:

«Tengo el gusto, señoras, de presentar á ustedes un nuevo poeta, de quien no tienen seguramente la más pequeña noticia.» Etcétera.

Y quedan mil para quien las reclame.

No se crea que son los amigos quienes redactan estos sueltos, ó el propio autor acaso, no; esto es el juicio de la prensa, que desventuradamente (como dice siempre con frases consagradas por el uso), nunca tiene lugar ni espacio para insertar alguna de las *joyas* de que hace gran estima.

¡Que la vida es prosáica!

No: los versos rebosan en los almace-
nes de libros, en los baratillos de las ca-
lle y en los mostradores de la tiendas de
comestibles. Versos poéticos, amorosos,
dulces y sensibles; pedazos de corazones
que se deshacen como la nieve y se aventan
como la ceniza.

Bendigamos á esos héroes que consu-
men sus horas escribiendo inspiraciones
que nadie ha de leer, y gastan su dinero
en libros que nadie ha de comprar. Ben-
digámoslos, maldiciendo el prosaísmo so-
cial que nos arroja y prefiere una lonja
de jamón á un soneto, á una elegía ó á
un epitalamio.

FILOS.

De sobremesa

La señora de Montmorin, aconsejaba
prudentemente á su hijo, al hacer su en-
trada en sociedad: «Sólo quiero advertir-
te, tratando de mujeres, que procures
enamórtarte de todas.»

De Santo Tomás:

El hombre sería siempre santo, si ama-
ra tanto á Dios como á la mujer.

Catalani ha dicho:

«Para que las alabanzas que se prodi-
gan á una mujer sean justas y nobles, es
necesario que quien las hace no cuente
con verlas premiadas por ella.»

En el corazón — dice Lamartine — se
asienta el genio de las mujeres, y no en
la cabeza, porque todas las obras de ese
genio, son obras de amor.

De la princesa de Salm:
«Una mujer verdaderamente delicada y sensible, goza una porción de sensaciones desconocidas á la mayoría de los hombres.»

De Sanial Dubay:
«No está comprobado que las mujeres sepan amar mucho más que los hombres; pero sí es cierto que saben amar mejor.»

Las mujeres acostumbran á encariñarse por los favores que otorgan á los hombres, y éstos curáanse de sus pasiones por los favores que reciben.

La perfidia de las mujeres nos evita los celos.

DE PEDRO GRACIA DEI en su «crianza y virtuosa doctrina.»

Ni con boca llena beber ni sorber,
ni roer hueso mucho apecho,
ni beber con los ojos puestos al techo,
ni soplar lo que se ha de comer,
ni en bebiendo *glo, glo* hacer
en el puladar, y saber pedir,
y cosas de asco nunca decir,
paso mascar, y sin son beber.

SONETO AMOROSO

Si te propones recobrar completa
la hermosa juventud, oye y practica;
llegate de mi amor á la botica
y dí que te componga esta receta:
«Un millón de ilusiones de poeta
»contra el recuerdo audaz que mortifica;
»de pasión ideal esencia rica
»para calmar la duda que te inquieta.
»Para tus labios, fuego de mi boca.
»Mis brazos que adelgacen tu cintura.
»Para darle á tu cuerpo nueva vida
»sangre, infiltrada con delicia loca...»
Y así recobrarás de tu hermosura
la juvenil edad apetecida.

LUCIANO SALVADOR.

Postres y dulzainas

(del doctor D. Diego Torres.)

Trato á mis criados como á compañeros y amigos; y al paso que los quiero, me estoy lastimando de que los haya hecho la fortuna la mala obra de tener que servirme. Jamás he despedido á ninguno; los pocos que me han acompañado, ó murieron en mi casa, ó han salido de ella con doctrina, oficio y conveniencia. Los actuales que me asisten, no me han oído reñir, ni á ellos, ni á otros de los familiares; y el más moderno tiene ocho años de mi compañía. Todos comemos de un mismo guisado, y de un mismo pan; nos arropamos en una misma tienda; y mi vestido, ni en la figura, ni en la materia se distingue de los que yo les doy. El que anda más cerca de mí es un negro sencillito, cándido, de buena ley, y de inocentes costumbres: á éste lo pongo más de punta en blanco, porque en su color y su destino no son reparables las extravagancias de la ropa; yo me entretengo en bordar y en ingerir sus vestidos, y logro que lo vean galán y á mí ocupado. Ni á éste ni á los demás los entretengo en las prolixidades y servidumbres que mas autorizan la vanidad que la conveniencia; y aun siendo costumbre por acá entre los amos de mi caracter y grado, llevar á la cola un sirviente, en el traje de escolar, en ningún tiempo he querido que vayan á la rastra. Yo me llevo y me traigo solo donde he menester; me visto y me desnudo sin edecanes: escribo y leo sin amanuenses ni lectores; y sirvo más que mando; lo que puedo hacer por mí no lo encargo á nadie, y finalmente, yo me siento mejor y más acomodado conmigo que con otro. Si esta es buen modo de criar sirvientes ó de portarse como servido, ni lo disputo, ni lo propongo ni lo niego; yo digo lo que pasa por mí, que es lo que he prometido, y lo demás reuélvanlo los críticos como les parezca.