

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 15 DE JUNIO DE 1893.

Cocineros ilustres

—
Angel Muro



Cocinero y escritor,
con sus aptitudes varias
conquista fama y honor,
vendiendo á más y mejor
«Conferencias culinarias».

Plato fuerte

LOS CONVITES

Brillat-Savarin lo dijo: «Sentar á nuestra mesa un huésped, es encargarnos de hacerle feliz por espacio de dos horas».

Este principio destruye la mayoría de los comentarios que ocurren á cuantos de convites y banquetes tratan, y lleva com-

pendiado en subrevedad expresiva el germen de cuanto puede inventarse acerca del asunto.

Fijense ustedes en que no dijo el sabio fisiólogo «encargarse del placer» ni del «gusto» del huésped, regalándole solamente con manjares el paladar y proporcionándole una buena digestión.

Brillat-Savarin dijo: «hacerle feliz», y supo bien lo que decía.

Nuestra sociedad, tachada indignamente de materialista, y á la que se atribuye un positivismo grosero y repugnante del que ésta mucho por fortuna, poco gozaría con las fiestas de Lúcellus y Heliogábalo, y se recrea dulcemente á todas horas en modestos convites, regalo inapreciable de amigos y amantes.

La felicidad no reside ni puede residir en la ostentación, el costoso lujo y la dilapidadora y procaz abundancia; muchas veces la mesa más rica y mejor acondicionada, es también la más aburrida y la que menos deseamos frecuentar.

Pero gracias á las exageraciones de los *irradistas* en estas materias, muchas personas timoratas ante un supuesto ridículo, jamás ofrecen su mesa, y recurren á vulgares convites de *restaurant*, aterrorizados por las mil condiciones que requiere la *suma* legislación elegante cuando se ocupa de convites; y comparando todo aquel fárrago de inútiles imposiciones con el modesto servicio y los reducidos elementos de que disponen, les parece mezquino todo lo de su casa, y se avergüenzan del verdadero *bienestar* buscando un *confort* de pacotilla, que sirve más para satisfacer vanidades, que para producir satisfacciones.

Inútil es mencionar el opuesto vicio, el de la *franqueza* sobradamente absoluta, que invita sin más ni más para *matar de hambre* y á lo sumo para *matar el hambre*, proporcionando al huésped un rato de fastidio. Esta exageración es aborrecible como la otra necia, y ha creado una frase común que todo el mundo ha repetido alguna vez, y dice contestando á una invitación *amistosa*, entre burlas y veras: «Trátame usted como á persona de cumplido». Y cuando es improvisado el convite, se rechaza muchas veces con esta expresión: «Ya me convidará usted otro día, con las preparaciones convenientes». Libertades grandes y hasta groserías parecen estas respuestas; pero bien ganadas las tienen aquellos cuya inoportunidad absoluta las hace razonables en muchos casos.

Ni de los que por sistema usan y abusan de los convites buscándolos y hasta solicitándolos, ni de los que convidan sin medios y sin oportunidad para satisfacer aspiraciones imposibles ó rasgos de afecto inoportunos trataremos aquí, despreciando el abuso que hace cada cual del anfitrión á quien esquilmá, y del huésped á quien tortura; y trataremos de invitaciones motivadas y de comensales atentos en diversos casos y situación distinta.

«Es necesario reflexionar un poco antes de sentarse á una mesa por primera vez», ha dicho una escritora ilustre, y bien pudo añadir: «Es necesario reflexionar mucho antes de invitar á un huésped por primera vez á nuestra mesa».

Pocas veces discurren quien invita y quien recibe la invitación, la serie de obligaciones y compromisos que impone un convite, cuando no le acompañan la indolente y obligada tiranía social ó el cariño amistoso al que no dolieron jamás obligaciones.

Para comida de etiqueta, (casamientos, bautizos, cumpleaños y fiestas celebradas

por personas de suposición) los convidados recibieron sus invitaciones ocho días antes del fijado para el convite, y aquellas pudieron ser de palabra, entre gentes que se visitan y se profesan afecto, siendo siempre por escrito cuando se trata de otros conocimientos obligados y finos, pero superficiales. La persona invitada debe desde aquel punto responder, agradeciendo si acepta ó disculpándose con aparentes razones cuando las circunstancias lo exijan.

Los invitados llegarán á casa del anfitrión cinco minutos antes de la hora marcada, y el anfitrión procurará—sin dejar de conceder á los rezagados algunos minutos de atención—que la hora no se retrase, porque, acordar mucho, es tanta consideración para con los que faltan como descortesía para con los que asistieron puntuales.

En las comidas visten las mujeres lucidos trajes de salón ó teatro, y los hombres visten de frac; en los almuerzos es corriente usar las mujeres elegantes confecciones para calle y los hombres levita; siendo casi siempre la del almuerzo invitación de confianza.

Los dueños de la casa reciben á los comensales en el salón; cuando el criado avisa que «la señora está servida» ó que «la mesa está servida» (no falta quien ordene que se diga así), cada caballero ofrece el brazo á la señora que ha de ser su vecina, encomendada con antelación á sus cuidados por la señora de la casa, y guardando el orden que impone la cortesía, teniendo en cuenta consideraciones de posición social, edad y parentesco.

Cuando el caballero y la dama que han de servirse y agradarse, no se conocen, al hacer su presentación indicase ligeramente algo que, sin llegar á indiscreto, pinte con claridad el carácter y condiciones de una y otro.

Las señoras van ocupando sus puestos y sentándose á medida que llegan al comedor; los caballeros les arriman las sillas, cuidando que no les falte nada de cuanto pueden apetecer, y procurando adivinar lo que les van á pedir. Cuando todas las señoras están acomodadas, toman asiento los caballeros y comienza el servicio.

La conversación debe ser lo más general posible, pero ha de procurarse no entablar diálogos extensos con personas distantes; más que saltar de un extremo á otro por bruscas interrupciones, la conversación debe producirse y correrse alrededor de la mesa como la electricidad por el alambre que la conduce, produciendo á cada instante chispazos de ingenio, frases bien intencionadas, expresiones elegantes y ligeras que reciben por comento la sonrisa y el agrado de todos y desaparecen con rapidez para dar lugar á nuevos asuntos.

El señor de la casa tendrá por compañera, dándole primero el brazo al salir del salón y obsequiándola durante la comida, á la señora de más edad y más alto rango. De igual modo, el invitado que reuna estas condiciones debe ser el caballero de la señora de la casa, que será quien rompa la marcha camino del comedor. Los jóvenes aguardarán á salir los últimos y á sentarse cuando ya los mayores hayan tomado asiento. Unos y otros al servirse procurarán hacerlo brevemente, sin entretener á los criados más que los indispensables momentos.

Los guantes, que se conservarán puestos mientras dura la visita en el salón, serán retirados en el momento de sentarse á la mesa; cada convidado tendrá su *lista*, enterándose de lo que contiene para distribuir su apetito entre los platos de su preferencia.

Esto, que hubiera parecido en otros tiempos una ordináñez, ahora se consi-

dera la cosa más natural del mundo, y, verdaderamente, si á la mesa llegamos para comer, y comer es un goce lícito, parece tonta la indiferencia de nuestros antepasados ante la elección de manjares, y justas las atenciones que dedicamos á la *lista*, procurando nutrirnos con lo que más nos agrada y prescindir de lo farragoso y de lo que por algún motivo no puede satisfacerlos.

Otro día trataremos de las comidas de confianza, de las comidas entre íntimos, cuya cordialidad no excluye nunca la cortesía, pero si el aparato; dejando para entonces consideraciones que alargarian demasiado este artículo.

EL BARÓN DE GONZAGA.

Lista de Platos

Sopa de queso.

Se hace en caldo del cocido una sopa de tapioca muy clara, y al tiempo de ir á reunir la se le agrega seis yemas batidas y un cuarterón de queso de Parma rallado, con un polvo de nuez moscada. Se bate todo muy bien, retirado de la lumbre, y se pone en la sopera.

Puede reemplazarse el queso de Parma por buen queso de bola ó manchego.

Sopa de calabaza.

Puede hacerse esta sopa con calabacín, pero es preferible la calabaza grande amarilla.

Se pone á fuego lento una cacerola con una copa de agua, un cuarterón de manteca de vaca, un cuarterón de azucar, un polvo de sal y la calabaza partida en pedacitos, habiéndola quitado la corteza verde y las pipas.

Se hace hervir durante dos horas. Se pasa por el colador como todos los purés y se le agrega un cuartillo de leche ya hervida. La leche cruda se corta fácilmente.

Vuelve á acercarse al fuego para que

dé un hervor con la leche y enseguida se echa en la sopera, donde se tiene ya el pan cortado.

Para un cuartillo de leche medio kilo de calabaza.

Filetes de salmón ó merluza.

Se cortan filetes más largos que anchos, se rebozan en pan rallado en huevo y en pan rallado otra vez, se frien en mucho aceite y muy caliente, se hace escurrir la grasa colocándolos sobre un colador y se sirven con salsa mayonesa ó tártara, aparte.

(Véase en nuestro primer número salsa mayonesa y anguillas á la tártara).

Salsa blanca.

Se mezcla bien una cucharada de manteca de vacas, otra de harina, un polvo de sal, otro de pimienta y medio cuartillo de agua caliente. Cuando todo está bien unido se pone al fuego, dándole vueltas con una cuchara hasta que forma un espeso que cubra bien la cuchara.

Entonces se agregan otras dos cucharadas de manteca de vacas y se separa del fuego, moviéndolo con la cuchara de madera al lado de la hornilla, hasta que la manteca esté bien unida á la salsa. Al tiempo de servirla se exprime el zumo de un limón, y mientras se hace esta operación se la sigue agitando circularmente con la cuchara para que no se corte.

Esta salsa se sirve con pescado cocido ó asado y con judías verdes ó coliflor, cocidas y bien escurrida el agua. Tampoco está desagradable con filetes de vaca al natural.

Tomates rellenos.

Se toman tomates, procurando que sean iguales. Se les quita un poco por el lado del tallo, y con una cucharita se vacía un poco de la carne y las pipas.

Se hace un picadillo con jamón y se une á la carne que se sacó de los tomates, añadiendo un poco de pimienta molida.

Se rellenan los tomates con esta pasta y se ponen en una cacerola, espolvoreándolos con queso rallado y bañándolos bien con manteca, mitad de cerdo y mitad de vacas.

Se cuecen entre dos fuegos suaves ó mejor en el horno si lo hubiere.

En estando doraditas pueden servirse.

Judías blancas á la francesa

Se cuecen las judías blancas poniéndolas con agua fría, teniendo cuidado de añadirles siempre con agua fría también y no echándolas sal hasta que estén cocidas.

Se les escurre el agua y se les echa vino minutos antes de servir las y retirarlas del fuego, manteca de vacas, proporcionalmente á la cantidad de judías que haya, perejil muy picado, pimienta y el zumo de un limón.

Carne rellena

Se toma un pedazo de cadera ó babilla, se machaca y adelgaza á fin de que quede una tira larga y que pueda arrollarse.

Se hace un picadillo con jamón, un poco de carne y dos ó tres huevos cocidos duros. Se pone á rehogar en la sartén este picadillo con sal, pimienta, nuez moscada y una cucharada de harina. Cuando está bien rehogado se saca y se estiende sobre el pedazo de vaca que teníamos preparado. Se arrolla éste y se ata bien con un bramante ó cordón para que no se salga el relleno.

Se reboza en harina y se pone con manteca de cerdo y media botella de vino blanco. Se deja cocer, y cuando está tierna la carne, se deja apurar el agua hasta que quede asada en la grasa.

Esta carne, fina y cortada en lonchas delgadas, está deliciosa.

Jelatina de ron

Se baten seis huevos, separadamente las yemas de las claras, haciendo subir las claras hasta punto de nieve. Se echa á las yemas cuatro onzas de azúcar, se

baten bien y se unen á las claras batiendo las dos cosas hasta que se unan bien. Se les agregan dos copas de ron y media onza de cola de pescado disuelta en agua templada.

Se ponen en el molde, y si no le nubiese, en un tazón de loza.

Se pone el molde en una cazuela con agua, y se deja hasta que esté bien cuajada.

Para sacarla del molde basta sumergir éste dos minutos en agua bien caliente. Se pone un plato en la boca del molde, y se vuelve como una tortilla.

Guisantes á la inglesa

Se blanquean teniéndolos en agua veinte minutos. Se cuecen con agua y sal, colocan lo sobre la boca del puchero donde se cuezan una servilleta doblada y mojada.

Cuando están cocidos se les escurre bien el agua y se ponen en una sartén con dos cucharadas de manteca de vacas fresca y otras dos de azúcar; se les da vueltas cinco minutos y se sirven.

Croquetas á la Bechamelle

Con cuatro onzas de manteca de vacas, un cuartillo de leche, un polvo de nuez moscada, otro de pimienta y la harina suficiente, se hace una especie de natilla espesa que se pone á cuajar en una fuente. Cuando está fría, se va tomando á cucharadas para formar un vallito como de cuatro dedos de largo, colocando en el centro un pedacito de jamón ó de pechuga, ó de pescado cocido ó asado. Se envuelve esta croqueta en pan rallado, luego en huevo y luego en pan otra vez, se fríe en aceite bien caliente y abundante, y se coloca, como todos los fritos, en un colador para que escurran la grasa.

Se sirven en una fuente, donde se habrá colocado una servilleta doblada.

Almejas á la marinera

Se procura que las almejas estén muy

frescas, para lo cual es preciso que se hallen bien cerradas.

Lábanse, restregándolas fuertemente unas con otras dentro del agua, que se cambia dos ó tres veces; enjúganse con un paño hasta dejarlas del todo enjutas, y se ponen á cocer en una sartén con aceite, perejil, pimienta negra y cebolla, revolviendo sin cesar con una espumadera; cuando las almejas se han abierto se apartan del fuego, dejándolas á la orilla para que no se enfrien. Nunca se sazonan con sal ni se les echa agua.

Aparte, se prepara en una cacerola con aceite, ajo molido, perejil y pan rallado, con caldo y un poco de zumo de limón, la salsa que debe acompañar á las almejas, las cuales se van echando en la cacerola con cáscara ó sig ella según la cantidad, ó el gusto de cada cual; se añade, colándolo en un tamiz metálico el primer caldo, y todo junto, se hace cocer lentamente para que no se pongan duras las almejas.

Judías verdes en ensalada

Requírese que las judías sean finas y tiernas. Quitaseles bien las puntas y la hebra, y se ponen á cocer en agua sal, deprisa, destapadas y de modo que no deje un momento de cubrir las el agua. Cuando comienzan á estar tiernas se apartan de fuego y se ponen á escurrir para colocarlas cuando están bien enjutas en la ensaladera, poniéndoles perejil muy picado por encima.

Se aliñan con aceite, vinagre y pimienta ó mostaza.

Ensalada aragonesa

Se parte á pedacitos un trozo de escabeche de atún, después de labado y escurrido bien, se le añade cebolla picada, pimientos y tomates verdes cortados y alcázaras, y se condimenta con sal, aceite, vinagre y pimienta ó mostaza, según los gustos.

Tortilla á la francesa.

Al partir los huevos se tiene cuidado

de que no se aplasten las yemas, para dejarlas aparte de las claras. Estas se baten hasta que tengan punto de nieve, y aquellas hasta que se unan por comoeto unas con otras, no conservando rastro de su forma primera. Se pone la sartén al fuego con manteca de cerdo (una cucharada grande por cada cuatro huevos) y mientras se derrite, reúnen las claras y las yemas en un sólo plato; sazónanse con sal y pimienta molida y se baten de nuevo. Cuando la manteca está bien caliente, se van echando poco á poco los huevos y luego se recogen los bordes opuestos de la tortilla ya hecha por abajo, doblándola para que tome forma alargada; se remueve ligeramente y se pone en el plato.

Antes de doblar la tortilla puede *rellenarse*, echando encima pedacitos de jamón, de trufas, de riñones, etc. que al recoger los bordes quedarán encerrados en el interior.

Claro está y es inútil advertirlo, que sea cual fuere el relleno de la tortilla se tendrá preparado y cocido previamente; friéndolo si es de jamón, riñones, etc., o cociéndolo con caldo y vino si fueran trufas, espárragos ú otras hortalizas.

Tortilla al ron

Al partir los huevos, se dejan aparte las yemas de las claras; bátense las yemas con un poco de azúcar muy fina, impalpable y corteza de limón ó naranja rallada. (También puede sazónarse con vainilla), y las claras solas hasta que tengan punto de nieve; únense luego, y se hace la tortilla como digimos para la *francesa*.

Espolvoréase con azúcar fina, colócase formando castillo sobre la tortilla unos terrones de azúcar y se bañan con ron fuerte. Préndesele fuego, y el azúcar derretido baña la superficie y la dora.

Aniseta de Burdeos

Lávase agitándole en agua abundante antes verde, y se pone á secar á la sombra

sobre un tamiz; cuando está bien seco se tritura con un mazo y se pone luego en infusión durante 25 minutos en alcohol rectificado. (La proporción es de 100 gramos de anís por dos litros de alcohol). Se filtra igual cantidad de agua, en la que se disuelven tres kilos de azúcar filtrándole después por un trapo de franela y el alcohol por otro para que no arrastre fragmentos de anís, y se mezclan ambas preparaciones; embotéllase la mezcla, corchando y lacrando bien, y al cabo de tres meses puede hacerse uso de la bebida.

Guindas en aguardiente

Por cada cuartillo de aguardiente, media kilo de guindas cortándoles el rabo y pinchándolas por la punta. En un decilitro de agua se desilen 120 gramos de azúcar, añadiendo un pedazo de canela, media docena de clavos y un poquito de nuez moscada. Se une todo en un frasco de boca ancha con el alcohol y las guindas, y se tapa bien con un pergamino recogiendo y atándolo por los bordes. Así se guardan tres meses en reposo, y pasado este tiempo pueden se comenzar á servir.

Conservas

LOS PADRASTROS DE LOS DEDOS

Los padrastrós son señal de que la piel está muy seca y necesita dulcificarse.

Una porción de cosas atacan diariamente la piel que rodea las uñas y la levantan por algunas partes; esto es lo que llamamos *padrastrós*; si se descuidan aumentan muchísimo, sangran y son dolorosos; á cada movimiento, el *padrastró* se separa más de la uña.

Algunas personas tienen la pernicioso costumbre de arrancarlos con los dientes; entonces el borde de la uña queda descubierto y el *padrastró* se prolonga frecuentemente hasta cerca de la primera falan-

ge; y si tropieza alguna inmundicia con el dedo así desgarrado, se transforma en panalizo.

Por lo tanto, teniendo un padraño, es preciso cortarle con las tijeras y bañar el dedo en agua con una mitad de tintura de benjuí ó aguardiente.

Si es muy prolongado será bueno cubrírle con un pedacito de tafetán inglés.

Evítanse los padraños untándose al acostarse las uñas de las manos con pomada de pepino.

PARA ATENUAR EL SUDOR DE LAS MANOS

El sudor de las manos no puede cortarse sin perjudicar la salud.

Pero como el sudor de las manos, es extremadamente desagradable, porque humedece todo lo que se toca y ensucia los guantes, es preciso combatirlo con una limpieza extraordinaria que, lejos de cortarle, le da, por el contrario, más libre curso y favorece su evaporación.

Se lavan frecuentemente las manos con agua tibia, se enjugan bien y se frotan con pasta de almendras, muy fresca, y con Iris de Florencia; como este polvo es esponjoso, se asimila á medida que se va frotando; por este medio se permite al sudor seguir su curso, pero no se nota, porque este polvo mantiene la piel seca, mientras que su perfume disminuye el olor desagradable del sudor.

PARA FORTIFICAR LAS UNAS

Las uñas son con frecuencia muy quebradizas, y esto es causa de que se rompan con mucha facilidad, ocasionando así vivos dolores; para evitar esto se cubren por la noche con la pomada siguiente:

Aceite de lentisco.....	15 gramos
Sal blanca.....	2 »
Colofonia en polvo.....	2'60 »
Alumbre pulverizado.....	2'60 »
Cera virgen.....	5 »

PARA BLANQUEAR Y SUAVIZAR LAS MANOS

Harina de castañas de India.	240 gramos
Almendrucos amargos reducidos á harina.	62 »
Polvos de iris de Florencia.	15 »
Carbonato de potasa.....	3'30 »
Esencia de bergamota.....	2 »

Estos polvos blanquean los brazos ennegrecidos y las manos morenas, suavizan las asperezas que puedan tener, la dan fresca y las ponen aterciopeladas.

LOS GUANTES COSMETICOS PARA EMBELLECEER LAS MANOS

Yemas de huevos frescos.	2
Aceite almendras dulces..	2 cucharadas
Agua de rosas.....	30 gramos.
Tintura de benjuí.....	8 »

Se baten las yemas de huevo con el aceite, luego se agrega el agua de rosas y finalmente la tintura de benjuí.

Se tomen unos guantes vueltos del revés y se empapan bien en esta composición; se les da vuelta y se ponen al acostarse, conservándolos puestos toda la noche.

RACAHOUT

Salep de Persia en polvo..	15 gramos.
Cacao de Caracas.....	60 »
Bellotas dulces de Asia en polvo.....	60 »
Fécula de patatas.....	45 »
Harina de arroz.....	60 »
Azúcar en polvo.....	250 »

Se mezcla todo.

Para desayunarse, se prepara haciendo hervir durante quince ó veinte minutos, en medio litro de leche tres cucharadas colmadas de esta mezcla.

Este desayuno es excelente para recuperar las fuerzas perdidas por efecto de las enfermedades, las fatigas y los excesos del placer.

VENTURA.



El Ratoncito

Miró y Folguera, el autor del volumen cuyo título me sirvo para rotular estas líneas, pone por primera vez su nombre al frente de un libro; pero no es un principiante, ni mucho menos; hace doce años que la constante labor del periodismo consume sus horas y absorbe su vida, y hace algunos años más que sigue cuidadoso el movimiento literario nacional y extranjero.

Miró y Folguera no es un lit-rato de oficio, sino un artista de corazón, y la prensa diaria le ocupa más acaso por imperante necesidad que por vocaciones arraigadas; forma parte principal de la redacción de un periódico político y no *político*; concede importancia grande al arte de novelar, pero no es *novelista*; su obra no está señalada por el prurito de agitar, ni está hecha por encargo; no es *editorial* ni *populachera*, sino íntima, profunda y noble.

Miró es un psicólogo que observa la sociedad en que vive, que medita y estudia mucho acerca del hombre moderno, y sus observaciones y las finales consecuencias de su constante reflexión trázalas de cuando en cuando sobre un puñado de cuartillas, atendiendo más a la exactitud de la referencia que a la *invención* del asunto; tales aparecen sus novelas, cuadros vivos cuyos *personajes* no son creaciones de la fantasía, cuyo *argumento* no es un tejido inverosímil de circunstancias mecánicamente combinadas para producir el interés de la curiosidad; muy al contrario, los personajes que pinta Miró resultan de carne y hueso, y las escenas que desarrolla fragmentos claros y sencillos de la existencia social.

Este género literario, ciencia y arte a la vez, por cuanto de observación tiene y por cuanto *crea*, no es el más comercial, pero sí el más fecundo para la inteligencia. Después de *matar el tiempo* con alguna voluminosa novela de las muchas que abundan y entran en las casas arrastrando sus cuadernos por debajo de las puertas, violando materialmente los hogares que toman por asalto, aprovechándose de la corta ilustración de un pueblo, para entorpecerlo y desaharle más, queda el recuerdo farragoso de increíbles aventuras, de crímenes horrendos y amoríos románticos, de vicios torpes y virtudes ri-

dículas; todo inútil, dañino, trivial y molesto; inútil para la emoción artística, dañino en el concepto socio-ológico, trivial en el sentido literario, y molesto porque atiborrando el cerebro de cosas vanas, aseméjase a una indigestión de alimentos exprimidos y averiados. Bien distinta es la consecuencia de obras como *El Ratoncito* y otras análogas, en las que puede un lector atento recrearse provecho-samente, y sacar algún jugo a su lectura sin consumir largas horas ni arder en impaciencia.

Mucho tiempo ha de transcurrir aún hasta que las gentes comprendan las ventajas que ofrece contra la novela voluminosa, diluida y embustera el estudio corto, delicado y verdadero, más interesante que aquélla en todos conceptos porque nada puede haber para el hombre moderno que tanto le seduzca y apasione como esos finos análisis en que se describen los mecanismos y resortes que mueven a la triste humanidad; pero si tarda en llegar la convicción de la multitud, no es ya corto el núcleo de *iniciados*. Alrededor del cual irán poco a poco aglomerándose todas las personas cultas; hasta que al fin absorba la masa general del público, apartándose por completo de la fácil y pedestre literatura que tanto daña.

Entre los varios artículos reunidos en el volumen publicado por Miró y Folguera, sobresalen algunos dignos de serias atenciones.

Tal es, por ejemplo, *Don Sancho Panza*. Y aun cuando el autor, con una probidad artística no muy corriente, nos anuncie que el pensamiento de su trabajo fué creación del malogrado Joaquín Bartrina, esto no quita méritos a la pluma que lo trazó y realza la obra con doble aliciente.

Don Sancho Panza es rico y señor, y Quijote pobre y criado, tal es la moderna *caballería corriente* (más que *andante*). Los caracteres de ambos personajes conservan los rasgos de aquellos que inmortalizó el príncipe de los ingenios, y es interesante observar cómo viven Sancho y Quijote en el mundo moderno, que los disputa con abundancia.

Miró encabeza su *Don Sancho Panza* con una advertencia valiosísima, por hacer en ella un esbozo, casi un retrato, del poeta Bartrina.

El Ratoncito, es un estudio muy diferente del anterior, y no menos admirable; pertenece al género nuevo, que tanto

cultivan los escritores del último cuarto de nuestro siglo, y es una pintura sencilla, de atracciones y goces vulgares, de placeres indefinibles, bajo los cua es aparece al fin el cálculo frío, la reflexión artera que deshace como rayo de luz ardiente, los encantos de la penumbra.

En familia, El último día del corazón y Entre actos de la ópera Carmen, se ofrecen como estudios de observación psicológica, elegidos con acierto y realizados con pulso firme. No los ana'izo porque hay en su brevedad mucha condensación de ideas, y no podría yo dejar de ser prolijo para poner en claro cuanto su lectura me sugiere. La muerte de Teresa Vives, las lucubraciones del Sr. Allekopf, y las notas críticas referentes á la figura novelada por Merimée, tienen mucha miga para que puedan tratarse ligeramente.

Prefiero pasarla por alto, limitándome á recomendarlas á los lectores, que verán tal vez todo lo que yo he visto, y acaso más.

Y daré por terminada esta nota, recordando *El nacimiento de Judas*, que bien merece un recuerdo por la dulzura que dimana sobre los corazones empobrecidos por la fatalidad, cuya degradación es digna de respeto, porque sin el mal que los ciega, no luciría la gloria de los elegidos.

PALMERIN DE OLIVA.

EN CRUDO

No es precisamente en crudo esta semana. ¡Y cómo había de serlo si por dentro y por fuera nos encontramos asados! Por fuera nos asa un sol de justicia—aquí la justicia va quedando encomendada al sol—que cae como lluvia de plomo derretido desde lo alto del cielo.

Por dentro nos asan las pesadumbres constantes y los temores continuos. Dicho sea con verdad: vivir así, no es propiamente vivir. Las señoras, que son siempre perspicaces, digan, consultando previamente sus conciencias respectivas, si no observan algo, que algo, mucho de anormal; es cuanto sucede ahora.

Por de pronto, el fuego lento que nos

consume, no tiene grasa en que entretenerse. Quiero decir que no hay dinero ni quien lo dé. Asarse con grasa, siempre es mejor que asarse en seco. Nosotros estamos ya escuálidos, secos, enjutos, y por lo mismo sentimos tanto el escorzo que nos produce, físicamente, ese sol de que hablaba antes; y en cuanto concierne á la moral, las grandes pesadumbres y los temores continuos de que también he hecho mención.

Yo no me meto en grandes honduras, y líbreme Dios por los siglos de los siglos de tamaño desafuero; pero juro que nunca me vi tan sobre áscuas como en estos días que padezco.

¡Cocina política ahora! ¡Quién se mete en la tal cocina! Ni aún los más aficionados á oler dónde guisan—y conste que son muchos—pueden afrontar lo *estomagante* de entrar en el sitio donde se *confeccionan* los manjares que se sirven en la *mesa pública*.

Como estamos tan mal de lo sustancioso, nuestros cocineros se han dedicado á la repostería. ¡Cuántos pasteles se hacen! ¡Qué de oja'dres, qué de pastas, cuánta crema nos hacen tragar los encargados de nuestra política alimentación! Y eso que si bien se mira, los cubiertos cuestan carísimos; pero no hay más remedio que consumir lo que presentan por ahora ó quedarse en ayunas.

En ayunas nos quedaremos mañana, pasado mañana ó cualquier otro día. En cuanto se acaben las provisiones almacenadas en las cuales abundan los pimientos de la Rioja, echados por cierto á perder, tendremos que agarrarnos á las *conservas*. Comida fiambre, empalagosa, que nos ha proporcionado muchas indigestiones.

¡No vayan ustedes á creer que estas lamentaciones son de un glotón! ¡Glotón yo, el Señor me libre! Pero no cabe duda de que por el camino emprendido, todos acabaremos en anacoretas, y será en nos-

otros la sobriedad no virtud ni disciplina, sino obligado medio de apaciguar las hambres.

Por eso hoy, al coger las cacerolas para preparar el guiso de la semana, no acierto á componer ningún plato más ó menos sabroso. Todo se me va en bostezos, que por cierto nada le deben al fastidio.

Yo, con poco me contento; pero ya va siendo tan poco lo que uno tiene dispuesto para el yantar, que el miedo á la muerte por inanición le sobrecoge al que se las tire de más valeroso y fortísimo.

Por eso lamento tanto el que nos afe el sol de justicia por fuera, y el que pordentros nos asen los pesares. Porque todo esto nos pilla cuasi en ayunas, y á la postre tendremos que adelantar nuestra última hora, y juzgándonos muertos para la tierra, hacernos muchas cruces.

BACHILLER FRANQUEZA.

Postres y dulzainas

(DE LA SEÑORA CONDESA D'AULNOY)

.....
Pero creo necesario describir de qué modo vivimos en estas posadas, haciendo cuenta de que muy poco va de unas á otras. Cuando se llega muy mohino y muy cansado, frito por los ardores del sol ó convertido en témpano de nieve (porque no hay temperatura media entre dos bien extremas), ni se halla puchero en la lumbre ni un plato fregado. Entrando por la cuadra, se sube al piso por una escalera tan estrecha y difícil que parece una mala escalerilla de mano.

La cuadra está llena generalmente de mulas y arrieros, que hacen servir las albardas de sus mulas de mesa por el día y de almohada por la noche; comen y duermen en amistosa compañía con los

mulos, compañeros de fatigas. *La señora de la casa*, que se halla mal pejeñada con un vestido viejo y desabrochado, corre á ponerse su traje de los días de fiesta mientras el viajero se apea de la litera, no faltando jamás á este cumplimiento, porque son tales mujeres tan presumidas como pobres.

El huésped es conducido á un cuarto cuyas paredes son bastante blancas y están llenas de cuadritos devotos muy mal pintados. Las camas no tienen colgaduras; las colchas, bastante decentes, son de algodón con flores; las sábanas del tamaño de una servilleta; las servilletas poco mayores que un pañuelo de sonar; y es preciso habitar una posada de importancia para encontrar media docena de servilletas, pues en las de los pueblos no se ve una sola, ni tampoco tenedores. No hay más que un vaso en toda la casa, y cuando los arrieros lo cogen primero, cosa que suele acontecer, es preciso para beber esperar con paciencia á que se hayan servido y no les haga falta, si no se prefiere hacerlo con un cántaro. Es imposible calentarse acercándose al fuego de las cocinas, porque como éstas no tienen chimeneas el humo ahoga. El hogar está en medio de la cocina, y á la lumbre se pone sobre una teja lo que se quiere asar; cuando está quemado por una parte, le dan la vuelta. Si es grande la pieza, se ata de una cuerda que la mantiene suspendida del techo, recibiendo el calor del fuego; hácenla girar con la mano, y el humo la pone tan negra que sólo mirarla repugna.

No creo que pueda verse más exacta representación del infierno que la presentada por esas cocinas, con la gente agrupada en ellas; porque, sin temor á la humareda horrible que ciega y sofoca, reúnen al amor de la llama una docena de hombres y otras tantas mujeres, todos más negros que diablos y apestosos y sacios como cerdos, vestidos como por-

dioséoros. No falta nunca uno que rasque torpemente la guitarra y que cante como un gato enronquecido. Las mujeres están desmelenadas, llevan gargantillas cuyos granos de cristal son tamaños como avellanas y dan seis ó siete vueltas al cuello, sirviendo para ocultar la piel más ruin del mundo. Todos ellos son más ladrones que las urracas y no se apresuran á servirnos más que para hurtarnos algo, aunque sólo sea un alfiler, y lo consideran ganado como botín de guerra cuando pertenece á un francés.

(DE LUIS RUIZ Y CONTRERAS)

De sobra lo conozco y lo deploro, que ya en los tiempos que corremos el *mal del siglo*, el *virus* que nos envenena la sangre y nos envilece los espíritus, es una *tolerancia* ilimitada y una piedad incomprensible para todo lo malo; no parece sino que cada uno siente dentro de sí un germen de perversidad y el egoísmo toma las vestiduras de la compasión disculpando torpezas y crímenes de que acaso nos sentimos capaces, para que nuestra condescendencia de hoy se convierta en perdón para nosotros mañana...

Carne de tabla

MODISMOS Y REFRANES

(De colaboración general).

Obra francesa en puerta, imitación á la vuelta.

Cuando el drama suena, sangre ó ripios lleva.

Mucho te quiero autorcito, pero dinero poquito.

Por dinero baila el actor *genérico*.

A bombo regalado, no hay que mirarle la redacción.

Quien da forma á asunto ajeno, pierde fama y pierde tiempo.

Autores somos y en un estreno nos encontraremos.

Quien mal anda, en crítico pára.

Por Febrero, cierran los teatros sus dueños.

Un drama, saca otro drama.

En el teatro estrenar, todo es empezar.

A mal tiempo, buena entrada.

La mancha de un plágio, con otro plágio sequita.

Declamador que canta, contrato pierde.

Del drama, el menos.

A teatro revuelto, ganancia de arregladores.

No es posible bailar y andar en la declamación.

En las malas comedias
se ven los cómicos,
porque para las buenas
no hay actor tonto.

De sobremesa

CONSEJOS HIGIENICOS

PARA

LA MESA MODERNA

No se debe el estómago excitar con sustancias que le echen á perder, y ha de tenerse en cuenta que al comer con lentitud se debe masticar. Es preciso en la mesa no abusar de las salsas que suelen componer los que, el fogón trocando en un taller convierten lo más sano en rejalgar. Los tragos no se dejen hasta el fin del banquete, porque la digestión sin bebida bastante, siempre es ruin.

Y como la mas sana precación
tómese, devorando en un festín
la de ser convidado y no anfitrión.

J. FRANCOS RODRÍGUEZ.

Censura.

Sé prudente en la censura y contradicción. Hay pocas cosas en el mundo que no puedan considerarse bajo diferentes aspectos. Las preocupaciones ofuscan muchas veces la razón del hombre más sensato; y es muy difícil considerarse enteramente desprendido de ellas. No juzgues con ligereza las acciones de personas sensatas, á no ser que tengas el convencimiento de tu superioridad, pero esta convicción es casi siempre dudosa. El hombre inteligente, por lo regular, tiene el genio vivo; ha de combatir pasiones impetuosas; hace menos caso del juicio del vulgo, y le importa menos justificar con amplitud su conciencia pura y descansada. Pero al descubrir lo censurable, debe tomarse en consideración el bien que hace este hombre á otros, y si hace ésta bien, es preciso dejar desapercibido en cambio los pequeños defectos y debilidades que sólo á él dañan, ó causan en todo caso un perjuicio pasajero y de poca importancia para los demás.

Sobre todo, no tengas la presunción de saber apreciar convenientemente los móviles de las buenas acciones. Con tal rigor aparecerán tal vez muy innobles algunas de las tuyas, efecto de pura debilidad, producto de un eternecimiento pasajero, de tu vanidad irritada ó de tu egoísmo. A propósito de buenas acciones, debeatenderse y apreciarse siempre antes el efecto que la intención.

Timidez.

Mas fea que la misma indiscreción, es aún la *timidez* estremada, que se encuentra á veces en un hombre muy capaz y de buenas intenciones. Se adquiere un

mérito con la sociedad cuando se les da ocasión á los tímidos de hacerse valer y cuando con excitaciones disimuladas se les inspira confianza de sí mismos. Han de llegar á conocer el verdadero interés y la estimación que tenemos por ellos, menos en nuestras palabras que en nuestras obras.

Los tímidos no necesitan más que un momento de valor para sobreponerse, y cuando reflexionan que chocan y tropiezan más con el silencio continuado y receloso y con su reserva, que con la participación moderada y aun viva en los asuntos de que se habla, alcanzan valor sin gran dificultad.

«Todos aquellos con quienes puedes llegar á tratar son hombres como tú, tienen sus pequeñeces y debilidades. Además no debes temer á los buenos y prudentes que hay entre ellos. En el momento que tengas confianza en ti, dice *Goethe*, en este momento sabes vivir.»

Amigos de posición elevada.

No hay credulidad más desgraciada que la de fiarse y fundar esperanzas en el semblante risueño de un poderoso ó de un hombre de mundo, cuando se digna sonreírnos, darnos la mano ó abrazarnos. Tal vez necesita de nosotros en aquel momento y nos tratará con frialdad tan luego como haya conseguido su objeto; tal vez no siente nada y muda de semblante como nosotros mudamos de ropa; ó quizás trata de humillar á alguno con el halago que nos dispensa. La prudencia exige que nunca se salga con esas gentes de los límites ordinarios, que no se intimice con ellas ni se les falte exteriormente en cortesía y en el respeto que se les debe. Temprano ó tarde les ocurrirá mirarnos con desprecio, ó nos olvidarán cuando otro adúlador fije su atención.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑIA.