

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 22 DE JUNIO DE 1898



HEMEROTECA
MUNICIPAL
DE MADRID

Plato fuerte

CARTAS DE PACA PEREZ

I.—CONSEJOS

Al volver de mi viaje he recibido la carta en que me participas el próximo enlace de tu hija Blasa, y en la cual me pides consejo sobre aquellas cosas que sean de moda y de buen tono en esto de los matrimonios.

Se considera cosa importante que la novia tenga muchos regalos, y para ello conviene cazarlos ó conquistarlos con medios indirectos, á fin de que los peces muerdan el cebo con mejor ó peor voluntad, que esto importa poco. Y luego (y es lo principal) debes buscar un gacettillero hábil que publique en los papeles la *canastilla de boda*, y diga de ella, por ejemplo, que una finísima batista disputa al aire su transparencia cristalina; que el brillante, acostado en alvéolos de oro, se ríe con alegres luces de los vivos colores del iris; que la esmeralda irradia con el fulgor enérgico de la pupila verdosa de las ninfas del lago; que la seda se pliega en ondas artísticas, componiendo un vestido de líneas griegas, sin arruga alguna de fealdad...; que allí ofrece sus blancuras inmaculadas el traje de boda, que es como el uniforme de las doncellas que santifican su matrimonio ante el altar, y que es de raso blanco con flores de azahar...; que las camisas duermen sujetas por cintas de matices delicados; que una larga hilera de abanicos se abren como protegiendo con sus alas aquellas prendas hermanas del pudor, en las que el encaje parece un te-

jido de vapores y de espumas que se elevará á la dama que las vista á una Venus saliendo del mar...; que son igualmente de gran gusto las sábanas bordadas de anchos y finos encajes; las medias de seda y caladas, con todos los matices de los trajes á que corresponden; los cubrecamas llenos de sedoso plumón; las toallas igualmente adornadas de encaje, blanquísimas y suaves, como telas fabricadas con plumas de cisne; las chambras entrecruzadas de cintas de color pálido, como la hora de la mañana en que se usan, y las camisas de dormir con sus *boufants* blandísimos y sus capuchas de encaje, sustituyendo tal vez al gorrito que aprisionaba la cabeza en las primeras horas de la mañana.»

Dos contrariedades, ó cosas que no me gustan, hallo en los novios; pero te daré remedio para ambas. No sé en qué estaban Vms. pensando al ponerle á tu hija el prosaico nombre de *Blasa*. Hoy no está de moda llamarse *Blasa*, *Nicplasa*, *Tomasa*, *Pascuala*, etc. Se consideran santos ordinarios. Os aconsejo que la llameis *Blasina*.

En cuanto al novio, ya sé que es auxiliar ó meritorio de las oficinas de un gobierno civil, y si mal no recuerdo, su tío fué diputado provincial hace tres años. Entiendo que esta es la persona de más viso en toda la familia, por manera que la gacetiña anunciando el enlace deberá decir, poco más ó menos, lo siguiente:

MATRIMONIO.—Se anuncia el próximo enlace de la bella, simpática y distinguida señorita doña Blasina Fernández, hija de D. Antonio, alcalde que ha sido varias veces de Villablanca, con D. Pedro Gó-

mez, funcionario del Ministerio de la Gobernación, sobrino del que fué vicepresidente de la Comisión provincial, señor D. Tadeo López.

De este modo resulta moralizado lo de *triste auxiliar ó meritorio*, y no se falta á la verdad, pues el muchacho es indudablemente *funcionario público* y podrá llegar pronto á ministro.

Las gentes anticuadas y que no marchan con el siglo, dicen que es necesario poner las cosas en su verdadero punto, pues lo que en unas clases sociales está bien hecho, en otras resulta disparatado y necio. Entienden que el príncipe, magnate ó persona acaudalada que se case y tenga castillo, palacio ó posesiones dispuestas ó arregladas, muy bueno y muy santo que se marche á ellas para pasar los primeros días de su matrimonio. Hallan plausible que, celebrado el casamiento y vestida la novia con elegante traje de camino, tomen su propio vehículo, con buenos caballos ó poderosas mulas, y cocheros y lacayos pulcramente ataviados, y se marchen á sus fincas ó haciendas; ó bien que en vagón especial tomen el portante hacia Roma, Londres ó París. Pero desde esto, dicen los murmuradores, á querer la rana imitar al buey, largándose, en unión con los demás pasajeros, de Madrid á Pinto, de Sevilla á la Rinconada, ó de Cádiz á Puerto Real, desde esto á que un mugriento carruaje de alquiler, tirado por cuatro sardinas ó pencos de plaza de toros, guiados á veces por un auriga de sombrero viejo y camisa sucia traslade á los novios á la fonda ó chirimibil del vecino pueblo, media un abismo. Lo primero es noble y decente, y lo último se asemeja, aun cuando no lo sea, á la parodia de un rapto ó fuga con sus puntas y collar de ridículo, necio é inmoral.

Esto es lo que dicen, y yo les contesto que no me gusta meterme en teologías; que me agrada seguir en todo la moda, y se acabó. De manera que Blasina y el no-

vio deben emprender su viaje cuando salgan de la iglesia, almuercen y derramen las lágrimas de ordenanza en estos casos. Creo que Vms. tienen una viñilla en Rota ó en Trebujena. Para el caso poco importa que conste de una ó media aranzada, y que su casa sea de barro ó de paja. Los lectores no la van á comprar, ni menos á tomarla en garantía el Banco Hipotecario. Una vez casados los muchachos, basta con que el periódico dé publicidad á estas ó parecidas razones:

ENLACE.—Ayer se verificó en la iglesia de San Francisco el de la bellísima y conocida señorita doña Blasina Fernández, con el simpático joven D. Pedro Gómez. Fué madrina la señora doña Jerónima Ramírez, abuela de la desposada; y testigos D. José Muñoz, caballero de la fácil orden de San Juan, y D. Luis López, intendente honorario. La novia, que se hallaba muy conmovida, vestía un elegante traje de lona blanca, recia y adamascada con el simbólico ramo y corona de azahar. Acabada la ceremonia, y después de un brillante almuerzo, marcharon los novios á sus posesiones de Trebujena. Deseamos una perpetua luna de miel á la feliz y enamorada pareja.

Creo que con lo dicho dejo contestada tu carta. Lo que en esta apunto, no vayas á creer que es sacado de mi cabeza, sino copiado de los papeles públicos de estos días. Si tienes alguna duda ó no me he explicado bien, avísamelo y volveré á escribirte. Va un billete de cien pesetas para que en nombre de Rafael y en el mío compres una memoria para la novia. Da mis recuerdos á Paula y Mariano, rompe esta carta y manda á tu prima, que bien te quiere, *Paca Pérez*.

DOCTOR THEBUSSEN

Lista de Platos

Sopa Imperial

Se cuece en un cuarto de galina (cuarto de

pechuga) y después de quitarla el hueso se pica muy bien en la tabla y se sazona con sal, pimienta y un polvo de nuez moscada.

Se baten seis yemas de huevo y se las va echando sin dejar de batirlas medio cuartillo de caldo del puchero; cuando el caldo y las yemas están bien mezclados, se agrega la gallina y se mueve con la cuchara para que resulte una natilla espesa.

Se baña bien con manteca de cerdo un molde liso y se espolvorea con pan rallado.

Se vierte en él la mezcla y se pone á cocer al baño de María lo mismo que el flán.

Se hace una sopa de tapioca clarita, y en el momento de servirla se le agrega el flán de gallina que estará ya frío partido en pedazos de un centímetro cuadrado.

Esta sopa es buenisima para convalecientes, pues contiene mucho alimento y es de fácil digestión.

Puré de cangrejos.

En un litro de agua se cocen tres docenas de cangrejos con una cebolla partida, unas zanahorias y un ramillete surtido (véndense en la plaza del Carmen) cuidando que esté la cacerola bien tapada durante los tres cuartos de hora que ha de durar la cocción.

Excusado creo advertir que los cangrejos han de estar limpios y puestos en remojo buen rato antes de cocerlos.

Después de cocidos deben tenerse separados de la lumbre, pero en su caldo otra media hora.

Pasado este tiempo se sacan y se parten las colas quitando la concha con cuidado y echando en la sopera la carne. El cuerpo del cangrejo, entero, se pone en el mortero de piedra y se van machacando perfectamente volviendo á ponerlos así triturados en el caldo en que se cocieron, previamente colados por un cedazo.

dejándolos hervir así quince minutos, al cabo de los cuales se cuela por un colador fino sobre otra cacerola limpia. Como el caldo estará ya muy reducido, se le agrega agua ó mejor caldo del cocido, hasta que se tenga la cantidad de sopa necesaria. Se rehoga una abundante cucharada de harina en manteca de vacas, y cuando ha tomado buen color se deslie en un par de cacillos del puré ya preparado, cuidando que no se agrume, y se incorpora á lo demás dejándolo hervir cinco minutos.

Se echa en la sopera donde están las colas, y se sirve.

Este puré debe estar un poco picante; pero si ha de servirse á personas delicadas, no desmerece aunque se suprima el picante.

Calamares con su tinta.

Se limpian los calamares perfectamente, teniendo cuidado de apartar la bolsa de la tinta en una jicara, y se parten en pedazos pequeños los cuerpos y las patas.

Se frien en aceite unos pedacitos de jamón muy pequeños, se sacan, y en la grasa se frie bastante cebolla sumamente picada; en cuanto toma color se retira con el jamón y se frie en la misma grasa un cuarto de kilo de tomates.

Cuando el tomate está frito se pasa por el colador á otra sartén, y allí se echan los calamares, el jamón, la cebolla y una cucharada de harina colmado. Se deja rehogar todo junto unos diez minutos, y se le agrega un polvo de pimienta y un par de cacillos de agua.

Se deslien las bolsas de la tinta en un poco de agua caliente, y se pasa sobre los calamares per un colador; se arrima la cacerola al fuego y se deja cocer diez minutos; se prueba para sazonarlos (pues unas veces son más salados que otras los calamares) y se hacen cocer otros diez minutos, pasados los cuales pueden servirse.

Este guiso puede esperar siempre que se deje un poco separado de la lumbre.

Filetes de pescadilla.

Eseñanse pescadillas gruesas y saquense los filetes sin espinas poniéndolos en una fuente honda con zumo de limón, cebolla muy picada, un poco de vinagre, perejil en rama y un polvo de sal. Ha de estar moviéndose quince ó veinte minutos.

Se hace un rebozo batiendo dos huevos separadamente y echando en las yemas una cucharada de agua bien fría, otra de aceite crudo y otra de limón; se ponen las claras en punto de nieve y se incorporan á las yemas batiéndolas unos tres minutos.

Se sacan los filetes de pescadilla, se rebozan y se frien en aceite muy caliente. Se colocan en la fuente, se cubren de salsa de tomate, y se sirven.

Estos filetes pueden hacerse de cualquier clase de pescado siempre que sea fresco y que no sea pescado de mucha espina.

Higado de cordero ó de ternera á la Hamburguesa.

Se prepara el higado en filetes que se rebozan en pan rallado y se frien en manteca de cerdo hasta que tomen color. Se apartan en un plato y se cubren con otro.

Se frien en la misma grasa pedacitos pequeños de tocino y se ponen con el higado.

Se frien en la misma sartén cebolla, perejil y un diente de ajo, todo muy picado, cuidando de retirar la sartén apenas empiece á tomar color la cebolla.

Se le echa medio cuartillo de caldo ó de agua si no hubiese caldo y otro medio de vino blanco de Rueda, haciendo cocer esta salsa veinte minutos, al cabo de los cuales se pasa por el colador sobre otra cacerola y se colocan en ella el higado y el tocino, agregando un polvo de pimienta y otro de nuez moscada.

Ha de cocer así á fuego lento otros veinte minutos.

Riñones á la Brochette.

Son siempre preferibles los riñones de carnero ó de cerdo por ser los de vaca mucho más duros.

Se parten por la mitad á lo largo, después de haberles quitado la tela que los cubre, y se les quita con la punta del cuchillo el poco de sebo que tienen. Preparados así se espolvorean con sal molida y pimienta y se van ensartando en una aguja de cocina, colocando después de cada pedazo de riñón un cuadrado de gordo de jamón (puede sustituirse con tocino), se bañan así preparados en un poco de manteca de cerdo derretida y se ponen en la parrilla ocho minutos por cada lado.

Se sirven sin sacarlos de las agujas.

Patatas en ajo de arriero.

Se pelan las patatas, se parten en cuatro pedazos, se lavan bien y se ponen en una cazuela, en la que se van echando dos buenas cebollas partidas en ruedas, cuatro dientes de ajo partidos muy menudos, dos hojas de laurel, dos clavos de especia, una cucharada de pimentón encarnado picante (puede sustituirse por pimienta dulce si no gustan los picantes), seis ú ocho granos de pimienta negra, dos cucharadas de harina, dos jcaras de aceite frito y cuartillo y medio de aguar.

Preparadas así, se pone sobre la boca del puchero ó de la cacerola un papel de estraza ó blanco en cuatro dobleces y la tapadera encima, y se deja cocer de treinta y cinco á cuarenta minutos. Al tiempo de servir las se las echa unas gotas de vinagre.

Están calculadas las cantidades para un kilo de patatas.

PLATO FRITO Ó FIAMBRE

Pechuga rellena.

Se toma una pechuga y con el cuchillo

de punta se va separando la carne del hueso cuidando que no se rompa la piel, pues la pechuga ha de quedar entera y extendida.

Se corta un cuarterón de ternera en tiras largas y estrechas y otro cuarterón de jamón en la misma forma. Se adelgaza un poco la pechuga quitándole un filete de cada lado, que se parte también en tiras.

Hecha esta preparación, espolvorear la pechuga con sal molida, un polvo de pimienta y otro de nuez moscada. Se van colocando sobre la pechuga las tiras de jamón, ternera y gallina, cuidando que sobre la de jamón quede la de ternera, y sobre la de ternera una de gallina, de modo que quede á cuadraditos diferentes. Así se va colocando todo el relleno espolvoreando cada capa de tiras con pimienta, sal y nuez moscada, todo en pequeña dosis.

Terminada la colocación se unen los bordes de la pechuga y se cose con hilo blanco, procurando darle la forma que tenía antes de deshuesarla. Se envuelve en un pedazo de muselina y se pone á cocer con una cebolla partida, los huesos de la pechuga, tres ó cuatro huesos de ternera, un hueso de jamón, un cuartillo de agua y otro de vino blanco.

Se deja hervir hasta que la pechuga está bien tierna; se saca y se pone sobre la tabla de picar (después de haberla quitado el paño), poniendo encima bastante peso por espacio de ocho horas, lo menos, á fin de que se preñe.

Se sacan del caldo los huesos y la cebolla y se deja hervir hasta que se reduce á medio cuartillo. Se parten dos huevos y se echan en el caldo las claras, dejándolo hervir cinco minutos; se quita con la espumadera todo lo que haya subido á la superficie, se cuece luego el caldo por una servilleta fuerte bien empapada en agua fría, se le agrega una copita de Jerez y

se vierte en un tazón para que se enfrie y cuaje, quedando hecha galantina.

Se trincha la pechuga en redondo para que queden lonchas de medio centímetro de grueso, se coloca en la fuente y al rededor se pone la galantina cortada en triángulos, y por cima, pedacitos muy menudos de la misma galantina.

Croquetas de patatas á la italiana

Se cuecen tres cuartos de kilo de patatas, después de bien lavadas durante veinticinco á treinta minutos. Se retiran del fuego, se les quita el agua y se dejan bien tapadas cerca de la lumbre diez minutos más; pasado este tiempo, se pelan, se machacan y se pasan por colador, como los purés, sobre una cacerola; se agregan dos onzas de manteca de vacas, dos yemas, dos onzas de harina y otras dos de queso rallado de Parma, bola ó Cruyer. Se trabaja muy bien esta pasta con una cuchara, sazonándola con sal molida, y cuando está bien fina, se hacen croquetas en forma de tapón, se rebozan en pan rallado y huevo y se frien en grasa muy caliente.

Se sirven en una fuente sobre una servilleta doblada en cuatro dobleces para que empapen bien la grasa, y bien espolvoreadas de azúcar.

Solomillo con setas.

Se prepara el solomillo en trozos de un grueso como de dedo á dedo y medio, y se saltea en una sartén con manteca de cerdo en poca cantidad, dándole vueltas de un lado y otro durante diez minutos; se ponen en un plato cerca de la lumbre y tapados con otro plato. Se saltean en manteca de vacas una docena y media de setas, y el caldo que resulte de ellas se une á la grasa que dejó el solomillo, rehogando en ella una cucharada de harina hasta que tome color; hecho esto, se agregan dos jcaras de caldo, cuidando que la harina quede bien disuelta para que no se encuentren grumos: se ponen

en esta salsa las setas y el solomillo, y se aproxima al fuego cuatro minutos para que se caliente todo bien, pero que de ningún modo cueza.

Se sirve, colocando el solomillo en la fuente, las setas en forma de corona, y la salsa por cima, bañando bien el solomillo y las setas.

Empanadillas de escabeche.

Se pica un cuarto de kilo de escabeche de bonito. Se frie en una sartén otro cuarto de kilo de tomates bien pelados; cuando están fritos, se echa el escabeche y una cucharada bien colmada de harina; se rehoga todo muy bien y se le agrega medio cuartillo de leche, ó tres copas lo más, haciéndolo cocer sin dejar de agitarlo hasta que forme una pasta no muy compacta, y se pone á enfriar en un plato.

Mientras esta pasta se enfría, se hace la masa del modo siguiente:

En una cacerola se pone un cuarto de kilo de harina, dos onzas de manteca de cerdo y una jicara de agua caliente con un poco de sal molida.

Se une y [se mueve con una cuchara hasta que está muy trabado todo, y entonces se saca sobre la tabla de cocina, bien huntada de harina, y se amasa con la mano hasta que la masa está muy suave. No se ha de cargar de harina y se ha de extender cuando aún esté bastante grisienta, siempre que no se pegue al rodillo de madera que constantemente debe estar rebozado de harina.

En este estado la masa, se extiende en capas delgaditas, se cortan con un vaso redondeles, se pone en el centro una cucharada de la pasta de escabeche y se dobla la masa, formando una media luna, con el borde bien cerrado para que no salga el relleno.

Se frien en mucho aceite y bien calientito hasta que estén doraditas; se ponen en un colador ancho para que escurran la

grasa, y se sirven calientes en una fuente cubierta con servilleta doblada, á fin de que pierdan toda la grasa.

Guisado de carnero

Pártase un espaldar de carnero en pedazos; póngase en la cacerola con manteca, y rehóguese bien; cuando haya tomado buen color se saca con la espumadera en un plato y se tapa.

Pártanse en ruedas delgadas nabos ó zanahorias y cebollas; frianse en la grasa que dejó el carnero hasta que estén dorados; añádanse dos cucharadas de harina, y después de darle unas vueltas á todo, échesele dos tazas de caldo, colocando el carnero en la cacerola y dejándolo cocer todo junto.

Como unas reses son más duras que otras, la cantidad de caldo que necesite no puede precisarse, y quien guise debe graduarlo hasta que el carnero esté tierno, quedándole una salsita espesa.

Cuando esté casi cocido, se sazona con sal, pimienta molida y medio cuartillo de vino blanco.

Flán de albaricoques.

Se hace un almibar con una libra de azúcar y un cuartillo de agua, hasta reducirle á medio.

Se cuecen seis ú ocho albaricoques ligeramente y se pasan por un tamiz clarito, sobre el almibar; cuando está bien exprimido todo el albaricoque, se mueve con una cuchara de madera á fin que se mezclen bien las dos cosas.

Se baten ocho yemas de huevo y se mezclan al almibar, que deberá estar casi fría para que no cuaje el huevo; se deshace con toda la mezcla una cucharada de harina de almidón y se vierte todo en un molde que con anticipación se habrá bañado de azúcar tostada y se habrá dejado enfriar.

Se cuece al baño de María y se conocerá que está en punto metiendo en el centro una aguja de cocina ó de hacer media y saliendo ésta limpia.

Se vuelca cuando esté bien frío sobre un plato ó frutero.

Mazapán de fresa.

Se hace un almibar poniendo á cocer una libra de azúcar en un cuartillo de agua.

Cuando cuece bien se echa la clara y la cáscara de un huevo; toda la suciedad del azúcar sube arriba, se quita con una espumadera y se deja hervir hasta que se queda en medio cuartillo líquido.

Se forma una pasta con seis onzas de azúcar, catorce onzas de almendras machacadas y media libra de fresas pasadas por tamiz.

Se mezcla esta pasta con el almibar y se pone en moldes pequeñitos ó cajetillas de papel blanco, y se cuecen en el horno hasta que estén dorados.

Puede cocerse también en una caja de dos dedos de alto bañada con manteca para que no se pegue.

Leche helada.

Cuézanse cuatro cuartillos de leche con una libra de azúcar blanca, un poco de canela y cuatro yemas de huevo bien batidas.

Se mueve sin cesar haciéndolo hervir hasta que espesa un poco. Se cuele en la garrapiñera de estaño, que se coloca dentro de un cubo, rellenando bien el hueco que quede entre la garrapiñera y el cubo con hielo machacado y mezclado con sal ó salitre.

Se da vueltas á la garrapiñera de un lado á otro, despegando con una espátula de madera la leche que se va adhiriendo á las paredes de la garrapiñera.

Cuando está bien cuajada y compacta puede servirse.

Lo mismo puede helarse en las heladoras alemanas, teniendo que usar el mismo procedimiento, solamente que en lugar de moverla de un lado á otro, se voltea la heladora sobre su eje.

Conservas

De los labios.

Las caras más perfectas suelen aparecer desagradables cuando los labios se desmenuellan demasiado, porque toman cierto parecido con los rasgos de las facciones de las mulatas. Este defecto se corrige muchísimo teniendo cuidado de estar el más tiempo posible con la boca cerrada y haciendo uso de la siguiente pomada:

Se pone al baño de María una cantidad regular de coldcream (véase la receta de Coldcream que hemos dado en el número 2 de nuestro periódico), y se le agrega un gramo de tanino pulverizado y un gramo de orcaneta quebrantada, que se coloca en una muñequilla de tela de hilo, la cual se sumerge en el coldcream durante unos minutos.

Esta preparación obra sobre los tejidos de los labios haciéndolos recobrar todas sus gracias, y manteniéndolos en los límites de una agradable proporción.

Para los dientes.

Es indudable que la cara más mediana como belleza se hace agradable y resulta muy aceptable si está dotada de unos dientes blancos que hacen aparecer siempre la boca fresca. A continuación damos una receta de polvos dentífricos que hacen en poco tiempo adquirir á los dientes un blanco brillante y deslumbrador:

Quinina roja.....	15 gramos.
Magnesia inglesa.....	62 "
Cochinilla.....	11 "
Alumbre.....	8 "
Crémor tártaro.....	125 "
Aceite esencial de menta inglesa.....	5 "
Aceite esencial de canela..	3 "
Espíritu de ambar almizclado.....	1 "

Se reducen separadamente á polvo impalpable las primeras cinco sustancias; se pulveriza enseguida el alumbre con la cochinilla á fin de que tome bien el color; se añaden enseguida el crémor tártaro y la quinina. Se vierten después las esencias en otro vaso con la magnesia, y cuando se han absorbido, se mezclan con los otros polvos y se pasan por un tamiz de cerda fina.

Receta de una buena legía.

Le conviene siempre saber á un ama de

casa cómo ha de hacerse una buena legía; pero en épocas en que hay temores de epidemia, es la primera precaución que debe tomarse, lavar la ropa en casa evitando así la posibilidad del contacto con ropa infestada en los lavaderos ó en el río. Damos á continuación el método para hacer una legía que blanquee la ropa sin destrozarla.

Para once azumbres de agua se pone una libra de jabón.

Se hace disolver bien al calor, y cuando está bien disuelto, se separa de la lumbre y se le añade la cuarta parte de una onza de esencia de trementina rectificada y media onza de amoníaco líquido de 22 grados. Se agita todo bien con un palo ó cucharón grande, de madera, y caliente aún se echa sobre la ropa.

Ha de tenerse la ropa cuatro horas en esta legía. Esta legía es además un excelente remedio para los sabañones.

Jabón para quitar manchas.

Jabón blanco, dos libras; hiel de vaca, una y media; potasa, una onza y tres yemas de huevo.

Se mezcla todo y se pone al fuego; se deja hervir y se separa á los veinte minutos, se echa en un molde ó tabla lisa, se deja enfriar y se corta en pedazos con un alambre.

Mojado en agua y frotando las manchas, con seguridad desaparecen.

Puede usarse en telas de seda, paño, et cétera.

Del cabello.

Para obtener un hermoso color castaño en el cabello, basta hacer una disolución saturada de permanganato de potasa. Al contacto con los cabellos se descompone y les comunica un bellissimo color.

Como el mismo efecto produce el contacto con la piel, se ha de cuidar de que no se manche el casco de la cabeza.

Esta tintura es completamente inofensiva.

Pomada contra la calvicie.

Enjuncia de gallina.....	60 gramos.
Cera blanca.....	8
Bálsamo de tolú.....	8
Esencia de romero.....	20 gotas.
Tintura de cantaridas.....	4 gramos.

Se hacen fundir la enjuncia de gallina y la cera á un calor suave; se separa, y cuando está fría, se le añade el bálsamo de tolú disuelto en un poco de alcohol, la

tintura de cantaridas y la esencia. Se dan dos fricciones, por mañana y tarde, con esta pomada sobre el cuero cabelludo. Su resultado es eficaz.

Para los encajes.

Se limpian perfectamente bien los encajes negros, de Chantilli, Bruselas ó españoles lavándolos con cerveza.

Se doblan los encajes en muchos dobleces iguales y se les da unas puntadas largas para que no se desdoblen.

Así preparados, se meten en la cerveza caliente: se la frota con las manos, suavemente para que no se rompan, y luego que se han restregado un poco, se meten repetidas veces en cerveza limpia y fría para aclararlos.

Se prensa bien el encaje entre dos lienzos para escurrir toda el agua, luego se extiende bien del revés, y todavía mojados, sobre la tabla de la plancha cubierta de un paño blanco. Se cubre con una muselina blanca y se plancha. Hecha esta operación, los encajes parecerán completamente nuevos.

Para conservar las flores.

Si queréis conservar mucho tiempo el ramo de flores que os ha regalado acaso una persona querida, meted la tercera parte de su tronco en agua hirviendo, cuando las flores vayan poniéndose mustias. En el momento en que el agua se enfrie las flores habrán recobrado toda su frescura. Es preciso al sacarlas del agua cortar la parte del tronco que se sumergió en el agua caliente.

VENTURA.

CONDENADOS POR DESCONFIADOS

Él, escribiendo á un amigo.

La quiero con todo el alma,
y es tan grande mi demencia
que no disfruto de calma
ni un punto de mi existencia.

Sufro y rabio y mi dolor
me hace siempre delirar...
¡No sé defender mi amor
y sí locamente amar!

No sé de los amadores
el escogido lenguaje,

y sin lograr sus favores
desfallezco de coraje.

Y ella me hace desearla,
y me finge mil delicias...
Yo quisiera enamorarla
no con frases, con caricias!

La mirada que provoca
en los ojos encendidos
mi boca junto á su boca,
extasia los y aturcidos.

El grito rudo y salvaje,
del cuerpo la contracción.
No conozco más lenguaje
cuando adora el corazón.

Pero ella, ¡triste de mí
espera sólo escuchar
la palabra baladí,
el concepto singular.

La petición oportuna,
el gracioso atrevimiento...
palabras, que una por una
son llevadas por el viento.

Ligereza, vaguedad,
picardía en el decir...
cuanto puede la maldad
con sus astucias fingir.

Eso aguarda, eso desea,
eso ansia dulcemente
y entre tanto se recrea
en mi suplicio inclemente.

Busco palabras que incitan
y retóricos excesos...
Quiero hablar y no palpitan
en mis labios más que besos.

Y no me atrevo á besarla
ni qué decirle me ocurre,
y comienzo á impacientarla
y demuestra que se aburre.

Inmóvil, cobarde, ciego,
mi delirio me embriaga,
y en mí se acrecienta el fuego
mientras en ella se apaga.

Y así vivo, si es vivir
en lucha tan singular:
pasión profunda sentir
y no poderla expresar.

Pero antes de que la muerte

me sorprenda en tales dudas,
decidiré de mi suerte;
que hablen mis caricias mudas.

Quiero abrazarla y besarla
venciendo su resistencia;
quiero en silencio enterarla
de mi amorosa elocuencia.

Y tal vez mi dulce amiga
estimando mis excesos
cuando rendirla consiga,
lo que diga, me lo diga
entre millares de besos.

Ella escribiendo á su prima.

Me adora; lo he conocido
á pesar de que habla poco.
Está muy *embebecido*
y me mira como un loco.

Su mirada me produce
melancólicos sudores,
me fascina, me seduce
y despierta mis amores.

Si el alma está retratada
en los ojos, mucho indica
el fuego de su mirada,
que casi me mortifica!

Desde que me mira tanto
en él sueño cada noche,
y que sueños... Un encanto,
un desvarío, ¡un derroche!

A la primera ocasión
en que solos nos quedemos
haré una declaración
y así nos entenderemos.

Que fuese pronto quisiera,
me comienzo á impacientar...
Ese hombre será una fiera...
Vaya un modo de mirar!

Y así un día y otro día...
Pero llega el desencanto...
¡Cómo pensar lo que haría
después de mirarme tanto!

Pues... nada; solos nos vimos.
Yo temblaba y él tembló,
nos miramos, y reímos...
y todo en esto acabó.

Ni una palabra, ni un gesto

que indicara sus antojos.
¡Y para llegar á esto
abría tanto los ojos!

¡Oh! No es un hombre ni nada
es una roca glacial
y el fuego de su mirada
es un fuego artificial.

Me quedé fría, muy fría,
después de tanta demencia.
Pero, ¿por qué miraría
con tan terrible insistencia?

¿Por qué busca en la mujer
de la pasión el hechizo?
¿Solamente para hacer
un papel como el que hizo?

Y se repitió la suerte
dos veces y tres y más...
¡Ojalá le dieran muerte
á traición y por detrás!

Canalla, necio, ruin,
estátua ¡y enamora!
¿Si pensará ese adocuin
que yo soy de pastaflora?

Ya no le recibo, ¡nada!
no sufro más el bromazo
Cuando insista, la criada
le largará un escobazo.

Pero nunca le perdono
su impertinencia grosera.
Digo; ¿habráse visto mono?
Sí, ¡mono! ¿qué más quisiera!

Por algo *no supo* hablar
y perdió mil ocasiones...
¡Si me llegó á declarar!
¡No serían desazones
las que le hiciera pasar!

LUCIANO SALVADOR.

SONETO AMOROSO

Hoy pasas por mi lado, indiferente
y olvidada de mí; yo no te olvido.
Aún sueñan tus palabras en mi oído
y aún leo tus tristezas en tu frente.

Los años pasarán, y eternamente.
de aquel amor que para siempre ha huido,
de aquellas dichas que por ti he perdido
guardaré los recuerdos dulcemente

Los años correrán, y con profundo
placer, anciana tú, yo triste y viejo,
aún temblaré de amor cuando te vea.

Los años volarán, y en otro mundo
al sentir de su espíritu el reflejo,
mi ser animará la misma idea.

Luis Ruiz y CONTRERAS.

AMISTADES

con enamorados.

Con enamorados no puede razonablemente tratarse de modo alguno; valen poco para la sociedad. Por lo demás, se puede soportarlos con ellos fácilmente, teniendo paciencia bastante para escucharlos sin bostezar cuando hablan del objeto de su cariño, demostrándoles al propio tiempo un poco de interés y no dejando notar enojo por sus locuras y caprichos. En el caso de que deseen que el amor quede oculto, no observarlos, haciendo como si no se advirtiese, aunque todo el pueblo sepa ya el secreto (como esto sucede generalmente), y últimamente no provocar sus celos.

Así no tengo que hablar nada más sobre este asunto. Haré, sin embargo, algunas observaciones. Cuando necesitéis á un amigo racional que haya de servirlos con buenos consejos ó con denuedo, con dificultad y con perseverancia, no elijáis para ello á un enamorado. Pero si os hace falta una alma que se interese por vosotros, que se duela de vuestras desdichas y suspire cuando suspiréis, ó que os preste dinero sin fianza, que se suscriba a algo, que dote á una muchacha pobre, que ayude á apaciguar á un padre ofendido, que haga calaveradas ó niñerías con vosotros, ó que alabe vuestros versos, ó vuestras obras, recurrir según las circunstancias á un enamorado dichoso ó desdichado.

El trato entre enamorados

Sería trabajo perdido querer dar á los enamorados reglas sobre su trato reciproco, pues como esta gente tiene rara vez la razón sosegada, sería tan desatinado exigir que se sujeten á ciertas prescripciones, como pedir á un loco razonar como cuerdo.

Primer amor

El primer amor opera grandes revoluciones en todos los sentidos del hombre. El que no ha amado nunca, no puede formarse idea de los placeres del alma que proporciona el trato á los enamorados; el que ha jugado demasiado con su corazón, pierde el sentimiento de ello.

Es una cosa muy singular la que ocurre en las primeras declaraciones de amor. Al que ha jugado ya mucho con su corazón, no le será difícil manifestar sus sentimientos á la primera ocasión oportuna cuando le ocurre hacer el enamorado; asimismo sabe ya la coqueta lo que ha de contestar en casos semejantes; por de pronto no cree el asunto, opina que el caballero quiere burlarse de ella, que hace el héroe de la novela, ó cuando insta y cuando ella cree que debe hacerse convencer poco á poco, le suplica primero que tenga consideración con su debilidad, que no le exija una declaración que la haría ruborizar; y entonces el amante entusiasmado quiere abrazar al ángel hermoso y derrotarse en su alegría; pero la bella protesta solemnemente contra semejantes libertades, confía generalmente en su honor y lealtad, le presenta á lo más la mano, divide sus favores en porciones infinitamente pequeñas, para poder adelantar diariamente una línea hacia el objeto, y para que la interesante no vea la hora de la suprema felicidad. Pero con todas esas habilidades convencionales, gente semejante no siente absolutamente nada; se ríen, cuando están á solas, de la farsa que representan y pueden calcular anticipadamente hasta donde deban llegar mañana y pasado mañana en su negocio.

Per es muy distinto lo que acontece cuando se trata de corazones inocentes, que penetrados por primera vez del fuego benéfico del amor, desean desahogarse en dulces sentimientos, y nunca tienen bastante valor para decir con palabras lo que sus ojos y sus acciones han dicho y contestado ya muchas veces. El amante mira al objeto de su amor con cariño; ella se ruboriza; su mirada llega á ser inquieta y vaga cuando él habla demasiado ó con mucho agasajo á otra; los ojos del

amante quisieran fingir indiferencia cuando ella habla á alguno en confianza. Se siente la reconvencción, se da una satisfacción espontánea, se rompe de repente y casi de un modo descortés la conversación que excitó la sospecha. Se reconocen derechos reciprocos, y todavía no se han dicho ninguna palabra respecto á la pasión que siente el uno para el otro. Pero buscan ambos con impaciencia la ocasión para ello; ésta llega muchas veces y se deja pasar sin aprovecharla. Se oprime la mano del ser á quien se adora, y aún esto nunca sin un pretexto adecuado, pero no se dice una palabra. Se sienten muy desdichados. Dudan del amor reciproco, y al fin, tartamudeando y con timidez, se escapa la confesión de sus labios, y cuando á ésta se responde con palabras entrecortadas y apretones de mano que penetran hasta lo interior, entonces viven los amantes muy dichosos el uno para el otro; no se ocupan del resto del mundo no ven ni oyen nada á su derredor, y soportan en su simpatía bienaventurada todas las adversidades de la vida.

En el amor, los celos tienen variedad y nueva vida; nada es más dulce que el momento de la reconciliación después de pequeñas rencillas; y escenas semejantes estrechan los lazos.

De sobremesa

Una linda muchacha espera en la estación del Norte que abran el despacho de billetes.

Llega un señor de edad, que por el aspecto parece rico, y dándose la de calavera le dice:

—¿Cometeré una imprudencia preguntándole á usted si va á San Sebastián?

—No tengo inconveniente, si usted lo desea.

—Alojado, almuerce usted aquí.

—Si usted se empeña, patrona, por no desairarla...

—¿Cómo le hago á usted el huevo?

—Con otro y como usted quiera. Aunque sea con jamón no me incomodará.

Un famoso pintor francés, ambicioso hasta la exageración, nada amable, y sobre todo enemigo declarado de lo *cursi*, recibió un día en su estudio la visita de un compañero que le propuso enseñar á un ricacho provinciano un cuadro notable que acababa de pintar.

—¡Vete á paseo con tu provinciano!—exclamó el artista!—¡Voy á dar á conocer mi cuadro por primera vez á un hombre de esa especie!

—Tanto peor para ti, querido mío, tanto peor, es hombre capaz de dar dos mil reales por verlo.

—¡Dos mil reales.

El pintor vaciló; dos mil reales es una cantidad tentadora, pero el orgullo fué más fuerte que su codicia.

—Que guarde su dinero. Le cierra mi puerta,—exclamó el pintor con un gesto digno de Talma.

Ante esta negativa el amigo se retiró; pero algunos días después volvió á la carga.

—¿Qué has decidido de mi hombre?

—¡Otra vez?

—Sacrificará con gusto cuatro mil reales por ver tu cuadro.

—¡Diantre! ¡Cuatro mil reales!...

Pues bien, que venga ese decidido aficionado!... ¿Cómo se llama?

—Santiago Arago.

—¡No es posible!... es ciego.

—Precisamente... Porque es ciego daría de buena gana cuatro mil reales por ver tu cuadro.

El amor es como el chocolate, cuanto más claro peor.

—Entre médicos:

—Todo consiste en tener suerte al empezar á ejercer.

—¡Oh! En eso sí que no puedo yo tener queja. A los seis meses de acabar mi carrera le profeticé á un enfermo que tenía que morir de una aneurisma, y en efecto, á los ocho días tuve la satisfacción de recibir la noticia de que mi cliente había muerto!!!

Si ves á una anciana ó á una niña en peligro de ahogarse, arrójate á salvarla, que puede ser tu madre ó tu hija; si ves en el mismo caso á una mujer de tu edad, déjala, que puede ser tu mujer. (*Máxima persa.*)

Manera de cojer perros desconocidos:

Quando va usted por la calle y un perro le gusta, se acerca usted á él dándole una corteza de queso.

Le llama por su nombre, le acaricia; el perro sigue... y, ya está.