

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 29 DE JUNIO DE 1893.

Plato fuerte

CARTAS DE PACA PEREZ

II.—CHISMES

Me parece mentira que me hallo otra vez en Madrid, después de los cuarenta días que he tenido que pasar en nuestro pueblo para que Juanito se curase de la tos convulsiva. Ya sigue bueno del todo y yo tranquila y descansada.

Cada vez me fastidian más la vida y las chinchorrierías de los pueblos. No lo puedo remediar. Las primas han tratado de obsequiarme y atenderme, y aun cuando no lo han conseguido, yo debo agradecerles y les agradezco su intención. No pongo en duda que son muy buenas; pero de sus aficiones y entretenimientos á lo míos y á los de mis chicas, media un abismo.

Te diré cómo pasan allí el tiempo. La casa en que viven es ancha y cómoda. Se hallan bien de intereses, pues á los productos de las viñas y olivares, unen la renta de la madre y las economías propias de la vida de aldea. Se levantan, pues, las primas, y después de su iglesia y sus pobres, disponen y vigilan la cocina y el aseo de la casa. Aquello es casi un arca de Noé: palomar y gallinero, excelentes por cierto; canarios, perdicés y qué sé yo cuántos bichos más, que ellas cuidan ó hacen cuidar á su presencia. Agrega el jardín y tiestos con bellas plantas, la costura, el piano, la colección de sellos de correo, las visitas y el estudio, y comprenderás que, como ellas dicen, el día se les pasa

volando. Son medio sabias, pues no equivocan, como yo equivoco, el termómetro con el barómetro, y explican las causas de que estos muebles suban ó bajen. Han leído á Solís, Lafuente, Cantú, Larra, Garcilaso, Feijoo, Fr. Luis de Granada y otros cuantos libros serios, antiguos y modernos, que yo ni de oídas conozco, y dicen de memoria varios versos que no son feos. Tienen un buen periódico de modas que reciben de París, y ellas disponen y cortan sus trajes, que debo confesarte resultan elegantes.

Compara, pues, esta marcha con la mía, y notarás el abismo que las separa. Yo, en cocina, no sé más que calentar agua cuando hay lumbre; de los palomos sólo me agradan los palominos, y de las gallinas los huevos frescos; de los canarios el canto, de las flores el olor, y del piano oírlo tocar si lo tocan con maestría.

En costura no he pasado de torcer flecos de toallas, bordar zapatillas y hacer *crochet*. De libros serios que no me hablen, pues no me gusta otra lectura que la de novelas ó comedias cuando son interesantes, en cuyo caso las devoro y salto hojas para llegar pronto al desenlace. En cuanto á estudiar, me fué siempre tan repulsivo, que ni aun pude aprender de niña el francés ó el inglés, idiomas hoy, según las primas, tan indispensables en la mediana educación, como el sombrero en viaje ó el abanico en verano.

No llegué á aburrirme por completo en el pueblo, pues me tocó la época de la traslación de la Virgen de la Estrella desde su ermita á la parroquia, con motivo

de haber sido nombrada patrona de la villa, nada menos que por el Padre Santo, gracias al influjo del diputado Ramoncito, con lo cual los López, el cura, el prior y todos los de su partido están contentísimos y le aseguran la elección cuantas veces quiera, ya manden tirios ó ya troyanos. De todo este asunto se ha hablado mucho, y hemos tenido toros, teatro, fuegos artificiales, comidas, limosnas, etcétera. Les González, que son del bando contrario, dicen que no le ha de valer á Ramoncito haberse acogido en política al manto de Nuestra Señora.

Ocurrió también otra cosa muy salada. Recordarás la costumbre que hay de subastar el ramo de flores que durante la novena tiene la Virgen en sus manos, y que las quince ó veinte arrobas de aceite que esto produce se destinan á las lámparas de la capilla. Este año, Pepe Rentero, que sabes la clase de persona que es, y que ha juntado caudal talando los pinares del pueblo y prestando dinero al cuarenta por ciento, Pepe Rentero digo, manifestó públicamente que el ramo era para su esposa, y que en la subasta se vería si los pudientes del lugar eran ó no devotos de la Virgen.

Se abre la licitación y comienzan los pujos. Van éstos subiendo; se ofende el amor propio de los postores; llegan á dar doscientas arrobas; el público, admirado, guarda silencio, y entonces Pepe Rentero aumenta de un golpe cien arrobas, y dice con su voz gangosa: *¡Trescientas arrobas de aceite vale hogaño el ramo de Nuestra Señora!!!* Se retiran los contendientes; aplaude la concurrencia al rematante; los cofrades le llevan en triunfo á su casa; le mandan las flores; lácelas su mujer en el paseo y en los toros, y quedan abochornados y corridos los señores del pueblo. Al siguiente día van por el caldo, y entrega treinta arrobas. Vuelven por el segundo viaje y hallan cerrados los almacenes. Pepe Rentero se au-

senta por quince días. Regresa y le piden el resto de su cuenta hasta las *trescientas arrobas* que ofreció. El se muestra sorprendido y contesta que no cabe en cabeza humana tal promesa de *trescientas arrobas*; que su intención fué dar *treinta*, y que sin duda no lo entendieron por lo *gangoso de su voz*. Unos celebran el caso, y otros se muestran irritadísimos. Trataron de ponerle pleito, y él, aconsejado por el escribano, ha dicho que su deuda (si se la prueban) será caso de conciencia con la Virgen, y que sin un *poder en regla* dado por la acreedora no pueden demandarlo. En fin, hija mía, que se ha burlado de todos, y que á mí me ha hecho reír el suceso.

Recordarás al ricacho D. Valentín, á quien el vulgo suponía arcones repletos de onzas de oro ganadas por su padre, como Dios quiso, y con decir esto no le ofendo. No teniendo herederos forzosos, distribuyó su caudal en legados desde algunos miles de duros el mayor á algunos miles de reales el más pequeño. Dispuso además varias obligaciones y mandas piadosas, de las cuales ninguna se ha llevado á efecto, pues los albaceas guardan sin duda su cumplimiento para mejor ocasión. Los legatarios por fincas y cantidades pequeñas, que son el mayor número, se comparan con los más beneficiados, y en vez de respuestas echan maldiciones al difunto, y sobre todo á los albaceas, que parece han puesto unas cuentas del Gran Capitán. Las riquezas del testador fueron, después de todo, riquezas del pueblo, pues el capital no llegaba á cuarenta mil duros.

En cuanto al otro poderoso de aquella tierra, ó sea el Marqués, ciertamente poseía algunos millones, que repartió entre sus tres primos. Uno de ellos tiene ya más deudas que capital, lo cual no es raro; pero sí lo es que una triste manda de una peseta diaria que asignó el difunto sobre ciertas mezquinas fincas (pues recordarás

que el Marqués era muy mezquino en todo) no se haya cumplido en dos años, por haber dejado de pagar la renta el colono en uno, y por necesidad de obras de albañilería en otro. Los primos no han tenido ánimo (y han hecho bien) para suplir la peseta!!! Y digo que *han hecho bien*, porque los estúpidos de D. Valentín y del Marqués se tienen la culpa. Tras de no cumplirse sus voluntades, han puesto á otros en ocasión de pecar contra la ley de Dios y contra las leyes del decoro, de la gratitud y de la decencia. Así hubiera en España abundancia de otras cosas como la hay de albaceas dignos, fieles, escrupulosos y honrados. Redacta tu testamento con mediana claridad; señala allí las mandas, limosnas y legados que quieras; pon una cláusula en que supliques al Obispo de la diócesis en que vivas que haga la caridad de elegir á quien haya de ser albacea y partidór, y puedes estar segura de que tu voluntad será fielmente cumplida, sin mezcla de estafas, omisiones, triquinelas y majaderías. Por eso dije, y repito, que bien merecido tienen el Marqués y D. Valentín lo que en las partijas de sus bienes é interpretación de sus voluntades les ha sucedido.

Tú te acordarás de las Leonas (como en el pueblo las llamaban) y de que el flaco de aquellas buenas gentes era la vanidad en todo, y particularmente en su parentela con marqueses, condes ó personajes, aun cuando la consanguinidad ó afinidad no la alcanzasen veinte traillas de galgos corredores. ¡Con qué gusto decía doña Joaquina que el Duque de Tal era hermano del marido de la cuñada de su yerno! A la mayor de aquellas señoras le costó la vida la respuesta que le dió un criado en la misma mesa del convite con que obsequió á sus amigos.

—¡Hombre!... qué carne tan mala...—dijo la Leena—esto no se puede comer.

El criado guardó silencio. Se sirven los principios, y resultando intragable la

merluza, volvió á decir la dueña de la casa:

—¡Hombre!... qué pescado tan malo; no tiene Vm. ojos en la cara cuando va á la plaza!

—Señora, los tengo—replicó con humildad el sirviente;—pero como V. S. me tiene repetido que compre lo más barato, resulta que no pueden ser buenos los comestibles.

La tal advertencia era cierta, y cierto también que doña Joaquina León falleció á las veinticuatro horas del convite.

Pues otro balazo moral semejante ha costado la vida á su hermana doña Francisca. Se hallaba con sus hijas en Escoriala, dándose tono en la fonda. Llevaba la voz en la mesa, y las muchachas tenían por adoradores á un marquesito y á un diputado. Como ellas son elegantes y finas y gastan el dinero con esplendidez, estaban en sus glorias echando por aquellas bocas parentescos con lo más granado de Extremadura.

Llega á la misma fonda un capitán paisano de las Leonas, y que parece había pretendido sin éxito á una de las niñas. Como huésped nuevo ocupaba el extremo de la mesa, y desde allí entabló conversación con las damas, ponderando el mérito, valor y buenas prendas del difunto coronel hermano de la señora, y á las órdenes del cual había servido en Cuba. A las Leonas se les caía la baba oyendo las proezas del deudo, mezcladas con curiosas anécdotas que el capitán intercalaba en su relato con oportunidad y con gracia. Cuando más atentas y silenciosas se hallaban las treinta ó cuarenta personas que oían al narrador, éste zumbón dijo con el acento de la mayor sinceridad:

—¡Cuánto debo yo, mi señora doña Francisca, á sus hermanos de Vm.! A don agustín, mi primera educación, y al coronel, mi grado de capitán. ¿Sigue todavía D. Agustín de maestro de escuela de nues-

tro pueblo! ¡Qué bueno y cariñoso era con los niños! ¡Qué hábil para la enseñanza! ¡Qué llano, qué humilde, qué modesto!

Un rayo del cielo no hubiera hecho sobre las Leonas el efecto que las palabras *maestro de escuela*. Las niñas se pusieron rojas como la grana; doña Francisca, pálida y con la boca entreabierta, cogió temblorosa y maquinalmente una botella para echar agua en el vaso, sin notar que éste se hallaba boca abajo y que vertía el líquido sobre su fondo.

Aquella tarde salió de Escoriaza, y llegó con fiebre á su hogar. A los diez días falleció, y en su delirio decía: *¡Agustín me ha matado!* Y el excelente Agustín, que quería mucho á la hermana, achacaba tales palabras al estado calenturiento de doña Francisca.

Otro caso no tan fuerte, pero fuerte bastante, pasó allí delante de nosotras. Recordarás que á doña Rafaela Peláez se le cae la baba con sus dos nietos, Ambrosio, de doce años, y Catalina, de diez. Aunque los pobres chicos son buenos, como no les han dado chispa de crianza, sucede que para ellos es desconocida la rase de *muchas gracias* cuando reciben en obsequio, y sucede también que en vez de decir *buenos días* ó *buenas noches* cuando entran en alguna parte donde hay personas de respeto, sueltan el familiar *¡hola!* pronunciado de un modo natural y oscuro, que lo asemeja á ladrido de perro mastín. Pues bien; Mariquita Garona, agasajó á los chiquillos con unos lindos juguetes, que recogieron y guardaron con su acostumbrado silencio sepulcral. La pobre de doña Rafaela, que conoció la falta y que temió á la lengua de Mariquita, trató de disculpar á los nietos diciendo que *eran cortos de genio*.

—En mi mocedad—replicó la de Garona—también había genios cortos; y á los que lo tenían para callarse el *buenas noches* ó el *muchas gracias*, les llamaban entonces *cortos de educación*.

Con semejante indirecta todas nos quedamos frías y sin saber qué decir. De la pobre de doña Rafaela (aunque merecido lo tenía) me dió lástima, pues se puso más amarilla que la cera, si bien sacó de ventaja que los nietos han perdido ya la cordedad, al menos para las vulgares fórmulas de saludar y agradecer.

De estas majaderías se habló mucho en el pueblo, y me parece que Castro y Serrano ó Valera, que fundan una novela sobre un cabello, serían capaces de sacar jugo á tales asuntos.

Perdona tú mis pesadeces, y con saludos de Paula y Rafael, sabes que es tuya afectísima, *Paca Pérez*.

DOCTOR THEBUSSEM.

Lista de Platos

Huevos á las finas hierbas.

En una cacerola de dos litros de cabida se ponen cien gramos de manteca, seis huevos frescos, medio decilitro de leche y un poco de sal y pimienta.

Se pone la cacerola sobre el fuego batiéndolo vivamente, y cuando empiezan á cuajarse los huevos, se retiran de la hornilla dejándolo aún dos minutos; entonces se añade media cucharada de perejil muy picado y se sirve en la fuente sobre triángulos de pan frito.

Huevos con jamón.

Córtense pedacitos de jamón cuadrados y menudos.

Bátanse los huevos en un plato, añadiéndoles al batirlos una jicara de sustancia de carne ó de caldo del puchero, y si no lo hubiese, media jicara de agua fría; sazónense con sal y pimienta, y échense en la sartén donde esté el jamón frito con poca grasa, agitándolas circularmente hasta que se cuajen ligeramente, sepáranse del fuego, y síganse moviendo un momento más.

Deben hacerse al mismo tiempo de ir á comerlos, y no deben estar muy cuajados.

Tortilla de leche.

Se baten seis huevos en un plato sopero y en ellos se deslien dos cucharadas de harina y dos de azúcar, agregando, cuando está bien deshecha la harina, una copa de leche.

Se pone en la sartén una cucharada de manteca de vacas, y se echan los huevos cuajando la tortilla y doblándola como la tortilla francesa, á fin de que el centro quede sumamente blando.

Se espolvorea con azúcar y se sirve.

Salsa remolada fría.

Se machacan en el almirez cuatro anchos, dos cucharadas de perejil, la mitad de un diente de ajo y una cebollita.

Cuando está bien machacado, se va echando aceite y dándole vueltas con una cuchara hasta que queda perfectamente trabada, no careciéndose el aceite absolutamente nada y estando espesito; entonces se agrega una cucharada de mostaza francesa y puede servirse.

Para aprovechar la carne sobrante de cocido ó para disfrazarla, sirviéndola fría es excelente esta salsa.

Salsa provenzal.

Se pone en una cacerola bañada de blanco ó en una cazuela vidriada, un vaso de vinagre, una chalota, un ramillete, un poco de ajo, sal, pimienta y tres vasos de caldo del cocido, si ha de servirse con bifteks ó chuletas, y de pescado, si ha de servir para pescado cocido.

Ha de cocer hasta que se reduzca á un vaso no lleno de líquido, es decir, á la cuarta parte del peso total.

Se baten cuatro yemas de huevos, se le añaden cuatro onzas de manteca de vacas y se pone al baño de María para que se incorporen bien las yemas y la manteca.

Hecha esta operación se une el caldo reducido á las yemas, sin dejar de darle

Vueltas cerca del fuego, pero sin que llegue á hervir.

Hasta cinco minutos antes de ir á servir esta salsa no debe hacerse la operación de derretir la manteca en las yemas y unir la al caldo reducido, porque se cuajará el huevo si espera mucho.

Salsa de tomate.

Se parten los tomates por la mitad y se ponen en una cacerola con sal, pimienta, una hoja de laurel, unos pedacitos de jamón ó un hueso de este para que le dé gusto y un poco de caldo ó agua; se deja cocer esprimiendo los tomates, y cuando ya va estando hecha una pasta, se pasan por un colador añadiéndole una cucharada de manteca y medio vaso de caldo, y haciéndola hervir.

No debe consumirse el líquido, á fin de que no se fría el tomate.

Debe tener la consistencia de una natilla. Es salsa que sirve para huevos, para la carne del cocido ó para filetes y chuletas.

Chuletas salteadas.

Se limpian bien las chuletas del sebo y pellejos y se monda el hueso por arriba cortándole un poco si es muy largo.

Hecha esta operación, á fin de que tomen buena forma, se ponen en la sartén donde se tendrá manteca de cerdo caliente y se las pasa cuatro minutos por cada lado; al sacarlas se les echa la sal molida y pimienta, y se sirven en el acto.

Pueden servirse con patatas fritas, salsa provenzal ó de tomate.

Rosbiff á la inglesa.

Debe hacerse el rosbiff al asador, pero como no es general que en todas las cocinas le haya, daremos la manera más fácil de sustituirle.

Se toma un pedazo de lomo bajo y se le dan unos golpes con la pala de madera ó en su defecto con una piedra.

Se espolvorea bien la carne con sal y pimienta, se cubre perfectamente con

manteca de cerdo y se mete en el horno.

Cuando empieza á dorarse se le pone una jicara solamente de agua fría, y mejor un terrón de hielo si le hay, cuidando que lo uno ó lo otro caiga directamente sobre la carne, pues el objeto de esta operación es ablandarla y suavizarla.

Se da vuelta al rosbiff á menudo, necesitando solamente para estar en punto, quince minutos para cada medio kilo de carne.

Si no hubiese horno, podrá hacerse poniendo lumbré no muy fuerte abajo y una tapadera con fuego encima.

El rosbiff, cuando se come caliente, se sirve con patatas cocidas.

Estas se cuecen enteras con cáscara después de bien lavadas y echándolas cuando hierve el agua, teniendo cuidado de que estén muy tapadas mientras cuecen. Cuando estén cocidas, lo que se conoce á la presión de los dedos, se les quita el agua y se dejan en la misma basija bien tapadas ocho ó diez minutos.

El rosbiff se sirve en la fuente, trinchado á lonchas delgadas; el jugo que suelta al trincharlo se une á la grasa en que se asó y se sirve en una salsera, y las patatas se ponen en una fuente sobre una servilleta cuyas puntas se doblan sobre las patatas á fin de que no se enfríen.

Se come el rosbiff como plato fino y se puede servir con él un poco de manteca de vacas (en un plato de entremeses), amasada con dos cucharaditas de mostaza inglesa hecha en agua fría.

La mostaza debe estar muy espesa para que la manteca no pierda su consistencia.

Lengua en pepinillos.

Se limpia la lengua perfectamente y se tiene en agua hirviendo media hora; se saca del agua y se deja enfriar; se cortan tiritas de tocino y se mecha la lengua con ellas y se pone á cocer con sal, pimienta en grano, cebollas picadas y unos pedacitos de jamón, si ha de cocerse en agua;

si se cuece con caldo del puchero, puede suprimirse el jamón.

Cuando está bien cocida y el caldo se ha reducido á la mitad, se tuesta en la sartén una buena cucharada de harina; se baten dos yemas que se unen á la harina batiéndola muy bien, y se deshacen las dos cosas en el caldo donde se ha cocido la yema á fin de que quede una salsa no muy espesa; al momento de ir á servirla, como unos tres minutos antes, se le agrega un par de cucharadas de pepinillos bien picaditos.

Basalada de langosta á la inglesa.

Se pone una besuguera honda mediada de agua á la lumbré, y cuando rompe á hervir el agua se le echa un buen puñado de sal y dos ó tres cebolletas, y se pone la langosta después de bien lavada, dejándola cocer media hora.

Se saca y se deja enfriar, se parte la cola y se separa la concha, partiendo la carne en pedazos no muy grandes y poniéndolos en una ensaladera donde se tendrá partido el cogollo de una lechuga menudita.

Se saca también la carne de las patas gordas y se añaden á la lechuga.

Se abre el cuerpo y se vacía en la misma fuente todo el caldo oscuro que tiene dentro del caparazón, partiéndole en pedazos se va sacando con la punta de un cuchillo toda la carne oscura y blanca que tiene en los huesos; si tiene huevos encarnados también se echan.

Aprovechada así la langosta, se hace en un tazón un aliño con dos jicaras pequeñas de aceite, dos de vinagre, cuatro yemas de huevos batidos y una cucharada de mostaza inglesa desleída en agua.

Se bate todo bien con una cuchara de madera, y se echa sobre la langosta ya añadida á la lechuga, moviéndolo mucho á fin que tome bien el aliño.

Se sirve bien fría.

Leche frita.

Se pone á hervir un cuartillo de leche con dos onzas de azúcar de vainilla ó de limón ó de naranja.

Cuando no se tenga á mano estos azúcares, se sustituye con azúcar común y unos palos de vainilla ó unas cáscaras de limón ó de naranja.

Al romper á hervir la leche se va echando muy poco á poco sémola fina, hasta que se hace una natilla bastante espesa; se baten dos yemas de huevos, y separando la cacerola del fuego se incorporan á la sémola moviéndola bien para que se mezcle.

Se echa en un plato esta pasta y se deja enfriar.

Cuando está bien fría se corta en cuadrados no muy grandes, se rebozan en pan rallado, huevo y pan otra vez y se frien en grasa muy caliente.

Se colocan sobre una servilleta en una fuente ó sobre una servilleta de refresco en un plato ó frutero de cristal, y se espolvorean con otras dos onzas de azúcar.

Si ésta es de vainilla, limón ó naranja, sola; pero si es azúcar común, se mezcla con canela molida.

Este postre se come frío; pero está sumamente agradable caliente.

Sorbete de grosella.

Grosellas, dos libras y media; guinda, una libra; agua, cuartillo y medio; azúcar, una libra.

Las grosellas, que han de ser bien maduras, se desgranar, se quitan los huesos y los palos á las guindas y se pasan las dos cosas por el colador, esprimiendo bien para que pase toda la pulpa, y echando un poco de agua sobre las heces para aprovechar todo el jugo.

Se deshace el azúcar á la lumbre con un poco de agua, se mezcla todo perfectamente, se deja enfriar y se hiela por el procedimiento ya explicado.

El sorbete necesita más tiempo para helarse, pues ha de estar mucho más compacto que la leche helada.

Panfée de frutas heladas.

Se mondan albaricoques ó melocotones y se parten en pedazos; se desgranar dos racimos de uvas, se parten por medio unas cuantas ciruelas quitándolas el hueso; se mondan y parten unas peras apartando los corazones; se parten rajadas de melón y de sandía, procurando que toda esta fruta quede en pedazos delgados.

Se va colocando en la heladora ó garrafiñera, alternando unas clases con otras, y entre capa y capa de fruta una copa ligera de azúcar pulverizada.

Cuando la heladora está bien llena, se vierten por cima dos copas de Champagne ó de buen Jerez ó Manzanilla; se tapa la heladora y se procede á helar.

Este panfée ha de quedar como un que so que pueda cortarse en redondo.

Puede hacerse la combinación de frutas que más agrade, y también se hace solamente de melón ó de sandía.

EN CRUDO

Se nos quemó la carne. ¡Era natural! Tanto se arrojaron las ascuas, que al fin se pasaron los guisos políticos, echando á perder los alimentos. Digo esto, al tanto de que España entera muéstrase inquieta, revoltosa, excitada, como viuda prematura ó como solterona rancia.

Y esa inquietud y esa nerviosidad sólo son explicables por lo quemados que se encuentran los españoles á fuerza de verse sometidos al fuego lento de continuadas y pésimas gobernaciones.

Por supuesto, que nada puede extrañarnos que la cocina española ande revuelta, respondiendo á su justa fama, porque las otras más serias cocinas de Europa están también muy desbarajustadas.

Sucedió que los cocineros hace veinte años se empeñaron en aumentar hasta lo increíble las baterías. Todo se volvió

acrecentar el número de las cacerolas, de las ollas, de los útiles del *topón*. Útiles sin duda, pero en número razonable, no en la proporción que ahora han adquirido. Todos los pueblos hicieron caso á sus cocineros y se gastaron capitales inmensos en atender á sus indicaciones. Las naciones más poderosas se encuentran hoy con que no tienen bastante para surtir de utensilios sus cocinas. Y, ¡oh dolor! Las espeteras están repletas; las baterías brillan al sol con refulgencia que deslumbra, pero como el dinero se consumió en comprar cosas, ahora no tenemos ni pan que llevarnos á las bocas.

Todos claman por la paz armada, que equivale en gastos á la guerra permanente. Todos hablan de la necesidad de la defensa nacional. ¡Y quién sabe si en fuerza de gastar tanto en defensas, al fin sólo resultarán defendidos los esqueletos de los previsores!

Por eso en Alemania, en Francia, en todos los países, incluso el de España, nos encontramos materialmente en los huesos; porque la sustancia toda la dejamos en los gastos empleados para las defensas nacionales. Las baterías brillan, pero el estómago flaquea y es universal el grito de ¡menos sartenes y más alimentación!

Se explican, pues, las revueltas, las inquietudes, los azares que continuamente nos alteran la vida. Nuestra nerviosidad es propia de las personas débiles. Con caldos buenos quizás se alejarían de nuestra mente las imágenes terroríficas que la perturban, pero, ¡para caldos estamos! ¡Ni caldos ni tajadas! Es preciso soportar con resignación espiritual las abstinencias estomacales, porque ni está el horno para bollos, ni hay harina con qué amasarlos.

El que las faringes se encuentren ociosas, el que huelguen los exófagos y los estómagos se encuentren en quietud, no priva á las laringes de la disposición conveniente para lanzar gritos, ni á las lenguas de la soltura necesaria para decir pestes. No podremos saborear manjares, pero en cambio los epítetos fuertes no se nos caen de la boca. Así se nos pasa el ayuno, quiero decir la existencia en este nunca bien alabado país. Murmuración por arriba, murmuración por abajo, murmuración perpetua entre todas las clases sociales contra las gentes que mangonean. Afortunadamente, las tales gentes tienen anchas tragaderas; de otra suerte, se morirían del disgusto al ver cómo todos los españoles, sin distinción de matices,

las apostrofan pidiéndoles un poco de seriedad, más seriedad y, si es posible, un tantico de serenidad. Los ciudadanos cantamos con Miss Helyett:

*Hay que tener serenidad,
seriedad
y seriedad.*

Pero el Gobierno, que nos oye entre bastidores, se ríe, y remedando nuestras voces, añade:

*y mucha discreción
y gran cir-cuns-pec-ción.*

Lo cual nos quema, y de aquí lo que al principio decía. Tenemos la carne hecha un torrezno de puro abrasada.

Cocineros casi no nos hacen falta. Estamos hartos de los que se vienen con recetas teóricas, y luego sólo saben componer bazofias inmundas. Aquí hace falta un *pinche* que se encargue de la limpieza. Sobre todo la limpieza es lo esencial, porque esto se encuentra bastante sucio. Y también es preciso que no todas las espaldas que tenemos sigan convertidas en asadores, porque para algo más fueron fundidas, sino en Milán, lugar de fama en otros tiempos para la armería, en Toledo, la patria rica de los albaricoques del hueso dulce.

Ya estamos quemados—téngalo en cuenta el Gobierno,—y es preciso separarnos con prisa del fuego. Podrá el Gobierno tener cogida por el mango la sartén, pero corre el peligro de quedarse con el mango solo, porque á fuerza de fritanza brincamos todos de puro rescorza. ¡En fin, hasta los curiales, que tienen la piel dura, se quejan! Y no es cosa de temer gaitas; nada de eso. Es asunto menos complicado, pero más urgente. Se trata de que en la cocina maude una persona únicamente y de que haya un jefe con el mandil bien puesto. Si todos van aquí á disponer, hasta los marmaitones y el encargado principal han de pasarse la vida rascándose la barba, entonces que nadie se extrañe de que los guisos se ahumen.

Es preciso cuidar las salsas.

Y prescindir de la repostería.

BACHILLER FRANQUEZA.

Conservas

Cuando una tela de seda pierde el color, ó como vulgarmente se dice, se la

come el color por algunos sitios formando placas descoloridas, ya sea por la acción de la luz, ya por la caída de algún ácido, basta aplicar por el revés de la tela y sobre la mancha un poco de sal volátil, para que la mancha desaparezca y el color primitivo reaparezca.

Los terciopelos chafados, ó que por ser mal empaquetados ó mal colocados en los armarios de ropa toman pliegues y rayas que les hace aparecer viejos, pueden ser vueltos á su estado normal poniéndolos por la parte deteriorada sobre una vasija de agua hirviendo. El vapor basta para que el terciopelo adquiera su primitiva riqueza.

Debe colocarse la pieza que se va á res-taurar de modo que dé el vapor en el revés del tejido.

El sol de Junio hace aparecer los vestidos de batista que forman las toilettes encantadoras del verano.

Si estas telas tienen flores ó dibujo ó fondo rosa pálido, celeste ó granate oscuro, pierden en la primera lavadura su atractivo, pues los colores se descomponen ó desaparecen, inutilizando ó poco menos los vestidos. Este peligro se conjura lavando los vestidos en agua donde se ha tenido en infusión un gran puñado de heco.

Tomando esta precaución, el color no palidecerá ni se alterará por nada del mundo.

Manchas de cera y esperma.

Generalmente los libros de secretos aconsejan que se emplee un ascua de lum-bre sobre un papel de estraza que se apli-ca sobre la mancha, pero este método no es bueno, porque suele dar origen á una gran mancha de grasa. Es más útil para levantar la cera ó esperma emplear el alcohol puro, ó en su defecto, el agüardiente muy fuerte ó el agua de colonia. Se empapa bien la mancha con cualquiera de estos líquidos y se deja un minuto. Se

frota luego por el revés y se verá caer el polvo de la esperma sin que deje huella de ningún género, pero si por casualidad queda una sombra blanca, se vuelve á humedecer y desaparecerá.

Modo de quitar manchas en el terciopelo de color.

Tómese saporania, macháquese, exprí-masela bien el jugo y añádasela una pequeña cantidad de jabón blanco.

Sóbase la mancha con este líquido, dé-jese secar y vuelva á humedecerse, si-guiendo este procedimiento hasta que la mancha desaparezca por completo.

De resultas de la limpieza, el terciopelo se chafará; pero acudiendo al procedi-miento ya indicado por nosotros, reco-brará su estado normal.

Modo de desengrasar los cabellos.

Se baten unas yemas de huevo; se hu-medece la mano en las yemas y se frota bien el cabello, peinándole en seguida con un peine fino.

Para impedir la caída del cabello.

Hágase hervir por espacio de una hora en cuartillo y medio de agua, una libra de boj verde; cuélese este líquido y añá-dasele un cuartillo de vino blanco, dos onzas de bálsamo del Perú y una onza de tintura ó infusión de quina bien colada. Se guarda en frascos y se humedece por la noche y por la mañana hasta la hora de peinarse; el cabello y la raíz con este líquido, á más de impedir que el pelo se caiga, le hermosa notablemente.

Para quitar las berrugas y los callitos que suelen formarse en las manos, podéis emplear un remedio tan sencillo como eficaz.

Se toma quelidonia amarilla, llamada hierba del raillo, se parte el tallo cerca de la raíz, frotándose las berrugas con el agua lechosa y amarillenta que saldrá.

Es preciso repetir esta operación muy á menudo, y en poco tiempo desaparecerá la berruga.

De los dientes.

POLVOS INOFENSIVOS

Polvo de carbón vegetal...	10 gramos.
Sulfato de quinina.....	1 »
Magnesia cáustica.....	5 »

Se reduce á polvo fino cada cosa por separado, y se mezcla.

Usando estos polvos para frotarse los dientes y el elixir cuya fórmula daremos á continuación para enjuagarse, puede asegurarse que se hermoseará la dentadura y no se padecerá de dolores en la boca.

Elixir higiénico.

Aguardiente de guayaco..	45 gramos.
Agua volcánica espirituosa.....	45 »
Aceite esencial de menta.	1 gota.

Se mezcla todo perfectamente y se pone en un frasco bien tapado.

Bastan cuatro gotas de este elixir vertidas en un vaso de agua, para conservar la blancura y el esmalte de los dientes.

Carne de tabla

Quando ya no trabajaba en el Circo de Parish la *Bella chiquita*, se cayó el techo, y por un milagro, aquel teatro de livianos gocees, no lo fué de calamidades horribles.

Las desgracias ocurridas y las muertes ocasionadas por el hundimiento, contristan el ánimo; pero aún lo llena más de sombra y espanto la suposición de las numerosas víctimas que pudo haber allí en aquella noche triste, que será para varias familias memoria de luto eterno.

No faltan apasionados que llevando la casualidad al terreno de sus conveniencias, discuten con calor si la caída del techo fué un castigo de Diana que pretendió destruir un lugar infectado por sensuales regocijos, ó una venganza de Venus que lanzaba sus iras contra el templo (¡Áve María purísima!), de donde había sido expulsada una de sus fervientes sacerdotisas.

Claro que todo esto se refiere á la Casta (Diana) y á la Lúbrica (Venus). Porque

hay otra diana que tocan todos los cornetas de caballería (cómo ha de ser casta!), y otra Venus, generadora de la humanidad (sin lubricosces), que nada tienen que ver en este asunto.

Como la *hermesse* ha sido suspendida y *reprobada* definitivamente, privando á los pobres de la limosna que pudieron proporcionarles las alegrías de los ricos, aconsejo á la *Bella chiquita* que se venga de sus detractores trabajando para los pobres durante algunos días. Si las autoridades no se lo consienten en sitios públicos, puede hacer funciones caseras poniendo un precio subido á las entradas. No faltarían hombres y mujeres, curiosos y caprichosas, aquéllos para saber á qué sabe una delicia, éstas para estudiar cómo se confeccionan tales milagros.

Anoche, una señora que tiene tres hijas y un marido empleado en Hacienda, me decía con la mayor candidez:

—¡Ay, amigo! ¿No sabe usted lo que me pasa? Llevamos á las niñas al Circo para que viesen á la *Bella chiquita*, y les hizo tanta gracia, que quieren aprender la danza del vientre.

—¿Y usted se lo ha consentido?

—¡Nunca! Pero es el caso que se pasan el día ensayando, y creo que adelantan; sobre todo la pequeña.

—¿Y qué les dice su marido de usted?

—¡Mi marido! Pues nada, se ríe y me contesta: Mujer, yo no entro ni salgo en esas pequeñeces; eso á los moralistas nuevos; tú sabes muy bien que yo no soy padre de familia.

—¡Pobre hombre!

—Y hasta me hacen dudar, porque luego me dicen las niñas: Mamá no te apures; la danza del vientre resulta un ejercicio agradable y productivo. Pregunta cuánto le dan á la *Bella chiquita* cada noche que bailotea.

Decididamente, acaso este agradable y productivo ejercicio libre del hambre á muchas familias.

En Apolo siguen los cómicos de siempre, con las obras de siempre y el público de siempre.

A última hora los conquistadores y las encantadoras invaden el territorio, y la atmósfera huele á capullo de flor de acacia.

Castilla, el acartonado y monótono Castilla, entusiasma en Recoletos al público

y á las butacas. Le aplauden hasta los acomodadores y los cocheros de punto bue aguardan á la puerta.

¡Oh privilegiada exaltación del genio!

..

Del Circo de Colón hablaremos otro día con el *debido respeto*.

Los leones merecen que se les atienda y que se guarden bien las distancias.

Hasta otra.

BAMBALINA.

SONETOS

DE

DON JUAN DE ARGUIJO

POETA DEL SIGLO XVI.

I

A Baco

A ti de alegres vides coronado
Baco, gran padre domador de Oriente,
he de cantar, á ti que blandamente
templas la fuerza del mayor cuidado:
Hora castigues á Licurgo ayrado,
ó á Penteo en tus aras insolente;
hora te mire la festiva gente
en sus convites dulce y regalado.

O ya de tu Ariadna el alto asiento
subas ufano la mortal corona;
ven fácil, ven humano al canto mío:
Que si no desmerezo el sacro aliento,
mi voz quebrantará la opuesta zona,
y al Tíbre inundará el Hispalio río.

II

Júpiter á Ganímedes

No temas, ¡oh bellísimo Troyano!
Viendo que arrebatado en nuevo vuelo
con corvas uñas televenta al cielo
la feroz ave por el ayre vano.

¡Nunca has oído el nombre soberano
del alto Olimpo! ¡La piedad y el zelo
de Júpiter, que da la lluvia al suelo,
y arma con rayos la tonante mano,

A cuyas sacras aras humillado
gruesos toros ofrece el Feucero en Ida,
implorando remedio á sus querellas!

El mismo soy, no si águila eres dado
en despojo; mi amor te trae, olvida
tu amada Troya, y sube á las estrellas.

III

Del tiempo

Mira con quanta priesa se desvía
de nosotros el sol al mar vecino,
y aprovecha, Fernando, en tu camino,
la luz pequeña de este breve día.

Antes que en tenebrosa noche fría
pierdas la senda, y de buscarla el tino,
y aventurado en manos del destino
vagues errando por incierta vía.

Hágante agenos casos enseñado,
y el miserable fin de tantos pueda
con fuerte exemplo aperebir tu olvido.

Larga carrera, plazo limitado
tienes, veloz el tiempo corre, y queda
sólo el dolor de habérle mal perdido.

IV

Las estaciones

Vierte alegre la copia en que atesora
bienes la primavera, da colores
al campo, y esperanza á los pastores,
del premio de su fe la bella Flora:

Pasa ligero el sol; adonde mora
el cancro abrasador, que en sus ardoras
destruye campos, y marchita flores,
y el orbe de su lustre descolora.

Sigue el húmedo otoño, cuya puerta
adornar Baco de sus dones quiere,
luego el invierno en su rigor se extrema,
¡Oh variedad común! ¡Mudanza cierta!
¡Quién habrá que en sus males no te espere!
¡Quién habrá que en sus bienes no te tema!

V

Apolo á Dafne

Victorioso laurel, Dafnes esquivas,
en cuyas verdes hojas, la memoria
de tu rigor y de mi triste historia
quiere el amor que eternamente viva;

La antigua palma y abundante oliva;
á ti de hoy más inclinarán su gloria;
tú ceñirás en premio de victoria
del fuerte vencedor la frente altiva.

Dixo el burlado Cintio, y á la dura
corteza asido, la contempla, y luego
rapite; Dafne fiera! ¡Mármol frío!

Del rayo ardiente viviras segura,
que no es bien que consienta ageno fuego,
quien pudo resistir el fuego mío.

VI

Sísifo

Sube gimiendo con mortal fatiga
el grave peso que en sus hombros lleva

Sisifo al alto monte, y quando prueba
pisar la cumbre, á mayor mal se obliga.

Cae el fiero peñasco, y la enemiga
suerte cruel su nuevo afán renueva;
vuelve otra vez á la difícil prueba,
sin que de su trabajo el fin consiga.

No ignora aquella á la desdicha mía;
pues algun tiempo alivia en su tormento
los hombros á tal carga designales.

Sufro peso mayor á tal porfía,
que un punto no perdona al pensamiento
la importuna memoria de mis males.

VII

Lucrecia

Baña llorando el ofendido lecho
de Colatino la consorte amada,
y en la tirana fuerza disculpada,
si no la voluntad, castiga el hecho.

Rompe con yerro agudo el casto pecho,
y abre camino al alma, que indignada
baja á la obscura sombra; do vengada
aún duda si su agravio ha satisfecho.

Venció al paterno llanto endurecida,
y desu esposo el ruego, que no basta,
menospreció con un fatal desvío.

Ceda al debido honor la dulce vida,
que no es bien, dixo, que otra menos casta
ose vivir con el exemplo mío.

La primera carta.

Compañera del alma:
Desde esta fecha
me vuelvo cortesano;
la cosa es hecha;
y aun cuando se empeñara
la España entera,
de Madrid no me apartan
dichas ni penas.

Supónle un momento
que te viniste:
(es un decir, no hay caso
de que te irrites);
y que estás á mí vera
por estos mundos,
donde tienen los meses
treinta segundos.

Pues bien; sigue mis pasos
con el caletre,
ffjate en cada cosa
medio trimestre;

verás que por lo bueno
no se pregunta
porque el instinto mismo
se lo barrunta.

Salgo por esas calles,
jay, serranilla!
y tropiezo á *cá* paso
con *cá* morena,
que me vuelven tarumba:
pero, chiquilla,
llevan tantos colgajos
que causan pena.

Maldito el *inventorio*
del *sombrerete*
y de tanto plumajo
como se ponen
porque están de trapillo
de rechupete,
y al pensar componerse,
le descomponen.

Te juro por el nombre
que me pusieron,
aunque yo no lo entiendo
como es *debío*,
que andaran con *el* traje
con que nacieron,
mucho mejor que envueltas
en tanto lío.

Pero no te sofoques:
calma, jítana;
yo te quiero, aunque algunas
me den el opio;
porque para mirárlas
por la ventana,
es forzoso el auxilio
de un telescopio.

No está el verde *pápitos*
por tu consuelo,
ni sirven los piropos
ni las bravatas,
porque las más, remontan
del santo suelo
sobre tres *kilómetros*
sus lindas patas.

A las tuyas me tienes
siempre rendido
pa que nunca se diga
que soy un zote;
y adiós, hasta otro rato;
que no he comido,
y el *menú* está en la mesa.
Tuyo: Pepote.

JUAN MANUEL C. Y LÓPEZ.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑÍA