

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 6 DE JULIO DE 1893.

Plato fuerte

CARTAS DE PAPA PEREZ

III.—LUTOS.

Recibí tu carta y veo por ella el trastorno que en tus planes y diversiones de las pobres niñas, que ahora se hallan en la edad de disfrutar, te ha producido el fallecimiento de doña Isabel, que en paz descansen, como todos los difuntos.

Me preguntas por cuánto tiempo deberéis llevar luto y dejar de asistir á diversiones públicas. Te hablaré claro, pues ni tú ni yo estamos en edad de engañarnos. De cada cien parientes muertos, no sentimos verdaderamente más que á dos ó tres. En los demás nos ponemos el luto á la fuerza, por el *qué dirán*, por la familia ó por las circunstancias; y la pava que el finado nos deja cuando viene á alterar nuestros viajes y asuntos, se parece á la que produce la mosca que cae en el vaso de leche que nos disponíamos á saborear. Hasta los hombres se quejan mil veces de la perturbación que en sus negocios, paseos ó quehaceres les suele causar, no ya el vestir de negro ó asistir á un funeral, sino simplemente los minutos que emplean en dar la cabezada para cumplir con los vivos que se hallan en la casa mortuoria.

La excelente doña Isabel era ya vieja; llevaba mucho tiempo de padecer; trató poco á tus hijas y vivía á ochenta leguas

de Cádiz. Estos son motivos justos para que con un mes de luto, medio de alivio y oír una misa, quedéis cumplidos.

Como los paseos, los baños y las reuniones de confianza no son cosas de diversión, sino de higiene para el cuerpo y el alma, debéis asistir á ellos y á ellas.

En pocas cosas se prueba mejor que en esta lo elástico y acomodaticio de la conciencia. Si usas por un lado los gemelos de teatro, ves de cerca los objetos; y si los usas por el otro, se alejan de tu vista. El mismo silbido que azuza á los perros, calma el ardor de los caballos; y el mismo rayo de sol que derrite la cera, endurece el barro. Por eso casi nadie usa luto por el primo hermano cuando es un sujeto oscuro, y muchos se visten como cuervos si el difunto, conde, marqués ó personaje de cuenta, era sobrino político del pariente de una cuñada. Estos lutos de la vanidad son tan inocentes como respetables. Cuando se habla de la pena de ciertas muertes, recuerdo el salado caso de Dolores Lago, que con sus dieciséis años se plantó en casa de Azopardo, y casi con lágrimas le dijo: ¡Ay, doctor de mi alma..., por Dios y por los santos, que mi tío no se muera esta noche!—Descuida, hija mía—le respondió el doctor,—que no se morirá hasta mañana y puedes ir al baile con toda tranquilidad. Y efectivamente, aun cuando el tío (que era un verdadero tío) falleció á las ocho de la noche, el célebre y bondadoso médico cumplió su palabra, diciendo á la familia pocos momentos después y sin faltar por cierto á la verdad, que *dejaba al enfermo*

tan tranquilo. Al siguiente día Dolores lo lloró, se vistió de negro, etc.

También se me viene á la memoria el de Carmencita Bériz, cuando su madre se oponía á que asistiese á las carreras de caballos por la reciente desgracia de la abuela, y la pobrecita decía llorando: Yo, á mi abuelita, la he sentido ya todo lo que la tengo que sentir.

Y tampoco debe echarse en saco roto el de Paz Iberry, cuando la vimos echa un mar de lágrimas, al anunciarle la muerte de su tía, y diciéndole nosotras que no se apurase tanto, esforzándonos en consolarla, ella nos respondió que su pena era porque la privarían de asistir al teatro en aquella temporada.

Ni olvido á Elenilla, que mezcló las primeras lágrimas por la muerte de su hermana, con la famosa pregunta de si los velos de luto debían llevarse de *silistria* ó *granadina*; ni el de doña Teodora, que todos los años pasaba temporada y rezaba mucho en Sevilla, porque allí murió el hijo de sus entrañas, y nunca se le ocurrió ir á Chipiona donde también acabó sus días la hija de su corazón; ni, por último, el caso de los sobrinos de D. Jerónimo Enriquez, cuando para enterarlo de la desgracia de un pariente, empezaron consultando al médico sobre si la noticia debía dársele antes ó después de almorzar, por lo mucho que pudiera afectarle, y al indicar con rodeos, alusiones y medias palabras lo ocurrido, llegó á impacientarse el buen señor y exclamó:

—Pero, señores, ¿qué hay?... Acaben vuestras mercedes por Dios.

—Ee—le contestaron—que el primo Ezpeleta se halla malo de gravedad y...

—Bueno—interrumpió el tío—y estará para morirse, ó se habrá muerto. Pues corriendo; si está vivo, que se alivie, y si ha muerto, que Dios lo haya perdonado, y vámonos á almorzar que debe ser tarde.

Fuera el cuento de nunca acabar añá-

dir otros casos vulgarísimos, y con los cuales nada nuevo aprenderíamos, pues harto nuevo es que *el muerto al hoyo y el vivo al bollo*. Los muchachos practican el refrán, y la gente madura tiene la cortesía ó la hipocresía de no obedecer al adagio por plazo más corto ó más largo, al compás de lo que las matemáticas aplicadas á lo luctuoso, mandan y ordenan.

Y mira qué casualidad. Anoche mismo vino nuestro querido coronel López Fabra, que tan bueno es, que de todo sabe y que lo mismo sirve para un fregado que para un barrido, y hablando yo de vuestro luto, sacó una cartulina, la cual rezaba en lengua francesa, que el mismo coronel tuvo la bondad de traducir, lo que sigue:



EL LUTO ES UN CULTO: LA EXACTITUD UN DEBER.

A la Religiosa.

Calle de Tronchet, 2, y Plaza de la Magdalena, 32.

ALMACÉN DE LUTOS

RECONOCIDO COMO EL MÁS IMPORTANTE Y MÁS BARATO DE PARÍS.

(Remesas francas á provincias.)

NUEVO CÓDIGO DEL LUTO.

Los *grandes* lutos se dividen en tres tiempos: lana negra, lana y seda ó seda negra; y los *pequeños*, en fantasía gris, violeta, gris perla, blanco y negro, etcétera, etc.

Exige la costumbre que los padres lleven luto cuando estén de luto sus hijos.

Los lutos ordinarios se dividen en dos tiempos: el negro y el medio luto.

Los militares llevan un crespón en el brazo izquierdo y en la espada.

Los eclesiásticos le anudan en el sombrero.

En los lutos ordinarios las señoras pueden usar brillantes.

El luto de los criados es obligatorio.

DURACIÓN DE LOS GRANDES LUTOS.

Lutos de viudas..	<i>Un año y seis semanas.</i>
Luto de viudo, de padre ó madre, de padre ó madres políticos, de abuelo ó abuela.	<i>Un año.</i>
Luto de hijo, hermano, hermana, cuñado y cuñada.....	<i>Seis meses.</i>

DURACIÓN DE LOS LUTOS ORDINARIOS.

Luto de tío y tía..	<i>Tres meses.</i>
Luto de primo hermano.....	<i>Seis semanas.</i>
Luto de primo segundo.....	<i>Tres semanas.</i>
Luto de tío, según la moda de Bretaña.....	<i>Once días.</i>

AVISO IMPORTANTE.

La casa LA RELIGIOSA envía á domicilio sus efectos, por empleados hábiles y especiales, hasta los 60 kilómetros de París.

NUEVO AVISO.

En los grandes lutos, los caballos y el carruaje del difunto han de enlustrarse con crepón, y cubrirse con velo los faroles encendidos.

Aquí tienes lo que reza la cartulina por una de sus caras. En la otra se encuentra una bella y melancólica Hermana de la Caridad, encerrada bajo adornos góticos, ó sea LA RELIGIOSA que da nombre y sirve de muestra, título ó enseña al almacén.

Pues escucha: todas estas comodidades y lindes de la moda y buen tono, con sus tíos á la moda de Bretaña, son tortas y pan pintado si se comparan con lo que acaba de explicarnos una señora recién llegada de París, y que, á mi juicio, es ya la *crème* en materia de lutos. No hay como los franceses para inventar comodidades y elegancias. Figúrate, hija mía, que pasando allá lo mismo que aquí; te-

niendo en cuenta que muchas veces se explora la voluntad del doliente más cercano para conseguir su permiso y poder asistir á algún holgorio; recordando otras que si el mismísimo difunto saliera del sepulcro, vería con gusto que sus deudos concurrían á la fiesta, y aduciendo, en fin, todos los sólidos é irrefragables argumentos que las gentes se presentan para hacer su gusto y santísima voluntad, han puesto en uso el signo representativo ó simbólico de la *suspensión de luto*. Consiste en una linda medallita, del tamaño de dos reales, esmaltada de negro, que lleva por el anverso elegante calavera de oro con cinillas cruzadas y letras R. I. P. A., y en el reverso su cruz y la voz latina *suspensus*; que quiera decir en español *suspendido ó parado*. Todo ello pendiente de cinta negra de lana, con filete de oro. Esta es para el riguroso, pues para el medio luto, la insignia es blanca, negras las letras y calavera, y la cintilla blanca y negra también. No puedes figurarte cosa más elegante ni de mayor gusto: en fin, que hay damas que sin necesidad usan esta especie de venera, lo cual no me atrevería yo á hacer, pues parece que es llamar á la muerte para el prójimo.

Fíjate bien en la comodidad y ventajas de este distintivo. Te puedes vestir de color de rosa ó ir á bailes y fiestas llevando al pecho tu medalla, la cual simboliza que estás de luto..., que lo sabes..., que no lo olvidas..., que no reniegas de él..., pero que aquel día *no entra en la cuenta* de los que tienes que vestirlo. O más claro (aunque me taches de machacona) que si el luto es de todo el mes de Agosto, pongo por caso, y en tres días dejas de ponértelo por veladas ó saraos, le agregas dichos tres días en Septiembre, y sale la cuenta exacta de los treinta días que el arancel de los pesares te había señalado.

Esto de suspender la marcha del tiempo no es cosa del otro jueves. El rey Fernando VII lo hizo con los años de 1820 á 1823, y los jueces y escribanos lo practican todos los días suspendiendo, con arreglo á la ley, los términos de prueba en los pleitos. En muchas casas, al dar baile el tercer día de Carnaval, paran los relojes en las once y media de la noche. De este medio, suprimiendo las oscilaciones del péndulo, se valieren los canónigos de Sevilla, cuando por cierta demora ocurrida en la procesión del *Corpus*, recelaron que ésta no podía llegar á la catedral antes de las doce del día. De manera que con la suspensión del luto no se hace uso nuevo, y debemos, por consecuencia, dar la razón al diablo cuando al diablo le asiste la justicia. Además, si á los hombres basta con su gasa en el sombrero y sus guantes negros, á nosotras nos bastará, andando el tiempo, con un sencillo signo de luto, que ahorrará los gastos y molestias de los trajes negros, si han de ser elegantes y de moda. ¿No cumplen los caballeros del Toisón ó de Santiago con llevar su borreguito ó su cruz del tamaño de media almendra? ¿No significan estos distintivos los mantos, colas, pieles, collares, gorros y birretes con que pueden adornarse y vestirse? ¿No representan hoy unos tristes y mugrientos papeluchos á las históricas onzas de oro y á los rarísimos doblones de cinco duros? ¿No es la indole de estos tiempos la brevedad, la prontitud, la sencillez y el laconismo en todo? Pues la suspensión del luto quizá no sea más que el primer paso, hijo de la época de adelantos en que vivimos, para llegar al luto simbólico, ó sea á la *quinina del luto*... representada por otra medallita semejante á la de que te hablo, y que acompaña á esta carta para que la veas, porque no me parece fino regalar cosas mortuorias.

Perdona que te haya molido con mi larga epístola. Memorias de Paula y Ra-

fael, y con mil besos á tus niñas y deseos de que os prueben los baños de mar, queda tuya de corazón, *Paola Pérez*.

Certifico que las tres cartas anteriores concuerdan á la letra con sus originales, que se hallan en mi poder.

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Lista de Platos

Sopa de judías verdes.

Limpias de hebra y blanqueadas las judías, se cuecen y sazonan con sal convenientemente.

Se sacan las judías cuando están bien tiernas, y se pone en el caldo que dejarán un puñado de acederas y perejil picado muy finamente; se condimenta con pimienta y se añade una copa de nata ó leche y se vierte sobre el pan colocado en la sopera.

Si en lugar de nata se echa leche debe añadirse una buena cucharada de manteca de vacas.

Sopa de amigos.

Se cuece en medio litro de agua un buen cuarto de gallina y un cuarterón de jamón.

Cuando estén tiernas se sacan y parten en pedacitos delgados que se doran en aceite donde previamente se han frito un buen puñado de ajos, que se sacarán con la espumadera en cuanto dejan en gusto á la grasa.

Estando dorada la gallina y dorado el jamón, se saca y se frie en la misma grasa el pan, cortado finito, como para la generalidad de las sopas.

Se vierte el pan y la grasa en una tartera ó cazuela redonda, y se añade un poco de pimienta, sal poca, un poco de azafrán, la gallina y el jamón y el caldo donde se cocieron ambas cosas.

Se hace hervir todo cinco minutos; se batan cuatro huevos perfectamente y se

agregan á la sopa mezclándolas bien con todo lo demás, y se meten en el horno hasta que queda muy espesita y muy dorada por encima.

Puede sustituirse el horno por lumbre arriba y abajo no muy fuerte.

Estas cantidades se calculan para seis personas.

Sopa búlgara.

Córtense en pedacitos y cuézanse en agua y sal unas cuantas zanahorias, nabos, apios y cebollas, escúrranse después de hecha esta operación y pónganse en una cacerola sobre fuego muy moderado con tres ó cuatro cucharadas de mantquilla de vacas, unas magras de jamón sumamente delgadas, un poquito de azúcar y tres ó cuatro cacillos de caldo del puchero.

Cuando se hayan cocido bien las magras con las legumbres, se pasa todo por el colador como los demás purés, valiéndose del caldo que dejaron para hacerla pasar mejor.

Cuando se ha pasado, aprovechando bien todo el jugo, se vuelve á poner al fuego añadiendo más caldo del puchero y una cucharada de harina dorada en manteca.

Se hace hervir una hora, al cabo de la cual, se vuelca en la sopera donde se tendrá preparado pan frito en pequeños pedazos y huevos escalfados.

Emparedados calientes.

Se toma una libreta dura (de un par de días lo menos), se cortan rebanadas de medio dedo de espesor, y poniendo unas sobre otras se van cortando para que queden cuadradas y perfectamente iguales; se mojan en leche y ponen sobre una fuente para que se oreen un poquito, sin sacarse.

Se pica sobre la tabla jamón con una ramita de perejil y un diente pequeñito

de ajo; se le da una vuelta en grasa de cerdo, añadiéndole una cucharada de harina y un cacillo de caldo, á fin de que forme una pasta compacta que se deje enfriar con anticipación.

Cuando el pan se ha secado un poco, se pone la pasta de jamón entre dos cucharadas de pan, se rebozan bien por todos lados en huevo batido y se frien en aceite bien caliente hasta que tomen color, dándole vueltas con cuidado para que no se desuna el pan.

Coquilles á la Bechamelle.

Estas coquilles pueden hacerse de jamón, de gallina, de pescado ó de marisco.

Se pica muy menuda la carne ó pescado que se vaya á emplear.

Se pone en la lumbre una sartén con dos buenas cucharadas de manteca de vacas, y en ella se echa el picado y dos ó tres cucharadas de harina, dando vuelta á todo hasta que tome un color doradito la harina; cuando está en buen punto de calor se agrega leche de vacas, cuidando de trabajarlo con la cuchara hasta que forme una masa espesita á la que se añade mezclándolo bien pimienta molida y un polvo de nuez moscada.

Las especies han de graduarse por la cocinera, según el gusto de quien ha de comer.

Se tienen preparadas unas conchas de metal blanco, y en su defecto conchas de biselras, que se venden en todas las pescaderías, y en ellas se va vertiendo la masa que se cubre con una capa de queso rallado de Parma, de bola ó Gruyere.

Hecha esta preparación, se ponen á dorar en el horno.

Ha de calcularse el tiempo para que no esperen mucho, porque se secan y pierden su buen gusto.

Esta misma bechamelle está muy buena haciéndola dorar en una tartera chata donde se saca á la mesa, y en este caso

puede hacerse sin horne entre dos fuegos suaves.

Fritada de pollos.

Se parten después de pelados un kilo de tomates, media docena de pimientos y un cuarto de kilo de cebollas, todo muy menudito, y se pone á freír con aceite muy fuerte.

Se parten en pedazos pequeños pollos nuevos, de los llamados tomateros, y se echan con el tomate, dejando que cueza todo junto; si cuando el tomate va estando en punto el pollo está aún duro, se añade un poco de caldo del puchero, pero este caldo ha de consumirse para que quede la fritada en el jugo del tomate sin refreírse éste, porque en este caso pierde su buen gusto.

Si gustan los picantes se buscan un par de pimientos que piquen y se mezclan á la fritada, ó en su defecto una pizca de guindilla machacada.

Chuletas de carnero al horno.

Se limpian bien del sebo y se macean con una pala de madera (todas las carnes deben macearse de este modo, pues adquieren seguramente blandura y suavidad), sazonándolas con sal y bastante pimienta.

Se baña una tartera, no muy alta, con manteca fresca de vacas y se espolvorea de queso y pan rallado mezclados; se pone encima una capa de chuletas, luego otra de queso y manteca poca, y así sucesivamente hasta concluir de colocar todas las chuletas que haya.

Terminada esta operación, se meten en el horno y se tienen veinte minutos.

Si se añaden unas setas cocidas hasta consumir el caldo para que no pierdan el jugo, y muy picaditas, uniéndolas al queso, están deliciosas estas chuletas.

Deben servirse en la misma tartera vestida con una servilleta en forma de banda.

Merluza á la alemana.

Se toma un pedazo de merluza procurando que sea cerrada; se limpia y escama cortándole las espinas de los lados todo lo más posible, y se pone á cocer en agua hirviendo que la cubra hasta la mitad con unas cebolletas partidas y una buena cucharada de manteca de vacas. Deberá cocer media hora.

Se cuecen patatas enteras sin pelar (procurando que sean igualitas) en agua con un buen puñado de sal; cuando estén cocidas, lo cual se conoce á la presión del dedo, se les quita el agua y se dejan bien tapadas cerca de la lumbre para que no se enfrien.

Se sirve la merluza en una fuente sobre una servilleta en cuatro dobleces, y las patatas, peladas, en otra fuente, y sobre una servilleta cuyas puntas se doblan sobre las patatas para que conserven el calor.

Al mismo tiempo, y en una salsera, se sirve la siguiente salsa:

Se ponen en un tazón tres yemas de huevo, se les echa un poco de sal y unas gotas de limón trabajándola como la mayonesa (véase nuestro núm. 1), sólo que, en lugar de echar aceite de Valencia, se echa manteca fresca de vacas derretida.

Ha de quedar con la misma consistencia que la mayonesa, y con un sabor pronunciado á limón.

Cabeza de ternera.

Se limpia perfectamente chamuscándola y lavándola en agua hirviendo, donde se dejará después de limpia quince minutos.

Se pone una cacerola con agua, un ramillete, una hoja de laurel, una chalota, una docena de granos de pimienta y un limón en rajas quitada la cáscara.

Cuando el agua cuece se pone en ella la cabeza partida en pedazos; se sazona bien y se hace hervir á fuego vivo.

A media coción se agrega un cuartillo de buen vino blanco.

Regularmente se cuecen en tres horas; pero como esto depende de lo más ó menos vieja que sea la res, debe apreciarlo la cocinera.

Cuando está muy tierna se saca sobre la tabla de cocina y se deshuesa con un tenedor y un cuchillo.

Se cuele el caldo y se pone otra vez á la lumbre hasta reducirlo á medio cuartillo de líquido.

Se coloca en una tartera la cabeza espolvoreando cada capa de ella con pimienta molida, nuez moscada y pan rallado, y humedeciéndola con el caldo ya reducido, se pone en el horno ó entre dos fuegos suaves hasta que toma color por encima.

Se sirve en la misma tartera vestida con una servilleta.

Plán de café.

Se cuece un cuartillo de leche poniendo dentro una muñequilla de trapo con dos cucharadas de buen café.

En cuanto la leche da un hervor se retira del fuego y se deja enfriar con la muñequilla dentro.

Se batien diez yemas de huevos con doscientos gramos de azúcar tamizada durante quince minutos, y pasado este tiempo, se va echando la leche sin dejar de batir un momento.

Cuando está bien mezclado se vierte en un molde que se tendrá bañado de azúcar quemada y se pondrá al baño de María en el horno, y á falta de horno con lumbre encima.

Debe cocer tres horas cuidando que no entre agua, pues en ese caso se cortará seguramente.

Natillas de Jerez.

Se batien diez yemas y dos huevos enteros con doscientos gramos de azúcar tamizada por espacio de quince minutos.

Pasado este tiempo se va echando un cuartillo y medio de leche fría, y cuando está bien mezclado se echa en un perol y se pone al fuego, moviéndolo sin cesar con una cuchara grande de madera hasta que empieza á hervir.

En cuanto da un hervor de unos cinco minutos se separa.

Se tiene una fuente lisa cubierta de bizcochos empapados en buen Jerez, y sobre ellos se vierte la natilla espolvoreándola por cima con canela y azúcar mezcladas.

EN CRUDO

En las listas de la comida pública se anuncian *Postres variados*, y á la verdad, podrá dudarse de que nos encontramos en los postres, pero de que hay variedad infinita, de eso nadie puede dudar. La *fructe del tiempo* es la variación, hasta el punto de que no sabe uno á qué plato quedar se, porque en un santiamén varían las circunstancias de tal modo, que lo azucarado se convierte en agrio, por ensalmo, y las mieles se truecan en acibar, como por arte del mismísimo demonio.

Se anuncian reformas, y luego se aplazan las reformas. Se prometen economías, y después se prescinde de las economías. Se acuesta uno creyendo que todos los servicios públicos van á mudarse, para evitar grandes miserias, y luego resulta que no hay tales mudanzas y que todo queda como estaba ó peor aún, porque, para desventura nuestra, en cada día que amanece da una vuelta más el tornillo de nuestros tormentos, que aprieta sin cesar, sordo á las quejas y lamentaciones del país entero.

Acariciamos esperanzas suponiendo que van á plantearse nuevos medios de admiración, mejoras y beneficios, siempre pedidos y nunca logrados, y el desengaño nos amarga en la boca cuando empezamos á paladear el dulzor de las ilusiones y se nos derrumba todo el castillo que fabricamos sobre la ilusión del mejoramiento posible.

Y así se nos pasa la vida y así se nos viene la muerte, tan llorando. Porque por falta de lágrimas no ha de quedar; pues todos, cuál más cuál menos, lamentamos

las desventuras generales que caen sobre nosotros, como podría caer una lluvia de fuego en el infierno: para tormento mayor de los condenados ó tribulación perpetua.

En el festín público, repito, los postres son variados. La entrada fué alegre, como casi todas las entradas. El *pescado* fué el país; que los pobres países son siempre los pescados. El *asado* se requemó y en los postres hay una variación que aturde.

¡Postres de leche!... ¡Que postres de leche puedan dar los políticos nuestros en activo! Basta mirarles á la cara para encontrar respuesta á la pregunta. ¡Postres de dulce? ¡Qué dulzuras pueden proporcionar los que nos están haciendo tragar más quina de la que se cria en los bosques de América! ¡Postres de frutas? ¡Qué frutas puede haber con el sol de injusticia que nos consume!

De manera que á pesar de la variación, los postres van á ser tan malos como la comida, y todo por culpa de cocineros, pinches y mozos que no saben ni lo que se guisan ni lo que se sirven.

Los que andan por las cocinas con las sartenes cogidas por los mangos, no saben á qué plato quedarse. Todo se les vuelve decir y moverse sin quedarse nunca en un lugar fijo ó en una promesa única.

Con los gorros ladeados, los mandiles sucios, las caras tristes y las miradas lascias, corren de una parte á otra intentándolo todo y sin rematar nada. Apurando nuestra paciencia, la enorme paciencia de los infelices que pagaron, pagan y pagarán bastante caros los cubiertos sin gozar nunca de la suerte de ver satisfecho su apetito, ni justa hambre y sed de justicia que parecen una maldición echada sobre esta sufrida muchedumbre que acampa en el fértil territorio español.

Y si los cocineros lo hacen mal, de los pinches... parlamentarios no hay que decir nada. Ni ayudan á sus jefes, ni hacen la menor cosa por su cuenta. *Pinches del hortelano*, ni guisan ni dejan guisar. Sólo sirven de estorbo, para mezclarse entre los que trabajar debieran. Hablan mucho y accionan más, pero en suma, ¿cuáles son sus platos? ¡No hay más platos suyos que los que vaciaron, los que todavía están sucios, después de su último festín!

De los encargados de servir al público, no hablemos, porque peor es *menearlos*. Entregados al *dolce far niente* que es el *far más agradable* del mundo, ni siquiera se mueven. Ellos, que son frailes, retozan, imitando á los priores, y se rien á mandíbula batiente viendo á los españoles incapacitados para mover las suyas, (de mandíbulas hablo).

Y así resulta entre unos y otros. Entre los de las cocinas y los del comedor. Entre los que tienen las sartenes cogidas y los que aspiran á tenerlas, que siendo buenos todos—según ellos dicen—la comida no parece, y el santo, el tan decantado ayuno, continúa en vigor para mal de nuestras flacas y enclenques naturalezas.

¡Qué, pues, de extraño tiene que, hallándonos en los postres, se nos abran las bocas de puro apetito! Ya están ahí los postres, y variados, como queda dicho, pero los varían tanto que apenas si sabe uno cómo son, ni lo que son, ni siquiera á lo que saben. ¡De saber algo triste alcanzaremos; pero de saber nada agradable logramos!

¡Quiera Dios que los postres no se conviertan en principios de cosas peores que las vistas! ¡Quiera el cielo que al final los que tienen la cabeza perdida no hagan alguna de las suyas en detrimento de todos! Porque hay calenturientos, locos y aún malvados, que ahora dicen con cierto tono siniestro:

¡Para postres, granadas!

Ahora la carne es de gallina. Volvemos á los antiguos temores de los anarquistas, y hay quien se extremeca de pavor en cuanto oye el ruido que se produce al arrastrar una silla.

No es para tanto, ni mucho menos. Lamentables, y más que eso condenables, son ciertos sucesos; pero no hay razón ni motivo para tocar á somatén en el seno de cada espíritu y llamar á reunión á todos los elementos que componen el miedo.

La sangre que chorrea siempre es desagradable; pero por ahora eso de la sangre es cosa que se dice pero que no se hace. Hay tentativas y aún acciones criminales, quién lo duda. Pero los temores de ciertos sujetos excesivamente impresionables son infundados. Lo dicho al empezar este artículo: la cosa no ha pasado de la carne de gallina.

No sólo hay carne de gallina en los timidos de suyo, en los que por la menor conturbación se figuran que la fin del mundo se aproxima y que el cataclismo social se anuncia evidentemente; que en también carne de león, al parecer, que en realidad resulta al fin carne de perro.

Son muchos los que se las dan de demagogos y de feroces, teniendo las almas dulces, apacibles, mansas, como de una damisela. Ciudadanos que presumen de huracanes, siendo galos, que alardean de tigres, siendo gatos. Esos son los que aprovechan el pánico de las gentes sencillas para amedrentarlas echando por las bocas sapos y culebras; pero al fin se queda toda la fiera en pura teoría, y se van con la misma sencillez que vinieron, los espantables augurios de extensas degollinas, generales incendios y terribles saqueos.

Alguno de esos que aparentan carne de león, estremecida constantemente por la rabia y por la ferocidad, son infelices hartos de trabajar, con mansedumbre nunca agotada, y que al fin muestran—como antes dije—que su contestura no es de rey de las selvas, soberano de los desiertos, sino de humilde, leal y sufrido perro, más avezado á los palos que satisfecho de las pizanas...

Por lo demás, la situación de la cocina política sigue siendo la misma. Una situación incomprensible y desesperada. Los cocineros y los marmitones reposan esperando que les envíen la lista de lo que deben preparar. Hasta ahora todo se volvió discutir la lista. Discurso por arriba, discurso por abajo. Objeción á la derecha y objeción á la izquierda. La cosa era atinar con un *menú* que satisficiera los variados y grandísimos apetitos de cuantos se sienten al festín público. Gente poco hartiza que nunca se cansa de pedir; acosada por una increíble glotonería; que traga sin temor de Dios ni de los hombres, y que á pesar de encontrarse abotargada de puro harta, todavía se entretiene en discutir acerca del modo y manera como han de servirse los platos y de la mejor ó peor condición de los manjares.

Pero lo más gracioso del caso está en que con *menú* ó sin *menú*, es decir, con presupuestos y sin presupuestos; con reformas ó sin reformas; á gusto de unos ó de otros, ó á disgusto de todos, en las cocinas donde se adoban las comidas de

nuestros personajes, van á contestar lo mismo. ¿Cómo quieren ustedes guisos delicados, salsas sabrosas, especias excitantes, si aquí no queda nada; si los abastecedores (vulgo contribuyentes) no pueden traer nada, si todos se vuelve peroles y ni por milagro hay cosa que guisar?

Discutan los *gourmets* cuanto les plazca. Los mezos nada trajeron de las plazas donde hasta las rebañadoras desaparecieron. No es la forma de comer la que debe ser causa de litigio, sino el modo de encontrar comida. Pedir, todos pedimos, unos con más arte que otros. Encontrar es lo difícil y al mismo tiempo lo urgente.

Por lo mismo, nadie duda de que estas escenas de ahora tendrán un término ruidoso, porque todo encuentra un remedio en la paciencia, menos la necesidad del estómago que ha de satisfacerse continuamente.

¡Y quien sabe si acertarán les que creen que el final de esta situación será bastante movido! Empezarán por despojarse en la cocina política de sus arces de fogón, y se verán por los aires *gorros* y mandiles. Vendrá después el uso airado de los artefactos, y como último límite de la contienda, después de haberse tirado los trastos á la cabeza, convertir lo que debiera ser comida en otra cosa.

En merienda de negros.

BACHILLER FRANQUEZA.

Conservas

Para hacer desaparecer esa especie de moho que se forma durante el invierno en las despensas y los armarios, basta colocar en unas ú otros un plato con cal viva, teniendo cuidado de renovarla á menudo.

El mismo procedimiento debe emplearse en las oficinas, los archivos y las bibliotecas, en la seguridad que así se evitará el deterioro que sufren los papeles y libros con la humedad.

De la misma manera se sana una habitación que ha estado cerrada largo go tiempo, ó que está recientemente blanqueada ó empapelada.

Es muy general cuando se está criando que se formen grietas en los pechos que hacen padecer horriblemente.

Para curar esta dolencia bastará untar la parte agrietada con la siguiente pomada, cuyo resultado es eficaz:

Enjundia de gallina...	30 gramos.
Bálsamo del Perú.....	4 »
Extracto tebaico.....	30 centigramos.

Se funde la enjundia, se agrega luego el bálsamo, y últimamente el extracto, batiéndole bien para que se mezcle perfectamente.

Frecuentemente, después de dar á luz se cubre el pecho de un paño oscuro que á veces tarda meses y meses en desaparecer.

Vamos á dar á continuación una fórmula que empleada en lavatorios, barre en poco tiempo estas sombras desagradables:

Almendras dulces mondadas.....	30 gramos.
Agua de rosas	187 »
Alcohol.....	40 »
Jabón de Windsor...	2 »
Cera blanca.....	2 »
Aceite de almendras dulces.....	2 »
Esencia de berga- mota.....	2 »
Esencia de Lavanda.	30 centigramos.
Esencia de rosas....	25 »

Se hacen con las almendras y el agua de rosas una emulsión; se derrite la cera y el jabón en el aceite, se vierte este producto en un mortero de piedra, se agrega poco á poco la emulsión y luego los aceites volátiles disueltos en el alcohol.

Se mezcla y se embotella.

Hay multitud de personas que, efecto de una enfermedad cualquiera ó por defecto arraigado, pierden el olfato, cosa sumamente desagradable, pues á más de pri-

varlas del goce que procuran el aroma de las flores, de los perfumes, etc., etc., privan de saber por el olor si las bebidas ó comidas están en buen estado de frescura.

Pues bien, el olfato puede recobrase en algún tiempo, absorbiendo con moderación menta por la nariz.

Con la menta se desvanece casi siempre la atonía de los órganos nasales, y el olfato aparece aunque con alguna lentitud.

Una cortadura ligera está curada prontamente con sólo resguardarla del aire y la frotación, que se opondrá á su cicatrización.

Esto se consigue fácilmente aplicando un pedazo de tafetán engomado ó inglés, ó simplemente un cabezal empapado en agua y vino y sujeto con una venda.

Si la herida es profunda se dejará salir la sangre, y aún se la oprimirá con suavidad para que salga, y después que quede bien limpia se unirá la cortadura y se mantendrá así poniéndola dos pedacitos de tafetán de esparadrapo, ó dos cabezales pequeños puestos á los lados de los dos bordes de la cortadura, y sujetos con una venda.

Se humedecen estos cabezales con un poco de vino aguado, pero de ningún modo aceite ni aguardiente.

Debe seguirse otro método cuando se han cortado venitas pequeñas y sale sangre en abundancia.

Se echa agua fría sobre la herida y á su alrededor, y aun también sobre todo el miembro, con lo que muchas veces se consigue cortar la hemorragia; de lo contrario debe recurrirse á la yesca colocando un pedazo sobre la cortadura, sin apretarlo mucho.

Si la herida fuese de consideración se cubrirá con un gran pedazo de yesca cubriéndola de hilos y sujetando éstos con una venda.

Este tratamiento sirve sólo para evitar mayor daño mientras se avisa á un médico.

Quando se clava una espina y no es posible sacarla con las pinzas, se moja una esponja ó un pedazo de lana en orines y se aplica sobre la parte donde está la espina.

Este remedio, no muy limpio, es tan eficaz, que la espina sale sin ningún dolor.

La actitud más peligrosa cuando se prenden los vestidos es la de mantenerse en pie, porque la llama tira naturalmente á elevarse.

Quando una persona se encuentra sola en semejante desagradable situación, lo mejor es que se eche al suelo y dé vueltas de un lado á otro, pues por lo menos conseguirá atenuar un tanto la acción de la llama.

Si da tiempo, lo mejor es envolverse en un tapete ó una manta de lana bien envuelta, con lo que es casi seguro que la llama se ahogue y desaparezca el peligro.

Vamos á dar una receta que es eficaz para poder leer papeles cuyos caracteres se encuentren borrados por la acción del tiempo ó por lo deficiente de la tinta.

En un puchero de tres cuartillos de capacidad se echan partidas en pedazos cebollas blancas, á las que se habrá quitado la telilla más gruesa.

Llénese el puchero hasta tres cuartas partes con las cebollas así preparadas y acábeselo de llenar de agua, agregando tres agallas machacadas y haciendo hervir todo esto por espacio de hora y media.

A este cocimiento se agrega como el grueso de una avellana de alumbre de naca y se pasará por un lienzo exprimiendo bien las cebollas.

Se conserva este líquido en botellas; cuando esté frío tomará el color de la horchata.

Quando haya necesidad de usarlo se hace calentar para que se ponga claro, y se empapa un lienzo ó papel del tamaño del pliego que quiere leerse, colocándole sobre él y acercándolo al fuego.

Se renovarán los caracteres borrados tan luego como el líquido haya penetrado la superficie del escrito.

Los papeles ó pergaminos viejos que no puedan leerse, se sumergen en una disolución acuosa de caparrosa, y se dejan secar.

Con esta operación aparecerán seguidamente los caracteres borrados.

Pomada resolutiva para los callos.

Pez..... 30 gramos.
Galbano..... 15 »

Se hacen disolver, y por otro parte en dos gramos de vinagre, 20 centigramos de sal de amoníaco: cinco gramos de choquilon.

Se derrite todo al baño de maría y se cuela en un bote de madera.

Se pone un pedacito como una lenteja en un pedacito de guante, y se aplica al callo; al cabo de tres ó cuatro días caerá el parche y con él el callo.

En seguida se lava el hueco que dejó el callo con legía.

Modo de curar los clavos y callos.

Después de tomar un baño de pies para ablandar los clavos ó callos, se levantan con un instrumento punzante, la mayor parte posible de éstos; al acostarse se colocan sobre el callo dos hojas de jubarba, quitándoles la fina pelusa que las cubre y habiéndolas tenido cinco días en vinagre. Se sostienen estas hojas con bandas de tela.

Haciendo esto durante ocho días, el clavo ó callo no volverá á aparecer.

Para combatir las ulceritas de la boca.

Se hierven en 250 gramos de agua, 5 gramos de hojas de agrimonia y 5 gramos de hojas de escaramujo, durante quince minutos. Se agregan 45 gramos de miel rosada y un poco de ácido sulfúrico, hasta darle una acidez agradable.

Las personas que padecen con frecuencia ulceración en la boca, pueden usar esta gargarización detensiva.

Conviene también cuando se ha arrancado una muela ó diente y se produce irritación en la encía.

A JUANA

¿Cómo lo he de olvidar, si es mi ventura
recuerdo tan feliz? La noche oscura,
el tren que raudamente vuela,
triste fatal que apenas ilumina
tu faz alabastrina
y tu contorno airoso de gacela.

Vago conjunto que en la sombra vaga
se desliza y se borra. Cual la maga
que, rompiendo su broche,
de la concha en que mora sale inquieta,
ví aparecer tu hermosa silueta
sobre aquel fondo negro de la noche.

Y una voz escuché, que parecía
canto sonoro, mágica armonía.

¡Era tu dulce acento
que transportaba con serena calma,
olas de paz al alma,
olas de inspiración al pensamiento!

Senti, pensé, gocé, y en mi delirio
abrazaba la palma del martirio
que hoy en silencio lloro.
Entonces fué placer, dolor más tarde;
entonces ¡ay! el corazón cobarde
no se atrevió á gritar: ¡Juana, te adoro!

Todo cantaba amor. Los rayos suaves
de la aurora, los trinos de las aves,
el sol, que la muralla
de sombras destruyó, la voz del viento...
¡Sólo en aquel momento
mi pobre corazón palpita y calla!

Seguía el tren su infatigable marcha;
sobre el cristal cuajaba en limpia escarcha
la gota de rocío;
tus ojos se cerraban dulcemente,
y esperando el calor del sol naciente,
—Tengo sueño—dijiste,—siento frío.

Mi manta te ofrecí, con que cubriste
tu cuerpo helado ya; luego dormiste.
Yo, junto á ti velaba.
Tu sueño era feliz; mientras dormías
alegre sonreías,
y yo, con tus sonrisas, me embagaba.

Fijos en tí los ojos, ni un momento
apartaba de tí mi pensamiento;
y en sueños de ventura
arrullado y en dulce confianza,
no pensaba que es humo la esperanza
y que el placer de la ilusión no dura.

Despertaste por fin á mediodía;
yo estaba loco ya, mi frente ardía;
te hallé más hechicera,
leí en tu faz reparador contento...
¡Ay! En aquel momento
llegaba el tren á la estación postrera.

Adiós—tú me dijiste,—soy tu amiga.
—Adiós—te contesté,—Dios te bendiga.
Tu mano estaba helada;
luego te ví partir y senti frío...
¡El sol no da calor; el pecho mío
necesita el calor de tu mirada!

LUIS RUIZ Y CONTRERAS.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑÍA