

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 13 DE JULIO DE 1893.

Plato fuerte

JUSTA REIVINDICACIÓN

Al Sr. Director de LA MESA MODERNA.

Muy señor mío y querido director: Son ya seis (si mi vetusta memoria no anda por las nubes), los números de su apreciable periódico que han visto la luz pública, sin que, en uno sólo de ellos, se haya dignado usted dedicar el más remoto recuerdo á este humilde representante de la cocina nacional, ni más ni menos que si se tratase de un quidam cualquiera de los que por esos mundos de Dios andan sembrando las ralas costumbres culinarias, disparatando españoles estómagos y sofisticando paladares.

A buen seguro que si mi prosapia, en vez de descender en línea directa de lo más puro y selecto de cuanto en esta tierra de la olla y del garbanzo exista ó haya existido de pura sangre española, arrancara de origen francés, inglés ó alemán, ya hubiera usted encontrado medio de presentarme con todas las solemnidades de rúbrica y con todas las frases encomiásticas de uso, á sus ilustrados lectores, y, sobre todo, á sus bellas lectoras, pues me consta que las hay entre ellas que en nada tienen que temer la comparación con las más ilustres fregonas y ma-

ritornes que llenan y aún ilustran con sus nombres las páginas de nuestra historia de la cocina española.

Pero, ¡qué le hemos de hacer, paciencia!... Los vientos soplan ahora por desgracia para el arte nacional, de allende Pirineos. Todo cuanto aquí no llegue exhornado con alguno de esos bárbaros nombres implantados cual exótica planta en nuestro idioma, palabrotas que por todas partes suenan en oídos españoles cual murga de gatos en noches de Enero, no logran cartas de residencia en estos malhadados tiempos que ahora logramos, en que, á fuerzade francesear, inglesear y alemanizar, ya vamos quedándonos sin gota de sangre española en las venas. Y á fe mía, que hay para darse á Satanás con tanta droga culinaria como nos propinan de continuo los émulos de *Cordon Bleu* y de *Jhon Cookery Master*.

Con menos retórica y muchas menos alharacas, reforzaban sus robustos estómagos nuestros padres... ¡Qué tiempos aquéllos, señor director, en que yo y mi madre la olla imperábamos y aun campeábamos á las anchas por estas tierras de los hidalgos, chulos y manolas!... Hubiera visto usted con qué respeto me trataban todas las clases sociales (porque aún las habia); ¡con qué reverencia blancas manos castellanas me traían y llevaban afanándose de ataviarme á cual mejor, para sostén de nebles y plebeyos, para

deleite de canónigos y frailes!... Sobre todo éstos últimos, que llegaron á colocarme... en sus altares... ¡Cá! En sus espléndidos estómagos.

¡El puchero!... Pues ha tenido la noble nación ibérica santo de mayor devoción... Pero, ¡O tempora, ¡O mores!... ¡En qué han venido á parar tanta gloria y grandeza tanta!... Ayer, ídolo del pueblo fui; hoy, para colmo de mis desdichas, veríame relegado á la más humillante postergación ante esa nueva invasión de los bárbaros del Norte, que á la par que infestan de lindos barbarismos nuestra lengua, predisponen nuestros estómagos á las nostalgias y melancolias de los países septentrionales, si, para castigo de mis pecados, los payasos de la escena política, los clowns del circo nacional, no me hubieran volcado miles y miles de veces en otras tantas de esas farsas que ellos adornan con el pomposo nombre de sufragio universal. ¡Válgame Dios, y qué manera de tratarme, y qué vuelcos en redondo me han hecho dar aún hace poco!... Pucherazo por aquí, pucherado por allá, y diputado ministerial al canto... He aquí en qué han venido á parar mis fuerzas y preeminencias, antes unánimemente reconocidas, acatadas y aun catadas por paladares delicados.

Pero caigo en la cuenta, señor director, de que, con mis desahogos, estoy abusando de su bondad, digo de la paciencia de sus lectores, y termino reiterando *urbi ad orbe* mi protesta, suplicándole la tenga en cuenta, aun cuando no sea más que por compasión, á su desdichado amigo y seguro servidor,

EL PUCHERO.

Por la copia, J. SORIANO.

ORIGEN DE LA PALABRA "FONDA."

Los etimologistas, en su insólito afán de buscar el origen de todas las palabras en las raíces griegas y latinas, ó en el árabe ó en el sanscrito, incurren en grandes errores y dicen cosas peregrinas cuando dan con vocablos cuyo origen fué la casualidad, ó el vulgo con su ignorancia las dió cuerpo, ó son hijos del capricho, ó de una mala inteligencia.

La palabra *perro*, por ejemplo, aplicada á la moneda decimal de cobre, que ya por aquello de que la costumbre hace ley, ha tomado carta de naturaleza en la lengua castellana, es una prueba de mi aserto. La aplicación de esta palabra es obra del vulgo, y se ha impuesto de tal manera, que los españoles la admiten y la usan como palabra de sentido común y de las más corrientes. Pasará el tiempo, y ¡quién sabe si, dentro de un par de centurias algún etimologista, al investigar las cosas de nuestro siglo, hallará en el griego ó en el latín el motivo de llamar perros ó perras á las monedas, ó se dará de calabazadas buscando la analogía que pueda haber entre una pieza de diez céntimos y los perros chicos y grandes que comen y ladrarán.

Una cosa semejante pasa con la palabra *Fonda*.

No faltan etimologistas, y uno de ellos es el conspicuo Roque Bárcia, que busca su origen en el *Fundago* del árabe y en el *Fondech* del catalán antiguo, sabiendo que ambos nombres significan, en sus respectivas lenguas, almacén y no otra cosa. Conviene y declara que es positivamente errónea la etimología del latín *Fundare* de otros etimologistas, y

acepta además como progenitoras de la palabra *Fonda* el *Fonde* del francés antiguo y el *Honda* anticuado del castellano.

Esta última declaración me llena más de sorpresa que la primera, porque no he acertado á ver jamás usada la palabra *Fonde* en la acepción que supone Bárcia, y en los diccionarios antiguos y modernos *Fonda* significa bajamar y nada más.

Tampoco he acertado á ver en ninguna obra castellana, anterior á este siglo, usada la palabra *Honda* con la significación de *Fonda*.

Así es que por mucha que sea la autoridad en cuestiones etimológicas de Roque Bárcia, y sea tan poco la mía, que carezco completamente de ella, no estoy conforme en este caso con su manera de etimologizar, y me atengo á las averiguaciones que sobre la palabra *Fonda* ha hecho un escritor catalán, D. Cayetano Cornet y Más, en una obra de reciente publicación, titulada *Una mirada retrospectiva*, en la que tratando de la transformación que ha sufrido Barcelona desde el año 1830 al 1880, hablando de las fondas, dice lo siguiente:

«La fonda de Santa María fué la primera que se estableció en Barcelona, siendo la más antigua de España. Con ella tuvo origen la palabra *fonda* en razón á que, para entrar en dicho establecimiento, tenían que bajarse cuatro ó cinco escalones. Por eso se llamaba vulgarmente la *casa fonda*. En castellano equivale á la *casa honda*. ¿No es más verosímil y más lógica esta versión, que las etimologías susodichas?

He de aducir en favor de mi tesis que el aludido escritor es contemporáneo á la formación de dicha

palabra, y ha podido ser testigo presencial de lo que afirma.

Ha podido frecuentar el *comedor* que describe y seguir paso á paso la historia de la palabra *Fonda*, desde su invención, usada como adjetivo, hasta hoy que es un sustantivo y se llama *Fonda* á secas á los establecimientos públicos que sirven comidas y dan también hospedaje.

Si su origen fuera árabe ó francés antiguo, ¿qué necesidad hubiera habido de esperar hasta el primer tercio de este siglo á usarla? Por lo que toca á la pretendida derivación del castellano antiguo, suponiendo que nuestros ascendientes usaron la palabra *Honda* en lugar de *fonda*, sería un efecto de atavismo inaudito, pues precisamente al modernizarse la lengua castellana, suplió por *h* muchos nombres que empezaban *conf*, como *fojos*, *fojas*, *fechos*, que hoy se escriben *hijos*, *hojas*, *hechos*, y con la palabra *fonda* pasaría lo contrario.

A. B.

Lista de Platos

Sopa á la bearnesa.

Es un manjar delicado y suculento del que vamos á dar á nuestros lectores la receta. Prueben de hacerlo y verán cómo se chupan los dedos.

Procúrense una col mediana y dos lechugas y lávenlas; se las deja escurrir bien; se coge luego una cazuela y se la coloca en ella con unos pedacitos de tocino, una regular tajada de jamón en dulce y un pedazo de salchichón. Se pone todo á cocer en caldo, y cuando arranque el hervor se le añade un manojo de perejil y dos cabollas picadas con unos clavos de especia.

Se escurren separadamente la carne y las hortalizas, y seguidamente se desengrasa el caldo y se le pasa por un colador. Luego se toma unas rebanaditas del-

gadas de miga de pan, y en una fuente honda se hace una corona, interponiendo el tocino y las lechugas, próximamente por cuartas partes, llenando el centro de la corona con una sustancia cualquiera. Encima se pone el jamón, y el salchichón se coloca alrededor, cortado en rodajas. Se vuelve á la lumbre este compuesto y se le deja tostar á fuego lento, sin menearlo. Se sirve calentito.

Sopa de patatas á la inglesa.

Tómese, si se desea una buena sopa de esta clase, una libra de puerco salado y se le pone á hervir durante cinco ó seis cuartos de hora en 3 litros de agua; luego se retira de la lumbre.

Se tendrán preparadas una docena de buenas patatas, bien mondadas, que después de cortadas en rodajas, se habrán dejado en agua fría por espacio de veinte ó treinta minutos, y se las echa en el puchero con una cebolla bien trinchada.

Se cubre y se deja hervir otros treinta y cinco ó cuarenta minutos, sacudiendo de cuando en cuando.

Se baten juntos y se le echa poquito á poco unacopa de leche y una yema de huevo; se le dan unas vueltas dejándole hervir aún un poco y se sirve caliente.

Bifteck con cebollas.

Para preparar este bifteck debe cortarse la carne un poco más delgada que para los destinados á ser pasados por la parrilla.

Se sazona con un polvito de pimienta y con sal.

Se coge una sartén de saltear, cuyo fondo se unta con manteca, y se le coloca en ella.

Se mondan y cortan tres ó cuatro cebollas, según sea su tamaño, y se las hace cocer aparte á fuego lento, en una sartén, también con manteca, pero sin activar demasiado el fuego, hasta que adquieran buen color.

Luego se pasan los biftecks á fuego vivo, dándoles varias vueltas, y se incorporarán las cebollas con ellos. Se añade un poco de jugo ó de grasa derretida, se les hace dar un par de hervores y se sacan á la mesa, sin dejarlos enfriar enteramente.

Rodaballo ó rombo con salsa de alcázaras.

Este rico pescado, que de antiguo designan las gentes del mar con el calificativo de *Rey del Océano*, y que los france-

ses han llamado *faïsan de mer*, vive en nuestras costas cantábricas, y aunque de formas no muy esbeltas y bonitas, es de carnes apetitosas y digestivas y uno de los más estimados ornamentos de todo buen banquete.

Es el plato más buscado de los *gourmets* *et bons viveurs*, y aquel en que un cocinero de gusto más se puede lucir, presentando al famoso pescado entero á la contemplación de los convidados.

De las múltiples y variadas maneras de preparar este celebrado *Rey de los mares*, nos ocuparemos en lo sucesivo; hoy vamos á exponer la manera de guisarle con alcázaras.

Así como para hacer una liebre en pepitoria lo primero que se necesita es una buena liebre, para hacer un rodaballo con salsa lo primero que es preciso procurarse es un buen rombo fresco, de carnes blancas gruesas, y la razón es que, por lo general, los delgados y de piel rojiza son de mediana calidad.

Se empieza destripándole, cortándole las aletas que aparecen alrededor del cuerpo del animal, y se roe bien la piel, sujeta la cabeza se parte el pescado por medio, á lo largo, por el costado en que la piel aparece más negruzca, rompiendo la espina dorsal por su parte media.

Deben seguirse limpiarse repetidamente con agua clara y enjugarse.

Se coloca en una besuguera, ó en una parrilla especial, de dimensiones proporcionadas al tamaño del rombo. La gente de mar, á falta de ese sencillo aparato, suelen hacer un enrejado de cañas ó de mimbres.

Colóquese en esa conformidad en una cacerola; cúbrase con agua fría agregándole leche y sal, y se pone á la lumbre para retirarlo al primer hervor, manteniendo el caldo muy caliente por espacio de cuarenta y cinco minutos, si el rombo es mediano, y hasta una hora si es de los grandes, que suelen pesar de tres á cuatro kilogramos.

Quando esté bien pasado, se saca de la besuguera con la parrilla, á fin de conservarle entero.

Se pone á escurrir, ó bien sobre un escurridor grande, ó bien en una fuente honda, en cuyo fondo se pone una madera agujereada; envolviéndole con una servilleta, se deposita sobre dicho fondo el rodaballo. Se le rodea de perejil fresco, y

en este estado se sirve á la mesa, á la vez que la salsa de alcázaras.

Se trinchá con aseó, principiando por servir á los comensales la carne blanca, opuesta á la parte del vientre, que es la más delicada. Cada cual, á su gusto y antojo, aderezará su porción con la cantidad de salsa que juzgue necesaria.

Salsa de alcázaras.

El haber dado la reseña para la preparación del rodaballo con salsa de alcázaras, nos obliga á tratar aquí de la manera de confeccionar esa salsa.

En una cacerola se ponen 125 ó 130 gramos (un cuarterón) de manteca de buena calidad é igual peso de harina; se juntan y se baten con una cuchara de madera bien estas dos materias, hasta obtener que, incorporándose totalmente, formen una pasta espesa.

Se agregará luego un cuartillo de agua fría, un poco de sal, algunos granos de pimienta, un poco de perejil y el jugo de un limón grande ó de un par pequeños. Se le pone á la lumbré, sin cesar de removerlo, retirándolo tan luego como arranque el hervor. Se baten tres ó cuatro yemas de huevos, se le echan, y se cuece la mezcla, retirando la salsa del fuego al momento que dé señales de empezar á hervir.

Seguidamente se añaden: un trozo de manteca del tamaño de una nuez ó poco más, y un puñadito de buenas alcázaras. Se pone en una salsera caliente.

Salsa á la bordalesa.

Es uno de los condimentos más usados en el Mediodía de Francia, muy estimada entre nuestros vecinos de allende el Pirineo.

Para obtenerla se echan en una cacerola plana, con el fin de que el recipiente presente mucha superficie á la acción del fuego, poco menos de cuatro decilitros de salsa oscura.

Se la pone á cocer con fuego lento para que se reduzca, se la revuelve con una cuchara de madera, y se la va mezclando poco á poco:

1.º Una parte de caldo de ostras y de setas que se habrá preparado de antemano.

2.º De tres á tres y medio decilitros de buen vino de Burdeos tinto (Medoc ó Saint Julien), que en su caso podrá susti-

tuirse con igual cantidad de vino de Val-depeñas, siendo preferible el añejo.

Este vino, antes de echarlo en la salsa, se debe hacer hervir un poco en un cazo de cobre.

3.º Se le agregan dos cucharadas (grandes) de vino de Madera, ó bien de vino de Málaga seco, añejo.

Y 4.º Una poquita de pimienta de Guayana. Luego se pasa por el colador y puede servirse.

Tortilla de espinacas á la catalana.

Es este un manjar muy á propósito para las cenas y desayunos, conveniente sobre todo á las personas delicadas de estómago. He aquí la manera de hacerlo.

Se cogen como seis puñados de buenas espinacas, que no hayan perdido aún su lozanía, tiernas y frescas; se lavan y mondan y se las hace cocer en un puchero de barro barnizado.

Se escurren y se exprimen bien con las manos para extraer el jugo acuoso y verdoso, hasta dejarlas bien enjutas.

Se ponen á la lumbré en una sartén con aceite, y se las deja cocer un buen rato á fuego moderado, removiéndolas de cuando en cuando con una cuchara de madera. Cuando empiecen á perder la humedad se les pone la sal correspondiente y se les agrega una cabeza de ajo picada, y un poco de perejil bien trinchadito; cuando se le juzgue bastante cocido se retira de la lumbré.

Hechas estas preparaciones se rompen ocho ó diez huevos, que se baten perfectamente en una cazuela.

Se les echan las espinacas y se sigue batiendo durante algunos segundos. Se echan en la sartén dos decilitros ó menos de aceite, y cuando éste está bien caliente, se echan los huevos y las espinacas revueltos y batidos, removiéndolos hasta que se hallen trabados.

Se les da vuelta, ya haciendo saltar la sartén, ya vertiendo el contenido en un plato, operación que siempre es más segura.

Se vuelve á poner en la sartén un poquito (muy poquito) de aceite, y así que esté bien caliente, se vuelve á echar en ella la tortilla tal como se halla en el plato, esto es, por el lado opuesto al que tenía anteriormente en el recipiente. Se la deja aún cocer durante unos segundos con objeto de que se atiese la superficie interior, y se la echa en un plato para servirla antes de dejarla enfriar.

Zanahorias azucaradas.

Esta succulenta raíz, tan abundante en nuestra patria, es susceptible de muchos aderezos.

Se la hace á la salsa blanca, fritas, con tomate, en verde, y por fin los ingleses, que tanto de bueno tienen en su cocina casera, la preparan con dulce, ó sea *azucaradas* (*sweetened carrots*) que es con lo que vamos á entretener á nuestros lectores, á quienes nos atrevemos á recomendar tan apetitosos manjar.

Procúrense una libra, poco más ó menos, de raíces de zanahorias que sean tiernas y frescas, móndense y límpiense, y en seguida córtense en filetes delgados. Se escaldan y se escurren perfectamente. Póngase agua á hervir con igual peso de azúcar, y échense en esa agua de manera que las zanahorias queden bien cubiertas por aquélla.

Déjese hervir hasta que el líquido quede reducido á la mitad de su volumen próximamente: se adiciona una cáscara de limón bien picada, y cuando todos estos ingredientes tomando consistencia se hallen convertidos en mermelada, se corta un limón y se le esprime por encima el zumo. Se tiene un molde cualquiera, y si no se tiene molde á mano, una taza ó un tazón, se le vierte y se deja enfriar, para que la masa tome la forma ó configuración del molde. Se retira y se puede servir.

Liebre en pepitoria.

La caza ofrece preciosos recursos para las preparaciones culinarias, por las diferentes cualidades de las piezas y por los múltiples y variadísimos aderezos que con ellas se pueden hacer.

Pero es importante que el cocinero sepa elegir las piezas, y eso ya es una cualidad que únicamente se adquiere con la práctica. En cuanto á liebres de monte no hay quien ignore que son mucho mejores que las del llano, y que los ani males jóvenes son preferibles á los viejos.

Los primeros se les distingue por un lunarcillo que suelen tener en la articulación de las patas delanteras; lunares excesivamente pequeños, pues los más tienen el tamaño de una lenteja grande.

Para hacer en pepitoria una liebre, lebrato, conejo ó gazapo, se procurará una buena pieza y se la desuell y vacía convenientemente, manteniéndola por cierto

espacio de tiempo en agua hirviendo con tomillo, un manojo de perejil y unos trozos de cebolla, á fin de que se limpie bien. Se la saca y se la coloca en una cacerola con manteca y harina, y se la moja con el agua en que se escaldó, revolviéndola varias veces y adicionándola setas y unos cachitos pequeños de suelos de alcachofas. Una vez cocidos todos esos ingredientes, se espesa la salsa con un par de yemas de huevo ó con nata, y se le añade zumo de limón, ó mejor agraz.

Polla asada.

Se echa mano de una polla, se la desplama, se la destripa y se la sofíama bien. Se preparan unas lonjas delgaditas de tocino con que se cubre el ave, y se la envuelve en un papel engrasado: hecho esto, se la pone en el asador. Cuando se comprenda que está á punto de concluir de asarse, se la quita el papel, para que, por la acción del fuego, adquiera un color dorado. Se bañan las lonchitas de tocino en manteca y cogiendo una fuente en la que se colocarán unos berres, si los hubiere, se espolvorea la polla con sal, se la añade un poquito de vinagre y se la sirve en su propio jugo.

En crudo

¡Válgame Dios, queridos lectores, y de qué manera tan atroz se nos va empujando la *carnecería* nacional!... Verdad es que con estos calores caniculares no hay vianda que resista á la más completa putrefacción; y eso que en cuestión de corrupción y de corruptelas debiéramos estar ya curtidísimos todos los españoles, porque, aunque no fuera más que con las piltrafas pasadas (y á veces corridas) con que á diario regalán al noble pueblo del *Dos de Mayo*, los honorables matachines y mordongueros que manipulan á sus anchas en el Matadero de la Casa de la Villa (la del oso y el madroño, se entiende), habría de sobra para infestar, no digo yo la no muy pura atmósfera de la corte, si que también la de la nación entera.

Lo más sustancioso que por ese lado hemos disfrutado esta semana, han sido unas chuletas de *barrenderos*. Los infelices ministros de la escoba y de la manga de riago, como mansos y bonachones cor-

deros, quisieron embestir contra los matarifes del Municipio (de los de la plaza de la Villa habíamos, y no de los de la puerta de Toledo), y... pataplúm... allá fueron los infelices á estrellarse contra la dureza de un *Angulo* y contra la fortaleza de una *Falsailera*... ¡Dios les bendiga!... Pero es lo bueno, que si los infelices, que á la par que nuestros académicos de la lengua, barren, limpian y dan esplendor, no salieron muy bien trechos, y aun bastante descalabrados de la refriega, el famoso *Angulo* del edificio Municipio-moralizador no ha quedado muy bien; pues ya hay quien afirma que quedará tan desmoralizado á consecuencia de la terrible embestida, que no tendrá más remedio su compadre, el de los pimientos de la Rioja, que acabarlo de derribar... Buen provecho, y que nos suelten... otro Alcalde.

Ya sabéis que ese gran muladar de inmundicias que un día fué solemnemente calificado por uno de nuestros más ilustres Galenos de «Ciudad de la Muerte», ni más ni menos que lo hubiera hecho tratándose de una necrópolis el inmortal Becquer, tiene por lo general sus calles y plazuelas convertidas en depósitos de basura, que despiden día y noche elementos que no por ser invisibles son menos mortíferos, y que, á pesar del rudo y punible trabajo á que están sometidos invierno y verano, con el calor ó las nieves, llueva ó sople el vendabal, esos tan infelices como honrados simpáticos soldados del batallón de la escoba, la capital de la monarquía española, á juzgar por la limpieza de sus calles, no parece sino una tribu ó un aduar del imperio marroquí.

No recuerdo qué publicista afirmó hace ya años en una polémica célebre, que la civilización de los pueblos está en razón directa de la cantidad de jabón que consumen; y yo, mudando los términos de la cuestión, me atrevo á afirmar sin temer á ser desmentido: «que la civilización de las ciudades está en razón directa con las escobas que se consumen».

Pues bien; nuestros inmortales matarifes del Municipio madrileño, lo han comprendido al revés; y en los precisos momentos en que más falta de limpieza y de refrescos del *Lczoja* se hallan nuestras calles, de continuo embalsamadas por las nauseabundas exhalaciones de las alcantarillas, vienen y... por razón de economías (sobre la muerte, está claro), su-

primea de un plumazo... ¡qué dirán ustedes? ¡Los banquetes y jolizorios? ¡Qué!... Doscientos cincuenta barrenderos. ¡Y que al recibir tan agradable noticia los pacientes madrileños no hayamos organizado una manifestación de cariño á nuestros sabios bienhechores!... Yo opino que por lo menos los dueños de las funerarias y los sepultureros, debían haber organizado esa solemne manifestación de agradecimiento... Nunca se acabará la raza de los ingratos.

Otra novedad, ó, mejor dicho, otra amenidad política culinaria de esta semana, ha sido el fricandean parlamentario. ¡Y qué cocina, válgame Dios, la de la casa grande de las Cortes! Lo que allí se adezeó no fué un plato de vaca, sino pura carne de res bravia de la ganadería de Canillas. Nada, que con el calor sofocante se le subieron los humos á la cabeza del diputado por Tarragona, y en un periquete nos propinó tan sabroso plato de carne parlamentaria, que á pocas como ésta vamos á dejar tamañitos á los Cassagnac y c mpinches de la cocina legislativa de aldeas Pirineas.

Decididamente el insigne pastelero mayor del reino, no contento con infestarnos con sus drogas liberalescas, ha determinado hacernos tragar á todo trance esa pestifera composición digna cuando menos de la más vulgar cocina casera...

Duro, duro, duro, señor pimentonero... A ver si puede usted hacer á nuestros viniculteres ese aperitivo, sólo digno de usted y de su compadre el Triguero, y como quien no quiere la cosa, para felicidad y regocijo de este pueblo de carneros, supriman ustedes la única bebida sana que aquí nos quedaba, cuando al *Lozoya* le daba la gana de propinarnos agua de chocolate y otras inmundicias.

Tampoco las carnes que nos vienen de Galicia son muy sanas.

Allí las fieras se han embravecido. Aquello ya no son las bonachonas vacas que en otros tiempos tan pacíficamente se dejaban ordeñar, y de aquella región ya no llegan á las Cortes más que *carnes bravías*, carne de tigre y de león, enfurecidos ante las pretensiones de Pepe, que no contento con ser el único general del ejército español (¡y cuidado si los hay!) en cuya cabeza caben diez mil soldados, se

ha querido meter á reformador. Pero por ahora, el famoso sobrino de su tío... sólo que el general se nos ha amansado, el león después de haber erizado la melena y de haber rugido como una tempestad en el desierto de Sahara, ha concluido como el matón del cuento:

«Envainó la espada, se caló el chapeo, fuese, y no hubo nada.»

Buen provechito, y hasta otra.

Yo no sé en qué consiste; pero el caso es que de todas partes llegan noticias desagradables esta semana. Cuando todo el mundo creía ya rendidos aquellos bonachones carneros-contribuyentes; cuando ya nadie podía imaginar que unos animalitos reducidos al último grado del raquitismo á fuerza de pasar y reasar por sus cuerpos las tijeras del Fisco, tijeras que para los carneros contribuyentes tienen la virtud de la sombra del manzanillero, cádate aquí que de pronto aquellos pacíficos animales de Cehegin y de Mula, se enfurecen, y... ¡viva el pasto libre en la pradera libre!, exclaman, dando una embestida de muy señor y padre mío, contra la caterva de esquiladores... ¡Pero qué embestida! Ni las del más valiente Miura.

La carne de Padre de familia se ha cotizado en baj... En la forma que nos la están sirviendo, antes de poco, ni los perros sin bozal, que campean á sus anchas por esas calles de Dios, con desprecio y menoscabo de aquel monumento legislativo que con el retundente título de *Ordenanzas municipales* diz que existe en la Biblioteca del Ayuntamiento, van á querer comerla. La carne de Padres de familia, por lo menos aderezada en salsa picante á la *Chiquita*, va pasando de moda, y con la desaparición de la *Belle Bayladere*, que ha tenido el mal gusto de abandonar la partida en lo más interesante, nos atrevemos á paladear por algún tiempo el sabroso plato inventado por esos cocineros de la moral.

Si Dios no lo remedia, al paso que va subiendo la temperatura, y con el empeño tenaz que tienen el Pastelero mayor y su pinche de cocina el Liguero, en servir el fenomenal banquete del presupuesto, ó mucho nos engañamos, ó lo que de tal empeño va á resultar es un horrendo

asado de dignitados á la parrilla... ¡Y con qué gusto los saborearíamos!

Carne de estudiante... Como si dijéramos la cena de la noche de San Daniel. Sólo que ese plato, de que tanto se ha hablado durante la semana, no es de nuestra cocina nacional; ha sido aderezado en la cocina parisienne. Vamos, señores, que ni al demonio se le ocurre en el país de Voltaire y del *can can* meterse á *moralizador*. ¡Y qué dirán ustedes que pretendieron los *papitos* de familia del país de los cocotes y de los grisetes? Pues nada menos que suprimir la *Carne en crudo* á que son tan aficionados nuestros republicanos vecinos. ¡Vaya una novedad, exclamarán mis lectores; pues en el tiempo que gobernaba y desgobernaba aquel imperio el *caporal Bodinguet* (alias Napoleón) y la beata Eugenia de Montepico, ¡no estuvo en moda allí el célebre *can can*!... Y díganme los aficionados al arte de Terpsicore, ¿tiene algo de moral el *con-sabido can can*?

Pues miren ustedes, yo recuerdo haber visto en Folies-Bergues y en la *Rueur-Blanche*, asistir á ese espectáculo los más graves personajes de aquella época; y hoy, después de veinte años de régimen republicano, se ha encontrado en aquel país un juez... moralizador.

Claro está que ha tenido valor bastante para condenar á penas severas á unos niños que, á puerta cerrada, se atrevieron á hacer lo que los viejos *papás* de estos tiempos: acostumbraban á realizar *ad eorum populo*... Resultado; que los muchachos del barrio Latino se exaltaron... intervinieron so pretexto de apaciguarles los matarifes de la prefectura (que es como si dijéramos los del *orden*) y, como aquí, hubo fritura de sangre y carne de estudiante.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Baños de río.

Sabido es que el baño es, á la vez que un deleite que nos hace experimentar un bienestar y una agradable sensación en todo nuestro cuerpo, un profiláctico de buen número de enfermedades que merced á su uso ordenado y metódico pueden prevenirse, y un curativo, ó á lo menos un alivio, para las ya declaradas. Así es

que los baños de río se toman unas veces con el simple propósito de limpiar el cuerpo, y otras para curar enfermedades y dolencias de diversa índole, para las que la ciencia médica les prescribe.

Respecto á los que se usan tomar en aguas dulces, corrientes á estancadas, tenemos que observar á nuestros lectores que, por distintas razones, deben abstenerse de hacerlo, particularmente en los ríos cuando las aguas estén turbias por las avenidas, así como en los días lluviosos y fríos que suelen sobrevenir en verano. En ningún caso debe cometerse la imprudencia de penetrar en el agua sudando, ni á poco rato de haber comido.

Un baño de agua dulce no debe durar más de treinta y cinco á cuarenta minutos para las personas robustas, y de quince para las de temperamento nervioso y débil.

Tomados á diario, nueve baños son suficientes; y usados un día sí y otro no, pueden tomarse hasta catorce ó dieciséis.

Al salir del baño es necesario enjugarse bien, vestirse sin demora, y darse un paselito antes de comer.

Vinagre de rosas.

Para prepararle se provee de rosas frescas, prefiriendo las encarnadas; se deshojan como una libra, y se colocan en una vasija de barro común. Se coge un litro de buen vinagre de yema y se le pone á hervir, y cuando esté hirviendo, se echa sobre las rosas dejándolas luego en infusión durante dieciséis á dieciocho días teniendo siempre el recipiente tapado.

Al cabo de ese tiempo, se saca, se filtra el líquido y se pone en botellas ó en frascos.

Dicho se está, que cuanto más olorosas sean las rosas que se utilicen para esta preparación, mejor será el vinagre que se obtenga.

¿Quieren ustedes un refresco barato y sano? Pues tomen una cucharada del vinagre de rosas, cuya receta acabamos de dar, y échela en un vaso de agua fresca moderadamente azucarada.

Este refrigerante es muy agradable al paladar.

Algunas personas, ya por propensión natural de la piel, ya á consecuencia de las labores manuales á que se entregan,

tienen la desgracia de tener siempre rugoso y áspero el cutis de las manos.

Vamos á indicarles una receta muy económica para la composición de una pasta que, con mayor eficacia que el eterno cold-cream, suaviza las manos, y por su uso constante hace desaparecer el defecto de que hablamos.

Tómense 150 gramos de miel de la Alcarria bien clarificada, y 150 de harina de almendras amargas.

Después de amalgamadas estas dos sustancias, que es preciso batir muy bien con una espátula ó con una cuchara de pasta ó de madera, se le adiciona, vertiendo poquito á poco unos 300 gramos de aceite de almendras dulces, y dos ó tres yemas de huevo perfectamente batidas.

Si se quiere un producto excelente, añádale usted dos gramos de esencia de rosa á otra aroma cualquiera para aromatizarlo.

El termómetro sube por manera aterradora... y con estos días de calor canicular que la clemencia divina nos propina, nada más fácil que coger una insolación.

Una insolación no es ciertamente una enfermedad grave ni mucho menos; pero al cabo y al fin es una enfermedad, y con eso, dicho se está que no es nada agradable.

Así es que vale más prevenirla que tenerla que curar.

Mas como á pesar de todas las precauciones imaginables no dejan de producirse esos perjudiciales accidentes, sobre todo en aquellas personas que transpiran mucho y cuya piel se seca con facilidad, nos permitiremos indicar un tratamiento preconizado para combatir las insolaciones, de cuya eficacia respondemos.

Tan luego como se presenten con evidencia los primeros síntomas, se toma un vaso lleno de agua y se coloca invertido sobre la cabeza del paciente: se tiene á mano un trapo de hilo ó de algodón, poco importá, y se hace con él una corona alrededor de la boca del vaso que reposa sobre la cabeza del enfermo, con el fin de evitar en cuanto posible sea que el agua se derrame.

Al cabo de algunos instantes, verán ustedes cómo á través de la masa líquida van subiendo algunas burbujas, como si ésta entrara en evolución.

Tan luego como este fenómeno se pro-

duce, empieza el enfermo á sentirse aliviado, pues empiezan á desaparecer los dolores que le atormentaban y el completo restablecimiento del estado normal.

Notemos aún que este remedio, muy usado desde antiguo por las gentes del campo de nuestras provincias de Levante, y que como se ve, tiene la ventaja nada despreciable de hallarse al alcance de todos, debe aplicarse sin pérdida de tiempo, cosa fácil por cierto, puesto que puede improvisarse en cualquier punto en un instante.

Conservas

Compota de membrillos.

Entre los innumerables preparados conocidos con la denominación genérica de *compotas*, ninguna tal vez de más común y más conocida que la de membrillo. Eso no obstante, no es cosa tan baladí como parece su preparación.

Los membrillos que se empleen han de ser de buena clase, siendo preferibles los amarillentos, bien maduros y olorosos. Se empieza mondándolos con cuidado, y una vez limpios, se divide cada fruta en cuatro trozos poco más ó menos iguales. Así partida, se les saca con facilidad la parte endurecida del corazón, valiéndose para ello de un cuchillo con punta, y se les echa en un barreño con agua ligeramente acidulada con un poco de ácido cítrico en disolución, ó lo que aún es mejor, en la que se habrán escurrido unos limones.

Hecho esto, se les pone en agua hirviendo y también acidulada como acabamos de indicar, haciendo uso de una cacerola de las estañadas si se tiene á mano. Bien tapada ésta, se cuecen hasta que se hayan pasado por completo.

Una vez bien cocidos, se les aparta de la lumbre, se sacan y se ponen á escurrir en una tartera, y ya bien escurridos, se cubren con una ligera capa de jarabe, colocan por encima una tapa hecha con

papel blanco de hilo; á las tres horas y media se echa una parte del jarabe en una cacerola con azúcar y se la vuelve á la lumbre, dejándola cocer hasta que la mezala tome bastante consistencia, ó sea hasta que alcance una densidad de 30 grados; y en cuanto se enfrien se echan sobre los membrillos previamente colocados en una compotera.

Jalca de grosellas.

Para preparar esa deleitosa y sana golosina, se toman dos kilogramos de grosellas, frescas y sazonadas, y siendo factible, mitad de las encarnadas y otra mitad de las blancas, á las que se agregarán dos ó tres kilogramos de frambuesas, después de limpiar y lavar bien ambas frutas despojándolas de sus rabillos y apartando las que tengan maculaduras.

Se coge un perol y se las echa juntas con un cuartillo ó poco más de agua clara; se las pone á la lumbre, manteniendo el fuego vivo y removiéndolas á menudo con una espátula ó con la espumadera, cuidando mucho de que no se peguen: la cocción puede durar de ocho á diez minutos, según la intensidad del fuego. Cuando se conceptúen bastante cocidas, se las saca de la lumbre, se las deja enfriar un poquito y se las echa en un tamiz de crin colocado á la boca de una cacerola, en donde con el revés de una cuchara se las aplasta; luego se las coloca en un lienzo no muy tupido y se las retuerce para que suelten todo su jugo, el cual se pesa también, pues es preciso para calcular el azúcar que se le debe echar, haciéndolo en la proporción de 600 gramos de azúcar blanca por cada kilogramo de la mezala cocida.

Se pone de nuevo la referida mezala al fuego, y se la hace hervir hasta que el jarabe llegue á los 28 ó 29 grados de densidad (del *arcometro* ó *pesa-jarabes*).

Así que se enfrie un poquito, se la echa en tarros, y cuando se acabe de enfriar se la cubre con una tapa de papel

que esté previamente impregnado en agua caliente.

Se coloca por encima otro papel, se pone la preparación en cualquier sitio enjuto, seco y muy caliente, para que la jalea se conserve bien.

Naranjas garrapiñadas.

Para esta preparación se procede de este modo:

Se despojan las naranjas, que habrán de ser maduras y de buena calidad, de su cáscara y parte blanca que las cubre, lávense bien y dividanse en pedazos, cuidando de no estropearlas.

Esos pedazos se ensartan unos á otros por la parte interior, porque es la que tiene más consistencia.

Se los pone en azucar clasificada, y al cabo de un ratito, se los coloca en la lumbre y se los deja hervir un rato. Se saca y se coloca en platos.

De aquí y de allá.

PATER NOSTER

—Buenos días, D. Zenón.

—Muy buenos, D. Sebastián. ¿Qué novedades tenemos? ¿Qué ocurre de grave? ¿Se ha estrenado por ventura?...

—¡Virgen santa, que si se ha estrenado dice!... pues anoche... allá en el Príncipe Alfonso... ¡Y qué gritos! ¡Qué algazara!... ¡Qué manera de aplaudir! ¡Qué cuchufletas! ¡Qué de chistes! ¡Y cuánta inmoralidad!... Le digo, querido amigo, que no hay paciencia cristiana, ni mansedumbre evangélica que pueda presenciar con calma tanto escarnio á la moral, tanto ludibrio y sarcasmo tanto.

—¡Bien, bien, hombre!... ¡Los protagonistas, los protagonistas!

¡Ah! Los héroes de la fiesta. Nosotros, los humildes defensores de la moral, de

las costumbres públicas, los sostenedores de...

—Pero diga usted, amigo Zenón: y *ellas*... porque supongo que...

—Sí, hombre, sí... *ellas*... buenas... no faltaba más...

—Y usted, hermano Zenón, supongo que cerraría los ojos, como está mandado en los reglamentos de nuestra santa cofradía...

—Hombre, tanto no. Porque yo le diré, *ellas* como guapas lo son... para qué... para qué negarlo: y como uno necesita informarse de todos esos detallitos, estuve con todos los ojos y todos los oídos, para cuando sea necesario precisar los puntos de la denuncia... Así es que, aunque en dasagravio de la Divina bendición tenga que rezar mil Padre Nuestros y otras tantas Ave Marías, he resuelto volver allí una docenita de veces... no por nada, no, querido D. Sebastián, sino por...

—Comprendido, amigo Zenón. Esta noche iremos juntos. Y diga usted, ¿y de piernas? ¿Qué tal anda aquello de piernas?

—¡Olé! Por todo lo alto. Dios me perdone, pero me han dado las de San Antonio... Le digo á usted que Diana... sabe usted... aquélla... la *chiquita*... no vale nada al lado de las ocho bayaderas de Cereceda... ¿Qué piernas! ¡Qué vientre! ¡Qué baile! ¡Y qué jaleo!

—Sí; la segunda edición del Circo de Parish, aumentada y corregida, con todo su retintín.

—Y no sabe usted lo mejor. Disfrazados de yankees, nos han puesto como chupa de dómine.

—Sabe usted, D. Zenón, que tan sólo de oírle se me hace la boca agua. ¡Nada, soy de su opinión! Mañana al Príncipe Alfonso. A ver y á disfrutar las bayaderas una docenita de noches, con santa resignación *ad maiorem Dei gloria*... y después...

—Sí, entendido. Después la denuncia y al Juzgado.

Una noticia:

La Africana, aquella de Apolo, la del dúo de Caballero se entiende, se nos ha mudado de casa. ¿A dónde dirán ustedes que ha ido á parar? Pues nada menos que á la capital de Aragón. ¡Y qué recibimiento que le han hecho los paisanos del protagonista! ¡El delirio! ¡Toma, pues ahí es nada!

A poco si aquellos *dilettantes* nos dan un susto; dicen que ha estado en un tris que de alegría se nos comieran al maestro... Bien por Zaragoza...

UN NUEVO GARGANTUA

De nuestro colega *El Liberal*:

«Ayer tarde se presentó á declarar ante la sección cuarta de lo criminal de esta Audiencia, en causa procedente del juzgado de Torrelaguna, un individuo natural de este pueblo, llamado Dionisio Fernández, de treinta y seis años, de oficio arriero, y que ha llamado la atención de todos los presentes por el sistema original que emplea para encender los cigarros. Hélo aquí:

Lleva un eslabón que pesa un kilo; la piedra kilo y medio, y la mecha tiene un metro de longitud.

También la petaca está en armonía, pues en ella caben 25 cajetillas de tabaco picado.

Además, este individuo lleva siempre consigo una bota de vino de dos arrobas, con un brocal donde caben 12 cuartillos.

Este sujeto llamó la atención del tribunal y del público.»

¡Por Dios, colega! Se ha dejado usted en el tintero lo mejor del asunto... Se ha olvidado usted decirnos en qué bolsillo, de qué chaleco, qué pantalón, ó en qué saco pone el Dionisio tantos chismes...

Suerte que no estamos en ¡Cuaremas... ¡Pero, y lo de la mecha!...

Suponemos que ni para declarar se apartaría de su fenomenal bota... ni el héroe de Rubelais.

FILADELFIAS

Chica, yo empené tu falda
pa comprarme un pantalón;
ya que tú vas tan mal puesta
me pondré decente yo.

La pobre está muy *malita*,
tiene que andar con *muleta*,
es por desgracia *mulata*
y vive con un *maleta*.

Yo nunca llamo «sereno»
al sereno de mi barrio,
por una razón sencilla:
porque le llamo borracho.

Prestamista, cinco duros,
está flamante la capa,
y déme usted al momento
la papeleta de estafa.

No hay consuelo en el mundo para mí;
el que muere reposa; el hierro mata.
«Carmen, no puedo más: a tiós, ingrata,
me suicido por tí.»

No tiembles pulso; el vengador acero
extirpa con sus filos el dolor;
hiera mi corazón golpe cartero
y acabará mi amor.

¡Qué seductora, qué gentil, qué bella
cuando decía: moriré por tí!...
¡Guardo, pues, el puñal, hasta que ella...
se suicide por mí!

E. PARADAS.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA