



LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 20 DE JULIO DE 1893.

Plato fuerte

LA COCINA Y SU INFLUENCIA SOCIAL

Decía Brillat-Savarin que el destino de las naciones depende del modo y forma de nutrirse; y añadía con mal disimulado orgullo nacional, que la coquetería y la golosina, esas dos grandes é importantes modificaciones que el refinamiento social ha introducido en el número de nuestras más imperiosas necesidades, ambas son de origen francés.

No queremos por ahora discutir este concepto del célebre autor gastronómico, y, desde luego, no tenemos el menor inconveniente en dar como cierta y verídica la aseveración de Brillat-Savarin; pero si nos permitiremos observar, sin contradecir los importantísimos adelantos que el arte de *bien manger et bien boire*, deben al genio del pueblo francés, cabeza de la raza neo-latina, que á ese, como á todos los géneros de progreso que forman el patrimonio que unas generaciones van legando á otras, siempre perfeccionado y aumentado, las demás naciones han contribuido cada cual según su carácter y costumbres peculiares.

El hombre es, entre todos los animales de la vasta escala zoológica, el único que sabe guisar, el único que sabe procurarse fuego y luz,

elementos sin los cuales poco ó nada hubiera progresado. No quiere esto decir que, para despojarse poco á poco de la *animalidad* y llegar al grado de perfección intelectual que ha conseguido, haya sido elemento indispensable el arte de guisar ó sea la *cocina*.

Sería más que temeridad, preterición intolerable en nosotros, el atrevernos—después de haberlo efectuado tantos y tan ilustres autores—á intentar definir la acción fisiológica de la cocina, y mucho menos aún la de sus funciones sociológicas, cuya marcha, siempre ascendiente, es á todas luces paralela á la del progreso general de la humanidad; así es que, en este esbozo de estudio, seguiremos paso á paso al insigne autor de *La higiene del estómago*, doctor E. Monin, cuya obra es digna de encomio. De su obra es todo lo bueno que nuestros lectores van á leer.

Nos ocuparemos muy á la ligera del papel primordial de consolidación que desempeña en el seno de toda familia la *cocinera*, que es, á no dudarlo, uno de los más serios sostenes del hogar doméstico. Brillat-Savarin, y el ilustre filósofo Guinod de la Reynière, cuya memoria desenterró por primera vez el escritor gastronómico Monselet; aquel sabio que apreciaba en estos términos la gran Revolución francesa:

«Es un hecho constante, que en estos desastrosos años no ha llegado

al mercado de París un sólo zombo hermoso».

Y que, haciendo el juicio crítico de la famosa epopeya imperial, decía con tono de una sinceridad pasmosa:

«¡Ah! Si Napoleón se hubiese dedicado al arte culinario antes que dedicarse á la guerra, ¿quién es capaz de saber dónde ese genio hubiera llegado.»

Preciso es confesar, queridos lectores, que el cocinero y el higienista son dos elementos que raramente aunan sus pensamientos y caracteres.

Y á propósito de esa particularidad, cuenta la siguiente anécdota el último autor citado:

«Hubo un médico que ejercía su honorable profesión en un pueblo de las cercanías de París, y cuando iba á la capital no se olvidaba nunca de visitar la cocina de la fonda donde se hospedaba para dar un apretón de manos al jefe de ella.

Preguntándole un día unos amigos la razón de tan extraña conducta, contestó el galeno:

—Pues, señores, ¿creen ustedes que sin los cocineros podrían los médicos pasear en coche?

Mejor juicio de la misión social del cocinero tenía el inmortal Michelet, quien ha escrito, no recuerdo en cuál de sus obras: «La cocina es medicina; es medicina preventiva, y la mejor de todas.»

En esto, como en todas las cosas, hay hoy que distinguir: hay cocina y cocinas, del mismo modo que hay música y músicas. Pero desgraciadamente, ¿qué sucede hoy día? En toda gran población hay constantemente un buen número de jóvenes, sin oficio ni beneficio, ó como dicen los franceses *declassés*. Todos ellos

proceden de nuestras poblaciones rurales, de donde les ahuyenta, á unos la miseria, que no es poca, y á otros su ningún apego á los rudos trabajos del campo.

Han ejercitado en la Corte, por más ó menos tiempo, un oficio cualquiera de los que el sexo feo se ha permitido usurpar al sexo bello; y el mejor día, sin saber cómo, de la noche á la mañana, esos mocetones se hallan de más (para sus amos se entiende), y héticos convertidos en «paseantes en cortes», sin acompañamiento de caballero y sin maldita la gracia. ¿Qué suele entonces suceder? Que á lo mejor echan mano de ellos nuestros dueños ó empresarios de fondas, restaurants y casas de comidas que suelen tener aún menos de cocineros que de concienzudos, y convierten á aquéllos patanes, nacidos para el arado y el azadón, en *principiantes del arte*, que es tanto como decir en *pinches*, en *fregoneros*. Pero poco á poco, (no me pregunten ustedes cómo), sin haber jamás aprendido tan difícil profesión, sin que nadie les inicie en el intrincado arte que á tanta altura elevaron hombres ilustres, el misero pinche de restaurant de cuarta ó quinta orden, se convierte en cocinero: se atavía con un gorro blanco y un delantal del mismo color, y hético dispuesto á envenenar á medio mundo.

Ya sé que en España tenemos el don especial de nacer con aptitud y facultades para todo... Diganlo sino tantos políticos vocingleros como andan por esos mundos, perorando y disertando de todo lo que no entienden, y que de la noche á la mañana, sin más ni menos que por obra y gracia de un cacique cualquiera, se ven convertidos en dipu-

tados, directores, y... ministros...

Y ministros, sí señor; que son otra especie de cocineros, buñoleros y pasteleros que nos apestan, corrompen y envenenan la nación entera con las nauseabundas drogas de su infernal farmacia... Ello es que, el aldeano, el montañés burdo é ignorante, de campesino se metamorfosea en lacayo, y de evolución en evolución viene á parar en *cocinero pour rire*.

Nuestros queridos lectores no dejarán de concebir fácilmente los resultados lamentables que semejante sistema de reclutamiento de cocineros ha de producir forzosamente; pero ello es que, aconsejados nuestros fondistas por el cebo de la ganancia, ni renuncian, ni será fácil que renuncien nunca á él.

En efecto, esos aspirantes á *cordons bleus*, recogidos en el arroyo, cuestan poco á los dueños de establecimientos; los infelices pretendientes son modestos, se contentan con poca cosa... De salario no hay que hablar siquiera, un durito ó dos para ropa, y páre usted de contar... Manutención... ya se contentarán ellos con las sobras de las sobras, porque las sobras de esa clase de fonduchos nunca son auténticas, si no derivadas de otras sobras anteriores.

Y héte aquí cómo se envenena al público, y cómo, poco á poco, el buen nombre y la fama de la buena cocina, el arte, en fin, van muriendo por consunción.

Los ingleses, que si no son los primeros inventores del mundo, acaso sean los primeros organizadores merced á ese carácter serio, reflexivo y eminentemente práctico con que les ha dotado la Naturaleza, se han persuadido hace tiempo

de que para remediar un estado de cosas tan lamentable era de todo punto imprescindible organizar la enseñanza del arte culinario, y partiendo de ese principio, crearon en Londres, la ciudad célebre de los babilónicos festines, varias escuelas de ese género.

París también posee una Academia de cocineros, de que fué proclamado miembro honorario el doctor Monin, que revisó los estatutos ó reglamento que su junta directiva tenía, y mejoró poco á poco el régimen y gobierno de la misma.

El objeto principal de dicha Academia es reclutar gente para su escuela por medio de cursos graduales y especiales; formar su educación é instrucción culinaria bajo bases científicas progresivas; además de esa misión, que podríamos llamar artística, tenía esta Academia la de educadora, ejerciendo asesoriamente una acción moral sobre sus educandos. Entre otros asuntos, cuidaba de preservar á los jóvenes del horrible vicio del alcoholismo, llaga social que tanto perjudica á todas las profesiones, y en particular á la culinaria, comprendiendo los fundadores de aquel establecimiento de enseñanza profesional, que no le basta al cocinero ser instruido en las cosas de su oficio, tener gusto y habilidad en la confección y aderezo de los manjares, si no que, si ha de ser un hombre verdaderamente útil á sí mismo y á la sociedad, es indispensable que adquiriera costumbres morigeradas, hábitos de orden y de economía doméstica.

Otro de los laudables propósitos de la Academia culinaria de París fué el de arrancar á los artistas de las garras de los mal llamados

Agentes de colocaciones, especie de tiranuelos que en aquella grandiosa capital se imponen por manera omnimoda á todos los que prestan servicios como criados y dependientes: al efecto, cuidábase de la colocación de sus alumnos, que mandaba á todos los puntos del mundo civilizado, exparciendo por do quiera los beneficios de los progresos del arte culinario, y contribuyendo en esa forma al cumplimiento de la misión civilizadora de Francia.

Esa Academia, sin que sepamos las motivos que obraron en contra de su existencia, duró poco. Según su programa de ingreso, para ser admitido como alumno era preciso presentar un dictamen ó disertación sobre higiene de la cocina, su instalación, arreglo, aseo y limpieza; otra sobre la disposición, condiciones y arreglo de una despensa; y por fin, una sencilla reseña sobre la composición del *menú* de una comida con especificación de las recetas concernientes á todos los platos de que se compusiera.

Como se ve, la preparación exigida era ya una garantía para la enseñanza.

De esta manera hallábase realizado el ideal de una especie de Conservatorio, de enseñanza teórico-práctica universal para el progreso de la cocina, arte meticuloso que abraza, además de la confección y aderezo de los guisos, la pastelería, la confitería, la bollería, la carnicería, la salchichería, etc...

Además de los cursos especiales de la Escuela profesional, había una biblioteca completa de libros, periódicos y revistas, y un laboratorio químico elemental culinario.

El objeto de ese laboratorio era

el de enseñar á los jóvenes neófitos del arte de Vatel, á distinguir las mistificaciones de los principales productos empleados en la cocina, y en especial la de las conservas, cuyo empleo, más en uso cada día, será tal vez uno de los caracteres distintivos del arte culinario en el presente siglo.

Y ahora sirvanse decirnos nuestros lectores si semejante escuela no sería llamada á cumplir una importante misión en un país como el nuestro, en que todo degenera... hasta la ciencia de nutrirse bien.

VATELIN.

Lista de Platos

Sopa de hierbas á la parisina.

Para aderezar esta rica sopa de ayuno, muy en boga en Francia, se toman dos manojes regulercitos de acederas, una lechuga mediana y un poco de perifollo, y después de mondadas y lavadas todas estas verduras, las trincháis gruesamente.

En una cacerola de barro barnizada, colocáis un pedazo de manteca del tamaño de la mitad de un huevo, la ponéis á la lumbre, y á penas derretida la manteca echad dichas verduras.

En cuanto las hierbas estén fritas para lo que bastan cinco ó seis minutos, echadle tres cuartillos de agua más ó menos, según la cantidad de sopa que queráis hacer.

Añadid sal y pimienta en la cantidad que juzguéis necesaria; y la dejáis hervir durante unos tres cuartos de hora.

En seguida cortaréis unas sopas largas de corteza de pan (es preferible la de la parte inferior), y la adicionáis á las hierbas sin sacar la cacerola de la lumbre. La dejáis que dé un par de hervores, y mientras tanto cogeréis las yemas de cuatro huevos frescos y las echáis en una sopera con un cuarterón de manteca de vaca bien fresca.

Después la echaréis en la sopera, poco á poco, y sin cesar de menear con una cu-

chara, á fin de que la yema de huevo no se coagule.

La dejáis reposar y se sirve caliente. En vez de hacer hervir la sopa de pan, podéis también ponerla en la sopera y echar luego las hierbas y el caldo.

Potaje á la tirolense.

Este potaje, que también se le llama «de pepinos,» es muy refrescante. Hé aquí la manera de prepararlo.

Se toman dos pepinos de mediano tamaño, y después de mondados, se cortan horizontal y verticalmente para que resulten cuadrillos, pero previamente deben haberse limpiado de sus pepitas, y se ponen en una cacerola con dos onzas de manteca de cerdo.

De otra parte, tomad dos manojitos de acederas, una lechuguilla y unas cuantas verdolajas, se meten también en la cacerola con los pepinos y se coloca sobre la lumbre, dejándolos freir por espacio de cinco ó seis minutos, removiendo con una cuchara de madera ó con la espumadera; luego se echa como cosa de un cuartillo y medio de agua.

Antes de que empiece á hervir se adicionará á esos ingredientes un par de puñados de guisantes tiernos que se tendrán preparados de antemano, sal y pimienta. Se le deja hervir durante tres cuartos de hora poco más ó menos.

Se corta en cuadradillo una sopa de pan, pero que sea mitad corteza y mitad miga, de la parte inferior, y se coloca en una sopera ó en una fuente honda, con 100 ó 125 gramos de buena manteca de vaca, con cuatro yemas de huevos y un cuartillo y medio de crema doble.

Se echa poquito á poco el caldo y las hierbas hirviendo en la sopera ó fuente, sin parar de menear con una cuchara los huevos, la manteca y la crema para que no se prendan y que la mezcla se efectúe convenientemente.

Se deja refrigerar un poco; y se sirve caliente.

Esta sopa, como ya hemos dicho, á la vez que refrigerante, es muy alimenticia y conviene á los estómagos delicados.

Sopa á la Camerani.

Nuestros lectores no ignoran, sin duda, que J. B. Camerani fué un cocinero célebre de principios de este siglo, quien imaginó y confeccionó una riquísima sopa que llevó su nombre: sopa que en su época

estuvo de moda é hizo las delicias de los grumetes y los honores de más de un banquete.

No porque haya caído algo en desuso, deja de ser dicha sopa un manjar digno de ser saboreado por los paladares más delicados del mundo, y por eso nos proponemos dar aquí la fórmula para hacerla convenientemente.

Como la base de esta sopa la constituyen los hígados de pollo, creemos prudente advertir que la proporción más racional es la de uno de esos hígados por cada comensal, siempre que procedan de aves bien cebadas.

Para obtener la sopa en las condiciones debidas, se escaldan por separado, y en cantidad proporcionada al número de individuos, apio, coles, zanahorias, nabos y puerros.

Se escurren estas hierbas y se pican menudo para ponerlas al fuego en una cacerola con manteca en abundancia, sal y pimienta, á fin de que se recuezan á fuego lento.

Terminada la cocción se echan los hígados picados también menudamente. Durante esta operación se cuecen macarrones, se sazonan de especias finas, y se escurren.

Por último, se emplea una sopera que se pueda aproximar á la lumbre impunemente, se engrasa el fondo de ésta y se ponen macarrones en ella para echar encima una capa de picadillo, otra de queso rallado y algunos trozos de manteca, para proseguir después colocando nuevas capas en el mismo orden, de modo que en la parte superior resulte una de queso.

Después de poner la sopa al amor de la lumbre y de conservarla así durante algún tiempo, se saca á la mesa para ser distribuida.

Esta sopa es un manjar delicioso y el principio de un gran número de indigestiones, por lo que aconsejamos se sirva con prudencia, no conviniendo á estómagos débiles y delicados, ni aún á los que mejor digieren les aconsejamos abusar de él. Particularmente en verano, y en todo tiempo, á las personas que hacen una vida sedentaria, conviniendo más bien á los que, sobre todo en el campo, se entregan á ejercicios activos.

Costillas de ternera á la inglesa.

Trinchad bien fino un poquito de perejil y un par de escalufñas ó chalitas, que,

bien limpias, se las pone en una cacerola con tres onzas de manteca fresca; poned la cacerola á la lumbre, y cuando haya frito por espacio de algunos minutos, las echáis en un plato.

Romped tres huevos frescos, ponédes un poco de sal y pimienta que batiréis bien con una cuchara, como si se tratase de hacer una tortilla.

Tomad luego seis costillas de ternera, preparadas lo mejor posible, haced derretir manteca en un plato salsero, y coladlas al fuego dándoles un par de vueltas hasta que adquieren una cierta tirantez por ambos lados; retiradlas luego de la lumbre para que se enfrien. En cuanto estén frías, las remojáis una por una en la anterior composición, y luego en pan rallado.

Esta operación la repetiréis dos veces distintas, cuidando que las costillas queden bien guarnecidas con dicho preparado, de huevo y de molla de pan. Hecho esto, colocadlas sobre unas parrillas y dejad cocer á un fuego lento.

Por otra parte, cortad tantas rebanajitas delgadas de jamón cuantas sean las costillas que os proponáis aderezar, haciendo por manera que dichas rebanadas de jamón, de ser posible, tengan la longitud que tienen las costillas, y que su grueso sea de unos dos milímetros á lo más. Freid el jamón así cortado en una sartén, sin dejarle apurar mucho. Colad luego las costillas en una fuente, formando corona, poned una de las rebanaditas de jamón entre cada una de las costillas, y en seguida las prepararéis y las rociaréis con la salsa siguiente:

A una salsa rubia veluté le añadiréis una pequeña porción de perejil y se escaluña picado muy fino, y adicionadle, tan sólo para remojarla, un par de cucharadas de las grandes de jugo de carne y cantidad igual de vino de Madera seco, (de no tener vino de Madera le sustituiréis con vino de Málaga, también seco). La ponéis á la lumbre en un pucherito, la dejáis apurar hasta que quede reducida á cosa de la mitad, escogéis, algunos granitos de pimienta de buena calidad (siendo preferible la de Cayena), un poco de sal y como cosa de una cucharada de esencia de anchoas.

Pasad esta salsa á través de un tamiz, y al momento de servirla, exprimidle el zumo de medio limón.

Los ingleses gustan mucho de las costillas preparadas de esta manera, y ni

que decir tiene, que les alabamos el gusto.

Lenguas de carnero á la francesa.

Coged unas cuantas lenguas de carnero, las que tengáis por conveniente, advirtiendo que para un principio regular se necesitan de doce á quince.

Las hacéis mondar bien, rascarlas y lavarlas de manera que desaparezca la sangre cuajada que suelen tener.

Luego las hacéis blanquear en agua caliente durante veinte minutos.

Las volvéis á refrescar, las dejáis escurrir, las enjugáis y las cortáis las carnosidades.

Si queréis podéis aderezarlas con pedacitos de tocino magro.

Poned en una cacerola lonjas de tocino, cuatro zanahorias amarillas cortadas en pedacitos, cuatro cebollas, colocando en el interior de una dos clavos, algunos pedacitos de ternera, dos hojas de laurel, un ramito de tomillo y otro de perejil. Puestas las lenguas sobre esa preparación, las cubriréis con lonjitas de tocino, y reciándolas ligeramente con caldo de cocido, cubriréis la cacerola y las colocaráis sobre un fuego lento dejándolas cocer durante cuatro horas y media ó cinco.

Pollo á la Marengo.

Muchos de nuestros lectores tal vez no hayan saboreado nunca este rico guiso, cuya fórmula vamos á transcribir de *El Cocinero práctico*, pero á buen seguro que no ignoran la fama que ha dado á ese villorrio del Piamonte dos famosas batallas ganadas por los dos Napoleones que han reinado en Francia á medio siglo de distancia, y en cuya memoria, los grandes cocineros, que como los grandes artistas siempre han tenido algo de adúladores y de palaciegos, dieron á este guiso el nombre famoso de Marengo. He aquí ahora la manera de preparar este pollo:

Soflamado, limpio y dividido el pollo en trozos, se pone á escaldar durante tres minutos en agua hirviendo, y luego de escurrido se pone en una cacerola con media libra de aceite, con sal fina, comenzando por echar los muslos y los demás pedazos á los cinco minutos; y cuando después de hervir en este líquido, hayan tomado color las tajadas y estén á medio cocer, se introduce en la cacerola un manojito de hierbas, compuesto de perejil, laurel y tomillo, que habrá que de-

jar un hilo pendiente para extraer aquél en sazón oportuna.

También se podrán echar setas rehogadas en manteca ó recortaduras de trufas. Terminada la cocción, se coloca el pollo en un plato, y en otra cacerola se prepara una salsa italiana, que se calentará y mezclará paulatinamente con el aceite hervido al cocer el pollo.

Esta salsa, así acondicionada, se derrama encima de las tejadas del pollo, que se podrán guarnecer con huevos fritos ó coscorrones rehogados en manteca.

No todos los cocineros siguen el procedimiento que acabamos de describir; algunos, después de despedazar un pollo de mediano tamaño, le colocan en un plato de saltear con una cucharada de aceite común y medio cuarterón de manteca; le dejan cocer suavemente, añaden setas desmenuzadas y crudas, un vaso de vino, un diente de ajo, perejil no muy picado; una buena cucharada de salsa de tomate, y sirven el plato caliente.

Puré de perdices.

Se procurarán siete ú ocho perdices tiernas que se cocerán á la parrilla á fuego lento, y se las dejará enfriar.

Se les despoja de la carne del estómago y se la pica bien en un mortero; hecho esto, adicionareis seis ó siete cucharadas de salsa velouté bien preparada, y de la cual daremos luego la fórmula; como en este estado el puré estará líquido, se le hace pasar por un colador ó por un cedacito; sin pasarla otra vez por la lumbre la batiréis bien con una cuchara de madera para que filtre perfectamente. La colocáis en una cacerola ó en un puchero y la pondréis al amor de la lumbre, que se mantenga caliente, pero sin que llegue á hervir.

Añadiréis sal, pimienta y una buena cucharada de manteca.

Pato con coles.

Tomad dos patos, los desplumáis, los vaciáis y los pasáis á la llama y los limpiáis, cortándoles las extremidades de las patas, de las alas y de las cabezas; les recogéis las patas y las alas hacia el pecho; como se hace para las gallinas.

Por otra parte, preparad una buena col, que haréis blanquear al agua hirviendo. Hacer cocer vuestros patos con dichas coles con un pedazo de tocino con media docena de salchichas, prefiriéndose las

que tengan el embutido sazonado con especias.

En cuanto todo esté cocido, escurrid los patos y los colocareis en un plato ó en una fuente; exprimireis las coles y las colocareis en corona alrededor de los patos; por encima de las coles colocareis los rajados de tocino y las salchichas. Dejáis enfriar, lo mojáis con una salsa á la española concentrada, y podéis servir el manjar.

Salsa blanca ó velouté.

Esta es una de las más ricas salsas; lo que los cocineros franceses llaman *Grandes sauces*.

Pero como esta preparación, sobre exigir mucho esmero para hacerla bien, resulta muy cara, y por consiguiente, no siempre al alcance de todas las cocinas, se la reemplaza á menudo con la llamada salsa al rojo blanca, que es la que más se aproxima.

He aquí su preparación más fácil:

Se procuran recortaduras de tocino, trozos de jamón magro, un pedacito de ternera, dos ó tres zanahorias amarillas, unas dos ó tres cebollas de tamaño mediano y un manojito de perejil.

Cogéis una cacerola, cuyo fondo engrasareis ligeramente, y echáis en ella los susodichos ingredientes, con la suficiente cantidad de caldo para que queden todos cubiertos, advirtiendo que no es conveniente que el caldo esté coloreado con azafrán ó con pimentón.

Se pone la cacerola á la lumbre, y después de calentar bien el recipiente para que espumen, se moderará la intensidad del fuego y se extraen las carnes cuando ya están cocidas.

Hecho esto, se prepara un rojo blanco, y se deja seguir la cocción de los demás ingredientes removiendo la cacerola á menudo: se deslia y entra el referido rojo blanco.

Se deja hervir durante cinco ó seis cuartos de hora esta mezcla, se la agregará un poco de *consommé* y setas picadas, y cuando el *velouté* haya quedado reducido á su punto, se desengrasa, se cuele y se agita de vez en cuando, con lo cual va perdiendo el color.

Se tapa y se guarda para emplearla cuando convenga.

Sirve principalmente para sazonar las carnes blancas, y también para mejorar gran número de otras salsas.

PETIT VITEL

En crudo

Estamos en pleno Gamazo; es decir, en plena cocina económica. A los contribuyentes no les parece bien guisar en esta clase de cocina; pero el hambre aprieta, y tendrán que transigir con ella (con la cocina se entiende). Los maestros de escuela há tiempo que la conocen. A esos lo mismo les da Maura que Gamazo; Fabi que Concha Castañeda; á todos piden sus haberes, pero con nadie los cobran.

Son unos infelices condenados á Fleury perpetuo y á catecismo á todo *pasta*. Por eso algunos poco á poco se van comiendo la correa, y todos ellos al escuchar la palabra *jamon* se desmayan. Sé de uno que estaba separado de su mujer y se reconcilió con ella porque vió que se había vuelto una buena *jamonera*; y ese infeliz es de temer que el día menos pensado (el de más hambre, por supuesto), se la *jame*.

Hace unos días me encontré con uno de ellos, muy conocido mío. El pobre más bien parece un espectro que un hombre.

—¿Qué tal vamos, D. Serapio?

Mi apóstol del abecedario se me quedó mirando con la boca entreabierta, sin pronunciar maldita palabra. Admirado, me aproximé, examiné el interior de su boca... ¡Jesús!... había allí un nido de telarañas; tanto hacia que el pobre no había pasado bocado por aquella garganta.

En algunas poblaciones han tenido que intervenir las autoridades para defender á los carniceros del apetito voraz de los dómínes.

Cada vaca muerta está custodiada por una pareja de orden público, y cada corral de gallinas vigilado por un piquete de la guardia civil.

Y, á pesar de estas precauciones, se siguen temiendo conflictos.

En un pueblo de Extremadura hay un maestro que siempre va acompañado de un perro tan flaco y consumido por la escasez, que cada vez que ladra da una voltereta de debilidad, que excita la risa de los transeúntes.

A este maestro, un día de Pascua le fué á visitar la madre de uno de sus alumnos, con el objeto de regalarle una gallina que llevaba al efecto.

La buena señora entró en la habitación del dómíne, pero éste, no bien hubo visto la gallina, le empezó á castañetear los dientes y se arrojó sobre la pobre mujer como un energúmeno; ella, asustada, soltó el ave de corral, y D. Canuto, (que así se llamaba el maestro), salió corriendo tras el animal fugitivo, y temiendo perderlo, cogió un tintero, y con tal tino le arrojó sobre él, que dejó de cacarear para siempre.

En el Congreso sigue el pisto nacional, sin que por eso hayan abandonado el gazpacho aderezado con melones, pepinos, tomates, y toda clase de frutas, hortalizas y legumbres.

Como abundan tanto, no temen que se consuman.

El Sr. Gamazo, antes que quedarse á *dieta*, ha preferido comer en el plato de los conservadores.

El hombre comprende que los manjares son un poco rancios, pero no ignora que el banquete será monstruo.

Lo que no tenemos es huevos frescos; con estos caloros se van echando á perder. Son malos y caros. Los más gordos están podridos, y si sale alguno bueno, resulta que es de Galicia.

Pues señor, el caso es que al país se le sigue sirviendo en mantel sucio; que la lumbre se pasa; que la sopa se pega; que los garbanzos son duros; que no nos dan *principios*, y que á los postres se va á armar la gorda, porque estamos tragando mucho veneno.

¡Cocineros, á guisar bien, ó á quitarse los mandiles!

Carne de presidente con calabacines:

En un juicio oral por jurados.

Comparece una revendedora de la plaza de San Ildefonso, como dice ella; tipo de la mujer de los barrios del *bronce*, de mediana estatura, buenas carnes, frescachona, muy graciosa y desahogada, muy guapa ella.

El presidente.—Diga la precesada, ¿cómo se llama usted?

Ella.—Pepa Méndez Valera, *pa* servir á *ustá*.

El presidente.—¿Su edad, estado y profesión?

Ella.—Treinta años, casada, comir-
cianta.

El presidente.—¿Qué artículo se dedica
usted á vender?

Ella.—¡Yo!... Calabazas, pa servir á
misia.

No resultó cierto lo del derribo del *Angulo* del edificio moralizador del Municipio; en contra se ha re... confirmado por la millonésima vez lo de los jolgorios á lo Matutero.

Vuelve á escena el famoso Pepe de los Huevos, según afirma Noguerras, con más fueros y más empuje que nunca... ¡Buenos están los consumos... y el *Angulo*!

Carne de pollita en remojo.

—Papá, me siento muy mal; creo que me voy á morir.

—¿Qué dices, loquilla, que te vas á morir? ¡Tú, ángel mío! ¡Qué te duela?

—No sé, no podría precisarlo. Un mal-estar general, devaneos, pesadez en las sienes; y en particular de noche, un sueño intranquilo y lleno de pesadillas. No es resistible lo que sufro; y si esto continúa me temo que no pase el verano.

—Pero, ¡chiquilla, tú estás loca! ¡Cómo hasta hoy no me has dicho una palabra de tus males, ni te he oído proferir la menor queja?

—Es que yo te diré, papaito de mi alma; por no afligirte, yo sufro en secreto, y sólo cuando yo me siento muy mal, muy mal, me decido á contártelo...

—¡Ángel mío, y qué bueno que es! Mira niña, yo no quiero que estés mala, oyes, yo no te puedo ver así, siempre triste y abatida; es preciso que te vea siempre alegre y juguetona, porque... porque de lo contrario, yo también me siento mal. Antes de todo, la salud, como dice mi jefe de negociado, que es un sabio. Iremos á ver al médico, y...

—Es inútil, papá mío; yo sé mejor que el médico lo que tengo y lo que necesito, si me he de salvar.

—¿Y qué es lo que tienes? ¡Y qué es lo que puede restituirte la salud?

—Julio, que como sabes es un muchacho muy listo, que debiera ser ya todo un médico á no ser por la envidia de esos avestruces profesores que se han empeñado calabacearle en cuantos exámenes se presenta, y son ya treinta y seis, según su cuenta, me ha asegurado que lo único que puede salvarme de una enfermedad terrible, cuyos gérmenes empiezan

ya á desarrollarse en mi sangre, son los baños de mar.

D. Pancracio da un salto y exclama:

—¡Carambital... ¡Eso no es posible!... Eso no puede ser... ¡Ahí es nada! Un par de meses á baños. Y el casero, á quien debo seis meses y me amenazó con plantarme los trastos á la calle; y el sastre, y el tendero, y el vinatero, y la lavandera, y el diablo; y mi paga embargada queda en dos tercios desde el dichoso verano del año pasado, ¡guá, mujer, guá! Tú estás loca, imposible. Al diablo con tu aprendiz galeno; ¡y qué recetas, santo Dios!

—Pero, papaito, ¡tú no me quieres!

Y D. Pancracio, que acaba de leer *El Liberal* grande, toma el sombrero y el bastón, y se dirige hacia la puerta, exclamando con Ramos Carrión:

«En sanas razones mi opinión se apoya de la cual existen pruebas á millares: las mejores aguas son las del Lozoya, los mejores baños los del Manzanares.»

La niña se desmaya, pero D. Pancracio, que en su sobreexcitación no se percibe del accidente, sale precipitadamente.

La chica se pone de pie, echa una carcajada, y exclama á la vez:

No me aprovecharon,
mi Julio, las tretas;
cual en otro examen
calabacearon
tus lindas recetas.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Para sacar el vello.

Sabido es que el *Alcorán*, el libro santo de los musulmanes, prescribe que ciertas regiones del cuerpo, tanto en el hombre como en la mujer, estén completamente desnudas de vello, y los sectarios de Mahoma, de uno y otro sexo, observan rigurosamente esta ley de su credo religioso.

De ahí que hayan tenido que procurarse composiciones y medios conducentes á la fácil supresión del vello, que tanto afea en el hermoso rostro de las señoras.

Además del depilatorio llamado *Rusma de los turcos*, he aquí á qué procedimiento acuden las mujeres de los serrillos.

Se mezclan en una vasija dos partes de miel y una de resina, se calienta á un fue-

go suave, y cuando la mezcla está derretida, se vierte en agua hirviendo y se la agita por espacio de algunos minutos.

Se saca inmediatamente, y del producto que resulta, que se parece á la pez blanca y que se amasa entre los dedos, se forman unas tiras anchas del grueso de una cartulina recia.

Antes de dejarlos enfriar, se aplican en la parte cuyo vello se quiere quitar, y algunos minutos después se arrancan con fuerza.

La piel queda completamente desnuda. Para calmar la irritación que causa esta operación, se emplean embrocaciones oleosas.

Un remedio barato.

Leemos en uno de nuestros colegas:

«El invierno se lleva la fama de los constipados y de los catarros, pero la verdad es que en verano se cosechan con tanta abundancia como facilidad, y son de los más pertinaces y molestos.

El ansia de fresco hace que se salga con demasiada precipitación de los sitios caldeados y se desabrigue cuando se está sudando.

Hay un medio sencillo de evitar los enfriamientos repentinos: no hay más que hacer una buena aspiración al salir de un sitio caliente, y aguantar la respiración durante medio minuto, una vez fuera.

De esa manera se da tiempo á que la piel se acostumbre á la nueva atmósfera, y á que los poros, dilatados por el exceso de calor, se contraigan con el fresco.»

No hemos hecho la experiencia del profláctico, pero como la receta no es de las que pueden arruinar á una familia ni enriquecer á los farmacéuticos, no harán mal nuestros lectores de comprobar su eficacia.

Los callos.

¡Qué enfermedad! Quien no los tiene hoy día puede darse por feliz, pues es seguramente una de las molestias más incómodas para los habitantes de las capitales, obligados por la moda y por las conveniencias sociales á usar calzado angosto, y á menudo mal construido y con material tosco, de mala calidad.

Por fortuna, es un mal que tiene remedio.

Cuando el callo es reciente se le puede gastar restregándole con cuidado con una barrita de piedra pomez, cuyo uso es

mucho más ventajoso que todas esas escofinas, con ó sin privilegio de invención, cuyas bondades pregona el charlatanismo. Pero si no se quiere emplear ese sistema mecánico, puede extirparse también el callo recién formado por uno de los procedimientos que vamos á indicar:

1.º Tan pronto como os apercebáis que la callosidad empieza á formarse, tomad un trapito de lana embebido con aceite de recino, ó con aceite de oliva, en que habréis puesto en infusión durante unos días hojas de jeraneo, y lo aplicaréis sobre la duricia durante tres ó cuatro noches, al cabo de las cuales desaparecerá ésta.

2.º Coged una miga de pan francés del tamaño de un huevo de gallina y la ponéis á remojo con buen vinagre de yema, durante media hora. La aplicaréis sobre la callosidad al momento de acostaros, y al día siguiente es casi seguro haya desaparecido.

Calambres.

Hay personas muy propensas á padecer esta molestia, particularmente las que, efecto de alguna enfermedad han hecho uso frecuente de remedios en que entra como componente el arsénico, aun cuando fuere en pequeña porción.

Los calambres más molestos son los que se sufren en estado de reposo, ya en las pantorrillas, ya en las manos y brazos.

Los que os den en esta última circunstancia, los podréis fácilmente hacer cesar elevando de la almohada sobre que descansais la cabeza, de 30 á 40 centímetros, y manteniéndolos en esa posición por espacio de cinco ó seis minutos. Así lo aconsejan muchos higienistas.

Para impedir la caída del cabello.

Las personas sujetas á una transpiración abundante de la piel del cráneo vénse obligadas á tomar minuciosas precauciones para no perder el cabello y que darse calvos desde su juventud.

A esta dolencia son más propensos los hombres que las mujeres.

He aquí las precauciones que conviene tomar para evitar la caída del pelo:

1.º Limpiarse el sudor y enjuagar el cabello siempre que esté húmedo.

2.º Practicar ligeras fricciones pasando los dedos por debajo de los cabellos.

3.º No exponerse nunca á la humedad ni al frío, mientras dure la transpiración.

4.º Peinarse con un buen peine espeso

y fino y hacer uso frecuente del cepillo para limpiar perfectamente la piel del cráneo y quitar la grasa pegajosa que suele adherirse al cabello.

Y 5.º Lavarse el cuero cabelludo un par de veces al mes con esta coción:

Agu ^a clara (si es de río mejor).....	200 gramos.
Carbonato de potasa.....	10 »
Yema de huevo.....	3 »

Se disolverá primero el carbonato en el agua y después se le echa la yema de huevo, agitando bien hasta que la mezcla esté perfectamente hecha.

Se pone en un frasco, se conserva tapada, debiendo agitarse antes de servirse de ella.

STRAFF.

Conservas

Clasificación y decoloración del vinagre.

Nada tan desagradable, y á veces tan repugnante á la vista, como un vinagre de yema turbio ó demasiado subido de color.

He aquí un método muy sencillo de clasificar el vinagre para uso doméstico.

Tomáis dos litros del vinagre que queráis decolorar y lo echáis en un puchero barnizado.

Hacéis calentar aparte un cuartillo ó poco menos de leche, y cuando esté bien caliente lo echáis en el puchero del vinagre; se agita mucho la mezcla y cuando esté fría, se la deja pasar al cabo de dos ó tres horas de filtrar.

Si no ha producido todo el efecto que se desea, volveréis á repetir la operación.

Conservación de las ciruelas.

Las mejores ciruelas para secar son las llamadas de Santa Catalina, imperiales, bancasenas, claudias, cascabellitas y brinks.

He aquí cómo hay que proceder:

Se cogen perfectamente maduras, se ponen en una cesta como unos tres y medio ó cuatro kilogramos, que se sumerge en una caldera de agua hirviendo ó de legía, como para las uvas; se sacan así que el agua vuelve á levantar el hervor que cesó al tiempo de introducir la fruta, se deja la cesta un rato al vapor de la caldera, se tienden sobre zarzas al

sol y en paraje bien ventilado para que se sequen pronto.

Cuando lo estén se guardan en cajoncitos en lugar seco y fresco.

Conserva de las setas.

Esta vegetal entra, como es sabido, en la composición de gran número de salsas, y de ahí la necesidad de conservarlo.

He aquí una de las maneras de hacerlo:

Escogidas las setas, que serán de las de mejor calidad, se limpian y se parten en pedacitos, á cuadradillo.

Cuézanse en una cacerola con un poco de sal y manteca.

Se le adiciona un poco de vinagre y zumo de limón; y cuando se hayan enfriado, se coleccion en frascos con una porción del jugo que han soltado durante la coción, después de haberla apurado, dejándola hervir por espacio de media hora á un baño María.

Conserva de guisantes.

He aquí el método que se sigue, debido á Appert para la conservación, no tan sólo de los guisantes, si que también de toda clase de frutas y legumbres susceptibles de ser conservadas.

Se cogen guisantes de los más chicos y más tiernos, pero bien granados; se mondan y lavan y se los deja escurrir y secar un poco.

Se colocan en frascos de vidrio, dejando entre el tapón y los guisantes un espacio de tres ó cuatro centímetros.

Como el éxito de la operación depende en gran parte de la perfección con que se tapan los envases, se escogerán buenos corchos, que entren á presión y tapen herméticamente; se les corta raseros con la boca del frasco, y con una masilla compuesta de cal viva apagada al aire libre y requesón, embadurnáis las bocas de los recipientes.

Hecho esto, colocaréis los frascos derechos en un caldero, y á fin de que no se golpeen y se rompan entre unos y otros, se coloca paja larguita, que, sujetando los frascos, les preserve de choques que los romperían.

Luego se llena el caldero de agua, de manera que no llegue á cubrir la boca de los envases, y se principia á calentar hasta que el agua entre en ebullición. Si la operación se hace en tiempo seco y

caluroso, bastará una hora de hervir, pero, si al contrario, se efectuase en tiempo húmedo ó tan sólo fresco, entonces se les dejará hervir por espacio de hora y media.

Después de esto, se saca el caldero de la lumbre para que, poco á poco se enfrie el agua, sin sacar aún las botellas.

Ya completamente fría el agua, se sacan los frascos y se guardan en un sitio enjuto, pero bastante ventilado.

JAKSONVILLE.

Cantares

Si á tí te dicen los chulos
que tienes muy buenos ojos,
á mí las chulas me dicen:
—¡Olé por los buenos mozos!

Murió mi padre y mi madre
y tú olvidaste mi amor;
hoy la gente dice al verme:
—¡Ahí va el Cristo del dolor!

Qué desgraciadito soy:
quererte siendo casada,
saber que te gusto mucho
¡y pensar que eres honrada!

El que se acerca á un abismo
suele perder la cabeza;
el que se acerca á tus ojos
suele perder la vergüenza.

Tu novia no es lo que dices,
no es una mujer perdida:
díme cuándo quieres verla
y te la encuentro en seguida.

Hace un año nos casamos;
me quedé cesante ayer;
hoy mi mujer ha parido:
¡valiente luna de miel!

Quiera el cielo que tropieces
con una buena persona,
que no diga:—«Dios te ampare»,
y sin ser Dios, te socorra.

No la quiero recordar;
¡tabernero, echa más vino;
á ver si me olvido de ella
quedándome sin sentido!

Me casé con una Gloria
educada en un convento:
¡fué salir del purgatorio
para entrar en el infierno!

E. PARADAS.

¡Ella!

Es una joven
muy zalamera;
bastante linda,
de tez morena;
de quince abriles,
mirada espléndida,
ojos muy negros,
nariz pequeña,
de dientes blancos,
arqueadas cejas:
como los juncos
del lago, esbelta.
Negra y hermosa
su cabellera,
entre sus rizos
y entre sus trenzas,
lucen las flores
en su cabeza.
En todas partes
vive contenta;
por cualquier cosa
te arma una gresca;
pasa la vida
de fiesta en fiesta;
concorre á bailes,
asiste á juergas,
marcha á los toros,
va á la taberna,
y los domingos
entra en la iglesia.
Siempre va sola,
siempre ligera,
oye piropos
y no contesta,
vive en la calle
de la Encarnación,
se llama Rosa
y es cigarrera.

E. PARADAS.

IMPRENTA DE ALBU Y COMPAÑÍA.