

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 26 DE JULIO DE 1893.

## Plato fuerte

### LA OLLA

Al Sr. Director de LA MESA MODERNA.

Muy señor mío y de mi mayor consideración: No fuera yo tan vieja y desdentada, ni paisana y contemporánea de Sancho Panza y de su buen señor el de la Triste Figura, si ignorara lo que ya por sabido olvidado lo tienen hasta los niños de teta, y es que, en los seres desgraciados y reducidos á la impotencia, la queja es un triste consuelo y casi siempre el peor de los remedios.

Hay, sin embargo, quien dice que es el desahogo de los tontos.

Sea como quiera, pues no intento averiguar cual de estas dos opiniones está más conforme con las propensiones naturales de la humanidad, ello es que yo había resuelto sufrir en silencio los muchos agravios que la literatura nacional me infiere, persuadida de que mis quejas no han de remediar ninguno de mis males.

Pero recordando (y no es poco recordar en los tiempos que alcanzamos), que en España existe el derecho del pataleo, derecho inscrito en el Código fundamental del Estado, en la propia Constitución, ó mejor dicho, en las propias Constituciones,

visto que éstas ya son tantas que no hay quien sepa á cuál de ellas atenerse, aunque yo que las he visto todas nacer, crecer y enmarañarse en sus propias redes, cual gusanos de seda, tengo para mí que todas son por lo malo iguales, y por lo ineficaces pésimas, me ha dado ahora por la *chifladura* (lenguaje cursi) de ejercer ese derecho que á todos los ciudadanos, así del sexo feo como del sexo bello asiste por igual.

Además, he oído tantas veces resonar á mi alrededor el consabido estribillo: «Quien canta, sus males espanta.» Que es como si dijéramos: «Quien come su hambre sacia,» que á pesar de mi primera resolución, me he determinado á dirigir á usted estas mal perfeñadas líneas.

Relegada, cual harapo sucio y viejo, al más oscuro rincón de la cocina nacional, de cuyo lugar in-mundo apenas si me sacan alguna que otra vez los cocineros políticos, que es la peor especie de cocineros que el infierno haya podido inventar para castigo de los pueblos, puedo afirmar, Sr. Director, que nunca sale á relucir mi negra personita á no ser para ponerme en ridículo; y á fé mía, que á pesar de mi resignación cristiana, y con ser tanta mi filosofía, en más de una ocasión he tenido tentaciones de enfadarme seriamente contra tanto pretendiente, y aspirantes tantos á la única olla que aún hoy tiene al-

guna popularidad entre los españoles: *la olla del presupuesto*.

Desde la caída, ó si usted prefiere, desde el porrazo de mis antiguos y buenos amigos los frailes, cuyo acontecimiento fué como la señal de mi completa derrota, vivo cual conviene á una santa hembra de mis años, prestigios y virtudes, muy retiradita viéndome cuanto más obsequiada allá muy de cuando en cuando por alguno que otro de esos hijos del pueblo, como ustedes dicen ahora en su estilo *modernizado*, en días excepcionales en que éstos acostumbra á decir (en broma, por supuesto) que echan la casa por la ventana, enormidad descomunal tan sólo comparable á la de los catalanes, que mucho más prácticos que otros, en vez de echar la casa por la ventana, la dan conmigo y ponen *la olla gran dintre la chica*.

Esto, Sr. Director, aún sería tolerable, á no ser que á lo mejor se encuentra por esos mundos un quidam cualquiera á quien se le antoja llenarme de unos animalitos tan feos como aborrecibles por su desagradable chirrido, y me convierte sin saber cómo ni por qué en *una olla de grillos*,

A ustedes esta gracia (reniego de la gracia que me hace) les parecerá muy linda, pero á mí, pobre anciana, fuera de uso, á puro de ser usada, me saca de quicio y me pone hecha una furia.

¡Qué quiere usted, no lo puedo remediar!... Pero no pára en esto mi desventura, si no que hay quien se complace en amargar más y más mi *vía crucis*.

Apenas se le ocurre á algún potentado favorecer en sus negocios á cualquiera de sus protegidos; en cuanto un ministro intenta colocar

en elevada posición á un amigo, ó invertir de la diputación á Cortes, de la senaduría ó de cualquiera de esas innumerables gangas á un *yerno* (y sabe Dios si la cosa está de moda) ya me cuelgan á mí el muerto, y no hay quien no exclame como si fuese la cosa más natural del mundo: *Se le hace el caldo gordo*. Y aún con menos disimulo: «Se le pone la olla gorda.»

Esto, en realidad, es intolerable: porque vamos al caso, qué culpa tiene esta pobre vieja de que una excelencia cualquiera de las que hoy se *usan* (y deprisa) se le antoje tener yernos... No hubiera casado sus hijas y entonces no estaría el excelentísimo señor en la obligación de proveer la olla del marido de la niña...

Nada, que con ser mi desgracia tanta, hasta la peste de la *yernocracia* moderna me alcanza.

Con no ser poco lo que acabo de exponer, todavía es pan con tortas comparado con la injuria que yo creo se me infiere siempre que se trata de alguno de esos pobres ministros del altar (vulgo *sotanas*) que por tener la desgraciada suerte de no ser ni siquiera amigo de un amigo del amigo del yerno de un Montero Ríos, digo de un Capdepont, digo de un ministro de Gracia y Justicia, no logra nunca ver su nombre en la *Gaceta* para la promoción de alguna canongia, si no que, al contrario, á pesar de sus rezos y ayunos dícese que no pasa de ser un *cura de misa y olla*.

Pues señor, qué delito cometi para que sin más aquí ni más allá se me cuelgue el San Benito y se me encadene, á pesar mío, á un cura y á una misa...

Ni al mismísimo demonio se le



ocurre que pueda haber algo de común entre yo y una sotana, con ó sin sombrero de teja.

Ya en otros tiempos se le ocurrió muy oportunamente á un majadero, que asistía á las bodas de la hija de un posadero, modelo de fealdad, (ella, no el pasadero) exclamar admirado de que la disforme maritorres encontrara su parejo: *No hay olla tan fea que no halle su cobertera.*

La verdad es, señor director, que á pesar de los honores casi regios que en mis buenos tiempos me tributaron los españoles, como lo prueba de sobra el antiguo dicho popular: *Después de Dios la olla*, sin contar de que (y de ello estoy convencida), á no ser por el venerable respeto, digo terror, que el Santo Oficio les inspiraba, aun me hubieran otorgado privilegios de presencia sobre la Divinidad, trocándose el dicharazo anotado en este: *antes que Dios la olla*; siempre fui muy llevada y muy traída por malas lenguas, ni más ni menos que lo son hoy día los pobrecitos ministros reformadores de la Hacienda nacional, otra desdichada tan estropeada, tiznada, negreada y desmoronada como lo pueda estar yo, que no es estarlo poco.

*In illo tempore*, no hubo boda ni bautizo de que yo no formara parte, y en que no estuviera llamada á hacer las delicias de los convidados, pues sabido es aquello de *ni olla sin tocino ni boda sin tamborino*, sin contar que nunca falté á los devotos sermones, por aquello de *ni sermón sin Agustino, ni olla sin tocino*; así como también honré la mesa de los más nobles hidalgos y ricos homes, por cuanto se solía decir *de vaca y carnero olla de caballero*, y otros

muchos que me dejó en el tintero.

Conocidas, y harto conocidas, son en toda la faz del globo mis glorias literarias.

¿Y cómo no, si gracias á mi pudieron frecuentar las Universidades de Salamanca, Alcalá y Cervera, todas aquellas alegres generaciones de manteo, tricornio y cuchara, que sólo se sustentaban de la *olla del convento*, á la verdad ni muy sana, ni muy buena, y escasamente abundante?

Y eso que ya, por aquellos tiempos, hubo de ocurrirle al bueno de Juan de Iriarte aquellos famosos distinguos que traducidos del latín al castellano, dicen este disparate:

«La olla nunca fastidia,  
pero causa admiración  
que se deba su invención  
no al arte, sí, á la desidia.»

Y digo que es un solemne disparate, que mayor no se le ocurriera al mismísimo Brillat-Savarin, el afirmar que en mí no hay ciencia ni arte, cuando sólo yo sustenté á tanto insigne poeta, tanto eminente escritor que me han inmortalizado. Dígalo sino el más ingenioso de los hispanos ingenios, que por serlo tanto, sólo á él fuera dado atreverse con el *ingenioso hidalgo*.

Pues, ¿cuál no sería la veneración en que me tendría el nunca bien admirado y siempre mal comprendido manco de Lepanto, cuando no tuvo reparo en colocar mi respetado nombre en las primeras líneas del inimitable *Don Quijote*!

Y no vaya usted, señor director, á imaginarse, como muchos tontos lo han hecho, que se circunscribiera mi fama y mi buen nombre á estas tierras, nada de eso. Envidiosos de nuestras glorias patrias los gavachos, intentaron traducirme al

francés... ¡Pero qué traducción santo Dios!... Ni la madre que me parió me conociera en el famoso *Pot-au-feu*... ¡Qué traducción! ¡Ella sola haría buenas las de Cheste y Pepe Carulla!... ¡Aquél insípido brebaje, tendrá de todo lo que se quiere, pero lo que es de sal y garbo español, quí! Pues mire usted cuál seré yo, que aún así, he merecido los mayores elogios del famoso legislador de la cocina, el justamente célebre Jules Guffés. Dios se lo pague; pues aunque francés, y por ende desconocido, me ha hecho mejor justicia que mis propios paisanos.

He sido injustamente motejada en muchas ocasiones, y en especial cuando por el mero hecho de aderezarme en las grandes solemnidades de familia, con alguna mísera gallinita, amén de algunas patitas de cerdo y otras zarandajas por el estilo, hubieron de calificarme con uno de los más feotes calificativos del diccionario de nuestra rica lengua, pues nada menos que de *podrida* (con perdón del olfato) me tildaron los autores de tan peregrino invento. Así y todo, no escapé á la desgracia de verme traducida de mal castellano en peor francés, y allá en la patria de Voltaire, apellidaronme *Pot-pourri*; y, no sería mal devoto de mi parroquia el músico que á principios del siglo me puso en solfa, designando con mi nuevo nombre una colección de trozos de música de diversos autores; así es que desde entonces, *podrida* y todo, vivo alegre en el mundo de la armonía, circunstancia que me proporciona el placer de hallarme en los *budoires* de todas las *demoiselles comme il faut*.

He tenido á pecho hacer á usted, señor director, una breve reseña de

mis grandezas y glorias póstumas, no precisamente para vindicarme del olvido y abandono en que me tienen desde mucho tiempo esas gentes de hoy día, que á puro de leer indigestas traducciones del francés, ya ni comen ni piensan á la española, sino por aquello que al principio de esta carta le indiqué, para olvidar mis penas con un rato de charla, y para que tenga usted la amabilidad de recordar desde las columnas de LA MESA MODERNA á esas degeneradas generaciones que la que fué tan querida, agasajada y venerada por sus abuelos vive, y aunque vieja, tiene el valor de protestar de su postergación injusta, ante la bárbara invasión de los insanos melindres de la cocina extranjera.

LA OLLA.

Por la copia, J. SORIANO.

## Lista de Platos

### Sopa de pan aderezada.

Se procuran asaduras de cabrito ó de aves de corral, se frien con tocino magro, se pican con unos huevos duros, perejil, un poquito de queso de Gruyere (ó manchego) rayado, clavos y canela.

Al propio tiempo se cortan unas sopas de buen pan á lo largo y delgadas y se tuestan en la parrilla de red, sin que se quemen.

En una cazuela sopera se pone una capa de este pan tostado y otra del picado, y así hasta concluir.

Si se tiene á mano caldo de la olla, se le echa en cantidad suficiente para que se moje, y enseguida se pone al fuego y se las dá un hervor, retirándolas inmediatamente.

Si estuvieran muy secas, después de haber hervido, se les añadirá un poquito de caldo.

Si no se quiere emplear caldo de la olla ó porque no se tenga á mano ó por cual-



quier otro motivo, puede hacerse de la manera siguiente:

Se machacan unas avelanas, y se desllan con caldo, poniéndolas á cocer con sal antes de calar la sopa.

Luego que esté la sopa cocida, se hace un batido de huevos y se echa por encima, cubriendo la cazuela con una tapadera con rescoldo.

Esta sopa suele después adornarse con huevos duros en rodajitas, yemas, cogollo de alcachofas, pajaritos fritos y pechugas de aves.

#### *Sopa Brunesa.*

Así como en la denominada «la Juliana», entran en la composición de esta sopa cebollas, puerros, raíces de apio, zanahorias y nabos.

De las zanahorias, únicamente se usará la parte roja, prescindiendo por completo del corazón y de la extremidad dura.

Esta, y los nabos, se cortan por separado en dados ó cuadraditos; lo propio se hace con el apio, ya se emplee para ello un cuchillo de cocina; ya una maquinilla de las que se suelen emplear para ese uso.

Es preciso que todas estas verduras sean tiernas, y de lo contrario será conveniente hacerlas blanquear durante algunos minutos.

Hecho lo que acabamos de indicar, en primer lugar se rehogan con manteca las cebollas y los puerros, se agregan las demás raíces, se espolvorean con un poco de sal y una cucharada de azúcar blanca; tan pronto como las legumbres hayan perdido su humedad, se remojan con un cortadillo de caldo, que debe antes haberse reducido por la acción del fuego.

Se desengrasa una cierta cantidad de caldo, y se le echa frío, no sin pasarlo antes, colado por una servilleta ó por un paño limpio.

Se le deja dar el primer hervor y se retira del fuego dejándole durante unos cinco cuartos de hora al lado de la lumbrera para que cuezan las verduras, sin que por eso lleguen á convertirse en puré.

Se cojen unas hojas tiernas de lechuga, se las despedaza á mano, se las blanquea en agua salada, y algunos minutos antes de servir la sopa, se echan en ella dos cucharadas.

Finalmente, se añaden cuatro ó cinco cucharadas de arroz, de cebada perlada, ó de pequeñas pastas cocidas.

Antes de verterla en la sopera, se desengrasa la sopa.

Desde luego se comprenderá que en vez de emplearse para la preparación de la sopa brunesa caldo del puchero ó de la olla, puede hacerse con *consommé*, con caldo de viernes, y hasta con el de legumbres ó el de pescado.

#### *Potaje de coles.*

Tomad dos buenas coles que, según sean de tamaño cortaréis en cuatro ó seis pedazos cada una, y las haréis blanquear por espacio de veinticinco minutos en agua hirviendo.

Cuando estén moderadamente cocidas las sacaréis, las dejaréis escurrir y las pondréis aparte.

Tomad una cacerola y poned unas tajadas de ternera que cubriréis con pedacitos de tocino y añadiréis las coles cubriéndolas también con algo de tocino.

Añadiréis, colocándolas encima, dos cebollas y un par ó tres de clavos.

Una vez las coles cocidas las remojaréis con caldo del cocido; se sacan y se dejan cerca de la lumbrera durante una hora y media.

Otro potaje de coles mucho más económico, aunque excelente, es el siguiente:

Tomad un par de buenas coles, y después de bien mondadas y lavadas, las cocéis con sal.

Las dejáis enfriar y se escurren, cortándolas en pedazos gruesos.

Se rehogan, bien sea con manteca, bien con aceite, sal, pimienta y nuez moscada en polvo.

Echadle nata de leche que sea fresca, y la dejáis cocer á fuego lento hasta que veáis que, reducida la salsa, la col queda bien ligada.

La retiráis de la lumbrera, y la serviréis caliente.

Es un buen manjar y barato.

#### *Salsa común.*

Para tener una buena salsa común cojer como cesa de un cuartillo de caldo en el que verteréis poco más ó menos medio cuartillo de vino blanco seco.

Añadirle sal, pimienta, unas cuantas cortezas de limón, dos hojas de laurel y un poco de vinagre.

Todo esto, en infusión; lo dejáis á fuego muy moderado, por espacio de ocho ó nueve horas. Lo dejáis enfriar y lo pasáis por un tamiz.

Lo pondréis en un puchero que tendréis cuidadosamente tapado, para servir de esa salsa cuando la necesitéis.

Sirve para sazonar aves, legumbres y peces.

*Esencia de anchoas.*

Tomad una docena de anchoas buenas, les quitáis las espinas, y sin lavarlas, las pondréis en un almirez de mármol y las picaréis muy bien.

Si podéis procuraros huevos de cangrejos, los cocéis y los añadiréis al picado de las anchoas en las que echaréis dos cuartillos de vino de Málaga seco, siendo preferible el madera, de tenerlo á mano.

Remenearéis bien con la mano del mortero, y lo verteréis en una cazuela estafiada.

Echadle un poquito de pimienta y poned la cazuela al fuego muy moderado, aunque sería mucho mejor colocarla en un baño de María, dejando cocer por espacio de ocho ó diez minutos, sin que llegue á hervir, teniendo el cuidado de menearlo de cuando en cuando con una cuchara de madera.

Sacad de la lumbre, dejad enfriar, y pasad la salsa por un cedacito de seda, meneando y apretando con el revés de una cuchara para que pase todo lo que sea posible hacer pasar.

Luego la pondréis en tarros ó en frascos de boca ancha que taparéis con buenos corchos.

Si no se quieren emplear los indicados vinos, éstos podrán siempre sustituirse por igual cantidad de agua, por mitad de ésta y de vinagre, ó por vino blanco seco común.

*Salsa de anchoas.*

Después de haber dado la receta por la cual los cocineros franceses acostumbran componer la salsa llamada «Esencia de anchoas», que sirve para componer ó mejorar mucho otras, nada más natural que ocuparnos en este lugar de la salsa de anchoas propiamente dicha.

He aquí la manera de prepararla:

Se toman dos anchoas lavadas en vinagre, se quitan las espinas, y se pican menudamente poniéndolas en una cazuela con caldo ó sustancia de jamón, ternera, pimienta y sal; se hace hervir un rato y se cuela; cuando se sirve se añade un poco de zumo de limón.

Esta salsa, para los asados, tiene un uso ventajoso como salsa picante, y se emplea en muchos guisos; es también muy aperitiva.

*Salsa de pepinillos en vinagre.*

Su preparación es sumamente fácil.

Se pican muchos pepinillos y luego se colocan en una cacerola, echándoles manteca, el suficiente caldo y un polvo de harina.

Después del primer hervor se saca de la lumbre.

Se conserva bien tapada para cuando se quiera emplear.

*Tortilla soplada.*

Para preparar convenientemente esta tortilla, he aquí cómo debe procederse:

Serompen más ó menos huevos frescos, según la cantidad de tortilla que se desea, y separando las claras y las yemas estas últimas se espolvorean con azúcar bien pulverizada, añadiéndole unas cuantas cáscaras de limón muy menudamente picadas, y se mezcla todo.

En seguida se baten bien las claras y se unen á las yemas batiendo y rebatiendo con una cuchara de madera hasta que estén bien mezcladas, pues en que esta amalgama sea más ó menos perfecta, consiste el resultado final en gran parte.

En una sartén de tamaño adecuado á la cantidad de huevos que se empleen, se pone una porción de manteca suficiente, y se coloca sobre un fuego poco fuerte. Luego que la manteca se haya derretido por completo, échense en ella los huevos preparados como se acaba de indicar, meneándose bien la tortilla para que el líquido quede encima.

Cuando se vea que ésta se ha embebido toda la manteca, se la dá una buena forma y se la echa en una fuente, que se habrá previamente untado con manteca de vaca; se enceniza muy bien el fuego y se coloca encima dicha fuente.

Al cabo de unos minutos se echa azúcar en polvo por encima de la tortilla, y se pone debajo de un horno de campaña cargado de fuego, en donde se la deja justo el tiempo necesario para que adquiere buen color.

*Tortilla á la Celestina.*

Estas tortillas, que cuando bien preparadas son muy sabrosas y no resultan caras, se hacen de esta manera:

Se baten tres huevos y se les espolvorea con una pulgarada de azúcar blanca pasada por un tamiz fino y un poco de sal muy fina; se baten nuevamente, y poniendo una sartén con manteca (ó con aceite bueno) á la lumbre, se echan los huevos y se hace una tortilla común, que se deja cocer moderadamente; luego se la instala sobre una placa de hierro.



Según el número de tortillas que se quieran hacer, se procede del mismo modo para todas ellas.

Se las cubrirá separadamente con una capa de dulce, que podrá muy bien ser marmelada de grosellas, ó mejor aún de albaricoques; se doblarán una por una sobre sí mismas.

Luego se espolvorearán muy bien con azúcar blanca tamizada, se adornan las puntas y se ponen en una fuente, separadas unas de otras.

Si se tiene á mano un horno de campaña se bañan en él, de lo contrario se coge una pala bien caliente y se las prensará con ella.

Se sirven algo calientes.

#### *Buñuelos de queso fresco.*

Se cogen unos quesos recientes y se les despoja de la corteza, se soban bien sobre un tablero, y batiendo unas yemas de huevos á las que se adiciona un poco de harina, se agregan al queso mientras se soba, hasta que quede un poco blando. Se pone á la lumbre una sartén con manteca, cuidando que el fuego se mantenga siempre amortiguado.

En cuanto la manteca esté bien caliente se van echando en ella buñuelos algo grandecitos y se les dejará que se vuelvan por sí mismos.

Una vez fritos, se les pasa por miel ó almibar, se espolvorean por encima con un poco de canela molida, y se pueden servir.

#### *Conejo á la Gibelotte.*

Cuando ya tengáis el conejo limpio y vaciado, le cortaréis en pedacitos cuidando que estos sean poco más ó menos de igual tamaño, al sólo fin de que se cuezan por igual todos ellos.

En una cacerola pondréis un cuarterón de manteca con dos cucharadas de harina, con cuyos ingredientes haréis una salsa roja; cuando ésta haya adquirido suficiente color, pondréis á freir los pedazos del conejo.

En seguida añadiréis poco más de un cuartillo de buen vino blanco seco, y cerca de dos de caldo; le dejáis cocer sin cesar, cuidando de menearlo de cuando en cuando, hasta que arranque á hervir. Echaréis entonces unas cuantas setas bien mondadas y limpias.

En una sartén ó cazuela, aparte, pondréis á freir con un poco de manteca, unas ramitas de romero, una hoja de laurel,

un manojito de perejil y un par ó tres de cebellinos.

Los verteréis en el guiso, manteniendo el fuego algo vivo, para que el caldo se reduzca; añadir un poco de sal y unos granos de pimienta.

Es preciso desengrasar el guiso, y que la salsa no quede ni muy pastosa ni muy desligada.

A este guiso, si se quiere, se puede añadir lo siguiente:

Se tienen fritas algunas anguilas. Por otra parte tomáis una cacerola, ponéis en ella un poco de manteca y se echan unas cebolletas bien mondadas; las freiréis y añadiréis las anguilas, y cuando adquieran color, se sacarán y se echan en el guisado.

#### *Patatas con nata.*

Se cuecen con agua, se sacan y se cortan en rodajas del mismo modo que cuando se destinan á hacerlas en ensalada ó á la hostelera.

Se ponen después en una salsa á la crema que se tendrá preparada de antemano de la manera siguiente:

En una cacerola de barro barnizada ó de hierro, se ponen de 120 á 130 gramos de buena manteca fresca, dos cucharadas de harina, sal, pimienta y un poco de nuez moscada.

Se le añade nata, y batiendo con la cuchara se deslie todo.

Luego se colocará la cacerola sobre un fuego lento, y se la dejará de un cuarto de hora á veinte minutos revolviéndolo sin cesar.

Cuando haya avanzado la cocción de todos estos ingredientes, se pica muy bien un poco de perejil y se le agrega.

Es preciso procurar que la salsa no haga glumos, resulte lisa y de consistencia igual.

#### *Pollo á la Montmorency.*

Tomad dos pollos bien gordos, y lo más iguales posible, sin defectos.

Se despluman, flambéan, se vacían, se les blanquea y quitan los huesos de las paletillas.

Pondréis en una cacerola un buen pedazo de manteca, sal, pimienta en grano, un poco de nuez moscada pulverizada y el zumo de un limón, mezclándolo todo muy bien.

Rellenaréis con ese aderezo vuestros pollos, y los sujetaréis con bramante como si se tratase de un relleno para principio.

Picáis con la punta de un cuchillo la parte del estómago de los dos pollos y los guarneceréis con pedacitos de tocino.

Coged otra cacerola, poned en su fondo unas tiras de tocino, y colocad en ella vuestros dos pollos, preparados en la forma que acabamos de describir.

Alrededor, y para llenar los intervalos entre los pollos, colocaréis una tajadita de tecino y de ternera, alternándolos, además, con dos zanahorias, dos ó tres cebolletas, dos ó tres clavos, una hoja de laurel, y un poco de perejil, añadiendo un par de cucharadas de caldo.

Colocad por encima un papel natado con manteca, y lo ponéis á la lumbre unos tres cuartos de hora antes de servirlos. El fuego muy lento, y para que cueza por igual, pondréis también rescoldo sobre la cacerola.

Al momento de hervir los escurriréis, los quitáis los hilos y los colocáis en el plato ó fuente.

Pondréis una salsa á la española.

#### *Pastel de perdigones.*

Vamos á dar la receta para la confección de este pastel, tal cual lo autorizó con su firma el célebre gastrónomo señor barón de Brisse, y que se halla en algunas obras francesas.

He aquí la manera de operar:

1.º Se prepara el siguiente relleno de los perdigones á los cuales se habrán previamente sacado todos los huesos.

Carne de cerdo ó de ternera, una cuarta parte.

Tocino, dos y media partes.

Cuatro yemas de huevo por cada libra de carne de ternera ó de cerdo que entre en la composición; y para la misma porción seis ó siete granos de sal con las correspondientes especias.

Añádanse, ó bien unas escaluñas picadas, ó bien unas mondaduras de trufas, y mójese todo.

2.º Tomad después los perdigones deshuesados se les extiende sobre una mesa y se les sazona con sal de especias, en igual porción que la de los ingredientes ya mencionados. Luego en el interior de cada perdigón se disponen unos filetes de magro de jamón cocido, filetes de tocino y de trufas, los cuales se cubrirán con relleno.

Hecho esto, se juntan los lados de los perdigones, para darles, si es posible, su forma primitiva—

Con la pasta que se tenga destinada á

este fin, se forma un molde, y en su fondo se extiende relleno, hasta cubrir sus paredes de un par de centímetros de distancia á los bordes.

Luego pónganse los perdigones preparados y rellenos cual acabamos de indicar sobre ese relleno del pastel, guarneciendo los intersticios con un picado de jamón, con trufas, ó sencillamente con relleno.

Colóquese por encima una buena barda ó lonja de tocino, y ciérrase el pastel á la manera ordinaria.

Se mete en el horno, y una vez cocido, antes que acabe de enfriarse, se introduce por la chimenea un jugo bien reducido que se habrá preparado de antemano con caldo y las armaduras de los perdigones.

## En crudo

Nuestros lectores no habrán olvidado aquel monstruoso banquete lleno de fe nominales escándalos que tuvo lugar en la capital de la vecina república, banquete famoso por lo asqueroso de los platos que en él se sirvieron, platos de sapos y culebras.

Pero allí á lo menos la opinión pública y los tribunales de justicia se cuidaron de desinfectar la atmósfera, y sin consideraciones ni contemplaciones mandó á los calabozos á los indecentes cocineros. Y cuidado si eran éstos encofetados personajes: exministros, diputados, senadores, condes, duques y poderosos banqueros: todos fueron á dar con sus huesos á la cárcel.

Pues han de saber ustedes que con ser todo aquello muy *gordo*, de algo *peor* estamos amenazados nosotros.

Pues si Madrid no ha presenciado ya otro banquete más sucio y más inmundado que el del Panamá, no será porque no existan elementos para ello, pues tan sólo con lo que *El País* ha puesto en letras de molde de unos días acá, habría para celebrar diez *juergas* á lo Panamá, y aún sobrarían piltrafas podridas en cantidad suficiente para empestar á media humanidad.

Cuidado si el colega ha sacado trapos sucios, descubierto gazapos y exhibido sapos y culebras (y aun culebrones); á créerle existe en ese Ayuntamiento y en esa Diputación provincial, un muladar



meral que deja tamañito al famosísimo asunto Lesepp y compañía.

La dignidad y la razón repugnan á creer en tanta inmoralidad y en tanto cinismo, de que aparta uno la vista con rubor y el estómago con náuseas.

Pero señor, ¡cuándo habrá dignidad, decoro y decencia en esta bendita tierra de las irregularidades? (alias robos).

Tales cosas se susurran, se dicen, se publican, se imprimen y se leen de ciertos caballeritos, que hay para dirigirse á sí mismo á cada momento esta pregunta dubitativa:

¿Será esto un presidio suelto?

Y los aludidos como si tal...

Tienen tantas tragaderas, y tanta frescura, que, francamente, con una temperatura de cuarenta grados sobre cero, ellos están que ni la cumbre del Muley Hassem.

Vuelve á estar á la orden del día la carne de león.

*I faruci* de las melenas, por mal nombre socialistas, amenazan con tragarse de un bocado toda la burguesía.

Ahora vá de veras, y á juzgar por los acuerdos tomados en el Congreso de París, de esta no escapa títere con cabeza. Así que los que tienen algo que perder se les está poniendo la carne de gallina, que en la cocina social no suele ser la mejor carne.

¡Dios nos coja confesados!

### Importante

#### AVISO Á LOS SASTRES

«La cofradía moralizadora de padres auténticos y de aspirantes á ídem, compadecida de lo mucho que debe sufrir la honestidad de las castas y recatadas palomas que en número considerable extienden su vuelo en estas calurosas noches por el Salón del Prado y paseo del Botánico, al contemplar (involuntariamente) las viriles formas del hermoso cuanto mal abrigado Neptuno, han resuelto costear al dios de las aguas un traje completo de frac ó levita, con ó sin sombrero de copa.

Se saca la confección á subasta pública y se concederá al mejor postor.

En la Secretaría está de manifiesto el pliego de condiciones.»

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

Las más hermosas flores artificiales, son cual los más hermosos bustos de la estatuaría; les falta lo mejor, la vida. Para éstos la vida es el alma; para aquéllas la vida es el olor, los aromas. ¡Qué desesperación ver en un salón, en un tocador, en un centro de mesa, un ramillete de esas flores multicolores, primor de habilidad y de paciencia de las señoras, que sólo hablan á la vista, sin alhagar el olfato.

Para dar á esas flores de ricos rasos y vista papel, algo de ese aroma que tanto se aprecia en las flores naturales, se han imaginado varios procedimientos, de los cuales, los más sencillos, son los que consisten en perfumarlas de distintas maneras.

He aquí la manera:

*Para los claveles.*—Estas flores pueden perfumarse de dos modos.

1.º Instalando en el fondo de su cáliz un clavo de especia humedecido con zumo de limón.

2.º Humedeciéndolos con esencia de clavo de especia ó bien dejándolos durante algunos días en sitio que contenga pimienta en polvo.

*Para la flor del naranjo.*—Bastan algunas gotas de esencia de la misma flor para que adquieran suave perfume.

*Para los jazmines.*—Se vierten algunas gotas de extracto de jazmín en el fondo de sus corolas.

*Para heliotropos.*—Fácilmente se incita este olor mezclando un compuesto de vainilla y de bálsamo del Perú, con una adición de extracto de jazmín. Para las demás flores se obrará del mismo modo.

*Para lilas.*—Estas flores se impregnan de un perfume así compuesto: bálsamo de Tolú y del Perú, 1 gramo; extracto de lila, dos gramos; agua de azahar, 2 gramos; agua de rosas, 1 gramo.

*Para rosas.*—Se introduce bajo los pistilos y los estambres, una ó dos gotas de esencia de rosas.

*Para vara de José.*—Se produce lo mismo que para el jazmín, vertiendo un poco de esencia de tuberosa.

*Para la violeta.*—El extracto de acacia vera, mezclado con el jazmín, da á las violetas artificiales un perfume natural bastante agradable.

Asimismo se perfuman, dejándolas por

algún tiempo en sitio que contenga polvos de lirio.

### Manchas de las uñas.

Todo el mundo sabe que en las uñas se suelen desarrollar algunas veces unas manchitas blancas que se deben, según opinión de los médicos, á la sequedad de las delgadísimas láminas que las componen. Acontece que, algunas veces, esas manchitas, que afean bastante la hermosura y brillo de las uñas, se estacionan y persisten, y como no es posible hacerlas desaparecer raspándolas, de ahí que se hayan puesto en práctica varias fórmulas para hacerlas desaparecer; pero casi todas ellas son ineficaces.

He aquí una de que usan algunos *unguitusos*:

Se hace un ungüento con los siguientes ingredientes:

Pez, 20 gramos; trementina, 20 ídem; sal común bien pulverizada, 10 ídem; vinagre, 13 ídem; y sulfuro de potasa, 10 ídem.

Con esa preparación se matarán tres ó cuatro veces por día las uñas de las que se quiera hacer desaparecer las manchas.

### Las verrugas.

Hay una clase de verruguitas pequeñas duras y redonditas que afean mucho el rostro.

Para combatir las ó hacerlas desaparecer se han puesto en práctica los procedimientos que vamos á describir:

1.º Compond un ungüento con 15 gramos de manteca fresca á la que se incorpora de 10 á 15 centigramos de extracto de potasa, y con él daros una fricción por la mañana y otra por la noche á la hora de acostaros.

Al cabo de veinticinco ó treinta días las verrugas desaparecerán.

2.º Poned á disolver unos 10 gramos de espíritu de sal en un cuartillo de agua, y lavad las verrugas con esa disolución, pero con cuidado de no ponerlo demasiado en contacto con el resto de la cara. Este cáustico, disuelve poco á poco las verrugas y las hace caer por escamas.

3.º También caen á la larga, embalsamándolas dos ó tres veces por día con aceite de ricino.

4.º Coged una hoja tierna de heliotropo (hierba verrucana de los farmacéuticos), la exprimís bien y á su jugo le mezcláis un paquete de sal fina.

Con esa mezcla imbuiréis dos veces por día las verrugas hasta que caigan.

5.º También se recomienda como remedio eficaz, el de restregarse las verrugas dos ó tres veces por día con un pedazo de patata fresca.

6.º Tomad un pedacito de pizarra, lo ponéis á la lumbre y lo calcináis; luego lo picáis en un almirez hasta reducirla en polvo muy fino.

Coged vinagre de yema del más fuerte y formad con los polvos de pizarra una pasta, ni muy blanda ni muy dura.

Con ella frotáis dos veces por día las excrecencias que, al cabo de doce ó quince días, desaparecerán seguramente.

## Conservas

### Albaricoques en aguardiente.

Varios son los métodos que se emplean para conservar estas frutas en licores alcohólicos.

Primer método.—Escoged albaricoques que sean bien sanos, cogidos un poco antes de la completa madurez, á fin de que sean firmes, profiriéndose los amarillos á los verdosos ó á los blancos.

Con un cepillo les sacáis el polvo y la pelusilla, y luego con un afilero gordo los picáis hasta el hueso por siete ú ocho partes diferentes.

Ponéis en un caldero agua clara á hervir; cuando arranque el hervor la sacáis y las dejáis enfriar por espacio de cuatro ó cinco minutos, y echáis en ella vuestros albaricoques, los cuales se precipitarán primero al fondo del caldero para volver luego á la superficie del agua, en donde permanecerán sobrenadando.

Los sacáis uno á uno con la espumadera, cuidando de no darles ningún mal golpe, y les sumergiréis en un gran barreño lleno de agua fría, en la que habréis puesto á disolver antes un poco de bicarbonato de potasa, si queréis que vuestros albaricoques conserven un color blanco; ó de 10 á 12 gramos de alumbre si preferís que tengan el color amarillo natural.

A la media hora de tenerlos en este baño se les saca, y para que la coloración adquiera cierto grado de firmeza, se echan en otro barreño con agua fría en la que se habrá mezclado alumbre en la proporción de dos ó tres gramos por litro.



Verificadas estas operaciones se ponen á degotar en un tamiz, y luego se colocan en un bote de boca ancha, ó á falta de tales envases en una vasija cualquiera, cubriéndolos con aguardiente de 25 á 28 grados Cartier.

Se les deja macerar por espacio de treinta y cinco á cuarenta días; después se añaden de 175 á 225 gramos de buen azúcar, y dos gotitas de esencia de náyó (si se tiene á mano) que se disuelven primero en un poquito de alcohol.

Hecho esto, ya solo queda que ponerlos en frascos que encocharéis cuidadosamente y guardaréis en un lugar seco y fresco.

**Segundo método.**—Se escogen albaricoques que reúnan las mismas condiciones que precedentemente hemos dicho, cepillándolos y picándolos de la misma manera.

Desliáis primero un kilogramo y medio de azúcar de buena calidad en una cantidad suficiente de agua en un caldero que pondréis á cocer hasta que adquiera la consistencia de almíbar.

De otra parte, pondréis los albaricoques en agua tibia, y cuando estén algo blandos, los retirareis y los echaréis en agua fría preparada con bicarbonato de potasa ó con alumbre como queda indicado, y luego los echaréis en el almíbar.

Volvéis á ponerlos á la lumbre, les dejáis dar un par de hervores y les dejáis reposar durante veinte horas.

Si el almíbar no hubiese adquirido el espesor que se desea, se sacan los albaricoques, se vuelve á colocar en la lumbre el caldero del almíbar, y se le dá un par de hervores.

Se echan de nuevo los albaricoques y se dejarán en él unas cuantas horas.

Luego se sacan, se dejan escurrir, y se colocan en frascos de boca ancha.

Después, echáis en el caldero del almíbar una tercera parte poco más ó menos de aguardiente de 25 á 28 grados (Cartier), meneándolo muy bien para que se haga perfectamente la mezcla, la que pasaréis por una manga.

Dicha mezcla la repartiréis después entre los diferentes frascos que contienen los albaricoques.

Se tapan como ya hemos indicado, y se conservan del mismo modo.

#### *Pickles de pepinillos.*

Llaman los ingleses pickles á las confituras de legumbres hechas con vinagre.

Vamos, pues, á describir el procedimiento especial que se sigue para confitar por ese método los pepinillos.

Se deben elegir pepinos tiernos ó pepinillos, escocidos sanos, sin maciladura ni mancha ninguna, debiendo desecharse los que no sean derechos y los que tengan hendiduras, así como los pintados con manchas amarillas.

Se les coloca en un barrilito ó en una tinaja barnizada, por capas, poniendo entre ellas una suficiente cantidad de sal medio gruesa, cubriendo la última de ellas con mayor cantidad de sal gruesa.

Se les echa agua fría hasta que les cubra por completo. Para que no sobrenaden, se coloca encima un rueda de madera sobre el que se pone una piedra pesada ó cualquier otro objeto que les sujete.

Se les deja en ese baño por espacio de treinta días, cuidando de agitarlos una vez cada dos ó tres días; y si el agua disminuyese, se le echará una poquita cada vez al objeto de que los pepinillos no queden nunca descubiertos.

Al cabo del tiempo indicado se sacan del barrilito ó tinaja y se les pone en un barreño con agua clara, dejándolos en ella dos tres días, renovando el agua á lo menos una vez cada día.

Tomad un caldero, poned en el fondo unas cuantas hojas de parra, y encima colocad por capas vuestros pepinillos, pulverizando la última con alumbre, en la proporción de unos dos gramos por cada litro de agua.

Llenad de agua fría, cubridles con hojas de parra, y poned encima una rondela de madera y un peso para sujetarlos y que no puedan sobrenadar.

Poned el caldero á la lumbre con un fuego muy lento, teniéndole durante cinco ó seis horas y cuidando que no llegue nunca á hervir.

Así que el agua haya adquirido un color intenso verde, sacad las hojas de parra y los pepinillos, que echaréis en un barreño ó en una tina con agua muy fría.

Para cuatro litros de buen vinagre, echaréis 300 gramos de azúcar, treinta granos de pimienta, la misma cantidad de clavos, unos granos de pimienta de la Jamaica, un poquito de canela, lo colocaréis á la lumbre, y lo dejáis hervir medio cuarto de hora.

Colocad vuestros pepinillos en una tinaja, y enseguida les echáis el vinagre hirviendo.

Dos días después se saca el mismo vi-

nagre, se le hace hervir, y después de haber meneado los pepiillos se les vuelve a echar el vinagre hirviendo; se repite la misma operación, con lo cual estará terminado.

Se pueden guardar en el mismo barril ó tinaja, ó bien colocarlos en botes ó en frascos; pero en todo caso, hay que tenerlos perfectamente tapados en sitio seco y fresco.

Al cabo de setenta días están buenos para comer.

#### *Modo de conservar el vino embotellado.*

La inmensa mayoría de los consumidores se fiuran que con poner el vino en botellas está hecho todo. Es un error.

La mayor parte de los vinos forman poso en las botellas; los tintos lo hacen mayor que los blancos, y su parte de color es la que cubre el suelo y las paredes de las botellas.

Así es que cuando se hacen viejos, toman un color de rubí.

Si son vinos comunes, es conveniente trasegarlos, pero si son finos y que no se mudan de sitio las botellas, sólo en el momento de servirlos es cuando se han de mudar de botella, cuidando de no remover el poso.

Un vino conservado demasiado tiempo en botellas toma un gusto de añejo difícil de definir.

Si es demasiado fuerte y su cantidad no permite el consumirlo pronto, se vuelve a echar en la barrica ó se mezcla con otro vino más nuevo y de buena calidad.

Padiéndose beber en poco tiempo, conviene dejarle con su gusto añejo.

El vino se acida lo mismo en las botellas que en las barricas; muchas veces se corrige por sí mismo con el tiempo, pero si no se quiere aguardar, no hay otro medio más que volverlo a la barrica y obrar como hemos dicho que se hace con el que se acida en los toneles.

JACKSONVILLE.

### Á UNA HERMOSA QUE COJEA

¡Pobre Lolita! Yo sé que esperas un novio en vano y que no piden tu mano porque cojeas de un pie.

No me importa tu cojera; animoso y decidido, si me quieres por marido tú serás mi compañera.

Como, locida has de mostrarte

y espero me des el sí; porque teniendo el pie así es muy fácil alcanzarte.

Por pasar algún buen rato con muchas chicas hablé pero á todas las dejé, porque *vi tres pies al gato*.

Contigo ya es diferente y en ser tu marido insisto. ¡Cuántas con dos pies he visto cojear horriblemente!

Si se cumple mi deseo, cuánto me divertiré viéndote andar en un pie cuando te lleve á paseo.

Y dirán hermosa Lola las que con poca esperanza ven un novio en lontananza, que has dado al fin *pie con bola*.

Con mis pies al dar en blanco obtendrá su merecido el que peque de atrevido tu defecto censurando.

Pero será tontería el queernos criticar cuando les podremos dar *tres patadas* todavía.

Aunque bien pensado, creo que al que te quiera ofender, le deberías conceder *derecho de pataleo*.

No te des ningún cuidado si afirmase algún bolonio que es muy malo el matrimonio que empieza con *pie forzado*.

Porque en caso semejante tú la puedes contestar que te ha obligado á aceptar la fuerza del... consonante.

Y como resulta que tienes el otro piesano, que añadas no será en vano que has *entrado con buen pie*.

¡Cuántas su pie peregrino enseñan con necio alarde, y aunque *corren* llegan tarde y maldicen su destino!

Espero si he de ser franco en breve tu decisión; pero no contestes con *salidas de pie de banco*.

Si aceptas dílo ensayada, y no temas un fracaso porque será el *mejor paso* que puedas dar en tu vida.

PASCUAL MONTAGUT.

Valencia.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑIA