

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 3 DE AGOSTO DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

Tarde apacible, vivificante y claro sol y un vientecillo tan suave que apenas hacía columpiar las mustias y ligeras hojas pendientes de los gallardos árboles que en rectas hileras ostenta el severo al par que bonito paseo de Gracia.

De todo esto estaba yo disfrutando con la santa calma del obrero en día festivo y con la grata satisfacción que experimenta el que ha cumplido como mejor puede y sabe su larga tarea de seis días de enojosa labor, contribuyendo de un modo especial á gozar de esta pasajera é incompleta felicidad el hecho de *no pensar en nada*.

¡Triste confesión esta que acabo de hacer!, porque bien á las claras manifiesto con ella que para tener alguna tranquilidad de ánimo fuéme preciso declarar cesante por unos momentos á lo más sublime que en el hombre se encierra, el pensamiento; así como también para gozar de relativa satisfacción, véome obligado muy á menudo á constituir en huelga el más excelso distintivo del ser humano, la razón.

¡Qué pena, qué tristeza causa pensar en el pasado cuando ha sido bonancible!

¡Qué dudas, qué desesperación,

qué martirio discurrir acerca del porvenir, cuando se oculta entre negras sombras y espesas nebulosidades?

¿Y el presente no se cuenta?

¡Ah! El presente no existe. Así lo ha declarado con perspicuidad suma D. Federico Montaldo en el artículo titulado *Bocetos marítimos* que publicó *La Ilustración Artística*, de Barcelona, núm. 464.

«El presente no existe, ha dicho el articulista, como tiempo útil al menos, sino cuando más, haciendo los oficios de una cama en la que se reposa de las luchas y de los descalabros sufridos, tomando fuerzas para nuevas y próximas tentativas.»

Ved, pues, definido mi presente; sólo con cambiar la cama de que habla D. Federico por la dura, fría y áspera piedra que colocada en uno de los lados del paseo de Gracia, sirveme de banco donde descanso de las luchas y me repongo de los descalabros sufridos durante la semana próxima anterior, á la vez que tomo fuerzas y alientos para resistir los que me esperan en la entrante. Pero, al fin, este corto rato de solaz y esparcimiento es tiempo *inútilmente pasado*, como ha dicho con sobrada razón el Sr. Montaldo.

No obstante lo expuesto, háse dado en admitir como tiempo presente, biensea por extensión, buy por general asentimiento, el que transcurre estando ocupados en los quehaceres, faenas y labores de

nuestro oficio, cargo ó empleo, ó el que para algunos felices mortales *pasa... pasando*, es decir, sin que se ocupen en algo... útil.

Por esto mismo me atreveré á rectificar diciendo que el presente lo constituye mi única profesión ú oficio, que consiste en el continuo contraste que resulta de estar todo el santo día cometiendo faltas y errores y sacando á relucir los ajenos. *Errando errando deponitur error*, dice el proverbio latino, y bueno será que en obsequio á la verdad me permita añadir: *Corrigendo corrigendo manduco panem quotidianum*, ya que para castigo de mis culpas, que son innúmeras, no pueda citar con oportunidad en el caso presente el consabido *Docendo docemur*.

¿Pero puede darse mayor desgracia que la mía en esto de citar autoridades?

De tres textos latinos que acabo de consignar, el único que dice verdad y tiene aplicación aquí es precisamente el que ni es textual ni proverbial.

¡Cómo ha de ser!... ¡Paciencia! Alguna vez se habían de decir mentiras en latín, ya que por desgracia se miente tanto en todos los demás idiomas y dialectos y en todos los tonos y lenguajes, desde el más vulgar, rústico y familiar, hasta el más castizo, culto y de elevada oratoria: en todos los sitios y lugares, desde el lavadero hasta las Cortes, desde el corredor hasta el Parlamento, la murmuración, la crítica y la mentira son la trinidad más venerada y constituyen el alimento de más general consumo, y á diario estamos viendo y consintiendo la más rica variedad en equívocos y mentiras

con la autoridad que les dan las letras de molde.

Allá va la muestra.

¡Ah! Se me olvidaba hacer una advertencia, y dispensa, lector benévolo.

Antes de empezar mi relación de incongruencias y desatinos, debo prevenir que no todas las *mentiras* (tomando por tales los errores y las equivocaciones) pueden publicarse impunemente: en primer lugar, porque no trato de hacer ahora una *Summa errorum disparatorumque*, la cual podría dejar tamaña á la *Theología* de Santo Tomás; y en segundo término, porque hay errores de muchísimo bulto y equívocos de un verde muy subido, por más que hayan sido impresos con tinta muy negra.

He omitido también los que el Sr. Ossorio y Bernard publicó en un bien escrito artículo (como todos los suyos), pues sería el cuento de nunca acabar si hubiese de repetir aquí lo de la *buhardilla* navegando por el Océano, en vez de *barquilla*; las *uvas tintón*, por *Washington*; el *último atún*, por *ultimatum*; el *hijo asiático* por *lujo asiático*, y otras del mismo *juez*, por *jaez*, los cuales pertenecen ya á la historia.

Molesto por demás le sería al lector repasar la infinidad de equívocos que han ocasionado algunos infernales manuscritos caídos en endiabladas manos, como por ejemplo:

El militar que pertenecía al regimiento de *basares* de la *primera*, por *húsares* de la *princesa*.

El heredero de todos los *demonios* de su padre, por *dominios* de su padre.

El gobernador que prohibió el

trámite de ningún *periodista* por las calles céntricas, en lugar de *tránsito* de ningún *pardioso*:

Los célebres políticos de principios de este siglo en Francia, que para consolidar la república *barata* tenían que luchar contra los *organistas*, por república *bátava* y *organistas*:

El penitente católico que se propinaba fuertes disciplinazos para vencer las pasiones de la carne y la *mar tiritaba* con cilicios, por *martirizaba* con cilicios:

Otro, sin duda enemistado con los madrileños, decía que ciertas costumbres sólo eran propias de los salvajes que habitan las orillas del *Manzanares*, por *Amazonas*:

Aquel que en una lujosa obra de Historia Sagrada decía que la aparición del ángel en el momento en que Abraham iba á sacrificar á su *cínico* hijo Isaac, revelaba la *demenia* del Señor; debiendo entenderse *único* hijo Isaac (el autor no contó con Ismael) y *clemencia* del Señor. Por cierto que esto de unir las letras *c* y *l* en los manuscritos, quedando convertidas en una perfecta *d*, me hace recordar á un rico abogado que basaba su crédito y debía su fortuna á los buenos y numerosos *dientes* (por *clientes*) que tenía, quienes le daban más del 3 por *ojo* mensual de utilidades, en lugar de 3 por 100 (en el original estaba escrita esta cantidad en la forma siguiente: 3 por 0j0):

El literato y crítico inglés asegu-
rando que Bismarck ocuparía la atención de la humanidad durante una generación á lo sumo, y *Shakespeare* durante la eternidad, y en el impreso se leía: *Sal ó esperaré* durante la eternidad:

El diplomático que pasaba los

meses enteros haciendo *virutas*, por *visitas*:

El catedrático de Física enseñando á sus discípulos que el «indicador de Watt» era el aparato clásico para medir la potencia de los *pintores* de las máquinas, por *pistones* de las máquinas.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

Historia de la patata

No son los descubrimientos de las ricas minas de plata y oro los que mayores beneficios procuran á los pueblos. Cualquiera invento que tienda á abaratar el coste de los objetos ó productos de primera necesidad, es mil veces más útil al pueblo y más digno de atraer sobre sus inventores el agradecimiento de todo el género humano. ¡Honor al inglés que inventó el telar mecánico; Honor á Watt! ¡Honor al holandés que halló el arte de salar los arenques! ¡Honor á Parmentier, que supo vencer la general repugnancia que durante tanto tiempo inspiraron las patatas como manjar!

Preciso es repetirlo una y mil veces; esas prevenciones que arraigan tan á menudo entre las gentes del campo contra un invento útil, contra un nuevo abono, contra una máquina ó herramienta perfeccionada, contra un vegetal alimenticio ó industrial desconocido, tan sólo porque esas novedades sean preconizadas por hombres que no manejan el arado y el azadón, son totalmente irracionales.

¿Cuántas resistencias no fué preciso vencer para entronizar en Europa el uso doméstico de la *patata*



HEMEROTECA

Ayuntamiento de Madrid

MADRID

de que hoy ya no podríamos prescindir?

Esa utilísima planta es originaria de América. Desconocida por espacio de mucho tiempo á los europeos, que no iban al Nuevo Mundo más que en busca de oro, no fué sino en 1586 que un inglés Walter Raleigh, mandó uno de esos preciosos tubérculos á la reina de Inglaterra, la famosa Elisabeth. Pero sólo se cultivó como objeto de curiosidad; como flor.

En Francia, en 1775, apenas si era conocida la patata, y lo propio puede decirse en España. Se la creía un veneno, y se decía también por nuestros abuelos que ese sabroso harinoso originaba la lepra. Nada menos que la espantosa famina que afligió á esas dos naciones en la citada época, fué necesaria para que los hombres que piensan echaran sus miradas sobre la *patata*. A ese trabajo, al de vulgarizar el uso de ese tubérculo, dedicaron sus esfuerzos algunos agrónomos; pero sus destructores inconscientes, propagaron entonces el absurdo de que ese fruto contenía un principio febroso, y de que esterilizaba las tierras en que se cultivaba.

El agrónomo francés Parmentier, cuya existencia fué completamente consagrada á mejorar los medios de alimentación del pueblo, se propuso en 1777 propagar el cultivo y el uso de la patata en Francia. Necesitaba para ello mucho valor y mucha perseverancia; pero, guiado por su profundo amor á la humanidad y á su patria, no se dejó arredrar por los infinitos obstáculos que se oponían á su generoso proyecto. El gobierno puso á su disposición un vasto terreno de 25 hectáreas en las llanuras de las Soblonas; llanura

inculta y arenosa que él había escogido expreso para demostrar patentemente que esa planta puede crecer y desarrollarse hasta en terrenos muy pobres.

Pronto aquellos campos áridos viéronse cubiertos con un manto de magnífica verdura, y las flores aparecieron. Con éstas, ocurrióse á Parmentier, confeccionar unos artísticos ramilletes que trajo á París y ofreció á Luis XVI, quien, en presencia de toda su Corte, tomó algunas de esas flores y las colgó en los ojales de su casaca. Esto bastó para que todos los cortesanos imitaran al monarca. Se hicieron después una serie de tentativas felices. Se confeccionó en el cuartel de los Inválidos un sabroso pan todo compuesto de patatas, que el célebre Franklin fué el primero en probar. El mismo Parmentier enseñó á los pasteleros de París la manera de fabricar pasteles con la fécula de patata, llamándolos *Bizcochos de Saboya*. Por fin, el tenaz agrónomo ofreció á la Corte un banquete en el que todos los manjares fueron aderezados con patatas, y hasta los propios licores fabricados con espíritu de la patata. Merced á estos trabajos, el pueblo de París adoptó definitivamente esa legumbre; pero desgraciadamente los campesinos, más ignorantes y más desconfiados que los ciudadanos de aquella capital, no compartieron con ellos ese feliz entusiasmo por la patata. Ocurriósele entonces al insigne Parmentier un ardido que dió los mejores resultados. Hizo guardar con gran aparato de gente armada durante el día sus sembrados de patatas. Y es que el ingenioso agrónomo, sabiendo que nada excita tanto la codicia de los hombres como el fruto privado, con-

tó con que no faltarían desde luego espíritus inquietos de probar de un fruto que de tal manera y con tantos dispendios se custodiaba. No se engañó: como mandase retirar los guardias durante la noche, su sembrado fué saqueado por los campesinos que le robaron todas sus patatas. Un año después, todos los cultivadores de la provincia plantaron con patatas parte de sus campos.

Aunque hoy día la cultura de la patata se halla generalizada en todos los pueblos civilizados, eso no obstante los recelos y las prevenciones contra su cultura y sus usos subsistieron hasta 1815, porque las gentes del campo se obstinaban en considerarla cuanto más, buena para el sustento del ganado.

Además de los múltiples usos culinarios de este precioso tubérculo, se saca de la patata una harina, una especie de sustancia que se halla en parte más ó menos grande en casi todos los vegetales: la *fécúla*. Su extracción es de lo más fácil: se muelen las patatas, se lavan con agua fría, y en el fondo del recipiente se precipita un polvillo blanco: es la harina de patata; *fécúla* muy empleada en pastelerías y aun en la fabricación del pan.

En nuestros días son tan innumerables las aplicaciones de la patata á la producción industrial, que necesitaríamos de mucho espacio siquiera para enumerarlas todas. En ciertos países del Norte, como la Alemania, la Noruega, la Holanda, la Bélgica y la Francia, la fabricación del alcohol de patata, constituye un elemento importante de riqueza para la industria y el comercio.

J. SORIANO.

Lista de Platos

Sopa de calabaza en leche.

Se toma un pedazo de calabaza, ni verde ni demasiado sazónada; se monda, se le quitan las pepitas, se corta en pedacitos cuadrados, y después de lavarla se coloca al fuego en una cacerola con agua en donde se la deja cocer hasta que esté deshecha como marmelada, para lo cual será preciso no ponerle mayor cantidad de agua que la absolutamente necesaria, dejando que ésta se consuma al cocer casi por completo.

Se le hecha un poco de manteca y sal, dejándola aún cocer dos ó tres minutos. En un calderito esteñado se hace cocer leche con la cantidad de azucar que se estime conveniente, y cuando esté cocida se la echa sobre la calabaza.

Se cortan en una cazuela unas rebanaditas de pan y se mojan con parte de la calabaza, poniéndolas á cocer á fuego lento durante un cuarto de hora, teniendo la cacerola cubierta.

Es preciso que no llegue á hervir, y menearla unas cuantas veces.

Al momento de servirse se acaba de verter el resto del caldo, que se habrá mantenido caliente cerca de la lumbre.

Sopa de almendras.

En algunas provincias de España y en el Mediodía de Francia, la sopa de almendras constituye un plato reglamentario para sus habitantes en los meses de Noviembre y Diciembre, sin embargo de no ser un plato exquisito ni mucho menos.

He aquí la manera más fácil de prepararlo:

Se toman una libra de almendras dulces bien sanas y seis ó siete almendras amargas; se echan en agua bien caliente, y cuando estén reblandecidas se las monda, dándolas remojar en agua fría quince ó veinte minutos.

Se las escurre bien, y se echan en un almirés de mármol para mojarlas, durante cuya operación se las va agregando algunas gotas de leche, si se la tuviese á mano, y sino de agua.

Se prepara una infusión de 50 gramos de coriando (cilantro), con la mitad de la corteza de un limón.

En esa infusión se disuelven las almendras mojadas, cuya mezcla se cuela después á través de un lienzo fino.

Se le añade un poquito de sal y azucar blanca, la que se juzgue conveniente á gusto de cada cual, y enseguida se la coloca en una caldereta estañada, en un baño María, en donde se la mantiene caliente hasta el momento de servirla.

Se cortan unas rebanaditas de pan á 1/2 largo y se tuestan al horno ó en la hornilla, entre dos fuegos; se ponen en una sopera y se les vierte la leche de almendras.

Esta sopa puede también rociarse con canela molida.

Sopa á la Condé.

Póngase á cocer medio kilo de habichuelas rojas con caldo de carne ó de pescado, y añadídes un par de zanahorias amarillas no muy duras, un par de cebollas, una buena cucharada de manteca de puerco, dos clavos de especia y la sal necesaria.

Se las deja cocer en una cacerola hasta que estén bien reducidas.

Se las pasa por un tamiz, y con las habichuelas se hace un puré claro.

Cortad unas sopas largas de corteza de pan, y las freiréis con manteca á la sartén; las colocáis en una sopera y les verteréis la puré.

Se sirve caliente.

Esta sopa es suculenta y exquisita, pero hay que advertir que conviene muy poco á los estómagos delicados, propensos á indigestiones.

Arroz con leche de almendras.

Se toman de 250 á 300 gramos de almendras dulces y 5 ó 6 de las amargas, se ponen á la lumbre en una cacerola con agua, y sin que ésta llegue nunca á arrancar el hervor se las tiene hasta que estén reblandecidas y se las pueda mondar fácilmente; enseguida se meten en agua fría.

Sépican dichas almendras con un almíraz de piedra, y cuando estén bien machacadas se las adiciona medio cuartillo de leche pura, y después de bien meneado se cuele á través de una servilleta bien limpia, hasta que toda la leche haya pasado.

Se le echa el azucar que se tenga por conveniente.

Con la leche de almendras preparada de esta manera, se cuece el arroz de la misma manera que el arroz con leche, tan vulgar en este país.

Pato con puré de lentejas.

Se despluma, vacía y flambea un buen pato de corral; le recojéis las piernas entre los muslos, le metéis el pescuezo también adentro y lo atáis bien, de manera que forme un rollo.

Ponéis en el fondo de una cacerola lonjitas de tocino y colocáis encima vuestro pato; añadiréis unas lonjitas de magro de vaca, dos zanahorias, dos ó tres cebollas, unos clavos de especia, una hoja de laurel, una ramita de romero y un poco de perejil.

Hecho esto, cubriréis vuestro pato con lonjas de tocino, y le mojaréis con dos ó tres cucharadas de caldo del puchero.

Le dejáis cocer por espacio de tres cuartos de hora, si el pato es tierno, y una hora ó más si fuese duro.

Llegado el momento de servirle, se escurre, se desata el pato y se le coloca en el plato ó fuente.

Se prepara un puré de lentejas, según la fórmula que hemos descrito en la página 7 del número 1 de LA MESA MODERNA, y colocando mitad en el fondo de una fuente se coloca encima el pato, que luego se cubre con la otra mitad.

Truchas ó truchuelas á la holandesa.

Hay que procurarse uno de estos pescados que sea fresco, vaciarlo bien, escamarlo, lavarlo y dejarlo escurrir completamente.

Se echa en su interior un par ó tres de pulgaradas de sal molida, y se sala también á su exterior, dejándolo durante cincuenta minutos expuesto al aire libre en un lugar fresco.

Un par de horas antes de servirle á la mesa, se le prepara de la siguiente manera:

Dos horas antes de que haya de ser sacado á la mesa, se repliegan sujetándolos las cabezas á los cuerpos con bramantes, y se les practican algunas pequeñas incisiones sobre el lomo, poniéndolas luego á purgar en una mezcla de tres partes de agua fría y una de leche.

Al cabo de quince ó veinte minutos se sacan y se escurren, y se colocan una por una en posición natural en una besugera.

Se las echa agua hirviendo hasta la mitad de la altura, añadiéndoles enseguida un litro de leche, poco más ó menos, y la sal que sea necesaria para sazonar el caldo puesto en la besugera.

Según sea el tamaño del pescado se le

deja cocer por espacio de tres cuartos de hora ó de una hora, y luego se adereza, colocándole en una fuente sobre la cual se habrá puesto antes una servilleta doblada en dos ó en cuatro, y rodeándola de patatas cocidas previamente en agua muy cargada de sal y con un poco de perejil.

Con este plato se sirve, en una salsera aparte, una salsa que se compone de manteca fresca derretida al baño María, sazonada con nuez moscada pulverizada, pimienta, sal y zumo de limón.

Judías frescas á la bretón.

Se echan en agua hirviendo con sal y un poco de manteca de vaca, teniendo cuidado mientras cuecen de refrescarlas á menudo con agua fría.

Una vez cocidas se escurren, se ponen en una cacerola con un poco de puré oscuro de cebollas y otro tanto de puré á la española; pero, si no se tuviese á mano de esta última clase, se la puede reemplazar con un poco de caldo de sustancia, ó simplemente con caldo del puchero; adicióneseles sal y pimienta, sáltense, añádenseles una buena cucharada á sopa de manteca, salténsese de nuevo y sirvanse calientes.

Lechugas rellenas.

Es algo difícil acertar la confección de este plato, por lo que vamos á dar la manera de prepararlo:

Se les quita los tronchos á raíz de las hojas, se lavan y se ponen á cocer en agua con sal; cuando están á medio cocer se sacan con cuidado y se dejan escurrir en una tabla, exprimiéndolas una por una.

Después se pone como el hueco de un huevo de relleno en medio, y con el mismo picado se van cogiendo las hojas de una parte á otra, de modo que vuelvan hacia el troncho.

Luego se ponen holgadas en la vasija y se cuecen con caldo de los huesos del picado ó del puchero, haciendo, por último, que den un hervor con una salsa de avellanas.

Vaca en ropa vieja.

Se mondan y limpian unas cuantas cebollas, y se echan en una cazuela con la cantidad de manteca que se estime conveniente, dejándolas cocer bien, pero sin activar demasiado la lumbre.

Se las echa unas cuantas pulgaradas de harina y se las revuelve hasta que tomen un color dorado oscuro.

Enseguida se les añade caldo del puchero, la sal y la pimienta que se crea conveniente para sazonarlas, y cuando esa salsa esté ya casi trabada, se las echa con cuidado las tajadas de vaca que hayan sobrado del puchero.

Antes de sacarlo del fuego se rocía con un poco de vinagre, se acaba de cocer á fuego lento, y se saca de la lumbre.

Se sirve caliente, aunque tampoco está mal frío.

Otra manera de preparar este guiso es la siguiente:

Se escoge uno de esos platos que son capaces de resistir la acción del fuego, y se echa en él buen caldo de la olla, añadiéndole un poco de sal y pimienta, unas alcáparras, unos pepinillos en vinagre, cebolletas, un manojito de perejil, otro de perifollo, y si se quiere un poco de estragón.

Claro está que todos estos ingredientes vegetales han de ser bien picados.

Se coloca primero en el plato una tanda de esos ingredientes y por encima la carne de vaca cortada á tajadas delgadas, cubriéndolas después con otra tanda del picado igual á la que se puso debajo.

Hecho esto, se cubre el plato y se deja hervir con lentitud, á fuego moderado, por espacio de treinta ó cuarenta minutos.

Pepinos rellenos.

Para preparar estos pepinos, se les quita la cáscara y se les sacan las tripas; se rellenan con picadillo de carne y se los tapa para que no pueda salirse el relleno. Después se les pone á cocer á un fuego lento, con agua, ó bien con un poco de caldo del puchero.

Una vez cocidos se les exprime para que suelten la grasa, y se ponen en una fuente, enteros ó partidos por el medio.

Se sirven con una salsa española.

Chanfaina ó Patorra.

Es este uno de los guisos más populares en nuestro país, particularmente entre los campesinos y entre las clases humildes.

No es por eso un plato despreciable, al contrario, bien preparado hasta es digno de ser saboreado por los *gourmets* más refinados, en particular en las partidas en el campo.

He aquí una de las maneras de prepararle:

Se cortan pedazos de hígado, sangre de carnero cocidas y bofes, y en una cacerola se les pone á rebozar con buen aceite,

ajos, cebollas, especias, perejil y pimentón.

Una vez perfectamente rebozado, se le añade agua y se la deja cocer, y mientras la mezcla de estos ingredientes se va reduciendo; se refrite en una sartén un poco de harina, la cual una vez bien tostada se disuelve en agua.

Enseguida se espesa con esta harina el caldo de la chanfaina.

Para espesar este guiso también se le suelen echar huevos batidos, y en tal caso se puede prescindir de la harina tostada.

Pecho de cordero á la mariscala.

Se asan convenientemente dos pechos de cordero, y para escurriclos bien se prensan entre dos tabletas ó entre dos coberteras; se los deja enfriar un poco tiempo, y enseguida se remojan en salsa de setas ó en la llamada alemana y se panan, dándoles varias vueltas en una mezcla hecha con cinco yemas de huevo batidas, con tres onzas de manteca y pan bien rallado, de manera que la carne quede perfectamente cubierta.

Luego se coloca un instante tan sólo, sobre la parrilla para que adquiera ese calor dorado oscuro tan característico.

Sin dejar que los pechos se enfrien se sirven enseguida.

Ranas en pepitorio de gallina.

Para este preparado, que, á no ser que se encuentren ranas á precio muy barato puede resultar relativamente caro, sólo sirven las ancas de la rana, debiendo deshecharse las patas y el cuerpo inferior, los que podrán ser utilizados para preparar con ellos una sopa.

Se quita la piel de las ancas y se las pasa por agua hirviendo para blanquearlas; luego por agua fría, y enseguida se ponen en una cacerola con unas setas, un manojito de perejil, ajo, cebolla, clavos y una buena cucharada de manteca. Así sazonadas se las pone un instante al fuego, adicionándoles un polvito de harina. Se las moja con un vaso de vino blanco seco, otro tan o de buen caldo de gallina, un poco de sal, un poco de pimienta en grano, y se hace cocer todo hasta que quede bien reducida la salsa.

Para ligarla se echarán tres yemas de huevo, un poco de manteca y unas hojas de perejil bien picado.

Caracoles á la francesa.

Empiécese por sacarles las cáscaras,

para lo cual hay que echarlos en un perol de agua hirviendo, en el que se pondrá un puñadito de sal y un poco de ceniza, dejándoles hervir por espacio de dieciséis ó veinte minutos.

Ya despojados de sus conchas, se lavan bien con agua caliente y se vuelven á cecer. Cuando estén moderadamente cocidos se les quita el agua, se los escurre y se los pone en una cacerola con manteca. Añádase una cabeza de ajos, un poco de harina, laurel, tomillo y pimienta, á más de la sal que se juzgue conveniente; mézclase todo.

Antes de que empiece á cocer se le espesa con unas yemas de huevo.

Para servirlos se le pone un poco de zumo de limón.

PETIT VITEL

En crudo

Sería demasiado crudo, ó mejor dicho, demasiado crudas las cosas que tengo ganas de decir.

Habría que decirlos en seco, sin aderezo alguno, sin ambages ni rodeos, despojadas de toda figura retórica y de toda clase de consideración y de respeto, limpias de todo aliño, en fin, tan en crudo, que se indigestarían. Y en estos tiempos son malas las indigestiones; de ellas provienen los casos sospechosos.

Y eso que muchos de ellos no provienen de indigestiones, sino de rabia, de bilis, de veneno en la sangre, de impotencia para vengarse, de cólera reconcentrada, de un discurso de Gamazo, de una imposición de Sagasta, ó de presagiar á Romero el poder.

..

¡Vaya una comida la que nos están sirviendo hace años!

¡Vaya unos platos indigestos! ¡Y vaya un servicio de mesa!

¡Ni en la Tienda Asilo! ¡Y cuidado que en la Tienda Asilo odia la comida el más hambriento! Esas tiendas son un escarnio á la caridad y una mofa de la pobreza.

AVISO AL PUBLICO

En la discusión del art. 38 del presupuesto de ingresos, habida el día 25 y 26 del corriente en el Congreso, se extravió desde el banco azul al asiento del diputa-

do Sr. Laserna, el *Sentido común*, en forma de un impuesto que sólo pagarán los que quieran.

Se gratificará al que lo haya encontrado y se sirva devolverlo á la Cámara de los Diputados.

No puedo, ni debo desir las cosas que pienso y siento de algunos de nuestros políticos, porque aun dichas con mucha política resultarían verdades que no deben decirse.

Comprendiéndolo así, acudo á la moderación y á la prudencia, y echo, no un velo, que sería insuficiente, sino una colección de maxtas de Palencia para tapar lo que debe, pero no debía ocultarse.

Y vamos á hablar del pan nuestro de cada día.

Y á decir que está fulto de peso, y lleno de inmundicias, y á veces duro y siempre caro.

El señor marqués de Cubas empezó á desplegar un celo en este asunto digno de alabanza, pero después se echó las Cubas á la espalda, y diciendo «otro talla,» dejó la alcaldía, el pan y los panaderos, encomendados á su natural instinto.

Dícese que el Gobierno trata de traspasar la explotación del agua de Lozoya. Es lo que no nos hacía falta.

Por lo visto quieren condenarnos á una época de sequía.

¿Y con eso ganará el pueblo madrileño? Apostamos doble contra sencillo que no; y que la nueva forma por la que se nos quiere suministrar ese indispensable elemento de vida, si á alguien aprovecha no será de cierto á los habitantes de la coronada villa, quienes indudablemente seguirán disfrutando de cuando en cuando de aquel delicioso *chocolate* que á lo mejor dan los caños de las fuentes públicas.

Lo que dirán nuestros gobernantes: para agua la nuestra, que siempre nos llega al cuello.

De manera que, con los presupuestos Gamazo, solo una cosa baja: el papel del Estado, mientras que suben hasta las nubes los cambios, los artículos todos de primera necesidad, y hasta el agua y el vino subirán de precio. Y por consiguiente la vida se hará cada vez más imposible.

Cara la habitación, cara la carne, caro el pan, cara el agua y caro el vino. Y

después dirá cualquier liberal agamazo, ó cualquier Gamazo desliberal, que lo echamos todo á barato. ¡Están frescos!

El banquete de asquerosidades municipales sigue siéndose.

Ya no es solo en la redacción de nuestro valiente colega *El País* donde se confecciona el menú de tan nauseabundos manjares, pues en las columnas de otros colegas se trata ya del interesante asunto, y en las del *Correo de Madrid* han sido publicadas por un fraile que parece muy al corriente de los procedimientos culinarios que se practican en la Casa de la Villa, unas cuantas recetas que huelen á gloria.

Y qué de gazapos... santo Dios.

¿Y qué más crudezas quiere el lector que le diga? ¿Ni cómo hablar más en crudo cuando el calor nos adoba y condimenta, pasándonos sucesivamente por las agradables temperaturas del cocido, el frito y el asado?

Y por cierto que si en vez de en crudo se tratara de guisado, de mucho y muy largo y tendido podríamos hablar, sin que el asunto se nos concluyera nunca.

Desde la apetitosa olla del presupuesto, recientemente esfumada por D. Germán, hasta los célebres pasteles de D. Práxedes, alimento de pretendientes, amuleto contra las crisis y conjura de batacazos ministeriales.

¿Cuántos y cuán sabrosos platos no nos daría á comentar la cocina sagastiforme, encargada, por ahora, de proveer la mesa de este país honrado y contribuyente?

Pero en crudo...

En crudo no se nos sirve aquí más que la recaudación de impuestos.

Y ese no es plato donde nos dejen meter la cuchara, sino cuchara que meten en nuestro plato para llevarse las más ricas presas.

En crudo no se da más que el sueldo que pagamos á los ministros y las groserías que aguantamos á los guardias del Ayuntamiento.

Crudos también por lo duros de cambiar son los billetes del Banco, pero éstos no se dan ni son plato ni plata por desgracia, cuanto menos oro, que está por las nubes para desesperación de sus adoradores y partidarios, que lo son todos, desquitando á los poetas, que con-

vencidos de que no se ha hecho para ellos tachan de vil al metal de los dioses.

El caso es que pronto nos quedaremos sin otro que el de la cox, que también iremos perdiendo poco á poco si las cosas siguen por este camino, y finalmente, en crudo vendrá el cólera, Dios mediante, (no lo quiera Dios) á acabar de arreglarnos los presupuestos.

..

A los gremios de Madrid se les ha indigestado por tal forma el impuesto de las patentes sobre los alcoholes, que de realizarse las amenazas de los chicos del Círculo Mercantil, va á armarse la gorda. Felizmente, los gremios nos tienen ya acostumbrados á sus terroríficas amenazas y el pueblo sabe muy bien que no tiene nada que temer... ni que esperar por ese lado.

Ya verán ustedes cómo toda esa gritería se resuelve en agua de borrajas, y el Gobierno se saldrá con la suya, como es muy natural.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Receta para teñir el pelo.

Sentimos tener que decir á nuestros lectores que, á pesar de los mil pomposos anuncios que invaden la cuarta plana de los periódicos, y de los deslumbradores carteles de *tutti colori* que tapizan las paredes de las grandes ciudades con pretendidos específicos, aguas y pomadas *soit disant* infalibles para hacer desaparecer las canas y restituir al pelo, su color natural y su primitiva lozanía, hasta el día, el secreto de todas esas tan cacareadas composiciones que se pregonan bajo el nombre de *agua lustral*, *agua egipcia*, *pomada africana*, etc., etc., con tanto afán rebuscadas por los que tienen la inocente manía de engañarse á sí mismos, (creyendo engañar á los demás) de teñirse las canas, tienen por única base colorante el *nitrate de plata* ó piedra infernal, sustancia corrosiva, eminentemente venenosa.

Desde luego se comprende que todas esas composiciones de la perfumería moderna, tienen de todo menos de inofensivas, y que, por consiguiente, es preciso manejarlas con mucho cuidado, si se

quieren evitar disgustos. Además, se ha observado que la mayoría de esas panaceas contra las canas, han producido ataques epileptiformes.

Eso no obstante, vamos á dar á nuestros lectores la receta de una pomada para teñir el cabello.

Héla aquí:

En cuatro onzas de agua destilada, disuélvanse media onza de nitrato de plata, y otra media de protonitrato de mercurio.

Hecha la disolución, fíltrese el líquido y añádasele otra media onza de agua, y unos granos de almidón, con cuyos ingredientes se confecciona una pasta un poco clara.

Todos los días, al momento de meterse en la cama, se pintan ó emplastan con esa composición los cabellos, envolviéndolos enseguida con un tafetán engomado ó con una percalina, y por encima un gorro de dormir.

A la segunda vez de repetir esa operación, se lava muy bien el pelo, quitando el pegajoso engrudo, y el cabello queda negro.

Para quitarle las asperosidades, se pasa un poco de pomada.

Leche virginal.

Es una muy sencilla composición cosmética que se suele emplear en los *lujes del tocador* para lavarse la cara, porque, según afirman, mantiene fresco el cutis de las señoras.

La manera de fabricarlo no puede ser más fácil.

Héla aquí:

En un cuartillo de buen vinagre de yema, bien clasificado, se echa otro cuartillo de alcohol de vino de 36 á 38 grados Cartier.

Se ponen en un poco de esta mezcla 50 gramos de polvos de benjuí y se disuelven bien; y cuando esté hecho una papilla clara, se echa en el recipiente que contiene el alcohol y el vinagre.

Cada día lo agitáis bien; y á los quince ó dieciséis lo podréis usar, después de colarlo y ponerlo en frascos ó en botellas.

Modo de hacer más fuerte la loza.

El modo de hacer que las piezas de loza y porcelana no sean tan quebradizas, es meterlas en una legía común de ceniza, y hacerlas hervir luego unas dos horas.

Las sales de la ceniza, petrificándose en los poros de la loza, la hacen más com-

pacta y preservan su esmalte de cuantas grietas podría abrir un calor excesivo.

Hay también quien antes de efectuar esa operación restriega la loza con ajo. Esto es completamente inútil.

Apetito.

A pesar de lo muy vulgarizados que están en nuestros días la multitud de aperitivos que la codicia comercial ha inventado, nos atrevemos á dar las siguientes recetas:

Para excitar el apetito es muy bueno tomar una tostada con vino, azúcar y canela, ó vino de ajonjos por las mañanas.

Tómese medio puñado de hojas de agremonia, medio de ajonjos y medio de centaúrea, y con ellos hágase un cocimiento en un cuartillo de agua hasta reducirse á la mitad; esta agua se va bebiendo mezclada con azúcar, y si excita demasiado el apetito, se abstiene de ella.

Para quitar la debilidad de estómago, se podrán tomar de quince á veinte granos de cortezas de naranja, limón, de la planta sarrieta, de menta, de la planta aromática de bisopo, en un vaso de vino, puesto en infusión toda la noche con un poco de ajonjo.

STRAFF.

Conservas

Coles con vinagre (Pickles).

Tomad unas hermosas coles, y después de mondarlas y limpiarlas, desechando todas las hojas exteriores verdes, las pondréis en un barril ó en una tina.

Las cubriréis bien de sal, pondréis la cantidad de agua para que las cubra de tres ó cuat o centímetros, y por encima colocáis unas tablas con un peso que sujete las coles y las impida sobrenadar.

Es preciso que tengáis el recipiente en un lugar bien fresco, y le dejaréis por espacio de veinticinco á treinta horas, al cabo de las cuales las retiráis de la salmuera y las tendréis expuestas al sol un par de horas.

Por otra parte, prepararéis de la manera siguiente el líquido para confitar.

Cogéis la cantidad de vi agre que sea suficiente para cubrir las coles; le echaréis de 40 á 50 gramos de azúcar por cada litro de vinagre, un poco de pimienta en

grano, y como una cucharada de semilla de apio por cada litro de líquido. Se le hace hervir durante cinco ó seis minutos.

Mientras tanto, habréis colocado las coles en una tinaja ó en un barril, y les echaréis por encima el vinagre y las especias bien calientes.

Las cubriréis, les pondréis un peso que no sobrenaden, las colocaréis en un sitio seco y fresco, y al cabo de cuarenta ó cincuenta días las podréis usar.

Crema de frambuesas.

He aquí su composición más acertada:

Frambuesas mondadas de sus pedúnculos.....	1 kilogramo.
Alcohol de 85 grados....	1 litro.
Azúcar.....	1 kil. 250 gr.
Agua.....	1,5 litros.

Disuélvase el azúcar con el agua; échese hirviendo sobre las frambuesas las cuales han de estar bien machacadas, cúbrase el conjunto, déjese enfriar, añádase el alcohol, y espérese la clarificación natural de licor, ó bien fíltrese.

Flan de leche.

Hé aquí cómo se procede para la confección de este fino manjar, que es muy rico.

La preparación requiere mucho cuidado.

En un cazo pondréis los siguientes ingredientes:

Leche pura de vacas.....	1 y 1/2 cuartillos.
Yemas de huevos frescos ..	9.
Azúcar blanca..	De 150 á 180 gramos.
Limón.....	Una corteza en pedacitos
Canela superior.	Un pedacito.

Se coloca sobre un fuego no muy vivo, y se les da una buena calentada sin que llegue á hervir, y meneándolo incesantemente con una espátula ó con una cuchara de madera.

En cuanto esté bien caliente lo retiráis de la lumbre, y dejándole enfriar un poquito, lo pasaréis por un tamiz ó por un cedazo de tela bien tupido.

De otro lado, quemaréis unos diez ó doce gramos de azúcar, y lo estenderéis en el fondo de un molde, y de carácter de esta clase de utensilios, en un tazón ó en un pucherito, en el que verteréis la mezcla antes dicha.

Colocáis dicho molde ó tazón en un baño de María, cuidando que el nivel del agua supere dos ó tres centímetros el contenido en dicho molde.

Se tapa el molde y también el baño no dejando sino una pequeña abertura para facilitar el escape del vapor producido por el agua del baño María y la leche al cocerse.

Sobre la tapadera del molde colocaráse unas cuantas áscuas para que la coción sea más activa y más uniforme.

Al cabo de unos cuantos minutos, introduciréis en el centro del flan una pajuela, y si al retirarla sale enjuta, tened la seguridad que vuestro flan está en su punto y retiraráis de la lumbre.

Así que se haya enfriado le volcáis sobre un plato.

Rosquillas de dama.

Para confeccionar esta clase de rosquillas, muy conocidas en nuestras provincias de Levante, se amasa en un cazo ó en un barreñito barnizado: 120 gramos de harina de avellanas tostadas, 120 de almendra molida, 130 de azúcar blanca, seca y bien tamizada, y ocho yemas de huevo.

Cuando esté amasado, se espolvorea con harina una mesa, se saca la masa sobre ella y se hacen las rosquillas en forma de rollitos estirados.

Se engrasan un poco las latas antes de colocar en ellas las rosquillas, y se cuecen en el horno con fuego muy lento.

JACKSONVILLE.

ENTRE COCHEROS

—Comu que hace pocu tiempu que he venidu de Galicia, quisiera que me explicaras una cosa.

—Si te esplicas. .

—Estaba yo pur la tarde de ayer tarde, cun mi alquila derecha, puestu en el puntu y subidu en mi berlina, cun las riendas en la manu y en la boca una culilla. De pruntu, un gran caballero, que marchaba en cumpaño

de una rapaza muy guapa, me dijo: —«Cucheru, mira: las seis en puntu: despaciú: te vas hacia la Flurida, cun las cortinas bajadas y las madeiras subidas, y á eso de las siete y quartu, das la vuelta y más deprisá vuelves á Madrid y te paras en la calle de Sevilla.»

Hice todú lu mandadu lu mejor que yo sabía.

Pero mientras caminaba, cavila que te cavila, nuté que toda la gente, me miraba y se reía.

A las siete y media en puntu paré la bestia cansina, en la calle de Alcalá pegadu á la Equitativa.

—Compare, ahí viene lo bueno, quiero decir, la propina.

—Nada de esu, tres pesetas que no hay quien me las admíta. Y puestu que tû eres listu, dime lu que significa, lu de marchar en un coche, lu de nun marchar deprisá, lu de subir las madeiras, lu de bajar las cortinas, y lu de dar doce reales falsus y nun dar propina.

—Pues es más claro que el agua, es cosa que está á la vista: que el caballero era un tuno y tropezó con un lila.

E. PARADAS:

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA