

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 10 DE AGOSTO DE 1893.

## Plato fuerte

### MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

El sabio, que aventajando á Colón en punto á descubrimientos geográficos, declaró tener un proyecto en *Ciernes*, cuya realización veía en *Lontananza*, y que no le había presentado por *Prudencia* y por *Modestia*.

El celeberrimo doctor Koch inculcando artificialmente la tuberculosis á los *Consejos* de Indias, por *conejos* de Indias; casi al mismo tiempo que Mr. Brongniart descubría el *borrego* microscópico, por *hongo* microscópico.

Los enormes proyectiles *cómicos* que arrojan los grandes cañones de *acaso*, por proyectiles *cónicos* y cañones de *acer*.

El fisgón revistero de salones, que llegó á enterarse de que la distinguida señorita B había salido de un aristocrático baile, completamente *marcala* por las *muelas atrocionas* del señorito C, á quien aquélla había *descarado*. Por cierto, que al leer esta noticia, un sencillo hombre del pueblo, exclamó: «¡Pues ni en un baile de candil ocurren semejantes escenas!» Pero como *qui bene legit multa mala tegit*, debió haber entendido el cándido lector, que la señorita B había salido completa-

mente *mareada* por las *muchas atenciones* del señorito C, á quien aquélla había *desairado*.

El neo intransigente, exaltado místico é integrista puro y neto que, envuelto su espíritu en *estaño dulce* (por *éxtasis dulce*) concluía un artículo de mucho fondo, diciendo que todos los males que afligen á la humanidad son enviados como justo castigo por los *cuatro pillos* de la Iglesia, en vez de *atropellos* de la Iglesia.

El médico á lo *pata*, (por *alópata*) que aconsejaba se diese á los niños leche con *niquel* (por *liquen*) para curarles el constipado, y recomendaba la conveniencia de que las amas de *cura* (de *cría*) fuesen jóvenes, sanas y robustas.

El maestro de obras que alegaba haber ejecutado todos los trabajos según el plan que le había *tragado* el arquitecto, por había *trazado*.

Los continuos *despechos* (por *despachos*) que recibía el ministro de la Gobernación con motivo de las elecciones.

El alcalde que *forró* á los contribuyentes para obligarles á *volar*, por *forzó* y *votar*.

Los ascensos concedidos á muchos funcionarios públicos para premiar sus *vicios* especiales, por *servicios* especiales.

Los disparos hechos en Filipinas con los *abusos* de á treinta y seis, por *obuses* de á treinta y seis.

Los que teniendo ante su vista

las excelencias de las obras del Señor, no alcanzan á verlas porque son *mis pies*, por *miopes*.

Aquellos que para matar el hambre iban á tomar un *piso alto*, por *picolabis*.

El que, para manifestar desdén hacia una cosa ó persona, hacia un *molino* de desprecio con la cara, por *mohín* de desprecio.

El historiador religioso, que ponía por modelos de buenos católicos á los *masines* del Japón, por *mártires* del Japón.

Otro escritor, muy curioso y erudito, que al describir un nuevo aparato inventado para pescar á distintas profundidades, recomendaba que se pusiera un termómetro en el punto de *amarse*, por *amarre*.

El que, refiriéndose á su esposa, decía que era tan perspicaz, que le adivinaba todos sus pensamientos como si fuese una *maza*, por *maga*.

El sesudo estadista, que criticaba acerbamente la expulsión de los *mariscos* en España, por *moriscos*.

La tan ilustrada cuan bella señorita, que contemplando un cuadro que representaba distintas razas humanas, dijo que los que más le agradaban eran los *tentones* por *teutones*.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

## EL CAFÉ

¡El café! He aquí incontestablemente el fruto, cuyo uso al vulgarizarse, ha ejercido sobre los hábitos y costumbres de la vieja Europa, la más poderosa, la más decisiva influencia.

Ese grano aromático, con cuya deliciosa infusión se deleita el hom-

bre de todas las clases sociales, ha venido á ser en nuestros días, no tan solo un artículo de lujo, sino también un artículo de consumo doméstico, de uso tan general en ciertas naciones, que, bien puede decirse, que entra como elemento muy principal en la alimentación del pueblo.

Cantado por los poetas y celebrado por los escritores, el uso del café no tardó en vulgarizarse en toda Europa.

A mediados del pasado siglo, existían ya en Francia, y especialmente en París, numerosos establecimientos dedicados exclusivamente á servir al público ese delicioso breva. Por fin, poco á poco, la introducción de esa agradable bebida, que ya sola, ya mezclada con leche, resulta un alimento saludable, siempre que, traspasando los límites de una prudente moderación, no se caiga en el abuso, ha concluido por desterrar en parte el uso inmoderado del vino y de los aguardientes.

Con razón, afirma un economista notable, que sin el uso del café, el consumo de bebidas alcohólicas, sobre ser muy grande, sería el doble de lo que es.

Así es, que no se puede negar la influencia moralizadora que ejerce en la sociedad el uso del café, considerado como artículo de lujo, y los beneficios que reporta considerado como artículo meramente alimenticio.

El árbol que produce el café es originario de Etiopía (Africa), y de la Arabia (Asia).

Sus flores, muy parecidas á las del jazmín de nuestros jardines, esparcen un olor suave.

A estas flores sucede un pequeño fruto rojizo como las cerezas de pas-



tor (majuelas), que se vuelven negras así como van madurando. Cada uno de estos frutos encierra dos granos justapuestos por sus faces; esos granos son el café.

El más estimado es el Moka, que se cosecha en una de las provincias de la Arabia (El Yemen).

Hacia fines del siglo XVII unos navegantes holandeses transportaron de Moka á su colonia de Batavia (Oceanía) unos cuantos pies de ese precioso arbusto; y pocos años después ya existían algunos ejemplares de él en el jardín de aclimatación de Amsterdám, de donde se tomaron para transplantarlos en el Jardín de Plantas de París.

A principios del siglo XVIII un capitán de la marina francesa, monsieur Declieux, con infinitos cuidados y no pocas dificultades, llevó un pie de este hermoso arbolito á las Antillas Francesas.

Cuentan que habiendo venido á escasear el agua á bordo, se puso ésta á ración para la tripulación. Declieux prefirió sufrir la sed y reservar la mayor parte de la porción de agua que le correspondía, para regar su precioso arbusto.

Ese pie de cafetero, tan maravillosamente salvado durante una larga y penosa travesía, fué el tronco genealógico, digámoslo así, de todos los de la misma especie cultivados hoy día en las Antillas francesas y españolas.

El café es actualmente objeto de un inmenso comercio en todo el mundo, siendo las clases más apreciadas, después del moka, cuyas bayas ó granos son pequeños, se hallan cubiertos de una película ligeramente dorada y cuyo aroma es muy acentuado; el *Martinica*, de granos gruesos y verdes, redondeados en

sus extremidades; el *Borbon*, pequeño, redondo y verdoso, también cubierto de una película.

La infusión de café es reparadora, ayuda á la asimilación, en particular en las personas de edad avanzada, favorece el movimiento de renovación de los tejidos, de donde proviene en realidad la vida y la salud.

Después de una comida abundante, una taza de buen café disminuye enseguida la sensación penosa de empache del estómago.

Pero como quiera que hasta las cosas mejores tienen en este mundo su lado feo, el café no escapa á esa regla general, sino que por el contrario, tiene también sus inconvenientes, y no pequeños. Es un veneno lento, según opinión de muchos hombres de ciencia, entre ellos Fontanelle, quien afirma que su uso immoderado acaba con la vida entre los ochenta y noventa años... ¡Ah! Pero es que ustedes no saben sin duda quién era ese famoso secretario universal de la Academia de Ciencias de París... Vivió en la plenitud de todas sus facultades hasta la edad de ciento dos años, y emitió esa opinión cuando ya contaba más de noventa y seis. La verdad es que, á pesar de la opinión de Voltaire, que le consagró unos magníficos versos, el café obra de una manera muy enérgica sobre el sistema nervioso que sobreexcita poderosamente; así es que su uso conviene poco á los neurópatas, quienes experimentan, bajo su influjo, palpitaciones, inquietudes, temblores musculares y algunos una sensación indefinible de tristeza y de disgusto en la vida. |

Terminaremos este pequeño trabajo sobre el café, dando noticia de

una curiosidad acerca de las diferentes maneras de prepararle.

Los árabes, son los primeros, que han hecho uso de la aromática infusión del café, por ser esta planta, como hemos dicho, originaria de su país, la Arabia. Siendo así, ¿que mucho que sean, aun hoy día, los que mejor saben prepararlo y saborearlo? Sin embargo, el método por ellos empleado, es tan diferente del que se practica en todo el resto del mundo, que, á nuestros lectores, les parecerá sumamente extraño.

En Argelia, en Egipto y en Turquía, los sectarios del islamismo toman mucho café, al punto, de hacer de él un abuso, que á nosotros nos parecería imposible.

He aquí como acostumbran á tomarlo:

Se echa en una tacita pequeña de porcelana, una cucharadita de café en polvo, torreficado y molido á punto, se añade la cantidad de azúcar necesaria en polvo muy fino, y enseguida se echa encima el agua, que no ha de llegar nunca al punto de la ebullición. Se deja reposar y se bebe á pequeños sorbos, dejando los posos y algo del líquido en la taza.

El mozo, durante esa operación, en que su espíritu indolente parece recrearse soberanamente, no deja un solo instante la taza de la mano, así como no abandona nunca su pipa de desmedido tubo.

De esta manera hemos tomado café miles de veces en los cafés árabes de la Argelia y de la Tunesía, y podemos asegurar que es como mejor conserva su aroma.

J. SORIANO.

## Lista de Platos

### *Caldo de cortezas y legumbres.*

Prepárase un puchero á la francesa poniendo á cocer una libra de carne en un puchero de barro ó en una marmita de fundición con baño de porcelana; añádase un huevo, de dos y medio á tres litros de agua, déjese hervir unos minutos y adiciónese sal, pimienta y las siguientes verduras: nabos, chirivías, zanahorias, cebollas y un poquito de puerro y de apio.

El caldo que resulte se desengrasa, se pasa por un paño limpio, no muy tupido, y se conserva caliente.

Ahora sacad de la marmita ó olla todos los vegetales, los dividís en pequeñas porciones y los colocáis en una sopera; por encima pondréis unas cortezas de pan tostadas ó secadas al horno para echar el caldo por encima.

El caldo sobrante, si lo hubiera, se puede conservar en verano de un día para otro, teniéndole expuesto en un lugar fresco y ventilado, y en invierno durante dos ó tres días.

Es preciso que el recipiente en que se conserve esté vidriado; y cada vez que se tenga que hacer uso se debe desengrasar.

Esta sopa, muy estimada entre las clases populares de Francia y en ciertas provincias de España, es muy alimenticia.

### *Puré de zanahorias.*

Este puré es muy bueno y conviene para toda clase de sopas.

Su preparación es de lo más fácil.

Póngase en una cacerola una suficiente cantidad de manteca, unas veinte ó veinticinco zanahorias cortadas en rodajas, mójense después de rehogadas con caldo del puchero, y házase cocer hasta que se reduzcan regularmente.

Hecho esto, cuélense, escurranse y réduzcanse á puré.

Se vuelve á poner al fuego con el mismo caldo, y déjese cocer á fuego lento durante dos ó tres horas, al cabo de las cuales estarán suficientemente reducidas.

### *Puré de castañas*

Se cuecen primero las castañas en cantidad que convenga, y después de regularmente cocidas, y de quitarles el pellejo, se las pone en una marmita de fun-



dición con baño de porcelana, con caldo de sustancia ó del puchero, se hacen muy bien cocer, se escurren y se machacan en un mortero.

Se las pone otra vez con su mismo caldo después de haberlas colado, y se las deja aún cocer por espacio de un par de horas; espúmose.

Se sirve sobre una sopa empapada ó sobre cortezas de pan frito.

Si se quiere se pueden endulzar ligeramente con azúcar.

#### *Salsa romana.*

Cortad en pedacitos cuadrados 500 gramos de carne de ternera, 250 de magro de jamón, dos muslos de gallina, tres ó cuatro zanahorias, cuatro cebollas, dos hojas de laurel, tres ó cuatro clavos de especias, 250 gramos de manteca y un poco de sal.

Se pone todo en una cacerola á la lumbre algo viva.

Cuando la carne esté poco menos que á medio cocer, machacaréis doce yemas de huevos duros, y en ese estado se echa en la cacerola en donde está cociendo la carne.

Echaréis un poco de caldo para mojar, y lo menearéis muy bien.

Entonces echaréis poco á poco medio litro ó más de crema, cuidando que las yemas se disuelvan bien.

Desde este momento es preciso disminuir la viveza del fuego y dejar cocer lentamente, teniendo siempre cuidado de remover incesantemente el contenido á fin de que no se acumule.

Si resultara demasiado liada, se le puede añadir crema ó leche.

Se la deja hervir por espacio de hora y media, y después se pasa por un tamiz.

#### *Salsa Bechamel.*

De dos maneras diferentes se puede preparar esta salsa.

Primera fórmula.—En una cacerola se ponen seis cuartillos de leche, se coloca sobre el fuego y sin cesar de menear; se cuece hasta que quede reducida á dos cuartillos poco más ó menos.

Una vez la leche preparada de este modo, se coge un plato de saltear y en él se rehoga jamón cortado muy menudito, zanahorias, perejil, cebollas, laurel, tomillo y mantequilla blanca de vacas.

Se agregan poco más de tres onzas de harina, y una vez hecha esta mezcla se remoja todo ello con la leche reducida como hemos indicado, y unas cinco ó seis

cucharadas grandes de caldo blanco de gallina.

Se añade una nuez moscada, y, sin cesar de remover ni un solo momento, se mantiene hirviendo por espacio de treinta ó treinta y cinco minutos.

Cuando esté bien cocido y reducido se pasa por un tamiz.

Segunda fórmula.—Se echan en una cacerola tres ó cuatro cucharadas grandes de un buen caldo ó de sustancia reducido y ocho de *velouté blanco*; se pone al fuego esa mezcla, y removiendo sin cesar para que no se tome al fondo, se pone á la lumbre, y se deja hervir hasta que quede reducido á la mitad poco más ó menos.

En otra cacerola (ó en una caldereta), se ponen dos litros y medio de nata doble, y revolviendo continuamente para que no se pegue al recipiente, se la reduce á la mitad por la acción del fuego.

Hecho esto, se mezclan ambas preparaciones y se ponen otra vez á la lumbre, en donde, sin parar de remover la masa, se hace que hierva durante cuarenta y cinco á cincuenta minutos.

Cuando esa salsa se haya ligado perfectamente se paso por un cedazo ó por una estamina.

Se conserva en un perol, y en un lugar templado.

#### *Arroz á la valenciana.*

Preguntando cierto día á una cocinera valenciana que disfrutaba justamente de fama en eso de hacer una *bona paella*, en qué consistía el secreto de ese tan celebrado arroz, contestóme: *El arroz y el hombre, seco y enjuto*. En efecto, el objeto principal de ese rico guiso consiste:

1.º En que no se moje nunca el arroz lavándolo antes de echarlo á la cacerola. Es increíble lo que eso modifica las cualidades de ese cereal. El agua desaborea tanto el arroz, que un valenciano de paladar delicado reconoce ensalada si ha sido ó no lavado antes de cocerle, y si lo ha sido por regla general no lo come.

2.º En ponerle de una sola vez el agua (ó el caldo) que ha de embeber, para que, sin necesidad de añadirle ni quitarle, quede después de cocido en esa consistencia que dejándole tierno y entero le hace tan sabroso.

He aquí cómo lo preparan los valencianos, quienes no en vano se precian de ser los que mejor le condimentan:

En una sartén de dimensiones conve-

nientes se echa aceite ó manteca de cerdo en proporción á la cantidad de arroz que se intente guisar. Cuando esté bien caliente se echan en ella dos ó tres pimientos cortados á lo largo en dos ó tres partes, y después de cocidos se sacan. Entiéndase que la operación ha de efectuarse en una hornilla con fuego de carbón ó de leña bien vivo.

Una vez retirados los pimientos fritos de la sartén, se hacen freír en ella trozos de lomo de cerdo, salchicha, pollo y de pato, todo echo pedazos. Cuando estas viandas estén algo doradas se añaden dos ó tres dientes de ajo mondados y cortados en dos, tomate, sal, azufre, pimiento encarnado, un poquito de pimienta, pimiento encarnado, perejil, y si se quiere un ramito de hierba buena; se fríe bien todo esto con las carnes, dándole continuamente vueltas.

Se tienen mondadas y lavadas las siguientes hortalizas:

Una libra de judías verdes desgranadas, otro tanto de guisantes y media docena de alcachofas; se echan en la sartén y se le dan dos ó tres vueltas para que se rehoguen.

Se tiene preparada agua bien caliente en un puchero, y si fuese caldo, mejor, y se le echa en la cantidad que la experiencia estime necesaria, pues ya hemos indicado que el buen éxito de este guiso depende en gran parte del acierto en poner esa cantidad de líquido. Se deja hervir hasta que todos esos ingredientes estén cocidos.

Enseguida se aviva más el fuego, y si antes de echar el arroz se viera que el caldo no ha de ser suficiente, se le puede aún añadir, pero siempre caliente, de manera que no se interrumpa el hervor, y cuando haya cocido un poco más, se echa el arroz suficiente, se hace hervir muy fuerte y enseguida se ponen por encima los pimientos fritos que al principio se sacaron de la sartén.

Si se quiere que el arroz sea como se suele decir un *arroz completo*, se frien aparte anguilas y algún otro pescado, y se añaden á la *paella* en cuanto el arroz haya dado el primer hervor. Cuando éste esté á medio cocer, se disminuye bastante el fuego y se le deja que se acabe de apurar sintocarlo ni menearlo para nada. Al cabo de un cuarto de hora estará probablemente á punto. Se le saca y se sirve.

Para que la *paella* esté acertada, es indispensable que el arroz no esté deshe-

cho ni completamente cocido, y que cuando esté frío los granos enteros se desgajen uno á uno. Inútil es decir, que el caldo ha de quedar completamente absorbido.

Esto es lo que los valencianos llaman la *gran paella*, el plato favorito y de todo punto indispensable en todas las solemnidades domésticas entre aquellas gentes; en todas las giras y partidas de recreo, ya sea en su hermosísima huerta, ya en las márgenes del Albufera, su Grao, su Cañamelar ú en las del risueño Júcar.

Las gentes del pueblo preparan otro arroz á la valenciana más económico, también muy sabroso, la *paella chica*. He aquí cómo:

En una sartén se echa aceite en cantidad suficiente. Se frien un par de pimientos, si los hubiera, se añaden unos dientes de ajo y enseguida se sacan. Se echan á sofreír unos pedacitos menudos de bacalao, se añade sal, pimentón y cualquier hortaliza propia de la estación, como guisantes, alcachofas, judías verdes, etcétera.

Una vez esto frito, se echa el arroz, y sin cesar de menearlo, se rehoga bien.

Luego se añade la cantidad conveniente de agua y se le deja cocer, poniendo antes por encima y que queden á seco los pimientos que se sacaron.

Se acaba de cocer como en la gran *paella*, y se saca.

A este arroz se le suele añadir caracoles ó algunas ranas, en cuyo caso es preciso haberlas cocido aparte, y no ponerlas en el arroz hasta dado el primer hervor.

#### *Potaje de berzas.*

El potaje de berzas puede ser de ayuno con carne ó con tocino. En cualquiera de esos tres casos, la berza es la base del manjar.

1.º De ayuno. Se cuece una col con agua y sal, y además se añaden verduras del tiempo, como nabos, puerros, apio, zanahorias, etc. En cuanto esté toda la berza cocida se saca, se escurre y rehogan con sal y pimienta. Con el caldo se moja sopa de pan, añadiendo aceite ó una cucharada de manteca de puerco.

Esta sopa es de poco alimento y de difícil digestión.

2.º Con carne. Se pone en una olla ó en una marmita de hierro agua con un pedazo de carne ó de tocino ó con ambas



cosas, y se deja cocer por espacio de tres cuartos de hora. Se monda y lava una col, se la escalda con agua caliente, y se la añade á la olla. Apenas la col haya arrancado á hervir se añadirán nabos, zanahorias, apios, puerros, etc. También se puede poner una ó dos cebollas picadas y se sazona con sal y pimienta, y se le deja hervir por espacio de tres horas y media poco más ó menos. Cuando ya esté todo bien cocido á fuego lento, y al momento de servir, se saca la berza y la carne que se ponen aparte en un plato.

Se cortan unas sopas de pan, ya sea tostado ó no; se ponen en una sopera y se vierte el caldo encima dejando amezar.

Esta sopa, si bien de alimento, es tan indigesta como la precedente.

#### *Vaca á la moda ó á la burguesa.*

Se debe escoger uno de los mejores trozos de vaca que se pueda procurar, y si es posible que sea del lado del muslo.

Se bate y mecha con pedacitos de tocino. Se le coloca en una cacerola después de haberle espolvoreado con sal, y se añaden dos zanahorias, cuatro cebollas, dos clavos de especias, un ramito de perejil y unas cebolletas. También se puede agregar un pie de ternera, y se le echa dos hojas de laurel, sal, pimienta, un ramito de romero y cuatro vasos de agua. Se deja sudar por espacio de tres horas á fuego lento hasta que la carne esté cocida.

Se sirve en el plato la carne al centro y las legumbres alrededor.

#### *Filete de vaca á la Conti.*

Se toman unos buenos filetes de vaca ó ternera, y se cortan planos de manera á quitarles el lado de la piel y que queden bien llanos por ambos lados.

Se mechan introduciendo en los agujeros pedacitos de tocino delgados, y les debláis sobre ellos mismos uno por uno que formen rollo sujetándolos con bramante.

Se engrasa con manteca el fondo de una cacerola y se colocan los filetes en él, cuidando de que queden holgados. Enseguida se le echan un par de cucharadas grandes de buen caldo, y se añaden: cuatro zanahorias, cinco cebollas, dos hojas de laurel, un poco de perejil, cebolletas y tres clavos de especias; sal la conveniente.

Se corta en redondo del tamaño del hueco de la cacerola una hoja de papel

blanco untado de manteca y se coloca encima.

Dejad hervir á fuego moderado, y en cuanto haya desprendido algún caldo, se cubre con una covertera á propósito sobre la cual se coloca rescoldo ó fuego muy atenuado, encenizando la del hornillo para amortiguarlo. Le dejáis así sudar, mirándole decuando en cuando para ver si toma el color dorado que es de desear. Regularmente la coción dura siete cuartos de horas. Es muy conveniente que el caldo con que se moja este glaseado, esto es, reducido á la consistencia gelatinosa, á fin de que al retirar los filetes éstos estén también glaseados. Se sacan de la cacerola los filetes y las verduras dejando en ella todo el caldo y sustancia glaseada que adhería al filete ó filetes, y se agregan cuatro cucharadas de salsa española y una de *consommé* ó de buen caldo de la olla, y se le deja dar un par de hervores. Luego se pasa esta salsa á través de un tamiz, y se la vierte sobre los filetes.

#### *Bacalao á la provenzal.*

Se corta en pedazos el bacalao que naturalmente debe escogerse fresco y de buena calidad, como cuando se le prepara para freir y se le desala de la misma manera; se quita la piel y se limpia bien. Se le hace cocer en agua sin sal, se saca y se escurre muy bien.

Se toma una fuente y se forma un fondo con cebollas, ajo, escolofías y perejil, todo picado menudo. Se le añade pimienta y unos pedazos de limón sin cáscara. Sobre ese lecho se coloca el bacalao, pero antes se pondrán dos cucharadas de aceite y otras dos de manteca derretida.

Encima del bacalao se pone otra capa de los ingredientes indicados. Se cubre la cacerola con una covertera á propósito, y colocando en ella fuego amortiguado, se pone sobre un fuego muy suave y se deja cocer por espacio de cuatro ó cinco cuartos de hora.

Este guiso es muy apetitoso.

## En crudo

Pues señor, los vinos están más baratos que antes, pero son más malos. El precio está en razón directa de la adulteración. Y la adulteración en razón inversa de la salud del vecindario. Todos los

excrementos é inmundicias recogidas por la mañana en la vía pública, se encuentran indudablemente en las tinajas de nuestros taberneros.

Así, es que he dicho mal al principio, al decir que los vinos están más baratos; lo que están es excesivamente caros.

Es cierto que los verdaderos bebedores no se paran en barras; lo mismo les da beberlo puro que adulterado, con tal que emborrache... Y eso sí, se suelen salir con la suya, es decir con la *curda* correspondiente.

.\*.\*

El consuelo que tenemos, es que si los vinos son malos, la carne no puede ser más detestable, ni el pescado menos fresco, ni el jamón puede estar más lejos de nuestras manos y de nuestras bocas. Casi siempre lo ve uno—es decir lo ven millares de personas—cristal por medio en los escaparates de nuestras (¡qué más quisiéramos!) carnicerías. No nos dejan siquiera percibir su olor agradable.

De modo, que los pobres, estamos condenados á comer gato por liebre, caballo por vaca, y avelanas, torraos, melones y sandías por todo alimento. Y, para alternar, la ensalada que Dios confunda, el inmundo bacalao y los berroqueños garbanzos.

En cambio Gamazo, a pesar de sus economías, está rollizo con la carne de contribuyente.

Y entre unos y otros, están dejando sin tuétanos á este bendito país de las verbenas, de Pepe el Huevero y de la Bella Chiquita. Ruede la bola y sigan vendiéndose las bulas.

.\*.\*

Ya sabrán ustedes que, concertado por fin el menué del presupuesto Gamazo-Sagastio, el jefe de la cocina nacional ha tenido á bien licenciar sus hueses. Y ¡con qué gusto van á desparramarse por esas playas los chicos del Congreso!... Suerte que D. Gerónimo se nos queda en Madrid; de lo contrario, quién sabe si no nos propinaría á su vuelta de viajes veraniegos un nuevo impuesto... sobre las brisas por ejemplo... Todo es de temer de un tan gran estadista; digo, arbitrista.

.\*.\*

No precisamente en crudo, si no en el asado mes de Agosto, han venido á cerrarse las Cortes este año.

Desle que se la cortó Lagartijo hasta la fecha, no hemos tenido otro aconteci-

miento más notable. Esta prolongación de las sesiones, no tiene muchos ejemplos en la historia, y la verdad es, que para más de un diputado no habrá sido este plato de gusto. Pero, en fin, se habrán dicho ellos, ¿algo hay que hacer por el país, aunque no sea más que aplazar los bañitos, y aquí se han estado al pie del cañón, o del fogón, mejor dicho, de ésta, que gracias al de Hacienda, podemos llamar ya cocina económica. Cosa que, en los tiempos que atravesamos, no deja de tener su mérito. Po que ellos no están acostumbrados á sacrificarse.

Sino á representarnos.

En las Cortes.

Pero bueno, dirán los lectores, ¿y todo esto que tiene de crudo?

Ya se lo dirán á ustedes cuando rijan los nuevos presupuestos.

O cuando el Banco de España empiece á flaquear de las patas.

Que será quizás lo único que le quede.

Si Dios no lo dispone de otro modo, cosa que también es posible y de la que nos alegraríamos en el alma.

Que si no, tendríamos que exclamar, respecto del Tesoro público, aquello de

*Amarrado al duro banco,*

aunque nuestro Banco no tiene nada de duro, y todo se le vuelve papel, á lo cual viene aquí como de molde, la seguidilla que empieza:

P pe's son papeles  
cartas son cartas, etc.

y basta de citas, porque, encomenzando á citar acudirían la mar de cosas. Lo que no acudirían son las monedas de cinco duros.

¡Ay!

Y digo ¡ay! porque no las hay.

Que otro gallo nos cantara si abundasen.

.\*.\*

La Mesa del Senado ha salido hace días para San Sebastián, según dicen los periódicos diarios.

De modo que se fueron... pero se llevaron la Mesa.

No podía ser por menos.

¿Dónde irá el buey que no are?

O lo que es lo mismo:

¿Dónde irá el ministerial que no coma?

En fin, ¡que aproveche!

.\*.\*

Y se acabaron por hoy las crudezas, porque ya no les hablo á ustedes como me proponía de las últimas sesiones ha-



bidas en el Congreso á propósito de las reformas del Reglamento, pensando, que con recomendarles el *Plato del día* en que Mariano de Cavia habla de ellas, van ustedes servidos, y mucho mejor de lo que alcanzaría á servirles mi buena voluntad.

Allí hallarán ustedes las hazañas del Sr. Requejo, el cual se estará *requieando* todavía de los donosos chistes que á su costa hizo Sobaquillo.

Y adiós, que ya es cansar, con más que la comida en crudo debe ser corta por lo indigesta, y toda precaución es poca en este tiempo de los casos sospechosos.

PICATODO.

## RÁPIDA

LA CAÍDA

El poeta vió brillar en lo alto los ropajes lucientes de la Gloria, que le miraba con ojos incitantes, y extendía hacia él sus brazos torncados animándolo á la lucha. Percibió la sonrisa de su boca y soñó dormir sobre su seno de nieve, el sueño de la inmortalidad.

Quiero dejar—se dijo—en mi camino, como rastro cruento de mi paso, manchadas de mi sangre las peñas agudas y presas en los zarzales girones de la piel de mis manos. Quiero escalar la cima, desde donde la Gloria me sonríe, con los pies desahogados á fuerza de aferrarlos á las piedras, y con las manos ensangrentadas y sin uñas á fuerza de clavarlas en la tierra, y poder gritarle á la Gloria, mostrando mis heridas:

—Mira, por ahí he subido á reclamar tus favores, dejando en las asperezas del sendero sangre de mis venas, y girones palpitantes de mi carne. ¿Ve si soy digno de tí!

Y se lanzó á la lucha. A un lado caían muchos vencidos, para no levantarse. Pero, ¿qué importaba? La Gloria seguía sonriendo desde arriba y con sus brazos siempre extendidos, animándole... Y regando la tierra con su sangre, y dejando entre peñas y zarzales peñascos de su piel, el poeta ascendía lentamente, sin desmayar su fe, sin perder su halagüeña esperanza. Llegó por fin. Detrás de él, se agitaba convulsa la turba gritadora de los que le seguían, que aclamaban alegres su triunfo. La Gloria estaba allí, esplendorosa y gallarda, en su trono de nácar y de oro, esperando su llegada, para enjugar su frente sudorosa con

sus rosados labios, para coronar su desnuda cabeza, y curar sus heridas con sus manos suaves y delicadas, como las alas de las mariposas de luz que revuelan en su torno, y descendían á veces á la tierra para rozar con sus alas divinas la cabeza del genio... El poeta la miraba arrobado; suggestionado por la suprema blancura de sus carnes tersas... No le faltaba más que un paso... Extender las manos y tocarla... Trató de adelantar más; fué en vano. Sus músculos, rendidos, se negaban á ayudar á su voluntad invencible. Entonces alzó sus manos suplicantes pidiendo auxilio á la Gloria. Más ésta, continuó tranquila, con los brazos abiertos sobre lo infinito, con los ojos de mirar vago, incitándole, y con los labios hidrópicos de besos, sonriéndole... Y el poeta, sintió flaquear sus músculos cansados, huirle la luz divina del cerebro, aflojarse las manos y derrumbársele la esperanza. Y, en un último esfuerzo de delirio, el poeta escaló vacilante el trono deslumbrador de la Gloria besó con la ira del deseo á la fuerza colmada, y cayó exánime, inerte, sintiendo en el corazón el hielo eterno de aquella boca divina...

Y la gloria, siguió indiferente, haciendo brillar en sus ojos hermosas promesas de caricias infinitas, abriendo sus brazos torncados á los que subían, y sonriendo siempre, con aquella sonrisa traidora de sus labios hidrópicos de besos...

JOSÉ DE CUÉLLAR.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### Agua de las sultanas.

Las aguas aromáticas, deben componerse con materias oloríficas que tengan propensión á amalgamarse con facilidad, y que sean análogas.

Entre la infinidad de composiciones líquidas, ninguna de tan popular uso como la llamada *agua de las sultanas*, la cual debe formarse especialmente, con sustancias que refresquen la tez y la comuniquen cierto lustre.

He aquí la más fácil manera de prepararlo:

Espritu de vino de 35 grados, rectificado.....	1 litro.
Bálsamo del Perú (espritu de).....	30 gramos.

Tintura de vainilla.....	60 gramos.
Espíritu de estoragüe (liquido).....	30 »
Bálsamo de Telú.....	30 »
Agua de Chipre.....	medio litro.
Idem de Junquillo.....	cuarto id.
Idem de Jacinto.....	cuarto id.
Idem de resaca.....	cuarto id.

Se mezcla y dejan macerar unos días, y después, se añade medio cua tillo de agua de rosas, otro tanto de agua de flor de naranjo, media onza de esencia de almizcle y otro tanto de esencia de ámbar. Se deja reposar, y al cabo de unos días ya se puede usar

#### Para purificar el jabón ordinario

Se escoge para ello un buen jabón blanco bien fabricado.

Se corta en pedacitos pequeños y se deshace ó se funde en un baño María, ó de lo contrario á un fuego muy lento.

Para cinco kilogramos de jabón, se echa un litro y medio (poco más ó menos) de agua de rosas, un poco menos de agua de flor naranjo y un puñado de sal blanca en polvo.

En cuanto el jabón esté fundido, se le pasa por un tamiz, se deja enfriar, y se corta otra vez en pedecitos muy delgados, y pone á secar á la sombra.

Una vez secos esos pedacitos, se les vuelve á fundir, también al baño María, añadiéndole un poquito más de agua de flor de naranjo.

Se echa en moldes para formar barras ó ruedos.

Concluida esta segunda operación, se tiene un jabón puro, exento de todo mal olor

También se le puede conservar pulverizado para los usos á que se destine.

#### Jabón de Lady Derby

Es un excelente jabón de tocador, cuya preparación, fácil por demás, es como sigue:

Antes de todo es preciso procurarse un buen jabón blanco ordinario, lo más purificado que sea posible, si acaso no se tuviese preparado de antemano en la forma que antes hemos indicado.

Se toma del susodicho jabón blanco un kilogramo, y se le pone á fundir en un baño María. Se muelen bien en un mortero de mármol 150 ó 120 gramos de almendras amargas peladas, y como unos veinte gramos de alcanfor.

Hecha esta amalgama, se echa en el

jabón liquidado y sensiblemente caliente, añadiéndole 90 gramos de tintura de Benjuí. Se menea muy bien, para que la mezcla sea igual en toda la masa, y el jabón está hecho. Ahora, solo falta echarlo en unos moldes y cortarlo en pastillas.

Si, por ventura, se sintiera demasiado el olor del alcanfor ó el del Benjuí, se le deja apurar un poquito al fuego para debilitarlo.

#### Contra las verrugas, callos y durezas de la piel.

Acido acético.....	10 gramos.
Tintura de yodo.....	10 »

Mézclase íntimamente.

Aplicado con un pincel dos ó tres veces, por espacio de tres ó cuatro días (ó algunos más, según los casos), se consigue hacer desaparecer totalmente los callos, verrugas, etc., pues fácilmente se arrancan después con la uña.

No exige vendaje de ningún género. Solo basta dejar que se seque antes de calzarse.

Conviene, para el más pronto resultado, hacer la operación al tiempo de acostarse y levantarse.

#### Conservación de la hermosura de la tez.

En los países del Norte de Europa, particularmente en Alemania y en Dinamarca, en donde, como es sabido, la mayor parte de las señoras poseen un bellísimo cutis, se usan varios preservativos con el fin de conservar la frescura del cutis.

He aquí una de las recetas más en boga y que mejores resultados da en la práctica:

Se toman iguales cantidades de harina de habas blancas, de las cuatro semillas frías y de mata fresca; se baten bien todas estas materias, añadiendo la cantidad suficiente de leche para hacer una pomada, que se aplica al rostro cuando van á acostarse.

Igual resultado casi, se obtiene con la manteca de caldo, de que hacen mucho uso las mujeres de color y las criollas en las Antillas y en la Maldivia.

Otras recetas se preconizan para dar un hermoso colorido al rostro. Casi todas ellas son refrigerantes y perfectamente inofensivas. Entre ellas solo citaremos las siguientes:

Los baños de leche y de pasta de almendras, el agua destilada de la miel, la de murajes, las luciones con la savia de



la vid, el zumo lechoso de la cebada verde, el zumo de melón y las yemas de huevo.

#### Agua para hermosear el rostro.

Se pulverizan unas cuantas habas y unos cuantos garbanzos, y se remoja en agua tibia, en la que se habrá echado previamente una clara de huevo batida con leche de burra.

Se deja secar.

Cuando se quiera usar, se echa en agua clara y se disuelve.

Se lava la cara con esa disolución.

## Conservas

### Conservación de los huevos.

No siempre se tiene la buena suerte de tener huevos frescos, y son muchas las circunstancias de la vida en que no es posible procurárselos en tales condiciones. De ahí que se hayan imaginado infinitas de métodos para su conservación.

Como el asunto reviste en la economía doméstica bastante interés, y que en alguna ocasión podría convenir á nuestros lectores, vamos á permitirnos reseñar aquí los diferentes sistemas puestos en práctica para conservar en buen estado para el consumo, ya que no en su primitiva frescura, ese importante elemento de la cocina.

La mejor época del año para hacer la provisión de huevos para el invierno, son los meses de Agosto y Septiembre. Los que se destinen á la conservación deben ser muy frescos, y si es posible del día, con el fin de tener la seguridad en ellos de que no ha podido desarrollarse germen alguno de incubación.

He aquí ahora los procedimientos:

1.º Se colocan los huevos en unas orzas de mediano tamaño; se hace una lechada de cal, tomando á proporción de un kilo de la primera por 10 litros de agua sobre los huevos, quedando éstos bien sumergidos. Después de tapar bien para interceptar completamente el aire, y se guardan en una cueva ó bodega de temperatura igual. Los poros de las cáscaras del huevo se rellenan del calcurio en disolución contenido en el agua, y eso es lo que preserva al huevo. En esta forma se conservan intactos y en buen estado catorce ó quince meses.

2.º Para conservar por ejemplo seis docenas de huevos, se toman unos dos kilogramos de ceniza, otro tanto de cal viva, 200 gramos de sal y 200 de potasa, se reducen á polvo separadamente y luego se mezclan bien. Se hace una infusión de te y con ella se amasan esos ingredientes formando una pasta no muy espesa. Se toman los huevos uno á uno y se les embadurnan de una capa de dicha pasta de un milímetro de espesor poco más ó menos.

Se dejan secar y se conservan en un sitio templado y cuya temperatura sea poco variable.

3.º Se ponen los huevos en una vasija que se llena después de sebo de carneiro derretido; se le deja enfriar un poco, y antes de que se solidifique, se echa en el recipiente en donde se habrán colocado los huevos que se pretenden conservar, de manera que queden enteramente cubiertos.

En ese estado pueden guardarse cinco ó seis meses.

4.º Se ponen los huevos en agua caliente por espacio de algunos minutos, y como la albumina (ó clara) que está en inmediato contacto con la pared interior de la cáscara se coagula, resulta aquella revestida de una capa interior que, á pesar de ser muy delgada, es perfectamente impermeable al aire, de manera que conserva al huevo.

Este método está muy en boga en Escocia y en la marina inglesa.

### Compta de naranjas.

Se escogen buenas naranjas y se mondan y límpian bien; se cortan en cuatro y se las quitan los huesos; se las deja unos minutos en agua fresca, y luego se ponen en una marmita ó puchero y se les da un pequeño hervor, lo suficiente para que blanqueen. En cuanto estén bastante tiernas, se sacan y se vuelven á echar en un barreño de agua fría.

Mientras tanto, se prepara un baño de azúcar en el que se echan las naranjas, y poniéndolas otra vez á la lumbre se las deja dar dos ó tres hervores. Se retiran y se las deja enfriar. Se repite de nuevo dándoles otro hervor. Entonces se retiran las naranjas del jarabe y se colocan en la compotera. Se vuelve el jarabe al fuego y se le dan aún unos hervores con objeto de que adquiriera mayor consistencia. Le dejáis enfriar y lo vertiréis sobre los pedazos de naranja.

*Compota de manzanas rellenas.*

Se toman diez buenas manzanas de las llamadas de la reina, bien sanas y bien firmes, y con el vaciador, instrumento muy en uso y que se parece á una cuchara de café, pero más largo, y con él retiráis la mayor parte del pulpo de las manzanas, dejándolas sin embargo en punto que conserven bastante consistencia. Luego se mondan, y las ponéis en un barreñite con agua fría; al cabo de quince ó veinte minutos se sacan y se escurren bien.

Preparáis una disolución densa de agua y azúcar, y las ponéis al fuego en un calderito bastante grande para que no estén las manzanas apretadas unas contra otras, lo que sería un inconveniente grave.

Las dejáis hervir á fuego lento, y cuando estén bastante reblandecidas, las sacáis de la lumbre y las tiráis una por una con precaución para no aplastarlas, colocándolas enseguida en las compoteras. Hecho esto se introduce en cada manzana, después de bien escurridas, marmelada de albaricques, y cuando todas estén rellenas cortáis unas cortecitas delgadas de limón, con las que formáis unas ruedecitas que sirven para tapar los agujeros de las manzanas hechos con el vaciador.

Se clarifica el jarabe de azúcar, que se deja aún al fuego para reducirle más; y cuando esté bastante frío, se vierte sobre las manzanas en sus propias compoteras.

STRAFF.

**HUMORADAS**

¡Te es infiel? ¡Y la quieres? No me extraña. Yo adoro á la esperanza, aunque me engaña.

Te he visto no sé dónde, ni sé cuándo, ¡ah! sí; ya lo recuerdo, fué soñando.

Me dicen que es un diablo; más recelo que este diablo, al caer, se trajo el cielo.

No es raro en una almohada ver dos frentes que maduran dos planes diferentes.

¡Todo pasa, lo mismo que las rosas, los hombres, los imperios y las cosas.

Para verte, parece que á tu lado admiradas las horas se han sentado.

—¡Ámame más!!—la niña le decía: pero él—¡si es imposible!—respondía.

En la hoja en que escribo este «te quiero», siento el perfume de mi amor primero.

¡Qué olvidos tan extraños!  
Al verte no me acuerdo de mis años.

Me dijo, al verme triste, una chilena:  
—Siempre hay una mujer junto á una pena.

¿Por qué saben las gentes que has pecado?  
Lo saben porque rezas demasiado.

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

**UN ATROPELLO**

En ayes prorrumpe la niña inocente;  
el coche se para, acude la gente,  
y cercanla todos y nadie se entera  
de por qué se aflige de aquella manera.  
De pronto, una vieja, rompiendo la valla,  
el rostro le limpia con una toalla,  
y luego murmura con voz conmovida:  
—¡Será necesario salvarle la vida!  
Y lanza el del coche feroz juramento  
y acuden los guardias del Ayuntamiento,  
los cuales haciendo terrible desmoche,  
se llevan la niña, la vieja y el coche.  
—¿Qué es lo que sucede?—pregunta el Galeno  
al ver lo que sufre la víctima tierna,  
y en tanto la niña desgirarse el seno  
gritando anhelante:—¡La pierna... la pierna!  
La vieja al cochero, furiosa, maltrata;  
los guardias se alejan con cinta amargura,  
el médico ríe, la niña se apura...  
¡Es que á la muñeca le falta una pata!

LUIS TABOADA.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑIA