



# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 17 DE AGOSTO DE 1893.

## Plato fuerte

### MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

El político, que haciendo estudios comparativos sobre los diferentes sistemas de gobierno de las naciones, manifestaba estar admirado de la belleza y organización política de los cantores de Suiza; que basta en dicha República que ocho cantores reclamen contra una ley, para que ésta sea sometida á votación popular... Y para que no todo se convierta en música, diremos que la República de Suiza la constituyen veintiocho cantones, y para formar el Consejo federal no se puede elegir más que un individuo en cada cartón. (Bien se comprende que el autor se refería á los cantones de Suiza).

El exaltado poeta que aludía al cisco de plata que tiene la luna, por disco de plata.

Los que imputaban el aumento de los ingresos y la reducción de los gastos al considerable consumo que hacían los empleados de una Compañía, por reducción de los gastos.

El que, desde muy lejos, divisaba las blancas arpas de un molino de viento, por blancas aspas.

El sesudo antianarquista, que para combatir el aparatoso efecto

de las grandes manifestaciones obreras, decía que jamás sería partidario del minero, por número.

Napoleón I cuando decía á sus tropas que al regresar á Francia entrarían con abundantes ahorros para comprar tachuelas, por decir para sus francachelas, y que para llenar las arcas del Tesoro francés se valió del impuesto de dos sueldos por cada libra de *sol*, por *sal*.

El Sr. Pi y Margall asegurando que la cuestión política en España, en lo que á los partidos avanzados concierne, quedaría definitivamente arreglada el día en que todos los jefes republicanos entrasen con él en un convento, por convenio.

El insaciable gastrónomo que comió y bebió hasta la sociedad, por saciedad.

Napoleón III sucumbiendo ante los certeros golpes producidos por la tacita de Moltke, por táctica de Moltke.

El que aseguraba que en todas partes para maestra basta un botón, por muestra.

El sayón que para enclavar á Jesús en la cruz tomó un cuartillo de hierro, por martillo de hierro.

El que para ir á la feria de su pueblo hizo el viaje montado en un pimiento, por jumento.

Los que cuentan que Sócrates murió por darle á beber ciento, por cicuta.

Castelar cuando entregado á los recuerdos de su juventud, le hacía

decir un cajista en las pruebas de un artículo recientemente publicado, "que hace poco más ó menos medio siglo era bastante *mico*", por *chico*.

Uno de los periódicos más leídos en Barcelona que, refiriéndose á la causa seguida hace unos cuantos meses en Madrid á la Marquesa de Castro-Enriquez, dijo que el Conde de Canga-Argüelles se lamentaba en el discurso pronunciado en el Congreso de los diputados, de que «la *princesa*, al hablar de tal modo, lo hiciera dando detalles que no pudiesen menos de influir en el prestigio de los tribunales.» Es de suponer que donde dijo *princesa* quiso decir *prensa*.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

## Los aficionados.

Pocas plagas, incluso la de la langosta, producen mayores males que la de los aficionados.

Para mayor comodidad se han dividido en diversos gremios; aficionados á la tauromaquia, á diputados de la mayoría, á yernos con destino, á Portales, digo, pelotaris de cesta, á cómicos de todas clases y castas, á autores dramáticos, y hasta á padres de familia sin hijos ni mujer conocida.

Todos son verdaderos especialistas en sus géneros al respective, y trabajan solo por gusto y sin retribución de ninguna clase.

Su único objetivo es que se les conozca y que se les aplauda y que se vea que sino llegan á la cumbre de la gloria, no es porque les falte afición, ni merecimientos, sino por-

que son modestos y no les gusta actuar más que delante de la familia ó de los amigos de confianza.

El gremio que cuenta con mayores adeptos es el de cómicos, ya sean de la categoría de serios ó de la de ligeros.

No hay chica de la clase de románticas y sentimentales, que no sienta afición á la escena y se considere capaz de eclipsar á la Sarah Bernard y á la Joaquina Pino, ni chico ultramarinista ó veterinario, que no sueñe todas las noches con representar *La cabaña de Tom* ó *El país del tocino*.

Apenas se les presenta la menor ocasión, ya les tienen ustedes en las tablas llevándose las manos al estómago como si sintieran síntomas del cólera morbo, y mayando por todo lo alto para espantar á todos los ratones de la vecindad.

En lo único que no se fijan es en la *mis en scene*, lo mismo les da á ellos convertir en jardín una cocina, que habilitar para sala un bos, que virgen y en estado de que le proteja la Sociedad de padres de familia.

En una comedia de aficionados que vi yo hace poco en un teatro al aire libre y dedicado á Bretón de los Herreros, una joven lánguida, que hacia de esposa del protagonista y de madre de una porción de chiquillos, salía á escena vestida de corto y con la trenza colgando como si se tratase de una niña de nueve ó diez años.

Al llegar á la escena culminante la pobre chica empezó á llorar á lágrima viva, porque el *barba* (que creía que á los aficionados les está permitido todo lo que quieran), le pisó un sabañón que tenia en el pie derecho y hubo que suspender



la representación hasta que la dieron unas cuantas friegas con sebo de carro diluido en aguardiente de caña.

Y como estas representaciones hay muchas, sobre todo en estos tiempos de calor, en que los pueblos se llenan de veraneantes baratos, que ansían tomar baños de ola en tenaja y que quieren presumir aunque sólo sea estos mesecitos.

Desde su llegada tratan de transformar el pueblo por completo, ellos se comprometen á dar funciones dramáticas para divertir á la hija del alcalde y demás hembras de la *creme*, y no descansan hasta convertir algún pajar ruinoso ó algún frontón en desuso, en templo de Talía.

Ellos actúan de todo y lo mismo hacen de carpinteros y arreglan el tablado donde luego han de darse á conocer como actores de *género*, que componen la obra como quien compone un par de botas viejas ó ata un fardo de bacalao de perro.

Sin ir más lejos, yo conozco un chico de lentes y bigote rubio, que veranea en un pueblo cercano á Madrid y que en el invierno se gana la vida vendiendo camarones frescos y castañas cocidas, que está poniendo música á una obra ligera de un chico con patillas que parezca un orangután.

El engendro dicen que verá la luz un día de estos.

¡Por Dios, D. Venancio, que estamos en época de epidemia!

EMILIO DE PALACIO.

## Lista de Platos

### *Sopa del Paraíso.*

Esta sopa, lo mismo que la bearnesa, la

brunesa y otras, es, un manjar exquisito, pero de los que resultan caros.

En una cazuela grande, ó en una marmita con baño de porcelana, de las de boca ancha, se ponen á cocer por el orden en que vamos á indicarlo, y después de limpiarlo todo muy bien.

Una libra de carne de vaca con algo de hueso, un conejo, un cuarto de gallina y un trozo de pierna de venado.

Luego se añaden dos ó tres cebollas, cuatro ó cinco zanahorias, un par de nabos, una cabeza de ajos, la sal que requiera, un ramito de tomillo, otro de perejil, una pulgarada de pimienta y un par de clavos de especia.

Al momento de poner las carnes, se pone también un poco menos de un cortadillo de buen coñac.

Con el agua que se juzgue conveniente, y sin perjuicio de ir añadiendo de caliente si fuese necesario, se pone todo á la lumbré y se deja cocer sin precipitar ni avivar mucho la lumbré, por espacio de ocho horas.

Una vez todo cocido, se sacará el caldo y se pasa á través un tamiz de crin, al efecto de desengrasarlo bien.

Se vuelve á colocar sobre el fuego, ese caldo en una cazuela, y tan pronto como entre en ebullición se echan en él tantas cucharadas de buena tapioca cuantos sean los comensales.

Se baten aparte dos ó tres yemas de huevos frescos, y así que la tapioca empiece á espesar se le echan por encima, y se la deja aun un ratito á la lumbré cuidando de menearla sin cesar, hasta que se saque de ella para servirla enseguida en los platos.

Excusado por demás decir que el caldo de la sopa del Paraíso es de lo más sabroso que hay, y que es á la vez un plato excesivamente apetitoso nutritivo y de facilísima digestión.

### *Potaje á la puré de tomates.*

Tomáis tres docenas de buenos tomates sazonados, los cortáis en dos pedazos, los apretáis para que escurran las pepitas y el jugo que contengan.

Enseguida cortáis en lonjitas delgadas 400 ó 500 gramos de jamón magro salado, cuatro cebollas gordas y un ramillete de perejil.

Ponedlo todo en una cacerola con 225 gramos de manteca fina, y lo ponéis sobre un fuego lento, donde se cocerán suavemente.

De esa manera, el jamón tendrá el tiempo de exprimir todo su jugo y con él todo su gusto.

Cortaréis menudas unas pocas de costras de pan tostadas ó no, las echáis en la cacerola y dejáis hervir el puré y la sopa para que tome cuerpo, sin descuidar de menear mucho con la espumadera ó con una cuchara de madera.

Una vez todo bien cocido, pasáis vuestro puré por un tamiz y lo colocáis enseguida en otra cacerola.

La mojaréis con *consomé* ó con buen caldo del puchero, y le volvéis á la lumbre para que arranque otro hervor. En cuanto empiece á hervir, la sacaréis y la dejáis al lado de la lumbre durante media hora para que se desgrase.

Añadidle un poco de azúcar pulverizada, y el puré queda hecho.

Este puré puede servirse con sopa de fideos, de macarrones ó de arroz, pero téngase presente que en todos los casos es necesario hacer cocer antes esa sopa, si no enteramente, á lo menos lo necesario para que blanqueen, acabando la cocción con el puré.

#### *Potaje de judías.*

Es un guiso muy común, cuya preparación es la siguiente:

Se ponen á cocer, y después del primer hervor se las cambia el agua, y cuando estén bien cocidas, se componen con cebolla frita, ajos machacados, azafrán y una hoja de yerba buena; si se quiere espesar, se hace esto con un poco de pan rallado, queso ó arroz, que se añadirá cuando esté hirviendo.

#### *Judías verdes á la catalana.*

Es preciso que las judías sean tiernas y lo más gruesas posible, para que el plato resulte.

Se les quitan los hilos y los dos extremos, se parten en dos y se echan á refrescar en un bariño de agua clara fría.

Se pone en un perol agua á calentar y cuando ya casi esté á punto de entrar en ebullición se echan en él las judías, después de limpias y escurridas.

Se les pone la sal conveniente, dos cabezas de ajo, y algunas patatas pequeñas nuevas bien mondadas y lavadas.

Se las deja cocer, teniendo el perol cubierto, y en cuando ya estén cocidas se escurren, se calda enseguida las cabezas de ajo.

Se cortan las patatas en rodajas, se pone

en una fuente, y antes que se enfrien se sazonan con sal, aceite, pimienta y vinagre, y se colocan en forma que las patatas queden en medio, y las judías formando corona.

#### *Zanaherías cocidas á la inglesa.*

Mondadas y bien lavadas las dejáis por espacio de media hora ó cuarenta minutos á refrescar en agua fría.

Se ponen luego en un perol y se las deja hervir otros cuarenta minutos ó tres cuartos de hora.

Se retiran, se dejan enfriar algo, se escurren bien y se cortan en rodajas de uno á un centímetro y medio de grueso.

Se colocan después en una cacerola con un par de cortadillos de caldo de carne de vaca ó carnero; se le añade un poco de pimienta y la suficiente cantidad de sal y se deja cocer á fuego lento por espacio de media hora.

Tan pronto como estén cocidas se agrega el contenido de un cucharón de nata ó de leche, y un buen pedazo de manteca, hecha jaletitas que rebozéis con harina. Se le da otro hervor y se sirve.

De no tener caldo de carne, podrá sustituirse por agua y juntarle la manteca y harina cuando esté á medio hervir, ó sea un cuarto de hora antes de retirar de la lumbre.

#### *Esencia de trufas.*

Se mondan y limpian bien medio kilogramo de buenas trufas, si puede ser de las llamadas de Perigord.

En una olla pequeña, de barro vitrificado, ó de fundición con baño de porcelana, se echa una media botella de vino de Madera, poco menos de un litro de buen *consomé*, y de no tenerlo, se sustituye por una cantidad igual de caldo del puchero de galina.

Se le agregan: un poco de hierbas aromáticas, algo de sal, una ó dos pulgaradas de pimienta y un pedacito de nuez moscada, bien picada al almírez.

Se coloca sobre el fuego cubriendo bien la vasija, y déjese cocer por espacio de veinte ó veinticinco minutos con fuego vivo.

Enseguida se sacan las trufas y se ponen á enfriar, y cuando estén ya bien frías, se cuele á través de un trapo tupido de blado en dos ó tres.

La esencia se guarda en un puchero bien tapado, mientras que las trufas, que á pesar de la cocción no han perdido aun su aroma enteramente, se las aprovecha



para guarnecer viandas que requieran ese sazonomiento.

#### *Guisado de vaca cocido á la burguesa.*

Este guiso se hace con la carne del cocido, que se reserva para ello.

Se mondan siete ó ocho cebollos, que se cortan en secciones longitudinales (de arriba abajo), y se lavan bien, dejándolas después escurrir.

Se pone en una cacerola una cantidad adecuada de manteca de puerco y por encima las cebollas.

Se coloca sobre un fuego muy ardiente y se las dan unas cuantas vueltas. En cuanto éstas tomen color, se añade una cucharada de harina, que se reboza con las cebollas, agregando á los dos ó tres minutos como cesa de un vaso del mismo caldo del puchero, y menear sin cesar hasta que arranque el hervor.

Se añade sal, pimienta, un poquitín de vinagre, si se quiere, y cuando la salsa haya hervido unos dieciséis ó veinte minutos, la verteréis en un plato ó fuente, donde, previamente, habréis colocado las rodajas de la carne del cocido cortadas de medio dedo ó menos de grueso.

Colocáis el plato ó fuente sobre un fuego encendido, donde lo dejaréis que se acabe de cocer muy lentamente, para lo cual bastarán de treinta y cinco á cuarenta y cinco minutos.

#### *Alcachofas fritas.*

La alcachofa frita debe prepararse de la manera siguiente:

Se sacan las hojas exteriores más duras y se parten en rajas de arriba abajo, no sin cortar antes la parte superior de sus hojas: luego se lavan y se dejan á escurrir perfectamente.

Si las alcachofas por ser sazonadas en demasía tuvieran ya pelusa en el centro, será preciso extraérsela.

Se las echa en agua fría acedulada con un poco de vinagre.

Se la saca y escurre de nuevo, hasta que queden bien enjutas.

Por separado se prepara un baño en esta forma: dos ó tres huevos, crema, sal, pimienta, una cucharadita de harina, otra de aguarriente del llamado *triple* antes; se bate perfectamente, y se forma una pasta de poca consistencia.

Se echan en ella los pedazos de alcachofa uno á uno, se les revuelve bien en esta preparación para que queden rebosados.

Se pone manteca ó buen aceite en una sartén, y se las frie.

En un plato ó fuente se pone perejil picado muy menudo, espolvoreado con sal fina, y á medida que se sacan los trozos de alcachofa se los va colocando en dicho plato, dejándolos gotear primero sobre la sartén.

#### *Guisado de truchas.*

Se escaman, se abren, vacían y limpian los peces y se cortan después hechos ruelas y enseguida se frien con tocino gordo y magro.

De otra parte, se cuecen con agua sazonada unos cogollos de lechuga blanca. Cuando las truchas están fritas, se las saca de la sartén, se refrién en la misma grasa unas rebanadas de pan y luego los cogollos, de modo que éstos no se sequen.

Luego se sacan y se ponen sobre rebanadas de pan con otros cogollos de berza y pedazos de trucha.

Se rocían á medida que se van colocando con zumo de naranja y pimienta; en medio pedazos de pan de los que se frieron; unas lonjitas de jamón entre las camisas de berza y truchas.

Se sirve caliente.

#### *Lengua de ternera á la roncalesa.*

Raspada y lavada una lengua de ternera, se la pone á cocer con buen caldo de puchero, á fuego vivo; y una vez cocida, se saca y se la despoja de la piel, cortándola después en trozos.

Luego se pone en una cacerola con dos cacillos de caldo, también del puchero, y una copa de vino blanco seco, y se la deja cocer á un fuego regular el tiempo que fuere necesario para que esos líquidos queden reducidos á la mitad poco más ó menos.

Se coge un plato de loza ó barro barnizado que pueda soportar la acción del fuego, y pónenlo en él la mitad de la salsa reducida que hay en la cacerola; se raya un poco de queso de Roncal y se echa por encima de manera que lo cubra por completo.

Por encima se colocan cuidadosamente los pedazos de lengua, los cuales se ricgan después con la otra mitad de la salsa que quedó en la cacerola, con la cual quedará á su vez cubierto el queso rayado. El plato así preparado, se coloca encima una cobertera con fuego encendido

y se coloca sobre otro muy lento por espacio de doce ó quince minutos.

Se sirve caliente.

### *Gallina con cebolla.*

He aquí la manera más sencilla de preparar este guiso:

Se empluma, vacía y socarra la gallina. Se corta en pedacitos la cebolla, y en una cacerola se rehoga en manteca ó tocino.

Cuando haya tomado color se saca en un plato la cebolla, y enseguida se coloca en la cacerola la gallina que se tendrá preparada al efecto.

Se le dan un par de vueltas dejándola cocer hasta que adquiere un hermoso color, y entonces se saca ella también de la cacerola.

Si se juzgara que no hay bastante grasa se podría añadir un poco de manteca. Se echa en la cacerola una cucharada de harina y se prepara un rojo, el cual se remoja con un poco de buen caldo de la olla.

Se hacen unas incisiones al pecho de la gallina y se guarnecen con pedacitos de tocino, y luego se la coloca en la cacerola el pecho abajo.

Después hay que añadirle sal en cantidad conveniente y un poco de pimienta. Al principio de la cocción se aviva bien el fuego, pero en cuanto haya dado el primer hervor se disminuye y se deja cocer á fuego moderado hasta que la salsa quede reducida poco más ó menos de un tercio.

Se mandan convenientemente un par de docenas de cebollitas y se rehogan á parte; se espolvorean con un poco de azúcar blanca y cuando estén bien frías, se mezclan con un poco de caldo igual al que se añadió á la salsa, y se cuecen solas.

En cuanto todo esté cocido, y antes de servir la salsa se desengrasa y se reduce aun un poco más, si se juzga conveniente. Se derrama dicha salsa encima de la gallina, que se habrá colocado en una fuente.

Luego las cebollas se van colocando alrededor.

Hay cocineros que siguen este otro método:

Cocidas las cebollitas como acabamos de indicar, una hora á hora y media antes de que la gallina esté completamente cocida le echan las cebollas con su jugo.

PETIT VITEL

## En crudo

Y sin adornos de ninguna clase le han servido en Vitoria al general López Domínguez, la ración de pitos correspondiente á su última disposición militar. Y digo sin adornos, porque no hemos de dar nombre de tales á las pedradas y la drillazos que acompañaron á la silba descomunal de que fué objeto nuestro malaventurado ministro de la Guerra.

Y en crudo también y como si acabaran de llegar de las Salomón, querían los ciudadanos de Vitoria comerse á su Gobernador civil según noticias publicadas en los diarios de esta corte.

Ello es, que si las cosas continúan en esta marcha, cada vez estarán más crudas, y más duras de pelar.

Verdad es que si por un lado apedrean á López Domínguez, por otro aplauden á Salmerón.

Y váyase lo uno por lo otro.

O mejor dicho.

Váyase el uno por el otro.

Aunque, después de todo, vaya usted á saber...

..

Corriendo el tiempo ha llegado Agosto y con Agosto la época de los melones. Y eso que aquí siempre los tenemos en conserva; pero los de ahora son naturales, legítimos, en sazón, como Gamazo, y frescos como Villaverde.

Da gusto verlos en la calle—á los melones—todos amontonados, formando una agrupación compacta, chocando unos con otros y conservándose intactos á pesar del choque. En fin, una melonada, dando lecciones á los fusionistas y á los republicanos y hasta á D. Carlos Chapa inclusive.

No tienen de malo los melones más que la cáscara, la parte superficial, sin jugo ni sustancia, como el exterior de cualquier Angulo; pero la parte interna, el fondo



del melón, es más sabroso que un discurso de D. Gaspar—de D. Gaspar Núñez de Arce—no se vaya á dar por aludido un amigo mío que se llama Gaspar y que también le da á ratos por la oratoria.

También tiene otra cosa mala el melón; sucede con él lo que con Bosch, que á medida que se recuerda se le van encontrando más defectos—pues decía que tiene otra cosa mala, que es su significado.

—No seas melón—se le dice á uno cuando se tiene con él bastante confianza y comete alguna tontería.—¡Las veces que se lo habrá dicho Cánovas á Fabié! Y quien dice á Fabié, dice á Concha Castañeda, por ejemplo infinitas. Tantas como melones hay en el mundo, y eso que en el mundo abunda esta clase de hortaliza.

..

Y ahora que con permiso de ustedes podemos dejar aquí por terminada la conversación de política, y vamos si no lo llevan á mal á hablar otro poquito de toros, que, después de todo, no anda tan lejos una cosa de la otra que nos cansemos en el camino. Porque, á decir verdad, no daría más largas á un colmenareño el mismísimo Lagartijo de las que da Sagasta al asunto de las elecciones municipales, ni hay matador de fama que se traiga más coleta de la que va trayendo lo de las capitánías. Y, finalmente, si en las corridas se hacen suertes, también se consiguen en el Parlamento; y en cuanto á puyas y marronazos, en ambos lados abundan que es un gusto.

Cen que todo es uno... Y vamos entrando en materia, que, para disculpas, bastantes ha dado Montero al presidente por aquello del tercer partido, y, además no soy yo quien le va á hablar á ustedes de toros, sino un revistero de la clase de profesionales que les tengo prevenido desde hace unos días, para que se rían un poco, y por el cual verán ustedes que si el banderillero Moyano logró salir ileso en la última novillada, no le avino tam-

bién al idioma patrio, sino que cogido y encauchado por mi revistero, Dios sabe cuándo curará de tan graves heridas como le infirió.

Y vayan ustedes leyendo... si se atreven:

«Tal vez dirán ustedes que soy el espíritu de contradicción por mi manera de pensar; pero el entusiasmo que han despertado estos dos muchachos en la afición á toros me parece injustificado y monótono.»

Y aun no contento:

«Moyano á su segundo, que fué un buey, no nes quiso demostrar nada.»

Pero él nos quiere demostrar que escribe todavía y que aun no extinguió su saña, y volviendo á hacer por el lenguaje lo recoge y...

«Esos son muchos humos, y crea usted, Sr. Moyano que todavía es usted muy chico y nada bueno, sin más que un tanteo da el matador afligido una baja descolgada con tendencia á la plaza de la Cebada.»

¡El disloque!

Hay más todavía.

«Así es que aconsejamos á los públicos más cordura, no dejándose llevar por el entusiasmo eléctrico.»

¿Qué tal? ¿Han visto ustedes algo tan notable? ¿No tiene verdadero mérito esbribir así?

En todo caso yo les aconsejo que se fumen con un buen parrafito del *Quijote* antes y después de leer una revista de toros por esta clase de *escritores*.

Aunque mejor sería no leerla.

PICATODO.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### La vida que se debe hacer

La espiritual y amable condesa de X... que allá en sus tiernos abrisles había sido una estrella de la sociedad aristocrática del barrio de Saint Germain, estrella que brilló con fulgurante esplendor, no tan

sólo por la admirable belleza de su rostro encantador, sino también por su talento, por la finura de su «educación» y por la punzante agudez de su ingenio, tuvo la fortuna, ó como ella decía «la habilidad» de desafiar los deplorables estragos de la vejez.

Y, en efecto, á los setenta años de edad, la señora condesa de X... era aún una encantadora vieja, que conservaba la pureza de los rasgos de una figura de excepcional hermosura, y la frescura y brillantez de un cutis sonrosado.

En una palabra, á esa avanzada edad, la condesa era todavía una envidiable *jeune femme* capaz de trastornar el juicio de un *amateur*.

En cierta ocasión un grupo de señoras de la *high life*, que asistían á una de esas deslumbradoras fiestas, que con tanta frecuencia se celebran en los dorados salones del susodicho barrio de Saint Germain de París, se atrevieron á preguntarle la afortunada cuanto envidiable condesa en qué consistía el secreto, es decir, la varita mágica que le había permitido el conservar sobre su rostro encantador ese tinte rosa y blanco, sin sombra de arrugas, á una tan grande edad, mientras que la casi totalidad de sus contemporáneas tenían desde mucho tiempo ese tinte pajizo y sin frescura, y un cutis ajado, señales inequívocas de la vejez.

—No tengo el menor inconveniente en complacer á ustedes—contestó la aristocrática dama,—y lo haré con tanto más placer, cuanto al satisfacer su curiosidad no divulgo secreto alguno. Todo cuanto ustedes admiran en mí, es debido únicamente á mi método de vida, cuyo plan voy á trazarles por si alguna de ustedes se ve con ánimo de adoptarle.

La condesa de X... empezó su relato de esta manera:

—Higiene: es decir, método y moderación en todas las acciones físicas es de la existencia; he aquí el mejor conservador de la hermosura de la salud. Ni demasiado velar, ni dormir demasiado, pues las dos cosas, llevadas al extremo, acaban con la frescura del cutis y el color; así, pues, si queréis ser guapas en vuestra vejez acostaros lo menos tarde posible, y levantarnos siempre temprano.

Si vuestra situación social os obligara á acostaros á altas horas de la noche, procuraréis dormir un poco durante la tarde del día en que debéis velar. Y al retiraros sobre la madrugada, antes de

acostaros, tomad un baño caliente de cinco ó seis minutos solamente. Luego, ya en la cama, tomaréis media taza de caldo con media copa de Málaga, procurará quedaros dormidas cuanto antes, y despertaros naturalmente. Antes de vestiros tomaréis un baño de agua fría y enseguida tomaréis el desayuno que debe ser cosa ligera: por ejemplo, café con leche con poco pan y sin mantequilla. Por lo que acabo de deciros, comprenderéis queridas mías, los inconvenientes que traen consigo las fiestas nocturnas, y que es preciso evitarlas todo lo posible.

La marcha, los paseos prolongados al aire libre, son muy favorables á la conservación del color natural; sin embargo, es preciso no abusar demasiado de esa clase de ejercicios; así es que, mientras los paseos diarios no muy prolongados favorecen ese fin, los juegos de mucho movimiento al aire libre le perjudican.

Con el fin de conservar al cuerpo un grado de calor siempre igual v. stiréis con ropas calientes y ligeras. En invierno llevad bien abrigada la espina dorsal, pues es más importante preservar esa parte del cuerpo que el pecho. Adoptad camisetas de abrigo de seda mientras seáis jóvenes, y camisetas de franela cuando empiece á asomar la vejez. Sin embargo, las que tengáis una constitución delicada, haréis perfectamente en abrigaros constantemente las espaldas por medio de una banda de franela, que se ata al cuello con unas cintitas de seda y baja hasta cubrir los riñones.

Con este régimen no temáis ni los resfriados ni las bronquitis.

No uséis los vestidos demasiado apretados. Es perjudicial á la salud y también á la coquetería bien comprendida; porque siempre que los órganos estén comprimidos no pueden menos de congestionar la cara. Las manos se hinchan y amoratan. Es preciso que respiréis cómodamente dentro de vuestro corsé, que vuestras manos jueguen bien dentro del guante, y que vuestro pie no sea mayor que el calzado como sucede desgraciadamente con harta frecuencia.

De cuando en cuando tomad por la mañana un vasito de un agua salada cualquiera; por ejemplo: Sedlitz, Epsom, Jannoz, etc.

Si el color de vuestro cutis se enturbia, cada dos á tres semanas, al acostaros, tomaréis durante tres noches consecuti-



vas una cucharadita de carbón reducido á polvo impalpable mezclado con miel; y el cuarto día os administraréis un purgativo ligero.

Sed sobrias; la sobriedad hermosea el cutis tanto como la glotonería materializa y disforma el cuerpo; no hay nada comparable con la templanza para conservar ó para obtener la belleza y la frescura del cutis. No abuséis nunca de los ferroginosos ni de la quinina, que son unos verdaderos enemigos de la belleza. Las soluciones alcalinas ó insensiblemente arsenicales la favorecen.

Si queréis preservar la brillantez del cutis de los estragos de la edad, es preciso que cuando jóvenes desbordéis de vuestro tocador polvos y coloretes. Tan pronto como aparezcan las primeras canas en vuestra cabeza, resistid á la tentación del uso de tinturas cuyo único efecto es el de destruir el lustre del cabello y precipitar su caída. ¡Hay por ventura cuadro que hermosee más ventajosamente el rostro de una señora de edad que esos flejes de nieve!

Cuando disfrutéis de salud, no descuidéis ni un solo día de pasar por todo el cuerpo una esponja con agua fría. Que vuestra habitación sea sana, y que en vuestras alcobas la temperatura se mantenga entre 5 y 6 grados de calor. Trabajad, ocupad las horas, leed, interesaros en las cosas grandes y bellas de la naturaleza y de la humanidad, no os dejéis gobernar por la pasión y la pereza, apartaros de las exageraciones del lujo desenfrenado, de las excitaciones exageradas, y tened siempre presente que la actividad del cuerpo y del espíritu alejan la vejez y conservan la belleza.

No conservéis nunca muchas flores olorificas á vuestro alrededor. Un antiguo médico decía que las flores tienen celos de la belleza de la mujer, y que precuran destruirla. Es una galante metáfora que emplea el buen doctor para convencer á las hermosas del peligro que se corre respirando con demasiada continuidad el aroma de las flores, y que, las migrañas y las jaquecas que comunican favorecen muy poco la hermosura.

Es cierto que los ejercicios gimnásticos convienen á todas las edades; pero hacen poca gracia á las señoras que alcanzan cierta edad, y cuando estos consistan principalmente en los movimientos de los brazos, conviene que se limiten á los quehaceres domésticos, que

constituyen por sí mismos una gimnasia natural y saludable que no las expone al ridículo como la otra.

Si, es preciso sacudir el cuerpo, agitar los miembros; pero sobre todo, estemos serenas y alegres; y á medida que nos vamos acercando á la vejez, seamos indulgentes, buenas; perfeccionemos nuestro carácter, puesto que la calma del espíritu es condición indispensable para la conservación de la belleza.

La mujer que en la edad madura no sepa desprenderse de toda pretensión á parecer juvenil, está perdida.

No conozco nada más ridículo que una vieja con un vestido de tul muy escotado y sin nada á la cabeza: está espantosa y casi odiosa. A esa edad pertenecen las vestiduras modestas y sencillas; aunque ricas, cubrir su cabeza con mantilla, y nada de ostentar los viejos pergaminos de su pecho y espaldas descarnadas.

Da horror ver á una abuela acompañar á sus nietecitos con un escudo indecente y un jardín de flores en la cabeza.

En una palabra; creo que la necesidad mayor del mundo consiste en temer á los años; que, á pesar nuestro, llegan siempre cuando han de llegar y que la pretensión de engañarnos á nosotros mismas engañando á los demás, no sirve más que para exponernos á las burlas y acechanzas de las personas sensatas.

Es preciso que cada cual acepte su edad, y que lejos de ocultarla á los demás, la confiese casi con vanidad.

Una venerable octogenaria, cuidadísima de su persona, limpia y aseada, me parece encantadora, digna del mayor respeto, y digna también de ser amada... por sus nietos y por sus amigos.

STRAFF.

## Conservas

### Marmelada de naranjas.

Se toman dieciséis naranjas de las de corteza recia, que no estén pasadas, y se las pela ni más ni menos que si se tratase de comirlas.

La cáscara ó piel es lo único que se utiliza para esta preparación.

La ponéis en agua caliente y las dejáis

hasta que se blanqueen; luego selas saca y se echan en agua fría.

Se las deja escurrir muy bien, y enseñuida se las pica hasta reducir las en pasta fina en un almiréz de piedra.

Se pasa esa pasta por un tamiz de crin bastante tupido, prensando con una espátula, y cuando todo haya pasado, se pesa.

Por cada libra de jugo ó pasta obtenida, se ponen una libra y media de azucar, que debe ser previamente clarificado y cocido hasta que forme aljofar por encima.

Hecha la mezcla, se coloca de nuevo al fuego y se le hace dar varios hervores, sin cesar de menear con la espátula, hasta que la marmelada esté hecha.

Se conoce que está en buen punto, cuando cogiendo una poca entre el índice y el pulgar, y apretándola mucho, el hilo que se desprende tiene consistencia suficiente para no quebrarse enseguida por su propio peso.

Se retira de la lumbre y se coloca en pucheros.

Creemos oportuno prevenir que por este mismo procedimiento se confeccionan todas las marmeladas de frutas amarillas, como son los limones, las cidras, las bergamotas, naranja agria ó silvestre, peras, etc.

#### Jalea de frambuesa.

Se toman dos ó tres libras de hermosas frambuesas rojas y una cuarta parte de las blancas, y después de limpias, se colocan en una caldereta al fuego lento, añadiéndoles medio cuartillo (ó menos) de agua, con el fin de que no se agarren en el fondo del recipiente mientras cuecen, lo cual las quemaría y echaría todo á perder.

Por la misma razón es preciso no parar de menearlas mientras estén á la lumbre.

En cuanto, después de algunos hervores se vé que empiezan á reventar las frambuesas, se las retira del fuego y se las

pasa á través de un tamiz, que se tendrá verticalmente encima de los tarros dejándole escurrir por espacio de tres ó cuatro horas.

Luego se sacan los fondos que se prensan para esprimir todo el jugo.

Se mide ó se pesa todo el jugo obtenido.

Se clarifica y hace cocer hasta que adquiere bastante densidad, una igual cantidad de azucar blanca, que se echa por encima del jugo; se menea y se vuelve á la lumbre.

Se le hace dar algunos hervores, y cuando el líquido hincha y sube, para impedirle de salirse, se menea por encima con la espumadera.

La jalea estará hecha y podrá retirarse del fuego, cuando haciéndola caer de la espumadera forme una hoja ó mapa delgado de bastante consistencia.

Se saca de la lumbre y se vierte en pucheros ó tarros.

Se coge papel blanco y se cortan unas rodajas del diámetro interior de los tarros, se embeben en buen aguardiente, y se colocan por encima de la jalea.

Después se tapan también con papel doblado.

#### Ciruelas confitadas.

Se escogen ciruelas de la clase llamada *claudia*, que no estén del todo maduras y que sean frescas, y dejándolas solamente un rabito de medio dedo de largo, se las agujerea hasta el hueso por cinco ó seis puntos, con alfileres gruesos ó con un tenedor de metal, y se las coloca en un barreño lleno de agua fría con un puñadito de sal y un poquitín de vinagre, donde se dejan marear por espacio de tres cuartos de hora.

Se las pone, después de escurrirlas bien, un cazo con agua y sal, y se colocan sobre un fuego algo amortiguado que se calienta bien.

A medida de que se calienta el agua, las ciruelas que primero se precipitaron al fondo del cazo, van subiendo á la su-



perficie y entonces se las saca una á una, y se las vuelve á echar en un barreño con agua fría.

Así que se hayan extraído todas las ciruelas, se saca el cazo de la lumbre y se deja enfriar el agua que contiene.

Una vez que dicho líquido esté frío, se ponen otra vez las ciruelas en él, y se las deja por espacio de seis ó siete horas en un sitio muy fresco; para volverlas, otra vez, transcurrido ese tiempo, á la lumbre; se tapa el cazo, en donde se la deja calentar á fuego lento y sin parar de agitar las frutas con la espumadera ó con una espátula de madera, con lo cual las ciruelas se ablandarán.

Es preciso conducir esta operación de tal forma, que el agua no llegue nunca al punto de la ebullición, á fin de que las frutas no se reblandezcan demasiado, lo cual sería perjudicial.

De otra parte se hace la siguiente preparación:

Se pone en una cazuela ó en un perol un kilogramo de azúcar con seis ó siete decilitros de agua y se pone en un fuego lento sin cesar de removerla hasta que esté perfectamente disuelta.

Se le añade medio limón, sin pepitas ni corteza.

Se espuma cuando hierve, se saca de la lumbre y se pasa por una manga ó por una servilleta húmeda.

Hecho este jarabe ordinario, le echan las ciruelas y se cubre con un papel, dejándolas por espacio de siete ú ocho horas en ese baño; después de lo cual se escurre el jarabe en una cacerola, se le agrega azúcar blanca bien pulverizada, para dar al jarabe mayor consistencia, se vuelve á poner al fuego, se calienta bien, sin que llegue á hervir, se espuma, y enseguida, se echa encima de las ciruelas.

Cada cinco ó seis horas hay que sacar las frutas, volver á calentar el jarabe, y echarle nuevamente sobre las ciruelas. Esta operación se puede repetir seis ve-

ces, después de lo cual se escurren las frutas y se las pone en una cazuela, y cubriéndolas con un jarabe común bien denso, se la coloca sobre una hornilla con fuego encenizado, dejándola calentar á fuego muy lento, á fin que tarde mucho en hervir.

En cuanto esto suceda, se la aparta del fuego y se la deja posar por espacio de cinco cuartos de hora.

Hecho lo que se acaba de indicar, las ciruelas quedan perfectamente confitadas, y al cabo de dos días ya se podrán colocar en los tarros en que se hayan de conservar.

JAKSONVILLE.

## LOS HOMBRES Y DIOS

EL REY.

La vida es la gloria.  
Vivir es mandar.  
Los hombres, mis siervos.  
Dios mi voluntad. |

EL SABIO.

La vida es la ciencia.  
Vivir, estudiar.  
¡Mas libros, más libros!...  
¡Más campo! Más! Más!

EL NATURALISTA.

La vida es la carne.  
La carne, mortal.  
La tumba, el destino.  
Y no hay más allá.

EL IDEALISTA.

La vida es el alma.  
Vivir es amar.  
El cuerpo es materia.  
El alma inmortal.

EL ESCÉPTICO.

La vida es un plazo  
preciso y fatal;  
no hay nadie que pueda  
su suerte cambiar.



## EL POBRE.

La vida es la muerte.  
Vivir trabajar...  
Sigamos al yunque...  
por si hay más allá.

## EL BOHEMIO.

No sé lo que es vida.  
Lo mismo me da  
el pobre que el rico,  
morir que matar.

## EL ARTISTA.

La vida y la gloria  
en mí alentarán.  
Yo siento en mi alma  
lo bello brotar.

## Dios.

Pues señor, mi obra  
no es digna de encoñio:  
quise hacer un mundo...  
é hice un manicomio.

E. PARADAS.

## SAETAS

Cuando halaga, te hace sangre;  
si acaricia, despelleja;  
cuando saluda en la calle  
parece que te da audiencia.

*A la reja de la cárcel*  
*no me vengas á llorar,*  
que hoy van á dar me el indulto...  
mañana una credencial.

Entre mil hombres honrados,  
elige el mejor amigo;  
y, si echas algo de menos...  
regístrale los bolsillos.

Voy solo por este mundo  
hacia donde no va nadie,  
y algunas veces me estorba  
el compañero de viaje.

Los chiquillos de mi tierra,  
blasfema: con mucha gracia,  
besan la mano á los curas  
y apedrean las estátuas.

Yo te llamo D. Fulano,  
y tú Fulanito á mí;  
y tú te quedas ufano...  
y yo... me río de tí.

¡Qué buenas cosas se calla!  
¡Qué imponente es su silencio!  
Pues ese será muy pronto  
presidente del Consejo.

¡Oh poder de la oratoria!  
Apenas se abren las Cortes  
empieza á bajar la Bolsa.

LEOPOLDO CANO.

## Cantares

Compañera mía,  
¡tan grande es mi pena,  
que el sol cuando sale con tanta alegría  
no me la consuela...

Pensamiento mío,  
¡adónde te vas?...  
No vayas á casa de quien tu solías...  
que no *pueda* entrar.

Ya se han acabado  
los tiempos alegres.  
¡Las florecitas que hay en su ventana  
para mí no huelen!

Estando contigo,  
que vengan fatigas...  
¡*Puñalaitas* me dieran de muerte  
no las sentiría!

Llorando, llorando...  
¡nochecita oscura por aquel camino  
la andaba buscando!

M. MACHADO.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA.