

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 24 DE AGOSTO DE 1893.

BIENESTAR  
BIBLIOTECA  
MUNICIPAL

## Plato fuerte

### MENTIRAS LEGITIMADAS

(Continuación.)

La sensible dama que dirigía á su esposa repetidas miradas de apasionada *ternera*, por *terneza*.

El cuidado que se pone en el presidio de Ceuta para tener á los extranjeros *apestados* de los españoles, por *apartados* de los españoles.

Las innumerables bajas que habían sufrido las tropas del ejército de Massena á consecuencia del *color* y de las *manchas*, por *calor* y *marchas*.

El que decía que al entrar el rey en una capital de provincia, se llenaron de júbilo todos los *araganes*, por todos los *corazones*.

Los que encontraron restos de *fusiles* ocultos entre las *rosas*, por restos de *fósiles* ocultos entre las *rocas*.

El sentencioso escritor que decía que en el planeta Tierra tiene la humanidad su *cama*, su *trato* y su *refresco*, por decir su *cuna*, su *teatro* y su *sepulcro*.

Y finalmente: ¿quién ha visto ni oído que en parte alguna se acostumbre lavar, coser y planchar la *sopa*? Tan raro sería esto como extraviar el comer la *ropa*. Cámbiense mutuamente en estas dos pa-

labras las letras *s* y *r*, y veremos qué dos cosas tan comunes son el lavar, coser y planchar la *ropa* y el comer la *sopa*.

Mas para entrar en otro género de consideraciones, pongamos fin á esta sección de disparates, no sea que la hagamos tan extensa como la célebre ópera que fué traducida en varias *leguas* y que tenía nada menos que tres *áreas*, por *lenguas* y *arias*.

Filosofemos, pues, un poco é historiemos algo.

No todos los errores, faltas y equivocaciones que en la imprenta se cometen, reconocen como única causa los malos originales que á ella se envían, aunque sin temor de ser exagerados en la apreciación, podríamos atribuir á dicha causa más del 90 por 100.

Bien se comprende que en determinados casos y casas no pueda esperarse otra cosa, dada cierta clase de operarios, noveles artistas (que por desgracia abundan), aprendices sin preparación alguna ni con otros conocimientos de las letras que los que proporcionar puede la inconsciente lectura del *Silabario* ó del *Catón*, únicos libros que algunos de dichos aprendices conocen y á quienes por sordida ambición ó por mal entendida explotación dedícaseles prematuramente á componer toda clase de originales apenas aquéllos han pisado la imprenta, conforme es uso corriente y cos-

tumbre algo añeja en la corte de las Españas.

Claro es que para lo que el cajista puede esperar en cuanto á consideración social y remuneración de su trabajo, no ha de exigirsele un título académico; pero si debe pedirsele que no ignore *quién fué el padre de los hijos del Zebedeo*, como le sucedía á un excompañero mío de taller que, además de no saber esto, creía que «el Manco de Lepanto se inutilizó de la mano izquierda en la última guerra de Africa», y decía también «que la escuadra *Invencible* guardábase en un delicado estuche que había en el Museo de Ciencias, como recuerdo del sabio Arquimides, que se valía de dicha escuadra para tomar medidas geométricas.»

Algunos equívocos y no pocas erratas no reconocen como causa la ignorancia del tipógrafo, sino que tienen su origen en la precipitación, confianza ó descuido con que se ejecutan operaciones tipográficas de suyo muy delicadas, y en la impunidad de que generalmente goza el cajista, con notorio perjuicio del corrector, á quien se suele convertir en fiador universal y único responsable de todas las faltas y descuidos. (¡Y si siquiera fuese fiador por aval, menos mal!) Bueno que éste responda en primer término y en mayor escala que aquél, supuesto que, según alegación general, para eso está el corrector; pero también es cierto que la falta parte casi siempre del compositor, y de quedar éste á salvo por completo, admitiendo el alegato antes citado, resultaría que el más simple cajista comprometería siempre que quisiera y jugaría como le conviniese con

el crédito del más avisado y cuidadoso corrector.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

## El azúcar.

### I

#### Historia del azúcar de caña.

Aun cuando la materia azucarada exista y no en escasa cantidad en un gran número de vegetales, lo cierto es que hasta principios de este siglo no se ha conocido más azúcar que la llamada *común*, *ordinaria* ó *prismático*, que es el producto de una planta que le contiene en abundancia, la *caña* de azúcar; caña gigantesca, originaria del Asia, que crece al estado natural en las regiones del Ganges.

El azúcar fué conocida desde la más remota antigüedad en las Indias Orientales y en China.

El resto del mundo civilizado, así en Oriente como en Occidente, empleaban la miel en lugar del azúcar; y aun cuando es de toda evidencia que después de las conquistas de Alejandro Magno la Grecia primero, y después Roma, conocieron el azúcar de caña, ese precioso producto no fué nunca importado de las Indias á aquellos países, sin duda á causa del escaso comercio que éstas mantuvieron con el extremo Oriente.

En una palabra, esa clase de azúcar no fué nunca para los griegos y romanos más que un objeto de curiosidad.

Con las grandes conquistas de los fanáticos sectarios del islam, en el siglo VII, de nuestra era, el



cultivo de la preciosa caña se esparció por la Arabia y por toda el Asia Menor, de donde pasó muy luego á Egipto y litoral Septentrional de Africa.

Los moros la trajeron á España, de donde, cual es de suponer, pasaría á Italia, Sicilia, Malta, Grecia, y Chipres, países en donde era conocido el uso del azúcar de la caña mucho antes de la época de las grandes cruzadas, pues es un hecho comprobado que desde principio del siglo XII los sicilianos lo cultivaban y sabían ya fabricar el azúcar con su rico jugo.

En 1420, habiéndose determinado D. Enrique de Portugal á colonizar la isla de Madera, que sus naves habían descubierto, hizo traer semilla y plantío de la dulce caña y llevar á aquella isla para que se aclimatase y para a sua gente a cultivarem.

Esto ha hecho suponer con visos bastantes de verosimilitud, que los portugueses la transportaron al Brasil en el siglo XVI.

España siguió el ejemplo de Portugal, y mucho antes las gloriosas navegaciones del inmortal genovés, ya era cultivada en las islas Canarias la caña de azúcar.

Apenas descubiertas las Américas por Cristóbal Colón, en 1506, D. Pedro de Arranza llevó á Hispaniola (Haití), unas cuantas de estas ricas plantas, cuyo cultivo en aquellas cálidas y feraces regiones del Nuevo Mundo, no debían tardar mucho en constituir para ellas un venero poderosísimo de riqueza.

De tal manera se multiplica esa hermosa planta en aquellos fertilísimos campos, que en 1520 existían en Santo Domingo más de 30 ingenios dedicados al cultivo y fabri-

cación del azúcar, de los cuales fueron los primeros el de Miguel Ballesteros y el de González de Velosa, que hicieron venir á su nueva patria operarios de las islas Canarias.

Es, pues, á esos insignes españoles á quienes debe América su más preciada industria, que le ha valido mucho, pero mucho más oro que el que, á costa de tantas fatigas y de tantísimas crueldades, fueron á buscar los primeros conquistadores de las Indias Occidentales.

Los ingleses empezaron á cultivar la caña y extraer el azúcar en las Barbadas en 1643; y el año siguiente la plantaron los franceses en San Cristóbal para transportarla cinco años después á la Guadalupe.

Se atribuye á los árabes el arte de cristalizar el azúcar, arte que practicaban ya, según parece, á principios del siglo X.

El historiador Pancirolle pretende que la refinería del azúcar fué descubierta en 1471 por un veneciano, que á lo que cuenta hizo con su descubrimiento una gran fortuna. Esto, sin embargo, no debe ser cierto, por cuanto existen pruebas de que el azúcar blanca era ya conocida en 1750. Esa azúcar blanca procedía de Oriente.

Como varios viajeros han encontrado la caña de azúcar en muchas islas del Océano Pacífico, de ahí que se haya pretendido que esa planta es indígena de la América Meridional y de las Antillas.

Podrá ser, pero en todo caso no se pueda negar que fué desconocida á los primeros pobladores europeos del Nuevo Mundo, y aun de los que implantaron allí su cultivo.

Hoy, el cultivo de la caña dulce se hace en una inmensa escala, y su

fabricación ha alcanzado la fabulosa suma de 2.750 millones de kilogramos, pero que mis lectores podrán apreciar mejor diciéndoles que para su transporte se cargarían con el máximo de carga que comportan más de 275.000 vagones ordinarios de caminos de hierro.

Es muy curiosa la elaboración de ese producto, pero eso queda para otro día, para hoy basta.

J. SORIANO.

## Lista de Platos

### *Sopa de carne.*

Poned en unuchero ó en una marmita de fundición con baño de porcelana, medio kilogramo de vaca y se la hace hervir por espacio de una hora.

Mientras tanto rebogais dos cebollas en una sartén, con manteca, hasta que tomen color.

Se echa la cebolla en la marmita y al mismo tiempo se la añade sal en cantidad conveniente, tres ó cuatro clavos de especias, una cucharadita de pimienta en polvo, perejil y un ramito de hierba buena. Al cabo de una hora se le añade un apio bien mondado y lavado, y se le deja hervir por espacio de otra hora, hasta que la carne esté perfectamente cocida. Durante la cocción se tendrá cuidado de espumar para desengrasar un poco.

Con el caldo se remoja la sopa de pan en la misma sopera.

Se sirve caliente.

### *Sopa natural ó de pan.*

Esta sopa es la más elemental de la cocina casera, la más fácil de obtener y aquella á que se recurre lo más á menudo. Así es que ni su preparación ofrece nada de particular, ni es nuestro propósito otro que, esta como otras muchas preparaciones culinarias que se hallan en idénticas circunstancias, no dejen de figurar en nuestra colección.

La base de toda sopa de pan es el caldo. Sentado esto, veamos la mejor manera de preparar esa sopa casera, que no por ser tan vulgar, deja de exigir cuidados.

Momentos antes de sacarla á la mesa se pone en el fondo de una sopera de dimensiones adecuadas á la cantidad que se necesita, cortezas de pan secas, ó lo que es mejor aún, rebanaditas de miza de pan tostadas á la parrilla en cantidad suficiente; se les echa por encima caldo ó sustancia de carnes bien desengrado y pasado por tamiz ó pasadera fina de hoja de lata, lo que basta para que el pan se empape ó hinche, y en el momento de sacarlo á la mesa, añádese caldo en cantidad suficiente para que la sopa no sea demasiado compacta, y sírvase bien caliente.

Debe procurarse no hacer hervir el pan en el caldo, pues esta mala costumbre perjudica mucho á la calidad de la sopa, haciéndola menos sabrosa y más difícil de digerir.

También acostumbran bastante á echar por encima de dicha sopa, un picado menudito de perejil y ajos.

En las provincias de Levante, al contrario, prefieren echarle un poco de hierba buena bien pulverizada.

### *Sopa con cebolletas blancas.*

Antes de mojar la sopa, que se hace de pan, como la precedente, se cojen una porción de cebolletas tiernas en la cantidad que se juzgue conveniente, según el número de comensales que se tenga; se las monda y limpia bien, se cortan con dos dedos de cola, se las descorona, y sin cortarlas más se las pone en una olla con agua caliente y se las hace dar un hervor tan solo para blanquearlas.

Se sacan, se dejan escurrir, se las pone en una cacerola con el caldo necesario para mojar la sopa y se la deja hervir hasta que las cebolletas estén bien cocidas.

Hay cocineros que le echan mientras hierven con el caldo un poco de azúcar. Luego se prepara la sopa con pan tostado ó simplemente con crostas, como en la sopa anteriormente descrita, se pone en la sopera, se le echa el caldo primero, después las cebolletas por encima, y se sirve caliente.

### *Sopa de cebollas á la sartén.*

Es la providencia de los pobres, de quienes suele constituir la cena más apetitosa, á la vez que más ligera é higiénica.

Para ella se cortan menudas dos ó tres cebollas, mondadas y lavadas.



Se pone á la lumbre una sartén ó una cacerola con buen aceite ó con manteca, en el que pueden freirse, si se quiere, algunos torreznos ó lonjitas de tocino que se hacen enseguida de fritos.

Se echan en ella las cebollas y cuando están á medio freír, se echa una cucharada de harina y se la dan unas cuantas vueltas, hasta que tome color.

Se tiene á punto agua caliente en un cazo ú olla y se la echa en la cacerola ó sartén.

Se añade sal en cantidad conveniente, un poco de pimienta, y si acaso una ramita de perejil, muy picado.

Se le deja dar ó tres hervores y se saca de la lumbre para colarla, si se quiere. Se cortan en la sopera rebanaditas de pan y se vierte el caldo todo lo caliente posible.

#### *Sopa de calabaza con leche.*

Se monda perfectamente, despojándola de toda su corteza y de sus pepitas, un pedazo de calabaza de buena calidad y se corta en pequeños cuadros y se la pasa por agua fresca.

Se escurre y se pone al fuego una cacerola con la cantidad de agua que se estime conveniente.

Se la deja hervir á fuego vivo hasta que, reducida el agua, la calabaza se deshaga como si fuese marmelada.

Se le echa entonces alguna manteca, la sal que corresponda y dos pulgaradas de pimienta, dejándola hervir aún por espacio de unos minutos, á fin que el agua acabe de consumirse.

Por otra parte, se pone en un cazo leche á cocer con azúcar en menor ó mayor cantidad, según se desee que salga, más ó menos dulce.

Se echa esa leche sobre la calabaza, y á los dos minutos se saca de la lumbre, pero dejándola al lado para que no decaigan.

Se echan rebanadas de pan en una fuente, se mojan con parte del caldo de la calabaza, y cubriéndolas, póngase al rescoldo por un cuarto de hora, con cuidado que no hierva, y al momento de servir la se acaba de verter el resto del caldo bien caliente.

#### *Potaje de habas.*

Se escogen habas tiernas, pero bien granadas, y se mondan y lavan.

En una olla de barro barnizada ó en una cacerola, se pone el aceite necesario

y se colecciona sobre las brasas; cuando esté caliente se echan las habas, teniendo de antemano prevenidas lechugas lavadas y deshojadas lo más menudo que se pueda, sin hacer uso de cuchillo, se les exprime el agua y se mezclan con las habas, de suerte que una y otra legumbre se rehogueen juntas.

Ellas irán dando agua de sí bastante para servir de caldo; después se las aplican todas especias y verduras, cilantro verde más que otra cosa; se sazonan de sal, añadiendo agua caliente y vinagre, se cuece hasta que esté reblandecido todo, echando finalmente huevos crudos para que salgan fritos con las habas.

#### *Potaje de calabaza.]*

Este sabroso potaje se prepara de distintas maneras, de las que vamos á dar la más usual y sencilla de todas.

Escójanse unas calabazas largas y tiernas, y después de despojarlas de la cáscara con un cuchillo, se lavan, se cortan á cuadritos y se las echa en un barreño con agua fresca y un puñadito de sal.

Mientras tanto se pone á la lumbre una cacerola con manteca ó con aceite de buena calidad, y cuando esté caliente se le echan una cebolla picada menuda, y en cuanto se le haya dado dos vueltas se añade la calabaza.

Se rehoga bien dándole varias vueltas, y enseguida se le pone la cantidad que se estime conveniente de agua caliente, advirtiéndose que ésta no ha de ser mucha en todo caso, pues es preciso que al final quede la calabaza bastante espesa.

Se le añade un poquito de leche y se sazona, con sal, pimienta, y un poco de canela en polvo.

Se deja cocer moderadamente con las demás verduras que se la quiera añadir.

De otra parte, se coge una sartén y se pone á calentar en ella un poco de manteca, y cuando esté esto bien caliente se le echa una cucharadita de harina, friéndola sin cesar de remover, con el fin de que no se pegue al fondo ni se ponga negra y demasiado espesa.

Con esa salsa se rocía el plato de la calabaza.

Se sirve sobre rebanadas de pan y se le puede adornar con torrijas.

También se puede, si se quiere, echarle azúcar y canela, y asimismo se le puede cuajar este potaje con huevo.

*Manteca de Ravigotte.*

Es, en el arte culinario, de tan importante aplicación toda composición preliminar, que por más que la manteca llamada de Ravigotte no es, propiamente hablando, ningún guiso, creemos conveniente dar aquí la fórmula, ó mejor dicho las fórmulas de su composición, teniendo además en cuenta que toda buena cocinera, no solamente debe saber confeccionar toda clase de salsas y mojos, si que también saberlas apropiár á los diferentes guisos.

Se coge un manojo de hojas de perifollo, otro de las de estragón, una docena de cebollinos, otras tantas cebolletas, hojas de pimpinela, y un manojito de perejil.

Se limpia todo muy bien y se lava en un barreño con agua clara un tanto acidulada con vinagre.

Se pica menudito, se echa en un mortero todo junto ó por porciones, según las circunstancias, después de haberlas escurrido muy bien, y añadiéndoles un par ó tres de cucharadas de buena manteca de vaca, fresca, se machaca perfectamente para que las hierbas finas lusgeren todo el jugo.

Cuando todo esté lo más machacado posible se pasa el jugo á través de una estameña.

Para darle un bonito color verde, se le puede añadir verde de espinacas.

Se conserva en un puchero tapado.

*Velouté rojo y salsa alemana.*

Para preparar esta salsa se necesita tener disponible, y como en las columnas de LA MESA MODERNA aun no hemos podido dar la fórmula de esa rica salsa, vamos á darla ahora á paso.

*Preparación de la velouté*.—Se corta en cuadritos una espalda de ternera; se pone en una cacerola con agua hasta que hierva, y luego se deja la carne sobre un tamiz para que escurra, cuidando de recoger el líquido.

Cuando la carne esté bien esponjada, se pone en una cacerola con restos de aves crudas un poco de manteca, jamón crudo cortado, algunas cebolletas, una zanahoria partida en dos mitades y un ramillete de hierbas.

Puesta la cacerola á un fuego moderado, se rehozan las carnes sin dar tregua á que se coloren, y se espolvorean luego con dos ó tres cucharadas de harina, revolviéndolas con una cuchara.

Cocida la harina durante algunos minutos, cuidando de que no se pegue al fondo de la cacerola, se remojan las viandas con la mitad del fuego, reservando igual cantidad de buen caldo.

Se remueve el líquido hasta que entre en ebullición, y enseguida se aparta á un lado para que solo hierva parcialmente, agregando algunas recortaduras de setas frescas y manteniendo la cacerola en ebullición moderada durante una hora por lo menos, durante la cual se va adicionando la otra mitad de caldo primero poco á poco y en estado hirviente; adición que impide á la salsa adquirir excesiva consistencia; cuando las carnes están casi cocidas, se desengrasa la salsa y se echa en una cazuela, pasándose por el tamiz.

Una vez obtenido el velouté, he aquí como se hace la salsa alemana.

Se toma una porción conveniente de velouté y se le adicionan tres yemas de huevo; se bate hasta que la salsa y las yemas queden ligados, y enseguida se le añade una cucharada de manteca y se continúa batiendo la mezcla.

Mientras tanto se mantiene la cazuela ó cazo sobre un fuego muy encendido á fin de que la manteca se derrita perfectamente.

Al cabo de algunos minutos se saca, y sin dejar que acabe de enfriar se la pasa á través de una estameña para despojarla de toda grasa.

Se vuelve á la lumbré, á lo que es mejor, al baño María se le pone un pequito de sal y unos granitos de pimienta, y cuando haya pasado un buen rato se la saca y se la pone en un puchero para cuando se necesite.

*Salsa á la portuguesa.*

Para preparar esta salsa, que no es de las que se pueden guardar, sino de las que se preciso emplear tan luego estén hechas, se pondrá á la lumbré una cazuela con tres ó cuatro onzas de manteca fresca, dos ó tres yemas de huevo frescas también, el zumo de medio limón, pimienta molida algo gruesa y la sal que se juzgue conveniente para que la salsa no quede sesa.

Que el fuego no se avive, sino que, al contrario, sea muy lento; y con el fin de que la presencia de la yema de huevo no haga coagular la salsa, se tendrá cuidado de menearla sin parar.

Así que empieza á calentarse la ventea-



réis, es decir, que tomándola con una cuchara ó con el cucharón la dejaréis caer de cierta altura, como cuando se quiere enfriar algún líquido.

Continuaréis removiendo con actividad, hasta que veáis que ha liado perfectamente con la yema.

Si por casualidad resultase demasiado ligada, le podréis añadir un poquito de agua tibia.

#### *Lengua pepinada.*

Poco importa que sea de vaca, de carnero ó de cerdo la lengua que se trate de preparar de esta manera; siempre se empezará por limpiarla muy bien, y echándola después en un perol con agua hirviendo se la deja cocer por espacio de veinticinco minutos ó más, hasta que blanquee.

Se la saca y se echa en una cazuela con agua fría, donde se la deja algunos minutos.

Se saca del agua y se deja escurrir; luego y con la aguja de mechar, se llenará de tiritas de tocino.

Se vuelve á la cacerola y se la pone á cocer con sal, cebollas picadas, pepinillos de jamón, unos granos de pimienta y perejil, dejándole hasta que el agua se quede reducida á una cuarta parte ó á menos.

Llegado á este punto de la cocción, se le echa la cantidad que se tenga por conveniente de caldo del puchero, y menguando el fuego se la deja aun cocer á fuego lento por espacio de tres cuartos de hora ó más si se viera que la lengua está aun demasiado dura.

Una vez cocida se saca, y puesta en el plato en que haya de servirse, se prepara á parte una salsa compuesta de harina tostada, yemas de huevo y de pepinillos en vinagre, cortados menuditos ó picados, y se echa por encima del guisado.

#### *Vaca cocida.*

Se escoge con preferencia el cuarto trasero ó parte de él, se le quitan los huesos, se arrolla y ata con un bramante. Juntamente con los armazones se pone en una marmita de fundición con baño de porcelana.

Se añaden patas y cuellos de aves y cazas que se empleen para las entradas.

Se activa mucho el fuego, y cuando hierve bien se espuma.

En cuanto empieza á hervir se le echa-

rá la sal que sea conveniente, pimienta en grano, ajo y las demás especias que se guste.

Una vez cocida se retira la vaca de la lumbre, se sirve, bien sea rodeada de perejil en rama, bien sea picada en salsa guarnecida de cebollas y legumbres, ó también con pastelillo.

Hay que observar que para obtener una buena vaca cocida es menester abandonar el caldo, es decir, sacarla cuando esté cocida en punto, aunque el caldo tenga menos sustancia, porque si se mira á este último, la carne saldría deslizada y demasiado cocida, y por consiguiente sin gusto.

#### *Esturión á la marinera.*

Es el esturión un pescado riquísimo, tan rebuscado como lo pueda ser el rodaballo mismo; es un pescado grande y bastante raro, que alcanza un precio muy elevado.

Un esturión entero es una preciosidad culinaria que sólo se ve en los festines babilónicos de las textas coronadas.

Eso no obstante, es pescado se vende por trozos en muchas partes.

Es susceptible de varios guisos, y uno de ellos el llamado á la marinera de que vamos á tratar.

Se parte el esturión en pedacitos y se les coloca en un plato bien engrasado, salándolos y rocíandolos con pimienta.

Se pone á la lumbre y se les deja cocer por espacio de quince minutos, teniendo cuidado de volverlas; enseguida se enharinan, y se ponen con la manteca del plato cebolletas y algunas escaluñas bien mondadas y limpias y perfectamente picadas.

Se adicionan dos vasos de buen vino tinto seco, y se le deja cocer aun diez y seis ó veinte minutos.

De otra parte se pasan con manteca sopas de miga de pan cortada en rebanaditas y se ecurren.

Se echan en el plato los pedacitos de esturión, y sin dejarle cocer más, se cubre con alcarras picadas y se colocan las rebanaditas de pan cocido alrededor de las roajas de esturión.

Se riegan con una salsa cualquiera, si se quiere.

PETIT VITEL

# En crudo

¡Que al fin y al cabo resultó una filfa lo del pago en oro!

¡Sí, no podía ser por menos!

Todo se redujo á una pregunta. Un senador que cusionó al Gobierno sobre el asunto.

La cosa más natural del mundo.

¡Come que por el oro hace ya muchos años que estamos preguntando la mayoría de los españoles!

Y le peor es que no nos contestan.

Así es que á todos nos asombró la noticia, hoy desmentida, de que en adelante se habían de pagar en oro los derechos de Aduanas.

¡En oro!... ¡Ni en oros siquiera!

Si hubieran dicho en *copas*... que es la costumbre, y perdonen los carabineros...

El caso es que Sagasta, respondiendo á los alarmados comerciantes, explicó el otro día que nunca pensó en promulgar semejante decreto y que no hay, por lo tanto, tal pago ni tales caracoles.

..

Y lo de los caracoles no se refiere al tercer partido, que también parece malogrado en ciernes.

Lo cual demuestra que se van más de los que vienen.

Y que no porque Castelar se retire, se alza otro padre de la patria con fracción propia y mayoría probable.

Si no que Cánovas y Sagasta seguirán únicamente compartiendo el poder sin darle á nadie la alternativa.

*¡Quosque tandem D. Mateo vis abutere pecunia nostra?*

Que hubiera dicho Cicerón á vivir en nuestro tiempo y estar en la oposición.

A lo cual hubieran respondido los chicos de la mayoría:

*Quosque quiera Martinez Campos.*

Y el mismo Cicerón se hubiera conformado con una razón tan poderosa.

Como el país se viene conformando hace mucho tiempo.

..

El que no se conforma con el no demostrar su espíritu reformista es el gran López Domínguez, y como no puede el pobre con las capitánías, la ha tomado ahora con los generales y el Estado Mayor, á los que gracias á su disposición sobre el uniforme, va á dejar como nuevos.

Lo que tendría gracia es que los interesados sintieran el contagio de la protesta y se le amotinaran en defensa del segundo tirante del sable y las bocamangas que se les trata de suprimir en la guerrera.

Sería de ver á nuestros generales recorrer enfurecidos las calles de la población.

¡Viva el maletín de grupal! ¡Arriba los entorchados del ros! ¡Abajo los botones planos y los malos ministros!

Lo que es que los generales no tienen costumbre de amotinarse.

Pero como al ministro del ramo le está viniendo la contraria hace tanto tiempo... todo pudiera suceder.

Excepto que el Sr. López deje la cartera. Porque cuando no la ha dejado ya...

..

Es porque no le sale de adentro.

Lo mismo que al alcalde de Leganés no le ha salido tampoco el prohibir la lidia de un toro de ocho años en las pasadas fiestas.

En cambio al desgraciado que pereció en las astas de aquel bruto le salió cara la afición taurina.

Y así son todas las cosas en nuestro bendito país.

..

Lo que yo no juraría es que todo aque-



llo que voy escribiendo tenga mucho que ver con el título del artículo.

Pero ello es que si no va en crudo va mal condimentado.

Y váyase lo uno por lo otro.

Con más que la crudeza no se aviene gran cosa con el estado atmosférico de estos días, y el asador celeste (vulgo sol) es capaz de adobar, no digo yo á un ciudadano cualquiera, sino al mismísimo Gamazo con presupuestos y todo, que es el colmo de lo incendimentable.

Y perdonen ustedes que les hable del estado atmosférico, pero la verdad es que, dejando aparte por peligroso el asunto de los motines, nada ocurre después de lo dicho que pueda interesar á ustedes.

Porque ya no se habla del cólera ni de los padres de familia ni de el veraneo.

En fin, que el silencio es absoluto y el verano reina en la villa y corte con su infinita variedad de aburrimientos.

..

Aunque ahora caigo en que puedo darles una noticia.

Y de sensación.

En Tánger ha muerto hace pocos días el hombre más rico del mundo, el célebre Abel-Inbelik que ganó el primer premio en el concurso de millonarios habido en París el año 85.

¡Un concurso de millonarios!

¿Cuándo veremos eso por acá, Sr. Gamazo?

Bueno, pues este Inbelik de que vengo hablando tenía veinticinco duros de renta por segundo.

Conque si el caballero hubiera prestado un par de meses al Banco de España, fíguense ustedes el favor que nos hubiera hecho.

¡Pero para prestar estaba él!

¡Ni á tres tirones le sacaban una peseta!

Por economizar se había privado hasta del harem correspondiente.

Que es una privación de padre y muy señor mío.

De modo que ni las mujeres le hacían gastar al muy millonario de Jubelik.

Con todo y con eso si hubiera estado por aquí algunos años...

Aunque en el poco tiempo que estuvo, lejos de dispendiar su dinero por llevar... se llevó la enfermedad que le ha hecho perecer...

Con este motivo las hermanas de la Caridad que le asistieron en Sevilla trataron de convertirle á nuestra religión.

Con lo cual hubiéramos ganado el oro y el moro.

Pero el moro se nos escapó en cuanto se pudo tener de pié.

Y del oro no dejó sino 50 pesetas de mando.

Que era para mandarlo á freir espárragos, dicho sea esto sin ofender su memoria. El se ha enaltecido al fin en su testamento por el que lega 500.000 duros al asilo de pobres en que le asistieron.

PICATODO.

## Conservas

### Puding

Un sujeto alabábase de haber residido en Inglaterra.

Su interlocutor, que tenía sus motivos para dudar de la veracidad de tal pretensión, de repente le pregunta: ¿Habrás usted visto muchas clases de pudings? ¡Pudings, pudings!—contesta sorprendido el embustero;—sí, hombre; yo lo creo, sobre todo en los paseos y en los teatros.

El infeliz ignoraba que el puding fuese uno de los manjares más favoritos del pueblo inglés; el verdadero manjar nacional de Jhon Bull.

El puding constituye un elemento in-

dispensable en la cocina inglesa. Desde las más humildes clases sociales hasta las más ennobeladas, todas consumen esas especies de tortas que los hijos de Albión poseen el secreto de preparar de mil maneras distintas.

Para dar la receta de la infinidad de pudings que se confeccionan en Inglaterra, preciso sería escribir un libro y no pequeño; así es que ni por sueño lo intentáramos. Pero como al cabo y al fin el puding no deja de ser un sabroso manjar que puede en todo caso figurar muy ventajosamente entre los mejores postres, vamos á dar por hoy la manera de confeccionar el

#### *Puding común ó puding de cocina*

Con tres cuartos kilo de buena grasa de vaca, se amasan unas diez y ocho ó veinte onzas de harina candeal, añadiéndole unos 400 gramos de pasas, á las que se habrán quitado previamente los rabitos y las pepitas.

Cuando ya esté todo mezclado se continúa amasando, regando la masa con un vaso de buen vino de Madera, que podrá reemplazarse con vino de Málaga seco, dos copitas de aguardiente, el zumo de medio limón y un poco de azafrán confitado, que se cortará en pequeñitos dados.

Se agregan dos ó tres buenas puñaradas de sal, dos onzas y media de azúcar terciada.

Cuando todo esté amasado, extiéndese la masa, se le añaden ocho huevos bien batidos, se vuelve á amasar, y en seguida se deslia todo con un poco de leche de vaca pura.

Es preciso que hecho lo que acabamos de indicar, la masa tenga la consistencia de una pasta algo líquida.

Se toma una servilleta que sea bastante recia y se extiende sobre una mesa; se la unta con manteca, y en seguida se espolvorea muy bien con harina.

Se vierte el puding por encima, se co-

gen las cuatro puntas y se levantan.

Se ata con un pedazo de cinta blanca de manera que la masa no quede muy apretada, y se coloca dentro de un colador grande de hierro ó de hoja de lata.

Mientras tanto, se habrá puesto agua á cocer en una cacerola de barro ó en una marmita de fundición, y cuando el agua esté cociendo se hunde dentro el colador con la servilleta.

Para que la cocción sea perfecta, es preciso estar repitiendo esta operación varias veces, y después dejarle hervir muy suavemente á fuego muy lento por espacio de cinco ó seis horas.

De otro lado, se prepara una salsa adecuada para este manjar, que se hace de la manera siguiente:

Se coloca en una cacerola, que se pone á la lumbre no muy viva, treinta gramos de harina, antes más que menos; 100 gramos de manteca; un pedacito de corteza de limón y otro de azamboa, todo muy bien picado; se añade una pulgaradita de sal y veinticinco gramos de azúcar blanca. Se moja con medio vasito de buen vino de Málaga, y se le hace cocer hasta que se reduzca un poco, lo mismo que se practica para la confección de una salsa ordinaria.

Al momento de servir el puding, se le saca de la servilleta y se coloca en un plato, rociándole con la expresada salsa ó sirviendo esta en una salsera aparte para que cada comensal sazone con ella su puding como más guste.

En vez de hacer cocer el puding común como acabamos de indicar, si se tiene proporción y preflure, se puede hacer cocer al horno, colocándole en una cacerola untada con manteca.

#### *Mantecados*

Se tomarán de 175 á 200 gramos de manteca de cerdo bien fresca, y se la pone en un cazo, trabajándolo mucho y batiéndola con una espátula de paleta.



Una vez la manteca trabajada se le añadirá de ocho á diez gramos de levadura, que será preciso se desleña previamente en un poco de agua caliente y se prosigue batiendo aún por espacio de quince ó veinte minutos, al cabo de cuyo tiempo la levadura quedará perfectamente mezclada con la manteca.

Se agrega en seguida dos yemas de huevos frescos; 120 gramos de azúcar blanca pasada por un tamiz fino y la corteza de un limón perfectamente rayada.

Se continúa batiendo esa mezcla un rato aún, y después se le añade de 600 á 650 gramos de harina de canchal.

Se amasa bien, y poniendo la masa sobre una mesa, se hará de ella una costra, alisándola un rato con el rodillo hasta que quede adelgazada del espesor de un centímetro, poco más ó menos.

Si se dispone de moldes de hoja de lata, se los corta con uno de ellos, y de no tenerlos con una taza de café, con una copa ó con vaso.

Se van colocando las tortitas sobre papel blanco con cabezal.

Se cuecen al horno, muy flojo, y cuando se sacan se espolvorean con una mezcla de azúcar y canela muy fina.

#### *Ratafia de moscatel*

Se escogen un kilo y medio de una uva de moscatel bien madura, desgranada y bien machacada, y se echa en un poco menos de un litro y medio de alcohol de ochenta y cinco grados centígrados, se le deja macerar por espacio de quince ó veinte días.

Después de esto se exprime y se cuela bien, y luego se añadirán dos kilogramos de uva buena y bien limpia, la cual se hará disolver antes en un cuartillo de agua.

Se mezcla y se deja clasificar perfectamente, se le transvasa decantándolo.

Al cabo de veinte días ó de un mes, la

ratafia queda clarificada, se la embotella y se puede hacer uso.

Es un licor muy rico.

JACKSONVILLE.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### Vinagre de tocador

Si nos propusiéramos hacer una nomenclatura de los infinitos vinagres que la perfumería y el comercio de más ó menos buena fe expenden, resultaría una interminable lista capaz de dar la migraña al más intrépido lector; tan numerosos son los diferentes productos de esta índole, cuyos anuncios y pomposos reclamos suelen llenar la cuarta plana de los periódicos, y particularmente los ilustrados y de modas.

Pues bien; cumplimos con un deber advirtiéndolo á nuestros lectores que la inmensidad en la mayoría de todas esas composiciones, por caros que se vendan, están hechos por fabricantes poco escrupulosos que, á trueque de sacar buen resultado de su negocio, no reparan en las consecuencias que el uso continuado de sus malas drogas han de producir en el cutis de todos los incautos que las usan.

Con la pomposa etiqueta de vinagre de tal ó cual deno uinación casi siempre imaginaria, que no pasa de ser un ardid del charlatarismo, el comercio sólo nos vende pura y simplemente *ácido acético*. Y sabéis lo que es esa sustancia química? Pues ni más ni menos que un peligroso enemigo de la frescura y brillantez del cutis; un villano seductor que, del momento que entráis á él, concluye con todas las hermosas cualidades de la piel que corroe poco á poco, marchitándola en edad temprana.

Sé de una aristocrática dama que no consiguió nunca en usar de esos temibles *cinaires de toilette* que la perfumería parisién nos manda, ni de esos tentadoras *Fine vinegars* que el comercio inglés exporta por toda la redondez del globo.

Esa inteligente dama no se cansaba de decir: «No compréis nunca vuestro vinagre de tocador hacédo vosotras mismas. Y tenía perfectamente razón esa señora, máxime sabiendo que la fabricación de todos los vinagres empleados para el tocador es tan sumamente fácil, y la

mayor parte de ellos resultan tan baratos, que no comprendemos por qué razón se tiene que emplear mucho dinero en adquirir una cosa mala cuando con muchísimos menos dispendio se pueda obtener una buena, casi sin molestia ni incomodidad ninguna.

Vamos, pues, á dar para uso de nuestros queridos lectores unas fórmulas muy sencillas, por si después de lo que acabamos de escribir creen conveniente prepararse por si mismos el vinagre de tocador para su uso.

I. *Vinagre de lavanda*.—Mézclense los ingredientes si quiere, y déjese reposar por espacio de algunos días, meneándolo cada día dos veces:

3 decilitros de buen vinagre de yema.

100 gramos de agua de rosas.

200 idem de alcoholato de lavanda.

Si se quiere se puede filtrar.

Se pone en frascos para usarlos.

II. *Vinagre odorífero*.—Mézclase lo siguiente en el orde que se indica:

75 gramos de agua de Colonia.

15 idem de tintura de benjuí.

750 idem de buen vinagre de yema.

En una botella de las de á litro se echa primero el agua de Colonia y la tintura de benjuí, se agita mucho, y cuando están intimamente mezclados se añade el vinagre; se agita fuertemente y se le deja por espacio de diez y siete ó diez y ocho días, removiéndola la botella cada noche y cada mañana.

Pasado ese tiempo se filtra con papel de filtro, que se vende en todas las droguerías, y se le pone en frascos.

III. *Vinagre de flores*.—Este magnífico refrigerante y restaurador del cutis, es una preparación muy fácil y de escásimo coste, si se confecciona en casa en la estación de las flores, ya sea que sus hojas se empleen tiernas, ya secas.

Hé aquí la fórmula:

En dos litros de un buen vinagre de yema, perfectamente filtrado, y dos decilitros de agua, si es que el vinagre es muy fuerte, se ponen á digerir.

200 gramos de hoja de rosa (de las llamadas de cien hojas) ó de varias clases, como se qui ra.

60 gramos de hojas de flor de jazmín.

Otros 50 de las de flor meliloto y otras tantas de las llamados reina de pradera ó bien de ale tes.

Y por último, 40 gramos de hojas de verbena.

Para que la infusión sea perfecta se necesita dejarla de treinta y cinco á cuarenta días, agitando bien una vez cada día.

Al cabo de ese tiempo se sacan y escurren las hojas exprimiéndolas con las manos; se filtra perfectamente y se coloca en frascos para usarlo.

Téngase presente, que si en vez de emplear hojas frescas se usasen secas, sería preciso aumentar en una cuarta parte la cantidad de vinagre y de agua.

IV. *Vinagre medicinal*.—Este vinagre, aún más fácil de preparar que los anteriores, sirve para hacer desaparecer los granitos rojos que salen á la piel, en particular á la cara.

Se toman:

1 litro de buen vinagre de yema clarificado.

14 gramos de agua de melisa.

13 idem de alcoholato de lavanda.

13 idem de alcoholato de menta.

12 idem de alcoholato de tomillo.

12 idem id. de saúco.

Se deja reposar diez ó doce días, se filtra y se pone en frasquitos para usarlo solo ó en una disolución con agua.

V. *Vinagre aromático*.—Este precioso vinagre, que tan sólo se vende en el comercio de la perfumería, resulta muy barato cuando se puede uno procurar las flores y hojas de que se compone.

Hé aquí su fórmula:

Poned en efüsion en un litro de alcohol de vino de 38 grados Cartier:

75 gramos de extremidades de ramitas de ajonjo.

80 de hojas de flor de jazmín.

70 de menta.

70 de hojas de saúco.

10 de nuez moscada, picada.

10 de clavos de especia.

10 de canela en pedacitos.

Al cabo de diez y ocho ó veinte días durante los cuales es preciso agitar el recipiente á lo menos una vez por día, os procuraráis tres litros y medio de buen vinagre de yema clasificado si es posible, y lo añadiréis á la infusión precedente.

Lo dejaréis aún por espacio de cinco ó seis días más, agitando dos veces por día; luego dejáis posar cuarenta y ocho horas.

Luego lo pasáis, primero por un tamiz muy fino, y después filtráis al papel.

Se pone en frascos ó en botellas y se tapa herméticamente.

STRAFF.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA.