

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 7 DE SEPTIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

Para utilizar los muchos conocimientos filológicos que poseía, y premiar los buenos servicios que había prestado dicho redactor, fué propuesto para la corrección de pruebas que con tenaz insistencia había solicitado, y le apoyaron en su pretensión unos diputados de la *yernocracia*, en atención á que en varias ocasiones había dicho redactor insertado en el periódico la importante noticia de la salida de su respectivo pueblo y llegada á la corte de aquellos jóvenes *hijos de la nada* y ya *padres de la patria*, además de que en varias reuniones particulares le habían oído discutir sobre la etimología de las voces de nuestra lengua y demostrar palmaria mente que el único y verdadero origen de las suegras eran las abuelas de los cónyuges, tomadas ó consideradas *contra-respective*. «Así, por ejemplo (continuaba diciendo con gran persuasión y no menos énfasis el exredactor), ¿desea usted saber el verdadero origen de su suegra?; pues lo será indudablemente la abuela de su esposa de usted; y si quiere tener conocimiento cierto del de la suegra de su esposa, búsquelo en la abuela de usted. Esta mutua relación, inversa de orígenes

de las suegras, es lo que yo llamo *contra-respective*.»

Todos los yernos y nueras quedaron convencidos al oír estas... majaderías ó perogrulladas, y se concedió al exredactor la plaza de corrector inamovible del periódico.

En algunas ocasiones, para improvisar un corrector, suele echarse mano de lo que está más cerca, de algún cajista *limpio*, instruido, cuidadoso y aficionado á trabajos y estudios literarios, filológicos ó simplemente gramaticales. Pero á veces se escurre la mano, digámoslo así, y se escoge del taller (del montón, que decía un cajista al siguiente día de haberle puesto á corregir pruebas), algún operario de las cajas, que goza fama de *limpio*, no por la buena composición que hace, sino por el mucho jabón que gasta para lavar la cara á quien le tiene cuenta.

Hanse dado también casos de designar para dicho cargo á los que gustan de hablar á troche y moche de los correctores más ó menos justamente acreditados, pero al fin bien conocidos; sosteniendo unas veces estos críticos ó murmuradores de oficio que, todo corrector precisa ser un ente *omniscio*, mientras que otras veces afirman que, teniendo á mano un buen Diccionario, cualquier *pelagatos* puede desempeñar perfectamente la corrección de pruebas de imprenta.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

LAS TRUFAS

Es la trufa una planta criptógama, ó sea una especie de hongo subterráneo, que pertenece á la variedad que los botánicos españoles han llamado *crinidilla de tierra*.

Es para los verdaderos gastrónomos un manjar deliciosísimo, incomparable, que Brillat-Saverin, en su *Physiologie du Gout*, califica de *Diamante de la cocina*.

No era probablemente de la misma opinión el célebre doctor Portal, á quien, habiéndole preguntado Luis XVIII, el rey de Francia más goloso y más comilón de cuantos la historia registra, qué es lo que opinaba respecto á las trufas, contestó sin rechar:

«Las creo muy indigestas.»

Y cuéntase que el monarca de la restauración, mostrando á su médico favorito un plato lleno de ese precioso tubérculo, exclamó:

«No es usted más que un *Carbonari*: calumnia usted á los amigos del poder.»

Y el rey gastrónomo, á pesar de la pésima opinión de su médico, acabó de engullir tranquilamente su gran plato de trufas.

La verdad es que si ese alimento vegetal no daña la razón, estriba en que no se consume sino en cantidad exigua, como que no se busca en la trufa más que su delicado aroma, el cual comunica á las viandas todas, y particularmente á las aves.

Es decir, que no tiene valor real más que como condimento.

Un consejo gráficamente anunciado por el agrónomo francés monsieur de Gaspari, da idea general

de la producción de esta seta de las tinieblas; dijo:

«Si queréis cosechar trufas, sembrad bellotas.»

Y la verdad es que la trufa es uno de los productos más extraordinarios de la Selvicultura.

Los naturalistas aun no han podido ponerse de acuerdo, (que es tanto como decir que aun lo ignoran), la forma de producción de este tubérculo, que hasta hace poco sólo podía encontrarse escarbando en ciertos terrenos, al pie de las encinas.

Esa particularidad de hallarse siempre ese criotógama debajo de las encinas, debió llamar la atención de otro agrónomo, Mr. Rousseau, que en 1855 envió á la Exposición Universal de Paris unas magníficas trufas, producidas ex profeso en jóvenes plantíos de encinas truferas.

He aquí ahora la historia de ese descubrimiento curioso é interesante por cierto:

Tenía Mr. de Rousseau cerca de Charpentras un terreno endeble y de poca miga, donde solía sembrar centeno, sacando en cada cosecha unos noventa francos por hectárea. Ocurrióle la idea de transformarlo en trufera, y después de varias tentativas y esfuerzos inteligentes, consiguió obtener un producto de 800 francos por hectárea sin contar el mayor valor del terreno.

Sólo se conocen dos especies de encinas favorables al cultivo de la trufa: la encina blanca y la encina verde. La primera domina en los Bajos Alpes, donde se conocen tres variedades; la encina pubescente de la trufa negra perfumada; una segunda variedad produce la trufa moscada de Borgoña; y la otra, tru-

fa blanca de estío. Todas estas encinas se parecen á las demás, pero es fácil distinguirlas por el aspecto del terreno que las rodea; el suelo aparece enteramente estéril y desnudo de vegetación herbácea; los cereales no prosperan en él y sería inútil sembrarlos.

Cuando se siembran ó plantan dichas encinas, las yerbas que nacen al principio desaparecen luego completamente al tiempo de formarse las trufas.

Es necesario escoger bien la semilla, y sobre todo el terreno apropiado á la encina trufera. Los que más le convienen son los terrenos calcáreos y ligeros, cuya capa vegetal, aunque de aspecto árido, puede producir infinidad de tubérculos sin cansarse.

El ya citado agrónomo, Mr. de Gasparin, hizo en Julio de 1856 un análisis de los terrenos ocupados por las plantaciones de dicho monsieur Rousseau, y halló que se componían de:

Elemento pedregoso (calcáreo-silíceo).	56,3
Elemento terroso.	43,7
El elemento terroso da:	
Calcáreo.	4
Silíceo.	57,1
Arcilla.	38,9

100

El terreno se prepara con una labor ordinaria durante el verano, arrancando las malas yerbas; y la siembra se hace abriendo simplemente un surco y echando en él espesa la semilla, que más tarde convendrá aclarar. Entre surco y surco se deja un espacio de cinco ó seis metros, en el cual puede plantarse una hilera de viña para aprovechar el terreno mientras crecen

las encinas. La orientación debe ser de Norte á Sur para que los rayos del sol puedan bañar bien el plantío y caldear la tierra. La excesiva humedad es perjudicial en extremo al desarrollo de la trufa.

Durante los primeros años conviene dar al pie de cada planta una labor ligera, y después otra general entre las líneas de árboles.

Los precios exorbitantes que en los años de escaseces alcanza ese aristocrático fruto, hizo que esa clase de industriales de mala fe, siempre dispuestos á dar *el timo legal* á los consumidores cándidos por medio de las más ingeniosas y aun de las más extravagantes falsificaciones, pensaran en la fabricación de trufas artificiales; y á pesar de todos los laboratorios químicos más ó menos municipales, existen y existirán en el comercio trufas de contrabando, que tanto tienen de trufas verdaderas, de trufas auténticas como lo que yo de chino.

Así es que á lo mejor se le dispara á uno un fulano cualquiera, echando pestes contra las trufas. «Las he comido, son detestables,» y es que los infelices, en vez de criadillas, en vez del *Licoperdon tuber*, lo que han comido son pedacitos de patata podrida con una mezcla de tierra, pintadas con ciertas sales de hierro aromatizado con ácido fénico.

¡Qué horror!

Come ese tubérculo no se manifiesta á la superficie del suelo por señal alguna, resulta que para descubrir su presencia se emplean mil artificios.

He aquí cómo se hace su recolección según Mr. Meunier.

«Las criadillas se buscan por la señal, con la azadilla y con un cer-

do. El primer método se usa en el tiempo de las vendimias.

Las criadillas se hallan á diferentes profundidades; las que están más próximas á la superficie de la tierra, la levantan y abren cuando engordan, de manera que se pone desigual para que los expertos dejen distinguir este trabajo de la Naturaleza, de cualquiera otra desigualdad que no tenga por principio la misma causa.

Se descubren y se hallan colocadas en la tierra como si fueran piedras redondas.

Cuando las criadillas están blancas sin gusto ni olor, es lástima turbarlas en su tranquila vejetación; pero una vez sacadas de su sitio, en vano se las volvería á colocar, pues se podrían, por más precauciones que se tomasen en ponerlas exactamente en la misma posición.

Estas eminencias sobre la tierra, indicadoras de las criadillas, las disipa la lluvia, y entonces ya no se encuentran por la señal.

El *azadón* hace más extragos; luego que han pasado las vendimias van los paisanos por el campo cavando la tierra en los parajes donde sospechan que hay criadillas.

Este instrumento no puede descubrir las criadillas nuevas, pues perecen y se forman todos los años.

El *cerdo* es el que los busca por el olfato cuando estos tubérculos exhalan un olor que puede anunciar su existencia.

Los que en Francia se ocupan de buscar trufas, tienen cerdos adiestrados para ello.

Para esa nación la trufa constituye un artículo importante de su comercio de consumo interior y de exportación, pues se calculan allí

en más de 16 millones de francos el importe anual de las trufas que se cosechan.

J. SORIANO.

Lista de Platos

Lengua de buey con espinacas.

Se coge una lengua de buey y se la limpia perfectamente pasándola primero por agua caliente, rascándola y pasándola por agua fría varias veces. Luego se hace blanquear por espacio de media hora en agua caliente; se saca y se le pone á refrescar en agua fresca cuando ya esté algo enfriada. Se la corta en pedazos y se la hace cocer en una cacerola á fuego lento, poniéndole manteca, un pedacito de tocino que se retira después de bien frito, laurel, tomillo, clavos de especia, sal en cantidad conveniente, y como cosa de un vaso de agua. Se deja consumir hasta que el líquido esté gaseado. Se cuecen aparte las espinacas, que una vez cocidas y sazonadas de sal, se rehogan con manteca. Se colocan en el centro de un plato las tajadas de lengua y al rededor las espinacas, y se moja todo con una buena salsa española.

También se puede poner la lengua entera en vez de despedazarla, teniendo cuidado de cocerla como queda indicado. A falta de salsa, se podrían preparar las espinacas de esta manera: Una vez éstas bien cocidas, al rebozarlas con manteca se las pone un poco de pimienta; y cuando empiecen á resolverse se las añade unas pulgaradas de harina, removiendo todo muy bien. Luego se las hecha por encima el mojo del cocimiento de la lengua pasado al tamiz y desengrasado de bidamente. Se las deja cocer un rato para reducir el líquido y que se vuelvan algo espesas.

Perdices á lo duque.

Se despluman, flambiean y vacían dos perdices, y se hace lo mismo con unos pajarillos. Una vez todo limpio se rellenan bien estos últimos con pedacitos de jamón gordo y magro, y con estos pajaritos, á su vez, se rellenan las perdices. Se cose ó se brida con hilo ó bramantes. Se ponen las dos aves así rellenas á blanquear con agua y sal, y apenas hayan arranca-

do á hervir se retiran para dejarla escurrir muy bien. Se las coloca en una cacerola con poca manteca y grasa de tocino y se frien ligeramente. Se retiran, se dejan nuevamente escurrir sobre la cacerola y se las pone á cocer con agua (poca), sal, clavos, pimienta y una ramita de laurel. Una vez cocidas se sacan, y, aparte, se prepara una salsa compuesta con harina tostada, un poquito de vinagre con agua, en la proporción de una á tres, y tres yemas de huevo bien batidas. Se mojan las perdices con esta salsa y se sirven.

Tortilla de viento á la vainilla.

Esta tortilla pide mucho cuidado, y hasta cierta habilidad en su preparación, que si sale acertada da por resultado un manjar agradable y apetitoso.

Se escogen ocho ó diez huevos frescos, según sea el número de comensales, pues dos ó tres huevos por cabeza bastan, y se ponen sus yemas en una sopera ó en un gran plato hondo. Antes de batirlas se agregan de nueve á diez onzas de buen azúcar blanca y fina, y además como el contenido de un dedal de ron de Jamaica.

Se mezcla intimamente batíendolo bien, y se echa una pulgarada de sal solamente. Por otro lado, y también en un plato hondo, se batien perfectamente las claras de los mismos huevos, las cuales se van agregando poquito á poco á las yemas.

Ahora, en un plato de metal blanco, y si fuera posible de plata ó con baño de dicho metal, se pone unos 130 gramos de mantequilla fresca, y se coloca sobre un fuego lento. Así que la mantequilla esté bien derretida, se echan los huevos preparados en la forma que acabamos de indicar. En cuanto se juzgue que ya está algo dorada por la parte adherente al plato, se echan por encima unos 30 gramos ó más de azúcar piedra bien pulverizada y un par de pulgaradas de vainilla en polvo. Para que se ahueque y dore por la parte superior, hay que colocar el plato unos cuantos minutos en un horno de campana, y si no se tuviese, se tapa el plato con una cobertera y se pone por encima lumbre encendida.

Se debe servir caliente, al salir del horno.

Chuletas de ternera á la Singarat.

Se escogen las costillas que sean necesarias, se aderezan, se aplastan y se salan, se untan con manteca derretida y se emanan bien. Se colocan sobre las pa-

rrillas y dando unas vueltas se las cuece como es debido, y cuando han adquirido el buen color dorado que se apeteca, se apartan. Se prepara una salsa rubia mojiéndola en caldo, un poquito de perejil, un ramito de laurel y tomillo, que se dejará cocer media hora, fíltrese después de desengrasada, añadiéndole una pulgarada de pimienta y el zumo de medio limón.

Se aderezan las chuletas con esta salsa, ó se sirven aparte, para que cada cual lo haga según su gusto.

Confección y conservación del rojo.

Es de grande utilidad en el arte culinario tener siempre salsas, esencias, mojos y colorantes preparados para utilizarlas cuando ocurra. Una de las más útiles de esas múltiples preparaciones, es, sin duda, la del *rojo*, tan empleado en la conservación y preparación de un gran número de manjares. Y es tanto más conveniente tener repuesto de esta salsa, cuando para su confección pueden utilizarse ventajosamente las mantecas que empiezan á enranciarse, y que, cuando se ha hecho con cuidado, se le puede conservar inalterable por espacio de algunas semanas.

Hé aquí la manera más fácil de prepararla:

Se pone al fuego lento una cacerola con manteca en la cantidad que se quiera, y cuando esté derretida se le va echando harina poco á poco, sin cesar de remover y de darle vueltas, hasta que la manteca haya absorbido todo lo posible. El fuego ha de ser muy lento porque, de lo contrario, se pegaría al fondo, lo cual le haría perder todas sus cualidades dándole un sabor amargo muy desagradable. Cuando ha cocido de este modo por espacio de dos ó tres cuartos de hora, y que la pasta suelta ha adquirido un bonito color rojo, se saca de la lumbre y se pone en una vasija que se colocará en un sitio fresco y enjuto para conservarse mejor. Cuando haya necesidad de emplearlo se saca con la punta de un cuchillo ó con una cuchara y se tiene siempre tapado.

Esta composición sirve para aderezar varias salsas. Cuando se quiere hacer una salsa con rojo, se toma una cantidad proporcionada de ésta y se pone con caldo del puchero ó con cualquier otro jugo conveniente, se acerca al fuego y se calienta removiéndolo con una cuchara hasta que se haya fundido, y así caliente, se echa en la salsa.

Pescadilla al gratén.

Es la pescadilla un pescado muy abundante en la mayor parte de nuestras costas. Su carne es delicada, sana, ligera y de fácil digestión. Se adereza de muchas maneras y una de ellas es de las que vamos á ocuparnos ahora:

Se escogen las pescadillas que se necesitan, se desbarban, se escaman y destripan, y después se lavan y enjugan y con la punta de un cuchillo se las hace en los costados una pequeña incisión de un centímetro de profundidad. Se coje un plato que pueda resistir bien la acción del fuego, y se echan en su fondo 80 gramos de mantequilla fresca, pimienta y salen en cantidad conveniente, y se extiende en el plato. Encima de ese lecho se colocan las pescadillas que se espolvorean con sal y pimienta. Se le agrega un buen cortadillo de vino blanco seco. De otra parte se cuecen y adertas, los que á su vez se ponen encima de las pescadillas, rociándolas con 20 gramos más de mantequilla derretida y un poco de perejil picado menudo. Se coloca el plato de esta manera preparado sobre un fuego encenizado, se cubre con una cobertera á propósito sobre la cual se pone también fuego encenizado, y en esa forma se mantiene cociendo el pescado durante quince ó veinte minutos cuidando de que no se pegue al plato.

En crudo

Ha vuelto á reinar la calma después de los motines de San Sebastián, Valencia, Bilbao, Zaragoza, Gijón, Coruña, Guareña, Morón, etc., etc.

De modo que si hoy creyéramos en Jano y dicho ex-dios siguiera teniendo templo... sería cosa de cerrar el templo de Jano, como se acostumbraba en Roma.

Es decir, cerrarlo del todo no; pero dejarle entreabierto para cuando se empiecen á cobrar los impuestos ó se ultime lo de los vinos.

Eso sí que van á acabar por subirse á la cabeza.

Porque cada día tienen más alcohol y menos salida.

Y ahora les ha caído otro impuesto.

Para acabarlos de arreglar.

¡Ya escampa!

Y luego nos quejaremos

de tanta calamidad.

Sin entender que no tiene nada de particular que viendo los cosecheros cual comienza á diluvir, á aquel que les pida vino le respondan: «¡Agua vale!»

Y perdonen ustedes que les haya puesto en verso á los cosecheros de vino, pero ha sido fuerza del ritmo y condición mía que en saliéndome por casualidad un rengloncillo métrico, arrastra consigo una porción de ellos sin que yo tome parte en el asunto sino que no me puedo contener.

En eso me pasa lo que á los tranvías de esta corte, que en teniendo una persona bajo las ruedas no paran hasta destrozarla.

¡Y todo por lo de siempre! Es decir, porque á esas Compañías no le sale de adentro el instalar en sus coches el aparato que sirve para apartar de la vía á todo aquel que por su desgracia se encuentre en ella en el momento de pasar el vehículo.

Estos bienhechores artefactos no son cosa nueva inventada de ayer, sino que están ya aplicados á los tranvías que tienen en otras capitales extranjeras estos mismos que en la nuestra nos atropellan y maltratan por no derrochar las pesetas que les tendría de coste semejante instalación.

Todo por la economía, dirán ellos, y ni siquiera se cuidan de conservar en buen estado los coches que aquí poseen, la mayoría de los cuales traen descompuesto el torno, ó las ruedas, ó el estribo, ó alguna de sus piezas. Y así ocurre cada día una desgracia, y así se suceden los atropellos y contratiempos que tienen al público con el alma en un hilo y el pellejo en un tris, y á los infelices cocheros con un pie en el desvenecado torno y otro en la Cárcel Modelo.

Los inspectores del Ayuntamiento han denunciado alguna que otra vez uno de estos peligrosos vehículos.

Pero...

Pero cuidado que cambia con facilidad el clima madrileño.

No hace dos semanas nos asábamos vivos, gracias al desvergonzado Febo, que sin piedad ni reparo de ninguna clase nos ponía en el último trance haciéndonos sudar la gota gorda.

Pues luego empezó á llover sin que nadie nos avisara, y aquí te quiero ver escopeta!

Y quien dice escopeta dice paraguas ó impermeable, que es lo que hacía al caso.

Por fin, apenas habíamos abierto el paraguas, que unos lo gastan de algodón y otros de algo más fino y aparente, ha vuelto otra vez el calorito á acabar de hacernos envidiosos de los que se burlaron desde el principio y desde las playas del Norte.

Estamos, pues, en el veranillo de San Miguel, que otros llaman de San Martín, sin duda por lo abrigado y calentito que andaba este último santo antes de partir la capa (¡que debía ser menuda!) con aquel infeliz á quien regaló la mitad, según cuentan las historias.

Y á pesar de que el calorillo se deja sentir bastante, la afluencia de viajeros que vuelven se va notando ya de un modo decidido.

Y es que muchos de los veraneantes en San Sebastián, Gijón y Bilbao se han asustado (¡y con razón!) de las revueltas de por allí y se nos han venido aprisa y corriendo abandonando aquellos puertos y en busca de otros que aunque no lo sea de mar lo es de salvación.

Lo que ellos habrán dicho.

Allí estábamos frescos y contentos hasta que llegó D. Mateo; pero ¡caracoles! desde que empezaron los ladrillazos, la cosa cambió de aspecto, y entre exponerse á que le *reformen* á uno las costillas de una pedrada y sufrir un poquito el sol de la corte, ¡o hay mucho que vacilar.

También se vuelven aquí los pelotaris. Y éstos no será por miedo.

Ni cosa que lo valga.

¿Cómo van á huir ellos de las peloteras?

El caso es que han vuelto y que ya los tenemos ahí con sus cestas, sus boinas, sus pelotas y su lenguaje que no hay Dios que lo entienda, dispuestos á pasar con nosotros la temporada de Otoño.

¡Bien venidos!

¡Salud y bolea!

PICATODO.

Conservas

Crema angélica

Ustedes conocerán, sin duda, una planta de tamaño pequeño, tallos acanelados

y rollizos, con muchas ramitas laterales al tronco, que terminan en unas florcitas en forma de parasol, de corola pequeña con cinco pétalos blancos; esa es la Angélica, planta bisanual, que en los países del Norte crece al estado natural, pero que en nuestros jardines requiere ciertos cuidados, sembrándose en este mes de Septiembre ó en el próximo.

Pues bien, el tallo de esa modesta flor es muy aromático, y después de quitarles la corteza se comen crudos. Esos brotes se cosechan en Mayo, y con él cuando tiernos, y con su semilla, en cualquier estado, se fabrica el licor conocido con la denominación de *Agua ó crema de angélica*, cuya composición es la siguiente:

Se cojen trescientos gramos de tallos de angélica, que si pueden ser frescos será mucho mejor, y como unas dos onzas y media de semilla de la misma planta. Tallos y semillas se pondrán á macerar en seis litros y medio de alcohol industrial ó de alcohol vínico de 50 á 60 grados centígrados, por espacio de treinta ó treinta y seis hor.s. Al cabo de ese tiempo se saca y se cuela bien por una manga.

En un poco menos de tres cuartillos de agua se disuelven en una olla de tres á tres y medio kilos de buen azúcar blanco, y una vez disuelto se vierte en el caldero donde esté el alcohol aromatizado.

Por espacio de cinco días se menea todas las mañanas; después se le deja reposar un par de días, se pasa por el filtro otra vez y se pone en frascos ó en botellas.

Jalea de manzanas

Una golosina más, fácil de confeccionar de escaso coste cuando se hace en casa.

Vamos, pues, á describir el procedimiento que se sigue para esa preparación, la más sencilla de cuantas conocemos, puesto que existen varias fórmulas.

Todas las manzanas sirven evidentemente para confitar y para hacer jaleas, pero se prefieren las llamadas de la *reina*, á causa de la mayor cantidad de ácido que contienen, lo cual permite obtener una jalea menos sosa.

Se mondan las manzanas con un cuchillo que se limpiará muy á menudo, con el fin de que las manzanas no se vuelvan negras. Se las lava con agua caliente, y se ponen á escurrir sobre unos mimbres ó en cualquier otra parte para que se desprendan de la mayor cantidad de agua.

Se echan después en un calderito con agua y se les hace dar un buen hervor, de manera que queden cocidas, pero no aplastadas; se colocan sobre mimbres ó sobre un tamiz para que escurran perfectamente. En el jugo, que se pasa por un filtro se echan unas cucharadas de azúcar clarificado. Se vuelve el calderito al fuego y se hace hervir hasta que el líquido adquiera cierto espesor. Entonces se añaden un par de cortezas de limón cortadas en filetes, se le deja aún hervir dos minutos, se retira, se sacan las cortezas, se pone en botes ó en peroles y se tapa bien.

Mermelada de membrillo

Las mermeladas no son más que confituras de frutas, en que éstas han sido lo bastante cocidas con azúcar para que por esta forma puedan conservarse bien y sin ninguno de los inconvenientes que dicha conservación tiene al estado natural de la fruta.

La de membrillo se prepara de la siguiente manera:

Se toman los membrillos que se quieren, bien amarillos y maduros; se mondan, se les saca el corazón y se lavan, dejándolos luego escurrir muy bien. Luego se ponen con la suficiente cantidad de agua en un caldero ó en una grande marmita y se le deja hervir por espacio de quince ó veinte minutos, al cabo del cual estarán bastante blandos. Se sacan y se colocan sobre un tamiz para que se escurran y se aplastan sobre el mismo para quitarles la pulpa. Esa pulpa se echa en una marmita ó caldereta con una cantidad igual de azúcar clarificada; se remueve bien una vez que esté al fuego. Se deja hervir hasta que, tomando una porción con la espumadera y dejándola caer lentamente, forme una especie de jalea bastante consistente, ó como dicen los del arte, hasta que se ponga *a la capa*. Se saca y se pone en tarros.

Mermelada de melocotones

Escoged buenos melocotones primaverales, bien amarillos y sazonados á punto; se mondan y se cortan en pedazos. Se ponen á la lumbre con la cantidad de agua necesaria y se le añade azúcar clarificada en la proporción de 700 gramos por cada kilo de melocotones y se hace cocer á pequeño fuego, y cuando la cocción llegue al punto que hemos indicado para la fórmula anterior, se le agrega un poquito de vainilla, se deja un minuto ó dos más, se saca y se pone en tarros.

Jarabe de moras

Se prepara este jarabe de la siguiente manera:

Se cojen las moras que se quieran, según la cantidad de jarabe que se quiere hacer y se las aplasta sobre un tamiz metálico para esprimir todo el jugo. Dicho jugo se vierte en una caldereta agregándole un poco menos de igual cantidad de agua; se le coloca sobre un fuego no muy vivo y se le dan varios hervores, hasta que se reduzca á menos de una tercera parte. Se pasa luego por el tamiz. Se le añade entonces azúcar clarificado en la proporción de 150 á 200 gramos por cada litro de líquido. Se le deja sobre un fuego lento, que dá un par de hervores, y enseguida se saca después de haber espumado.

Se vierte en otro recipiente, y en cuanto esté frío se pone en botellas ó en frascos.

Conserva ó Pickled de cebollas

Se escogen hermosas cebollos blancas que no sean muy gruesas; se mondan, esto es, se las despoja de las pelliculas exteriores y se limpian. Se las echa en una tina con una salmuera regular y se las deja allí durante cuatro días, cambiándoles el agua salada, por lo menos, dos veces. Se sacan y se las pone en un caldero de agua hirviendo, dejándolas hervir por espacio de tres minutos.

Después de sacar con un cazo, ó mejor, con una espumadera, se las echa en una tina de agua fría, y se las deja refrescar por espacio de cuatro horas. Se sacan y se dejan un poco escurrir.

Luego se colocan en un barrilito ó en una tinaja por camadas, interponiendo entre ellas hierbas aromáticas, especias, un poco de nuez moscada, pimienta en grano y clavos.

Sobre la última capa de cebollas se pone otra de las mismas hierbas, y se tapa con una rodela de madera que encaje sobre las cebollas, colocando encima un peso, pero antes se escalda echándole encima vinagre con mezcla de azúcar en la proporción de una cucharada por cada litro de vinagre empleado.

Se dejan cuarenta ó cincuenta días, después de cuyo tiempo ya están bastante confitadas y se pueden comer.

Truchas en escabeche

Se elijen, mientras están vivas, las truchas pequeñas que se quieren escabe-

char; se las mata y estripa, y seguidamente se introducen en un mojo compuesto de un cuartillo de vinagre, el zumo de seis naranjas agrias, dos cuartillos de agua, unos granos de pimienta, un poco de sal, un clavillo y una puntita de azafrán, que se habrá hecho calentar previamente, sin llegar al grado de ebullición. Es de advertir que al echar en este mojo las truchas, éste ha de estar bien caliente. Se deja después que el caldo arranque el hervor, y en cuanto esto acontezca, se aparta la vasija de la lumbre dejándola al amor de la misma por espacio de siete ó diez minutos. Hecho esto se sacan los pescados y se escurren, colocándolos seguidamente en un perol ó en un barril, según la cantidad que hubiere. Se hace hervir el mojo hasta que quede reducido á la mitad, se añadirá un poco de vinagre, y en cuanto se haya enfriado el caldo casi por completo, se vierte sobre los peces. Un par de horas después se tapa bien y se conserva en un sitio fresco, pero al abrigo de la humedad

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Cold-cream.

El cold-cream, que tantas aplicaciones útiles tiene, y cuyo uso se ha vulgarizado mucho en nuestros días, es un compuesto de materias grasas y emolientes, que para hacerle más agradable se suele perfumar con alguna esencia. Se han dado infinidad de recetas para obtenerle. He aquí una de ellas que hemos comprobado, y de cuyos buenos resultados respondemos.

Mezclad dos onzas de buen aceite de almendras dulces con media onza de blanco de ballena y otro tanto de cera blanca, que habréis hecho disolver previamente calentando ambas materias en un cazoillo al baño-maria. Es preciso que la liga sea perfecta, para lo cual lo mejor es introducir las tres materias en un frasco y agitarlo mucho.

Después añadiréis, poniéndolo todo en un tazón, á menos que no tengáis un mortero de cristal ó de porcelana, tres cuartos de onza de agua de rosas, tres gramos de tintura de ámbar y seis de tintura de benjuí. Se menea muy bien, y se pone en potes de porcelana ó en cajitas de madera para conservarla.

Si bien es verdad que hay muchas otras

recetas para preparar el cold-cream que no resultan tan costosas, no lo es menos que ninguna de ellas da un producto tan excelente.

Las pilas eléctricas.

Entre la multitud de pilas eléctricas que se están inventando todos los días por si se logra el medio de conseguir corrientes de la importancia necesaria en fuerza y economía para los usos domésticos del alumbrado especialmente, se anuncia una debida al Sr. C. M. Newton, que por su fuerza electromotriz y por el tiempo que dure su acción, ofrece verdaderas ventajas, según noticias.

Consiste sencillamente en sumergir una lámina de zinc y otra de hierro en una disolución de sosa cáustica. Antes de colocar la lámina de hierro, debe recubrirse con una capa de óxido de plomo, diluido previamente en cualquier disolución de glicerina ó gelatina, y para impedir que esta capa desaparezca, se envuelve la lámina en un trozo de pergamino.

Las experiencias verificadas con esta pila demuestran que á la media hora de montadas desarrollan una fuerza electromotriz de 0,68 volts, y al cabo de cien horas de funcionar, es decir, de hallarse cerrado el circuito, todavía aquella fuerza acusa en el voltámetro 0,61.

Tinta de marcar.

Entre las infinitas recetas que se usan para hacer tinta para marcar ropa, una de las más fáciles es la siguiente:

Se pone en un puchero un litro de cerveza común no hervida y se le echa cuatro onzas de agallas bien machacadas. Déjese en infusión por espacio de dos ó tres días, al cabo de cuyo tiempo se pasará el líquido por un tamiz, volviéndolo luego al mismo recipiente. Seguidamente se disuelve en un frasco una onza de goma arábiga, y se echa la disolución en el líquido, removiéndole bien.

Se vuelven á echar las agallas, se cocan sobre un fuego lento y se cuece por espacio de cuarenta ó cincuenta minutos, sin que llegue nunca á hervir. Se saca, se pasa por un tamiz de crin y se embotella.

Agua para dar blancura á la tez.

Tómese cinco litros de agua, llénese de agraz, y póngase á hervir hasta que se disminuya una mitad. Estando todavía en hervor el líquido, se añadirá el zumo de

cuatro limones, y enfriado ya, se echará con él una clara de huevo bien batida, y se pasará todo por un lienzo fino. Con la aplicación de este líquido sobre una tez tomada del sol, se pondrá ésta tan blanca como era antes.

Modo de quitar las manchas de grasa y de aceite.

En un perol ó en una cacerola honda se hace un engrudo con agua, almidón y harina. Sin dejarle tomar espesor se saca de la lumbre y se hunde en él la parte manchada del paño. Déjesela por espacio de doce ó trece horas, sáquesa y lávese varias veces con agua bien limpia. Se seca al sol ó al amor de la lumbre, si es que los rayos del sol pueden alterar el color.

Para qué sirven los periódicos viejos.

Ya que en los días que atravesamos aparece un diluvio de periódicos, bueno será que sepan nuestros lectores que no valen solo para una cosa, sino que se pueden utilizar en muchas; pues la tinta de imprenta que ahora se usa es uno de los mejores preservativos contra la polilla.

La ropa guardada en las arcas se conserva perfectamente, exenta de los efectos de maligno insecto, si se envuelven y pegan bien las orillas con papel de periódicos, sin necesidad de usar polvos de alcanfor ni otro algún específico.

El hielo se conserva mejor con el papel de periódicos que de otra manera.

Los infinitamente pequeños de la caligrafía.

Ya con el fin de aprovechar el reverso de las tarjetas postales, ya sencillamente con el de exhibir una habilidad, se han presentado numerosos y sorprendentes ejemplos de escritura microscópica en España. Recientemente, y con la muerte del gran Zorrilla, hubo quien encerró uno de sus poemas en un piñón, pero todavía no hemos llegado á organizar concursos de letra menuda como el celebrado hace poco en Londres.

En dicho certamen ganó el primer premio, consistente en cinco libras esterlinas, un Mr. A. Lambert, que ha logrado escribir 508 veces las palabras *Long live Queen Victoria* (Viva muchos años la reina Victoria) en el espacio cubierto por un penique (la superficie de una moneda de 10 céntimos.) El mismo señor ha presentado además un sello de correos, en cuyo

reverso ha escrito la palabra *Messenger* 609 veces.

Y ya que hablamos de mico-escribientes, citemos también á M. A. Houdart, oficial de notario de Moreuil (Francia), que ha escrito con pluma y á simple vista en la superficie de un céntimo de peseta 242 palabras compuestas de 1.078 letras. Este mismo curial notabilísimo, ha copiado todo un contrato de matrimonio en un cuadrado de papel de dos centímetros de lado; el contrato contiene 524 palabras compuestas de 1.652 letras.

STRAFF.

El convencionalismo

(Imitación de Andersen.)

El rey Wilfrid no quería pasar la plaza de tonto; y, para pasar por sabio, despilfarraba tesoros.

Subvencionaba en secreto los más leídos periódicos, y se hacía dar en ellos los más rimbombantes bombos.

Por suerte el rey sospechaba que era de talento romo, y en todo asunto algo árido se asesoraba con otros.

De tisú vestía siempre con abultados adornos, porque así disimulaba que era barrigudo y gordo.

Y, como el casar colores no es nunca fácil negocio, servíase de un ministro que para el caso era el solo.

Como el rey tisú vestía, de tisú vistieron todos; y los grandes de su reino iban hechos áscuas de oro.

Del tisú don Matatías ejercía el monopolio, y sacaba de sus telas unos precios fabulosos.

Y tauto vendía y tanto, porque se acercaba el Córpus, que se quedó sin las telas

que eran pretexto á sus robos.

En esto le llama el rey,
y le cuenta pesaroso
que ningún vestido tiene
como exige su decoro.

«Este uniforme que traigo
tiene raidos los codos,
y lo que estudio demuestran
lentos de tinta los otros.»

«Necesito, pues, hacerme
un uniforme lujoso,
de alta novedad la tela
y nuevos los accesorios.»

—«Señor, no me queda nada:
todo está vendido.»

—«¿Cómo?
tunante; un vestido nuevo
ó la cabeza te rompo.»

Pensó un rato Matatías,...
y dijo con gran aplomo:
—«En verdad, algo me queda;
pero es un tisú de asombros.»

«Está tegido por brujos,
y es—por hechizado modo—
impalpable é invisible
á los pillos y á los tontos.»

—«Pues ahora mismo irá á verlo
el señor *Sábelo-todo*,
mi ministro de Fomento,
que atisba más que el demonio.»

Volvió el judío á su tienda,
y vino el ministro á poco,
y el buen Matatías hizo
como que bajaba un rollo.

Hizo que lo desdoblaba,
y dijo al ministro absorto:
«Mire vuecencia ¡qué ramos!
¡qué colores y qué tonos!»
«¡Qué bien casadas las tintas!
¡qué matices tan vistosos!
y este azul ¡qué bien que dice
con estos golpes de oro!»

Mira que mira, el ministro
abría tamaños ojos,
y pensaba: «hoy se descubre
que soy un solemne bolo.»

Y, tomando su partido,

dijo con acento heroico:

«Esta tela, Matatías,
es un verdadero asombro.»

«¡Las tintas que bien casadas!
¡qué colores y qué tonos!
y este azul ¡qué bien que dice
con estos golpes de oro!»

Fué al rey Wilfrid y le dijo
que era el tisú ¡portentosol
y qué tela más hermosa
no se encontraba en el globo.

El rey, cual todos los necios,
era un tanto malicioso;
y él, juguete de su corte,
desconfiaba de todos.

Llamó al Ministro de Hacienda,
al marqués de *Apremio-y-cobro*,
que hoy fiestas y bailes daba,
y ayer estaba en el lodo.

Mandó á observar la tela
«en el acto, aprisa y pronto,
sin decirle que el tejido
era de brujos y gnomos.

Pero ya por el palacio
un run-run corría sordo,
de que el tisú era invisible
á los pillos y á los tontos.

Llega á casa del judío
el marqués de *Apremio-y-cobro*,
y, mira que mira, en vano
se fatigaba los ojos.

Y tomando su partido,
se volvió á los piés del trono,
á no perder decidido
su frágil fama de probo.

«¡Oh que tisú!, dijo al rey:
¡qué matices tan vistosos!
¡y el azul; qué bien que dice
con sendos golpes de oro!»

Quiso el rey formar juicio
viendo el tisú por sí propio,
y á casa de Matatías
fué con su cortejo todo.

El buen Matatías hizo
como que bajaba el rollo,
hizo que lo desdoblaba,
y dijo al Monarca atónito:

«Vuestra Majestad observe
¡qué colores y qué tonos!
¡qué bien casadas las tintas!
¡qué florones tan hermosos!

•Y este azul ¡qué bien que dice
con estos campos de oro!
¡Tela más maravillosa
no se encuentra en todo el globo!»

Mira que mira, el Monarca
abría tamaños ojos,
y decía en sus adentros:

«pues, señor, yo soy un topo».

Y, tomando su partido,
dijo con acento heroico:

«Esta tela, Matatías,
es un verdadero asombro,

«¡Las tintas, qué bien casadas!
¡qué florones! y ¡qué tonos!
y este azul ¡qué bien que dice
con estos campos de oro!»

Miraban los cortesanos
con nnas caras de zorros,
para hermanar sus facciones
del Monarca con el rostro.

Y, tomando su partido,
de no ser pillos ni tontos,
(aunque eran tontos y pillos
y bajos como ellos solos),

exclamaron uno á uno,
y muchas veces en coro:
«¡qué bien casadas las tintas!
¡qué colores tan vistosos!»

«¡Qué contraste de matices!
¡qué diversidad de tonos!
pero ¡qué azul tan divino!
pues ¿y estos golpes da oro?

A la noche los diarios
oficiales y oficiosos
anunciaban en mil sueltos
que á la procesión del Corpus,
iría el monarca augusto
vistiendo un tisú ostentoso,
impalpable é invisible
á los pillos y á los tontos:

Que eran preciosas las tintas,
de gran efecto los tonos;
y que lo más admirable

eran el azul y el oro.

Matatías, (que era sastre)
fraguó el ropaje ilusorio,
y el jueves hizo que hacia
al rey vistiendo de hinojos.

Encueros bajo del palio
Wilfrid marchaba orgulloso,
creyéndose bien vestido
aunque iba mondo y lirondo.

Y mas siendo de las gentes
unánime el alborozo,
pues todos clamaban alto:
«¡qué ropaje tan vistoso!»

«¡Qué contraste de matices!
¡qué variedad en los tonos!
pero ¡qué azul tan divino!
pues ¿y esos golpes de oro?»

Y el rey Wilfrid se decía:
«¡Si es para volverse loco!...
yo me creería en pelota
si no oyese lo que oigo!»

«Porque lo que yo me digo,
«ó yo soy un gran zambombo:
¿dónde hay dinero en el mundo
para un general soborno?»

Sin embargo, alguien clamaba
en tímido desahogo:
«El rey se ha venido encueros,
ó reniego de mis ojos.»

Mas gritaban en el acto
cuantos formaban el corro:
«calle usted, que se acredita
ó de pillastre ó de tonto.»

«¿No ve usted ese dibujo
superior á todo encomio?
Y ¿ese azul tan atrevido?
pues ¿y esos golpes de oro?»

Un periódico á la noche
tuvo bastante descoco
para decir que lo hecho
con el rey era un oprobio.

Mas la corte fué á la imprenta,
la quemaron, y al arroyo
rodaron los periodistas
que pensaban por sí propios.

E. BENOT.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA.