

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 21 DE SEPTIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

Pero como el ingenio suele estar en razón directa de las necesidades del individuo, principio confirmado experimentalmente por la destreza de los cacos, la viveza de expresión mimica de los mudos y el exquisito tacto de los ciegos, este nuevo corrector hubo de ingeniarle para cumplir á su modo y manera con el espinoso cargo que se le había confiado, procurando contraer méritos para lo sucesivo y evitar que á cada paso mortificasen su ánimo con la exhibición continua de erratas que todo el mundo veía á simple mirada, algunas de las cuales nada significan por la facilidad con que las salva el criterio del lector y que son tan inevitables que bien puede asegurarse su duración mientras la imprenta subsista.

Para lograr crédito y arraigo este aspirante basaba todo el arte, toda la ciencia y el trabajo todo de la corrección en una habilidad tan poco hábil, que se traslucía su extratagema en el momento de leer con una miajita de conciencia y algo de detenimiento aquello que hubiese ya dado por corriente. Profesaba este matutero tipógrafo el principio, inventado para su gobierno

y utilidad, de que la cuestión capital era que no apareciesen erratas de letras sueltas que destacasen á simple vista en las palabras, no considerando á éstas como partes en la oración ni ligadas ó relacionadas con las demás para la expresión de un concepto ó la manifestación gráfica de una idea. Y en esto tenía su parte de razón, puesto que hoy son muy pocas las obras que se leen y menos aún las que se estudian con relación á las muchas que se publican.

Así, por ejemplo, daba este industrioso corrector por despachada y limpia una prueba donde repetidas veces se leía Diputaciones *provisionales*, antes consejos *provisionales* (por *provinciales*); que Berlín es el centro de las glorias y la cuna de las grandezas de los *almacenes* (por los *alemanes*), etc.; y con este particular sistema hacía que trabajase solamente su vista, dejando en la más punible holganza su inteligencia.

Únicamente así se explica que este nuevo corrector que tanta importancia daba á cualquiera errata suelta ó pequeño defecto tipográfico, como una letra vuelta, un espacio alto, una división de palabra bisílaba, ó la partición de otras que gramaticalmente está bien hecha, pero que *en lo posible* debe evitarse; este corrector en ciernes, especialista en tonterías y triquiñuelas, no veía gravedad alguna en que las

duras piedras fuesen de mármol blando, por blanco, en que el general Pavia tomase el mundo por el mando; en ensalzar una estatua de Judías, por Fidiás; en repelar, por repeler, un argumento; en creer los cuentos de las habas, por hadas; en conmovirse al oír la risa histórica, por hística; en que el juez se acostase en su *cama*, por *cama*; en decir que todos antes de ser hombres hemos sido *machuchos*, por *muchachos*, y otras mil barbaridades sin... *erratas*.

Todavía recuerdo que en tiempos pasados llamó mi atención este compañero para enseñarme un disparate muy gordo que se me había escapado. Yo, que siempre he tenido algunos de estos escapes, fugas ó malas pasadas, roguéle que me manifestase enseguida dicho disparate con el fin de enmendarle si era posible.

Entonces fijó el dedo índice de su mano derecha sobre el principio de una línea que comenzaba con las letras *c u l o*, segunda mitad de la palabra *obsta-culo*, y en cuanto vi las dos primeras sílabas de este vocablo al final de la línea precedente, me tranquilicé y dije á mi compañero:

—Esto no tiene la importancia que usted supone. No merece por tanto la pena de hacer que paren la máquina para corregirlo, ni mucho menos sacrificar el espaciado en una medida estrecha con el fin de evitar esa división de palabra. Si se fuese á parar mientes en esas pequeñeces, se haría interminable la corrección de pruebas, porque son muchos los casos que ocurren parecidos á éste.

—No lo crea usted, me contestó. Yo he puesto siempre especial cui-

dado en salvar semejante división porque la considero defectuosísima, y he podido observar que es escasísimo el número de palabras que tienen final tan sucio.

—Pues yo no tendría inconveniente, le redarguí, en recitar á usted más de veinte, además de que no son únicamente las del citado final las que habríamos de limitar-nos á salvar, pues hay otras muchas que están en igual caso. Bueno es que si espontánea ó casualmente vemos estas cosillas, sin hacer hincapié por fijar nuestra atención en ellas casi de modo exclusivo, las corriamos, sobre todo si se repiten en corto espacio, por aquello de que lo bien hecho bien parece; pero exponerse á que pasen otros errores más graves por invertir un tiempo de que apenas disponemos y distraer el pensamiento casi exclusivamente en estas minuciosidades, lo considero...

No me dejó terminar la frase mi buen compañero y con tono algo airado repuso:

—¡Pequeñeces, cosillas, minuciosidades llama usted á que una línea comience con las cuatro letras *c u l o*! ¡Pues se necesitan tragaderas!

Continuó mi amoscado compañero soltando exclamaciones mientras yo distraía mi fatigada imaginación y fijaba mi cansada vista en un pliego impreso que había sobre la mesa donde trabajábamos. Casi instintivamente, así como por hábito á la lectura, repasaba yo dicho pliego, y lo que en él vi hizo estallar en mí la risa con estrepitosa carcajada, exclamando:

—¡Oh poder de las casualidades!

BARÓN DE GANO.

(Se continuará.)

TRIPITA

(De Aristides Fabre)

Le dábamos este sobrenombre porque tenía muy grande el vientre, las piernas cortas, y una cabeza redonda con una cara de un rojo apoplético, donde nacían dos grandes ojos saltones.

Daba clase á los de sexto, enseñaba la historia á los pequeños, pero seguía siendo el conductor de carreta que el azar y la falta de jóvenes, ocasionada por la guerra, habían elevado á la cátedra.

Ignorante y nulo, y con rabiosa predisposición hacia nosotros, pobres niños cuya dichosa infancia le molestaba, usaba con frecuencia la pesada mano y el listo pie, en aquel tiempo en que la bienhechora dirección cerraba los ojos sobre los castigos corporales.

A la menor palabra llovían los golpes: y cuando el agudo dolor nos impedía retener orgullosamente y por más tiempo nuestras lágrimas, su salvaje figura se ensanchaba y sus redondos ojos brillaban de placer.

Aquel animal tenía un hijo, un pequeño ser enclenque y raquítico, á quien no dejaban crecer los golpes recibidos de su padre y de nosotros, que en él vengábamos las palizas recibidas en clase.

Lo más curioso es que Tripita amaba á su hijo, tal vez no tanto por él mismo, como porque le recordaba vivamente sus pocos años de dicha, cuando vivía aún su joven esposa. Y este extraño cariño se manifestaba frecuentemente por golpes; otras veces por grandes accesos de ternura, presagios de duras represalias.

Sin embargo, Tripita, que sabía de qué manera nos vengábamos, no quería privarse de su placer favorito ni en beneficio de las espaldas de su hijo: y si bien se encolerizaba al saber que habíamos pegado á Jorge, parecía ser porque usábamos de una prerrogativa que consideraba suya absolutamente.

Estábamos un día en clase de historia, cuando entró el director, Mr. Durand, acompañado de *un nuevo* muchachote alto, desgarrado y de mala figura, expulsado de dos ó tres colegios, y que de expulsión en expulsión había ido á parar al maestro Mr. Durand, que no se fijaba mucho en las cualidades de sus alumnos, y con tal de que el trimestre se pagara religiosamente y las familias no se fijaran en las cuentas, donde cada pluma y cada mango figuraba dos veces por lo menos, admitía de buena gana cuantos se presentaban. Mr. Durand era el tipo del avaro, fino é instruido, empapado en La Fontaine, sin duda á causa de sus semejanzas con la hormiga; me parece que aún le veo, con su barba gris y el grasiciento redingote color castaña envolviendo aquella figura que desprendía olor á papel viejo.

El *nuevo* se mantenía á su lado con postura afectada, y al momento vió en él Tripita una nueva víctima.

Las hostilidades de hecho comenzaron al día siguiente, y nosotros admirábamos á Pitoen había nacido en el Norte, que recibía golpe tras golpe impasible y sin llorar.

Hasta desdén el ejercer nuestra acostumbrada venganza sobre Tripita hijo: y como Tripita padre nos descuidaba para consagrarse por

completo á Pitoen, Jorge tuvo dichosos días de calma.

Un mes hacía que duraba la lucha entre Tripita Pitoen sin haber sufrido grandes cambios: ése siempre frío, aquél sin cansarse nunca de pegar, cuando un día en que Pitoen yendo demasiado lejos se había chanceado del abultado vientre de Tripita, le pegó éste un voleo tal, que por primera y única vez apareció bajo las pestañas de Pitoen una lágrima rápidamente devorada.

Únicamente Tripita no se apercibió de la rencorosa mirada que le lanzó Pitoen, y en la que nosotros adivinamos el deseo terrible de venganza.

..

Una mañana, al llegar Tripita al colegio, se sorprendió de no ser saludado, como de costumbre, por su hijo, y fué á encontrar al director.

Jorge había cometido una falta grave y estaba en el calabozo. Decírselo á su padre claramente, era condenar al niño á una brutal paliza, y movido por esta idea Mr. Durand, buena persona en el fondo, inventó una historia diciendo que un profesor había necesitado hablar á Jorge y que éste se halla en su cuarto.

No se había escapado á Tripita el aire embarazado del director. Allí había algo que se le ocultaba. ¿Qué era? ¿Una falta de disciplina? Por tan poca cosa no se hubieran tomado tantas precauciones.

Súbitamente tuvo una idea: si hubiera sucedido una desgracia... Y como sonara la hora de entrar á clase, se adelantó muy preocupado, buscando todavía una razón que explicase esa ausencia que no podía comprender.

Todos estábamos en nuestros pue-

tos, como de ordinario, y Pitoen tenía el aire más inocente del mundo, cuando, de repente, vimos á Tripita que había abierto el cajón de la mesa, palidecer espantosamente, ponerse después encarnado, amoratado, negro, y caer como una masa sobre la plataforma, muerto por una apoplejía.

Nos precipitamos allí: y en el cajón, sanguinolento, vimos un brazo, arrancado de la espalda con la manga del delantal y un letrero que decía: «El brazo de tu hijo».

.....

Era simplemente un brazo de yeso que servía de modelo en clase de dibujo, y que se habían llevado con la intención de darten pesada broma.

Tripita estaba muerto. Las averiguaciones condujeron fácilmente al descubrimiento del culpable; Pitoen, que pasó á la cárcel por homicida, por imprudencia temeraria, y fué enviado más tarde á una casa de corrección.

..

Anteayer encontré un hombre despeinado que tenía el cuerpo largo y los falsos ojos de Pitoen...

Lista de Platos

Gallina estofada

Sin grandes esfuerzos de ingenio todos mis lectores habrán adivinado que para hacer una gallina estofada lo primero que se requiere es una buena gallina, bien cebada, eso sí, pero cuidado con que el animal no esté apergaminado, es decir, que no sea una hembra vieja y dura. Nada de eso: para que la obra salga como se debe, la gallina será tierna, gorda y crasa.

Ya poseionados de la víctima se la despluma, se la flambea, estripa y limpia, exterior é interiormente, con un trapo

limpio, se desarticula con un cuchillo de punta y se le extrae el hueso del pecho. Después se prepara el siguiente relleno: Cien gramos de carne magra de ternera y de cerdo fresco ó tocino otra tanta; un par de onzas de jamón crudo, treinta gramos de miga de pan reblandecida y estrujada, un poco de perejil picado, una cebolla también picada menuda. Se guarnece con esto el interior del ave, se cose la abertura del estómago, y, atadas con bramantes se sujetan hacia adentro todas las extremidades del animal.

En una cazuela de capacidad proporcionada se ponen ocho onzas de tocino hecho pedacitos, y se derriten. Se coloca la gallina en el recipiente y se cuece hasta que adquiere un buen color dorado, ó por lo menos un color rojizo en todas sus partes.

Sin sacar de la lumbre, se agrega una cabeza de ajo, un tomate hecho pedazos, unas cuantas setas ya un tanto cocidas ó simplemente blanqueadas, algunas especias, per jil, y si se quiere algunas otras hierbas aromáticas. Se tendrán á punto un par de manecitas de ternera sin hueso que se habrán hecho cocer probablemente durante unos treinta ó cuarenta minutos. Se remoja todo con un buen vaso de vino blanco seco, y se coloca sobre un fuego vivo; pero en cuanto dé el primer hervor se enceniza ó se amortigua el fuego de manera que, rodeada de lumbre por todas partes la cazuela, y cubierta con un plato ordinario en que se pone agua, se le deja durante tres ó cuatro horas, sin que llegue nunca á hervir durante ese espacio de tiempo, se añade una docena de cebollitas pequeñas, bien mondadas, y una zanahoria cortada en pedazos delgados. Sin avivar más el fuego se prosigue la ebullición hasta que todos los ingredientes estén bien cocidos.

Una vez todo cocido, se saca la gallina y se la escurre perfectamente en la misma cazuela, y después se coloca en una fuente guarnecida con todas las legumbres, formando corona alrededor del ave. En cuanto al jugo ó caldo, después de haberla desengrasado se vierte sobre el ave y sobre las verduras.

Tortilla á la rusa

Esta tortilla es una gelosina, y á la vez un capricho.

En una copa de vino generoso, Málaga ó Jerez seco, se ponen á remojar unos bizcochos secos que estén ya bien duros.

Cuando los bizcochos estén convertidos en una papilla, se baten unos cuantos huevos á la manera ordinaria, y se les va incorporando el bizcocho de manera que la mezcla forme una pasta muy desleída. En una sartén se pone la manteca de vaca que sea necesaria y se fríe á la manera ordinaria, revolviéndola de ambos lados, y cuidando de que quede dorada.

Se coloca luego en un plato y se espolvorea con azúcar en bastante cantidad. Después se coge una paleta candente y se pasa por encima, con lo cual se logra que el azúcar forme caramelo.

Inditil es digamos que es esta tortilla, además de mucho alimento, gratísima al paladar.

Caracoles á la santonña

Los caracoles á la santonña, ó caracoles á la parrilla, constituyen uno de esos platos rústicos, invento de la sencilla gente del campo, pero no por eso deja ese guiso de ser apetitoso, y casi nos atrevemos á decir deliciosos.

Es necesario que los caracoles sean gordos y de buena calidad, siendo preferibles los que se crían en los viñedos.

Se lavan en varias aguas, se preparan uno á uno colocándolos en la abertura un granito de sal como dos ó tres veces del grueso de una cabeza de ajillo. Luego se colocan sobre unas parrillas, uno al lado del otro, con la abertura hacia arriba.

La sal, más que para sazonzarlos, sirve para retener los caracoles dentro de sus conchas.

El fuego que no sea muy vivo y sin llama. A medida que sienten el calor van echando la baba y se sopla para quitarla.

Cuando ya no hacen más espuma, lo que acontece al cabo de dos minutos lo más, se retira la parrilla del fuego, y en la concha de cada uno se les va echando una gotita de buen aceite y un poquito de pimienta negra. Se vuelve á colocar la parrilla al fuego por espacio de un minuto ó poco más. Se sacan, y tienen la seguridad que si están en buen punto de cocción no tendréis dificultad ninguna para sacarlos de sus conchas con un pabillo ó con un ajillo.

Pescadilla con hierbas finas

Entre las diversas maneras de que es susceptible de guisarse este pescado, existe la siguiente:

Se escaman, destripan y lavan las pescadillas que se quieran guisar, y en seguida se colocan en un plato hondo, en el que se habrá puesto manteca, sal, un poco de pimienta, unas cebolletas perfectamente picadas y un par de pulgaradas de nuez moscada picada. Sobre este fondo se colocan una al lado de otra las pescadillas, y después se las rocía bien con la manteca derretida. Se la moja con una cojita de vino blanco y con igual cantidad de buen caldo del puchero. Se colocan sobre un fuego no muy vivo, y cuando ya estén á medio cocer, se las vuelve con la espumadera. Una vez cocido, y sin quitar los peces del plato, se les vierte por encima una cierta cantidad de caldo, preparado en una cacerola aparte, al que se habrá añadido un poco de manteca mezclada con harina, y se habrá dejado cocer, hasta ligar la salsa que resulta, á la cual se agrega un polvillo de pimientón y zumo de limón. Una vez remojadas las pescadillas con esa salsa, que está muy buena, se las deja cocer un instante y se retira.

Este plato constituye una excelente entrada.

PETIT VIDEL.

Conservas

Ponche

El ponche, dice Alejandro Dumas, padre, es un licor muy fortificante y muy agradable, que conviene particularmente después de los grandes cansancios para restablecer la transpiración que puede haberse aparado ó suprimido por efecto de la humedad, el frío ó la lluvia.

Se bebe caliente, y desde hace siglos una fuente ó una cacerola de *ponche* flameante constituye en Inglaterra el último é indispensable servicio de toda buena comida.

Se prepara de varias maneras.

Hoy sólo vamos á ocuparnos del *ponche* común al ron.

Hé aquí la mejor fórmula:

Es una fuente honda y de proporciona-

das dimensiones, se pondrá una botella de ron bueno con un kilo de azúcar de pilón, hecho pedacitos; le pegaréis fuego con una cerilla, y con una espátula ó con un cacillo se agita bien el azúcar para que se convierta en caramelo ardiendo en el ron.

Se prepara una infusión de thé verde y se vierte en la fuente cuando ya esté disuelto todo el azúcar y el líquido reducido de un tercio ó poco menos.

Se escurre el zumo de cuatro ó cinco limones y el de ocho naranjas, que estén unos y otras bien maduras.

Si no se tuviesen limones á mano se les sustituye ventajosamente por unas gotas de esencia del mismo.

Para que esta saludable bebida, tan estimada en todos los países fríos del Centro y del Norte de Europa, produzca todos los efectos higiénicos y tónicos, debe beberse bien caliente, acompañándola con algunas galletitas ú otras finas pastas.

Conservación de la carne

En nuestro número anterior indicábamos un método de conservación de la carne, y al tratar de tan importante asunto manifestábamos los inconvenientes que el sistema antiguo de conservación en salmuera ofrece.

Allí describimos el sistema de conservación de las carnes en latas cilíndricas ó en cajas de hoja de lata.

Ahora vamos á ocuparnos del sistema dicho, *al hollín*, el cual no evita enteramente el empleo de la salazón.

Preparada y limpia una porción de carne de buey, vaca, ternera, carnero, ó cualquiera otra, se la coloca en un barril y se la impregna bien con sal común, dejándola dentro de la disolución salina por espacio de tres días á lo sumo.

Luego se saca, se sacude y se limpia bien con un lienzo rudo.

Luego se debe tomar una porción de hollín de una chimenea, en la que única-

mente se haya quemado leña, (y si fuese verde mejor), y por cada cuatro kilos de carne se toma uno y cuarto de dicho hollín, el cual debe dejarse durante unas treinta horas en una vasija con un litro y medio de agua, revolviéndolo de cuando en cuando.

Luego se descuenta el líquido que tiene una parte del hollín en disolución, dejando los posos al fondo del recipiente.

En ese líquido negruzco se lava la carne y se la deja remojar por espacio de cuarenta minutos, después de lo cual se saca, y sin sacudirla ni enjuagarla, se deja colgada ó sobre cribles para que se seque á la acción del aire.

La carne conservada por este sencillo método, muy en boga en ciertas regiones de nuestra patria, conserva perfectamente su sabor natural por espacio de un par de meses.

La harina mohosa

Si se tuviese una gran cantidad de harina que hubiese adquirido ese mal gusto, bastaría para quitárselo mezclarle un kilo y medio de harina proviniendo de dos kilos de trigo, al que antes de moler se le hubiese dejado empapar por espacio de cinco ó seis horas en un litro de buen aguardiente, y después secado á la sombra en poca corriente de aire.

Manera de quitar el rancio á la mantequilla

El célebre profesor de Química industrial, M. J. Girardin, que además de sabio era un hombre de bien, que repetía sin cesar esta sana máxima: *La ciencia no se vuelve útil sino cuando se vulgariza*, dice en una de sus obras:

«Un procedimiento sencillísimo que yo practico desde muchos años á esta parte para despojar á las mantequillas el rancio, es el de amasarlas con agua ligeramente alcalina, esto es, agua en la cual he hecho disolver un poco de bicarbona-

to de sosa, el cual tiene la propiedad de disolver perfectamente el ácido butírico y la caseína alterada, que dan á las mantecas rancias un sabor detestable. Después de lavada con el agua alcalina, se lava varias veces con agua fresca y se sala.»

JANSONVILLE.

Diabluras

Aritmética recreativa.—Basados sobre la propiedad de los números y las diversas combinaciones del cálculo aritmético, se hacen algunos juegos muy curiosos á la par que muy instructivos. Todos los que bajo el epígrafe de este artículo iremos describiendo, están fundados en este principio: Siempre que á una cantidad n se le añade una combinación aditiva y se le sustrae otra de igual valor, la diferencia será n ; ó bien: si á una cantidad n se le adiciona el producto de varios factores y se le resta un producto igual de otros distintos, la diferencia será n .

Hecha esta observación, entremos en materia.

I.—Adivinar el número que alguien piensa.

Para disimular el cálculo y dar amenidad al juego, el operador podrá entablar el siguiente diálogo con uno de los espectadores:

—Ruego á usted que piense un número *par*, cualquiera.

—Está pensado.

—Sírvase usted triplicar el número. Ahora tenga usted la bondad de tomar la mitad.

—Ya está.

—Bien. Multiplique usted esa mitad por tres, y sírvase usted ahora decirme en el número que le resulta cuántas veces cabe ó está contenido el nueve.

Tan pronto como la persona interrogada conteste á esta última pregunta, do-

bláis mentalmente el número que ella os dice, y ese será el número pensado.

Ejemplo:

El número pensado, siendo.....	12
Su triple será.....	36
La mitad de éste es.....	18
18 multiplicado por 3.....	54

En 54 van 6 veces el 9; luego 6 multiplicado por 2, son 12.

Si el número pensado fuese impar, se le hace agregar una unidad, y hechas todas las operaciones que quedan indicadas, el resultado final se disminuye de 1.

Ejemplo:

El número pensado, siendo 15, tendremos:

15 más 1, son 16; multiplicados por 3, son 48; su mitad, son 24, que multiplicados por 3 dan 72. En 72, cuántas veces cabe el 9? 8. 8 multiplicado por 2, son 16; menos 1, son 15, que es precisamente el número pensado.

He aquí la demostración de ese cálculo:

$$2n \times 3 = 6n$$

$$6n : 2 = 3n$$

$$3n \times 3 = 9n$$

$$9n : 9 = n$$

Por consiguiente, cuando el número sea impar, y se hubiese añadido uno, n saldría también aumentado por la unidad.

ASMODEO.

En crudo

Y que... verdad más grande la de aquel refrán que dice: «á perro flaco todas son pulgas.»

Como si no nos bastara á los españoles las innumerables calamidades que de continuo se nos vienen encima, sin necesidad de que los airados elementos entren en la danza, va á resultar ahora, que sin saber por qué, hemos irritado también la

cólera divina, que se ha puesto á llover de firme sin compasión á nuestros males ni miramientos de ninguna especie.

Y yo ereo que la culpa de estos enojos deben tenerla los presupuestos nuevos ó la traslación de las Capitanías, ó, mejor, los discursos de Mella, que por elevar el carlismo hasta las nubes se ha traído el chaparrón.

Ello es, que la tormenta ha sido de órdago, lo que se llama una segunda edición del diluvio, y que el interino Méndez Vigo, oficiando de Noé, tuvo que meterse en una berlina á falta de arca y llevando consigo algunas parejas, no precisamente de las distintas especies de animales, sino de guardias de orden público, se aventuró hasta la calle de la Sal para hacerse cargo de los desperfectos ocasionados por la tempestad.

Y calado el buen alcalde con paraguas y bastón, llegó al lugar que no en balde reclamaba su atención.

Dictó sus disposiciones, reconoció el hundimiento, y volvió al Ayuntamiento con el agua á los talones.

..

¡Madrid se hunde!

Este es el grito que corre de boca en boca, grito de alarma y de terror, que atemoriza á los más templados.

Y en esto no sabemos á quien echarle la culpa.

—Sr. Sagasta, se hundió la calle de Tal.

—Lo siento.

—Un hundimiento...

—A Fomento.

—Voy á Fomento...

—Aquí, no

se vé ningún hundimiento.

—Pues...

—Le digo á usted que fuera mejor al gobernador.

—Pues bien, Sr. Aguilera, nos hace usted el favor de reconocer la acera...

—No cometeré yo el ripio de salirme de mis fines.

—Pero...

—Tal es mi principio, y eso de los adoquines es cosa del Municipio...

—Angulo, la cañería ha estallado el otro día; tenemos el agua al cuello, á ver si arregla usted aquéllo.

—¿Yo? No.

—Pues...

—¡La Compañía!

Y váyase usted á la Compañía con músicas y oirá usted cosas que le pondrán los pelos de punta.

En resumen, que nos vendremos abajo el mejor día sin averiguar quien era el llamado á mantenernos sobre la superficie de la tierra.

Y nos iremos al otro barrio diciendo como Tenorio:

Angulo, puesto que así nos llevas al precipicio, cuando Dios me llame á juicio *tu responderás por mí.*

..

Además ha venido Sagasta.

Y vino solo, de incógnito, como cumple á la situación, y á través por las estaciones como cualquier *quidam*, sin cartera, ni sueldo, ni tupé siquiera.

Pero él es, que ya lo tenemos aquí sano y salvo, completamente bueno del catarro guipuzcoano que le proporcionaron los aires de por allá, y dispuesto á conferenciar con todos sus notables en busca de la solución de las crisis planteadas por unos y otros.

El que no ha vuelto aún es Gamazo...

Por la sencilla razón de que no ha salido de Madrid en todo el verano.

Dicen que ha tenido miedo.

Quien sabe...

Yo creo que no.

No gale por... modestia.

Más con ello da ocasión á que la gente del arte, que tiene mala intención, diga á voces con razón que no va á ninguna parte.

PICATODO.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

De las tintas de escribir

Vamos á decir dos palabras sobre las tintas de escribir, cuya preparación y cuyo comercio ha adquirido en nuestros días un desarrollo asombroso. Véndense tintas de mil clases, de mil tonos: azul fija ó que se vuelve negra; verde, cambiando en bronce, á base de tanino; con anelinas, con fuschinas, etc. El público, que se suele apasionar por las novedades, le compra todo, principalmente cuando una pomposa etiqueta le anuncia en letra de molde que aquella tinta es *indeleble*, y que es imposible la falsificación de un escrito trazado sobre el papel con el contenido de aquel tentador frasco.

Cuando se trate de escribir cuentas y notas á cuya duración no se da importancia, cualquier tinta sirve por fugitiva que sea; pero cuando se trata de cartas, de libros de comercio, de documentos públicos, de manuscritos de interés, de actas auténticas y otras piezas que se desea puedan conservarse por mucho espacio de tiempo, hay que asegurarse mucho de la calidad de la tinta que se use.

Entre las infinitas fórmulas para fabricar tinta, hoy en voga, vamos á indicar algunas tan solo.

1.ª—Tinta doble

Se toman 60 gramos de buenas nueces de agallas, de las más negruzcas; añádese

120 gramos de sulfato de hierro; 30 gramos de sulfato de alumina (base de la piedra de ese nombre); otro tanto de goma arábiga de buena calidad; 15 gramos de añil en masa ó en polvo, con más de 30 gramos de azúcar blanca.

Se machaca todo en un mortero lo mejor posible, y se echan todas esas materias en una botella ó frasco de cabida de dos y cuarto á dos y medio litros, en la que echaréis poco más de dos litros de agua fría de lluvia; se tapa la botella y se revuelve siete ú ocho veces por día por espacio de seis ó siete días. Se la pone en un baño de María con agua poco más que tibia, y se deja la infusión dos ó tres días aún.

Con esto obtendréis una tinta muy buena y de las llamadas dobles, que no estará sujeta á volverse agualida y amarillenta al enrojecer. Cada vez que queráis llenar vuestro tintero agitáis la botella, pasáis por un cedacito ó colador de seda la que necesitéis y volvéis á tapar la botella.

Advertiremos, por fin, que esta tinta adquiere un negro intenso á las diez ó doce horas de escribir con ella.

2.º—Tinta negra inalterable

La siguiente fórmula, que hemos comprobado personalmente, ha sido dada por el químico alemán M. E. K. Koecht.

Reducid á polvo 60 gramos de nuez de agallas morenas, añadidle 60 gramos de sulfato de hierro, también machacado, y con un pedazo de lienzo hacéis una muñeca. En un perol barnizado ponéis un litro de agua, y cuando esté bien caliente echáis la muñeca con los susodichos ingredientes. Dejad hervir hasta reducción del líquido á las siete octavas partes, y retirad de la lumbre.

En un cuartillo de agua haréis hervir 30 gramos de buen palo campeche, hasta

reducción á dos terceras partes; filtráis y verteréis en la primera decocción.

Luego tomad 25 gramos de goma arábiga que disolveréis en un vaso de agua, y veinticuatro horas después la verteréis en el perol que contiene la tinta. Lo dejáis dos días, cuidando de menear la mezcla dos ó tres veces á intervalos, dejáis reposar, pasáis á través un filtro y ponéis en botellas.

Esta tinta es muy negra, límpida, sin depósito y sin moño.

En nuestro próximo número daremos otras fórmulas.

Polvos para los dientes

La higiene y limpieza de la dentadura debiera merecer atención preferente, y sin embargo nada más descuidado. De ese descuido, de esa deplorable desidia, dimanan la mayor parte de las dolorosas dolencias que castigan á los dientes y á las muelas. Aparte de esas consideraciones sanitarias, hay la de la fealdad siempre repugnante de una dentadura sucia.

Para conserva la blancura del marfil y esmalte de los dientes, se han imaginado una sin fin de composiciones, polvos, pastas, etc. Una de las más fáciles de confeccionar y de las más económicas es indudablemente la siguiente:

Tómense y mézclense íntimamente, hasta que formen un polvo homogéneo:

45 gramos de polvo de carbón vegetal muy finos.

45 id. id. de quina roja 'd. id.

15 id. de carbonato de magnesia.

Si se quiere, puede aromatizarse esta mezcla con unas gotitas de esencia de jamaica, ó mejor de limón.

Se usa restregando con un cepillo de dientes la dentadura una vez por día, y enjugándose luego con agua acidulada con unas gotas de vinagre.

Agua balsámica

Hemos visto recomendada en varias

obras extranjeras la fórmula que vamos á indicar, para confeccionar una agua balsámica que, según pretenden, hermosea el rostro y hasta se consigue, por su uso frecuente, sino quitar del todo las arrugas de la cara, á lo menos disminuir el efecto desarradable de esas inequívocas señales de los años y de los padecimientos.

Se ponen á la lumbré en una olla barnizada unas seis ó siete onzas de cebada bien granada en un litro ó más de agua. Después del primer hervor se saca del fuego y se le añade medio cuartillo de agua fría. Se coloca nuevamente sobre el fuego, y cuando haya dado otro hervor se aparta y se pasa por un lienzo ó por una manga; antes de dejarla enfriar completamente se le añade de 10 á 15 gramos de bálsamo de la Meca. Durante veinticuatro horas se agita de dos en dos horas muy bien la mezcla para que el bálsamo se incorpore perfectamente con el agua de cebada, la cual es fácil de conocer porque entonces el agua adquiere un color blanquizo turbio.

Se nos ha asegurado por personas que la han usado que, con una sola vez por día que se lava uno la cara con ella (después de haberlo hecho con agua clara), desaparecen al cabo de poco tiempo las arrugas, dando á la tez un lustre admirable. De manera que esta composición resulta verdaderamente maravillosa para blanquear el rostro y conservarle su juventud y frescura.

La aconsejamos á aquellas de nuestras bellas lectoras que lo necesitan.

STRAFF.

¡CORAZON!

—*Riñéreme* el suceso sin camama.

—*Pus* oye la *verdad* de lo ocurrido:
Tú sabrás, como sabe *toa* la gente,

que tuve una contrata para Pinto, por la que me obligué á matar seis toros en unión del *Leguñas* y del *Pito*. Tú sabrás que bajaron á esperarme á la estación lo menos mil *vecinos*, y que así que asomé por la ventana y *devisaron* parte de mi hocico, me sacaron en andas por los aires y hube de entrar á la posada en vilo, como *en jamás* ha entrado en aquel punto ni *Salvador* ni el *mesmo Logartijo*. Considera tú, *Rana*, qué comienzo; pues aún no estamos más que en el *principio*. Cuando llegó la tarde de los toros, los paletos estaban *astigios*, y *toos* me señalaban con el dedo diciéndose unos á otros: «¡Pobre chico!», porque vieron sin dula en mi *sebrante* lo mucho que á las reses yo *marrimo*. Tú ya sabes el mal que yo *padesgo* *dende* que me *didico* *agueste* oficio, y que así que *sacerca* una corrida se me pone un dolor en el vacío, y que á veces, sin darme cuenta de ello, me suelo mojar todo sin sentirlo, por lo cual llvo siempre en mi *iguipaje* bastante *cantidad* de calzoncillos.

—Me *costa* que te mojas casi siempre *meautos* antes de salir al circo.

—*Pus* eso *aconteciómese* aquella tarde al llegar el *istante decisivo*: noté la consabida mojadura, y tuve que quitarme los *vestios* *pá* evitar humedades en el cuerpo y salir á la plaza un poco limpio. Era á las cuatro y media la corrida y yo salí á la arena hacia las cinco, y al salir me largaron la gran bronca, como comprendes, *Rana*, sin motivo. Me tocó en turno el toro más tremendo que en las plazas del mundo se ha corrido. Me dieron al brindar un naranjazo, y siguieron la bronca y los silbidos mientras yo mi *descurso* *preannunciaba*, y eso que estuve hablando medio siglo y llamé buen alcalde al presidente

y hombres de bien á todos los de Pinto.
Pus mira, *Rana*, si serían bestias,
 y si será aquel pueblo *destruido*,
 que gritaban: «¡Llevádselo á la cárcel!»,
 y me pusieron de ladrón y pillo...
 que, la *verdad*, llegué yo á suponerme
 que me había escapado de un *prisidio*.
 Me fui corriendo al toro, y ya *mu* cerca,
 á unos catorce metros del morrillo,
marranqué tan de veras á la muerte,
 tan á ley, tan derecho y tan cortito,
 ¡que aún parece que siento los pitones
 y que estoy en los aires *suspendido*!
 Y no recuerdo más: la res *bravía*,
 entre sus astas, me llevó consigo,
 después *mescochórrro* contra los cantos
 y me quedé en el suelo sin *sentido*.
 —*Pus* á mí esta mañana en la taberna
 me ha contado otra historia el *Morenillo*.
 Me ha dicho que saliste por la cola,
 hecha la ropa veinte mil años;
 que al ir con el estoque por el aire
 te distes un pinchazo en *mu* mal sitio,
 y que al brindar la muerte de tu toro
 estabas, *camorá*, tan *aturdido*,
 que faltaste á la gente de los carros,
 que insultaste al alcalde y los *cicinos*,
 y que por eso el público gritaba:
 «¡Que lleven á la cárcel á ese pillol!»
 —*Pus* si es cierto, *gachó*, que hice esas cosas,
 y si es *verdad*, *compadre*, lo que has dicho,
 es *también* verdadero que hay *funnámbulos*
 y hasta *eletricidad* y *manetismo*...
poique yo no recuerdo nada de eso
 que te contó en la *tasca* el *Morenillo*.
 Yo soy un *inorante* de esa historia...
 —*Pus* siempre te sucede á ti lo mismo,
 y vas á ser capaz con tu *inorancia*
 de brindar una tarde algún novillo
 tirando la muleta y el estoque
 y *escomenzando* con la gente á tiros.
 —Será sin duda *efeto* lo que hice
 del dolor que se fija en mi vacío,
 y me voy á poner en cura *presto*,
 y hasta que esté curado ya no lidio.
 —*Pus* córtate, *Jindama*, la coleta,
 porque tu enfermedad no tiene alivio;

tú tienes el *canguelo* más tremendo
 que en terreno de Dios se ha conocido.

E. PARABAS.

HUMORADAS

Ya tanto tu virtud exteriorizas,
 que á fuerza de pudor escandalizas.

¿Qué saqué al fin de los amores míos?
 La cabeza caliente y los pies fríos.

Por flaquezas del cuerpo, ó las del alma
 la vida es un pecado que se empalma.

Voy á decirte una verdad, y es esta:
 «No vale nuestra vida lo que cuesta.»

Yo no sé en qué consiste...
 que al verte tan feliz me siento triste.

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

PALMAS Y LUCES

Si no compro la bula, no soy bueno;
 si no sé la doctrina, soy un tuno;
 como no vaya á misa, me condeno;
 los demonios me llevan si no ayuno.

Si el mundo está de precipicios lleno
 y no hay de salvación medio ninguno...

venga la guitarrilla,
 cañas, cañas aquí de manzanilla,
 juega, palmas y luces,
 vengan de ahí los cantes andaluces,
 palmas hasta que el alta esté asomando,
 y al infierno me iré, pero cantando.

E. BENOT.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑIA