



LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

Enfurecióse entonces mi camarada, y tuve que contener sus primeros ímpetus diciéndole:

—Cálmese usted y oígame, pues ahora creo haber encontrado un argumento práctico que de seguro ha de convencer á usted mejor que mis anteriores razonamientos. Los defectos objeto de nuestra presente discusión son pecados veniales que fácilmente se lavan y con mayor facilidad aún le son perdonados al corrector; pero, á semejanza de aquéllos, si se cometen muchos seguidos, constituyen un pecado grave que no se borrará sin el debido arrepentimiento y la correspondiente penitencia.

—¿Y qué tiene que ver todo eso con el descuido en la división de algunas palabras? interrumpiome el mal humorado y novel corrector.

—¡Vaya si tiene que ver! Yo se lo haré patente. En cuanto á que sean más comunes de lo que usted asegura los casos dedivisión de palabras en que ahora nos ocupamos, aun limitándonos únicamente al final que á usted tanto preocupa, le citaré, con sólo un pequeño esfuerzo de memorialas voces especu-

lo de especular, *cálculo* y *calculo*, *vínculo* y *vinculo*, *círculo* y *circulo*, *ridículo*, *vehículo*, *conventiculo*, *funículo*, *adminículo*, *mayúsculo*, *minúsculo*, *crepúsculo*, *opúsculo*, *obstáculo*, *espectáculo*, *receptáculo*, *invernáculo*, *cenáculo*, *pináculo*, *oráculo*, *báculo*, *receptáculo*...

—¡Basta, basta! exclamó mi compañero, agobiado por la monotonía de la expresión y por la riqueza del argumento. Quedo convencido en cuanto al número de voces, pero no en cuanto á la variedad de que antes me habló.

Continuaba yo mirando el pliego que sobre la mesa había, y doblemente admirado de lo que en él ví, hube de exclamar de nuevo:

—¡Oh, poder de las casualidades! repito ahora con mayor motivo, aun cuando á usted le moleste mi exclamación; y antes de probar mi segundo aserto, le ruego me conteste á la siguiente pregunta. ¿Usted ha corregido este pliego?

—Si, señor, y está ya tirado.

—Pues fíjese usted bien en las primeras líneas de esta plana.

¡Dícn lán dos rusos acerca de la Exposición de Chicago, mientras dos franceses sostienen agorosa disputa sobre si la nueva invención del infernal torpedo es un adelanto que merece ser elogiado y ensayado por hombres de armas y ciencia. Dejo al penitente insino del pueblo pacífico, siempre memorable...

¿Le parecen á usted decentes los comienzos y finales de estas líneas y sigue usted creyendo que sólo debemos tener presente la división en *obstáculo*, *vínculo*, etc., etc.?

Quedóse pensativo y cabizbajo mi antiguo compañero, y hasta la fecha no he recibido contestación suya; sólo supe después que ninguna de las faltas que en lo sucesivo cometió este corrector se hallaban en principio ni en fin de línea.

Fija la atención y puesto el conato de este aspirante á corrector en las erratas sueltas, parecía más bien que corrector de pruebas de imprenta dependiente del resguardo de consumos persiguiendo matute. Abría descomunadamente los ojos, miraba con ahinco la prueba, metía con furia la pluma en el tintero y, haciendo un reguero de gotas de tinta, sacábala rápidamente para clavarla enseguida encima de alguna letra con más ímpetu, ansia y coraje que el celoso carabinero clava su desnudo estoque en los bultos donde seguramente sabe que ha de encontrar el matute ó contrabando; pero las embrujadas y guasonas erratas convertíanse de repente *madrileñas lutas de petróleo* y se le colaban á millares sin ser vistas.

La constante mortificación que al aspirante le producía el cúmulo de dudas que á cada paso le asaltaban; la excitación nerviosa consiguiente á un estado de ánimo tan violento y á tan sedentaria ocupación durante diez interminables horas diarias; el desequilibrio continuo en que su imaginación se hallaba á consecuencia de la infinidad de ideas que á su mente se agolpaban en confuso tropel con motivo de la variedad de materias que comprendía la lectura de pruebas; la necesidad de dar recta interpretación y exacta acentuación á multitud de palabras homófonas; la precisa puntuación en períodos

laberínticos y párrafos gongorinos á causa de la carencia de signos en el original ó de la defectuosa construcción sintáctica; aquellas pasajeras nubecillas de indefinible color que se interponían periódica y sucesivamente en el pequeño espacio que mediaba bajo su débil y cansada vista y sobre las húmedas y mal olientes pruebas, deteniéndose á intervalos encima de éstas, no para darle ocasión á una pequeña tregua que le permitiera un ligero descanso, sino para producirle mareos y atolondramientos; y por último, aquel bailecito sin música ni compás y aquellos menudos saltitos quedaban las juguetonas letras, cual mecánicas marionetas, hábilmente manejadas por ocultos resortes é invisibles hilos; todo esto, en fin, y mucho más que no digo por ser de fácil suposición, hacía que el mártir suplente de corrector diera tropezones sin cuento y tremendas caídas en la larga carrera de obstáculos que constituía su penosa ocupación; y todos los días, á las cinco ó seis horas de haber comenzado su fatigosa faena, es decir, cuando llegaba á mitad del camino que tenía que andar, bullían los sexos en su cabeza cual garbanzos en hirviendo olla; mermeneaba la masa encefálica en su molera semejando repleto cuenco de minúsculos gusanillos ocultos entre esponjoso salvado, y parecía su texta exhausta de fósforo una jaula de grillos que con su incesante y monótono estridor convertían al antes afable, activo y locuaz operario en misántropo compañero, receloso de todos los demás, desconfiado hasta de sí mismo y tardo en todas sus resoluciones. Únicamente así tiene explicación el

caso raro de no *renunciar* su cargo sino después de *haberle dado mochuelo* tres veces.

BARÓN DI GANO.

(*Se continuará.*)

HIDROFOBIA

Foote, que fué uno de los más célebres cómicos del teatro inglés de principios del siglo, se vió en una ocasión obligado á ir á tomar las reputadas aguas minerales de Bath, altamente recomendadas para las enfermedades nerviosas; baños muy frecuentados, no tan sólo por los verdaderos enfermos, si que también, cual sucede en nuestros días, por aquéllos que se imaginan padecer dolencia que únicamente residen en sus calenturientas imaginaciones, y por los que, para ostentar su fastuosidad ó ocultar su miseria dorada, necesitan acudir á esos sitios que se hacen de moda, y en donde, mientras unos pocos van en busca de la salud, otros corren en pos de siberíticos placeres.

En la época en que tuvo lugar la anécdota que vamos á narrar, aún Watt no había resuelto el importante problema de la máquina á vapor, ni Stephens el de las vías férreas, lo cual significa que el viaje de Londres á Bath, que hoy es un paseo agradable de algunas horas, era entonces un penoso viaje en diligencia: viaje caro y lleno de incomodidades de todo género.

En una de esas diligencias se embarcó nuestro espíritu al cómico Coven-Garden.

Era en lo más fuerte de los calores, en el mes de Agosto, y para colmo de desgracia el coche iba re-

pleto de viajeros, damas y caballeros, encajonados en aquel reducido espacio cual arenques en barril.

Con decir que nuestro Foote era hombre robusto, corpulento, de temperamento sanguíneo, y que le tocó en suerte ocupar el último asiento del fondo en el interior del pesado vehículo, bastará para que el lector se haga cargo de lo que el actor sufriría durante el viaje.

Era Foote hombre de demasiado ingenio para no darse maña de buscar mal á su remedio, y así fué en efecto.

Durante el viaje la conversación recayó, como era natural, sobre la eficacia de las aguas de Bath para la curación de ciertas dolencias. No tardaron los pasajeros en empezar á exponer los motivos de su viaje y á contarse unos á otros la historia de las enfermedades que cada cual padecía.

El uno tenía anemia, el otro estaba afectado de una fuerte hipcondría, éste tenía la gota, aquél había perdido el apetito, enfermedad gravísima para todo bicho viviente, y especialmente para un buen inglés.

Cuando uno de los viajeros se atrevió á preguntar á Foote, que hasta entonces había permanecido muy callado, cual fuese el motivo que le traía á los baños de Bath, éste, con tono abatido y desalentado, capaz de inspirar compasión al más insensible corazón, respondió que, habiendo sido mordido por un perro rabioso, dichas benéficas aguas le habían sido ordenadas por varios médicos como remedio eficaz contra la hidrofobia. Y añadió, con el más compungido tono: {«Pero temo que desgraciadamente no sea ya demasiado tarde, porque ya pa-

rece que ya he sufrido varios ataques, y parece que vuelvo á sentir los síntomas de la fatal enfermedad.»

Los compañeros de viaje del ingenioso actor, aterrados por semejante noticia, se apresuraron á preguntarle de qué naturaleza eran los síntomas que experimentaba, á lo que Foote contestó: «¡Ah! ¡es cosa horrible sólo el pensarlo!... Al principio siento un ardor que me abrasa el pecho; algo que me sube hasta la garganta y parece que va á ahogarme. Luego me enfurezco, lanzo alaridos como un perro, y me entra un deseo irresistible de morder á todas las personas que se ponen á mi alcance.»

Los viajeros, alarmados, empezaron á empujarse, apretándose hasta lo imposible para apartarse más y más del infeliz hidrófobo.

Foote, para tranquilizarles, les aseguró que, si él llegara á juzgar por los síntomas que experimentaba que había algún peligro, él mismo les avisaría, pues ya en otras ocasiones lo había hecho.

No bien hubo transcurrido una hora, cuando faltaban aún cuatro para llegar á Bath, y cuando perpendiculares caían los abrasadores rayos del sol sobre aquellos campos pelados de toda verdura, justamente cuando el coche acababa de penetrar en uno de esos ríos anchísimos y poco profundos, nuestro chusco se fingía atacado de un violentísimo acceso de rabia, gritando, ladrando, echando espumarajos, mordiendo con violencia las almohadillas del carruaje, y dándose, en fin, tan buena maña, que los aterrados pasajeros se echaron al agua más que de prisa, prefiriendo un baño forzoso á un mordisco de hidrófobo.

J. SORIANO.

Lista de Platos

Pot au-feu ó cocido francés.

El tradicional *pot au-feu* de los franceses, viene á ser, con respecto á los usos y costumbres populares en Francia, lo que la nunca bien ponderada *olla* en nuestro país; con la notable diferencia, no obstante, que mientras que la *olla* española constituye realmente la base sólida de la alimentación, el *pot au-feu* sólo se hace para obtener el caldo.

Desde luego se comprende que á no aderezar muy ricamente ese cocido tan característico y tan estimado por nuestros vecinos de allende el Pirineo, será siempre una alimentación muy inferior al cocido castellano.

Pero, por eso mismo, porque el *pot au-feu* se hace casi únicamente para obtener un buen caldo, es que el que los franceses confeccionan es excelente, es incontestablemente superior.

Mi lector dirá, sin duda, que tratándose de cosa tan sencilla como es la opinión general lo es un *modesto* cocido, no hacía maldita la falta el preámbulo que acabo de propinarle.

Tal vez tenga razón, y en esa duda, renuncio á la tarea de entrar en una serie de consideraciones más ó menos filosóficas sobre el celebrado *pot au-feu* cuya confección paso enseguida á reseñar.

El fondo de ese cocido es indudablemente la carne, y esta es preciso que consista en un buen pedazo de vaca ó de buey, pues el carnero vale poco para esta preparación.

Se elige pues, la carne, en la cantidad que se quiera, pero de manera que no toda ella sea magra, y se deshuesa.

Los huesos se rompen en varios pedazos, y la carne se sujeta ligeramente con un bramante.

Después se coloca en el fondo de una marmita de hierro; los huesos primero y por encima la carne.

Por cada kilo de carne corresponde echar un poquito más de un litro de agua.

En toda clase de cocido, la cuestión de la lumbre es una cuestión de la más alta importancia, pues en todas hay que evitar las ebulliciones rápidas ó precipitadas, razón por la cual hay que desconfiar de los fuegos ardientes y no olvidarse

que los cocidos deben siempre hervir mucho tiempo á fuego lento y pausadamente.

Se coloca la marmita con la carne y el agua sobre una lumbre bien encendida, pero no demasiado viva, y añadiéndole á razón de diez ó doce gramos de sal por cada litro de agua; se la deja hervir unos cuantos minutos.

Enseguida que la espuma suba, y sin dejarla d'sbord'ir, se *refreza*, echándole un vaso mediano de agua fría.

Cuando la espuma vuelva á subir, se espumará otra vez con la espumadera ó con un cucharón agujereado.

Esta operación se repetirá tres ó cuatro veces, teniendo el cuidado de enjugar á cada vez los bordes de la marmita.

Ya tendréis preparadas y limpias las siguientes hortalizas:

Nabos, zanahorias y cebollas de 200 á 250 gramos de cada uno, puerros unos 250 á 300 gramos y unas hojas de apio.

Agregad un par de claves de especia. También se le podrían poner un par ó tres de chirivías.

Al echar estas hortalizas en la marmita se corta repentinamente el hervor, pero pronto empieza otra vez.

A los tres ó cuatro ominutos que esto acontezca sacaréis la marmita del fuego, y lo amortiguáis con cenizas.

Volvéis á colocarla sobre la lumbre y lo dejáis hervir de una manera regular y continua por espacio de tres horas y media ó cuatro, según sea el tamaño del recipiente y la cantidad de los ingredientes.

Durante todo ese tiempo no se debe dejar caer la ebullición por completo, pues semejante interrupción perjudicaría indudablemente el buen éxito del cocido, cuyas cualidades desmerecerían mucho.

Nuestros lectores ya habrán juzgado sin duda, que la cantidad de sal que hemos aconsejado se ponga para cada litro de agua es insuficiente; y sin embargo, no debe aumentarse cuando se tenga el propósito de aprovechar el caldo para más de una comida.

He aquí la razón:

Debiendo ese caldo ser recalentado cada vez que se tenga que usar, se volvería tan salado que no habría más remedio que añadir agua, lo cual desgracia completamente el caldo, que es un líquido que tiene tanto horror al agua como al vino.

Así es que vale más tener que añadir sal cuando se recalienta que agua.

Cuando ya el *pot-au-feu* esté enteramente cocido se hará lo siguiente:

Se saca primero la carne y se coloca en una fuente, y después los huesos que se desechan.

La sopa de pan es la que mejor resulta con el caldo de este cocido.

Potage de garbanzos.

Se cogen buenos garbanzos castellanos, ó de Paucó, se ponen á remojar durante siete ó ocho horas.

Si fueren muy duros, se pone en el agua una muñequita con sal de cocina, ó con sal s'a blanca.

Se cuecen luego los garbanzos con un poco de aceite crudo, se les echa cebolla frita con un poco de ajo y se añaden unas cuantas espinacas.

Se sazona con sal solamente, á pesar que en Extremadura y en (muchas otras provincias le echan también pimentón.

Si se quiere espesar este potage, un poco antes de terminar la cocción se le echará una ó dos yemas de huevo, aunque también se obtiene este resultado echándole arroz.

Salmonete á la Tortosina.

Este pescado, más *molesito* que el salmón, posee, sin embargo, una carne blanca que entre los aficionados, pasa por una de las más delicadas y sabrosas, aunque, en verdad, no tanto como la del altivo y aristocrático salmón.

Pero, en contra es de más fácil digestión y más saludable para el estómago y para el bolsillo.

Entre los variados guisos de que este súbito de las siladas olas es susceptible, daremos hoy el enunciado en este dígrafe, muy conocido por los habitantes de nuestras costas del Mediterráneo.

Como el salmonete es un pescado que no se escama, bastará lavarlos bien y estriparlos, volverlos á lavar y enjuagarlos.

Se pone en una cacerola sal y aceite, se colocan en ese mojó los salmonetes, y se les deja marinar por espacio de tres horas y media, revolviéndolos con frecuencia para que se ompapen lo más posible.

Después se sacan de la cacerola, se les corta la cabeza y la cola, y se vuelven á poner en el mojó.

Veinte minutos ó media hora antes de

servirse, se sacan de su mojo, y se colocan en un plato de los que puedan resistir la acción del fuego, después de haberles pasado muy bien por miga de pan rasgada. Así preparado el plato, vertiéndoles por encima el mojo de las cacerolas, se ponen en un horno regularmente caldeado hasta que los pescados estén completamente cocidos, en cuyo caso se sacan, y se deja el plato cerca de la lumbre.

Se sacan los salmónetes sobre una fuente formando pirámide y atravesados. Se prepara una salsa de tomate mezclada con el propio fondo de la cocción, agregándole un ajo blanqueado, un poco de jugo de anchoas, un poco de perejil bien picado, manteca de vaca y el jugo de un limón. Preparada al amor de la lumbre esta salsa, se rocían con ella los salmónetes.

Solomillo á la Godard.

El solomillo, como su nombre lo indica, es un pedazo de carne de vaca ó de buey que se halla á lo largo del espinazo ó vértebras superiores de la espalda. Los aficionados le profesan especial predilección; la verdad es que, sobre ser uno de los mejores trozos del animal, la carne es muy sabrosa.

Le maître d'hôtel, Mr. Godard inventó una manera especial de guisar el solomillo, y para no equivocarnos, vamos á dar su receta misma, sin quitar ni poner, como fieles traductores.

Hé aquí en qué términos se explica el autor:

Sin deshuesarle por completo, quitáis á vuestro solomillo el revés del lomo, le engrosáis con pedazos gruesos de tocino y lo sujetáis con bramanes para darle una forma regular y de buena apariencia. Hecho esto, se pone en una cacerola de proporciones adecuadas, con un ramillete de finas yerbas, cebolla y zanahorias en cantidad suficiente. Se moja con una mezcla de dos partes de excelente caldo de puchero desgrasado y una de buen vino blanco seco, siendo preferible, para los golosos que puedan hacerlo, emplear vino de Madera. Poned sal y pimienta en grano la que se juzgue necesaria, y dejadle cocer á fuego lento hasta que su fondo quede reducido casi á glaseado. Se retira entonces de la cacerola y se sirve con el siguiente guiso:

Poned en una cacerola cuatro cuchara-

das de glaseo de carne, á las que se añadiran el jugo en que coció el solomillo, después de pasado por un trapo para desgrasarlo; cortad algunas mollejas de ternera en pedazos pequeños, unas setas rebogadas, algunos corazones de alcachofas partidas en cuatro; se deja dar algunos hervores, se saca y se pasa, y luego con ello se rocía con esa especie de salsa.

Salsa á la Godard.

En vez del guiso que hemos indicado para añadir y sazonar el solomillo á la Godard, se puede hacer uso más ventajosamente de la salsa del mismo autor cuya receta es la siguiente:

Se ponen á rehogar en una cacerola, y sobre un fuego no muy vivo, seis onzas de jamón. Cuando se le haya dado un par de vueltas se le añaden: una cebolla y un par de zanahorias con tres ó cuatro onzas de manteca, y así que empiece á tomar color, se le añade un buen vaso de vino de Madera seco, y se hace hervir lentamente por espacio de veinticinco minutos, espumando cuando suba y limpiando los rebordes de la cacerola. Luego se cuele pasándolo por un trapo y se vuelve á la cacerola. Se vuelve á la lumbre (que será esta vez aun menos viva), y se agrega un poco más de un cortadillo de sustancia de setas y un litro de espafiola. Se deja cocer lentamente, y en cuanto la salsa baña la cuchara se saca y cuele.

Salsa española.

La salsa á la española, ó simplemente *española*, como la llaman los franceses, que acabamos de indicar en el artículo anterior como uno de los componentes de la salsa á la Godard, es lo que en el tecnicismo del arte culinario se llama *una salsa madre*.

Supongamos que nos proponemos elaborar un litro de esta salsa, que puede muy bien conservarse por espacio de cinco ó seis días teniéndola bien tapada en un lugar enjuto y aireado. Para este fin, tomaremos 650 gramos de tapa de vaca que empezaremos por deshuesar, y 200 ó 250 gramos de contratapa de ternera también deshuesada, y se coloca esa carne en una cacerola con un poco de manteca y un cortadillo de caldo del puchero pasado por un trapo. Se agrega una cebolla bien cortada y en seguida se coloca todo sobre una lumbre viva hasta

que arranque el primer hervor. Pasado unos minutos se amengua la intensidad del fuego; y revolviendo á menudo los trozos de carne, se la deja hervir hasta redución á la mitad del caldo puesto en la cacerola. Del buen éxito del cuajado depende en gran parte el buen resultado, así es que tan pronto como la carne haya adquirido buen color, se retira la cacerola de la lumbre, y tapada, se la deja al lado de la hornilla.

Algunos minutos después se añaden un litro y medio ó poco más de caldo igual al primero y se vuelve á la lumbre dejándole hervir y espumando cuando el líquido suba. Inmediatamente se echan en la cacerola un par de zanahorias, perejil, tomillo, laurel, una pulgarada de sal, otra de pimienta y un poco de azúcar florete. Tan pronto como vuelva á hervir se separa de la lumbre la cacerola, dejándola al lado hasta que estén cocidas por completo las carnes.

Después se retiran éstas, se oscurren, se las coloca en un plato, se las echa unas pulgaradas de sal y se las deja.

Volvamos ahora al caldo.

Se ponen en una cacerola pequeña cuatro onzas de manteca de buena calidad, y cuando esté derretida se le echa otra tanta de harina y se hace un rehogo, y así que haya cocido un poco se le echa la salsa. Se vuelve á colocar á la lumbre, y sin cesar de remover con la cuchara de madera y siempre en el mismo sentido. En cuanto haya dado un hervor se aparta la cacerola, de manera que sólo una mitad de su fondo esté en contacto con el fuego, el cual debe ser muy lento; y en este estado se le deja cocer aún por espacio de hora y media ó dos horas, cuidando de espumar si la salsa sube. Una vez cocido se desengrasa otra vez, se pasa por un cedazo y se guarda.

¡Setas á la Bordalesa.

Confieso que cada vez que he de hablar de setas y de los distintos usos culinarios á que se aplican, me siento mal impresionado. La seta, aun las mejores, las que á los ojos del vulgo pasan por las más inofensivas, es un manjar venenoso, duro é indigesto. ¡Cómo, pues, justificar la pasión que por las setas existe en todos los países?

Sea como quiera, la seta es un gran recurso para la mesa, y á pesar mío, no me queda más remedio que indicar á mis

lectores algunas de sus más ricas preparaciones, particularmente en esta estación del año, en que ya empieza á aparecer por nuestros campos y dehesas el maligno hongo.

Hé aquí la preparación que motiva este epígrafe:

Se toman setas de las grandes, gruesas y duras que suelen ser las mejores, se lavan bien á varias aguas después de partidas en cuatro ó cinco pedazos, se les hacen por debajo unas pequeñas incisiones cruzadas y se ponen en un plato de barro. Se les echa un poco de aceite del mejor y se espolvorean con sal y pimienta, dejándolas marinar en ese estado por espacio de dos horas ó tres. Luego las asaréis á la parrilla una por una, pero de un lado solamente, y cuando al tacto juzguéis que están cocidas, las sacáis y las colocáis en una fuente unas al lado de otras.

Preparad ahora la siguiente salsa:

En una cacerola de dimensiones adecuadas, poned el aceite que creáis conveniente para sazonar las setas; cortad un poco de perejil bien fino, cebolletas, dos gajos de ajo, y lo haréis calentar á un buen fuego. Con esa salsa mezclaréis las setas, y después esprimiréis encima el zumo de un limón.

Nabos á la Pollada.

En el núm. 17 de esta Revista, pág. 186, dimos la receta para la preparación de los nabos con azúcar, y ahora vamos á indicar otra excelente preparación culinaria que se hace con esa modesta legumbre.

Escójanse nabos de tamaño mediano, y después de mondados y bien limpios, recórtense redondeándoles en forma de peras. Para confeccionar un buen plato bastan un par de docenas, y si son gordos quince ó diez y seis. Ya preparados como queda indicado, se cuecen y apartan. Mientras tanto, póngase en una cacerola manteca y una cucharada de harina, y removiendo bien la mezcla sobre un fuego suave, se hace un rojo blanquizo, que se mojará con unas cuantas cucharadas de buen caldo de la olla. Se echan dentro los nabos y se cuecen aparte, el tiempo necesario para que la salsa quede reducida á las dos terceras partes poco más ó menos. Entonces se le echa la cantidad de azúcar blanca en polvo, se le da un par de vueltas y se aparta. Poco

antes de servirse se ligan con tres yemas de huevo batidas en un poco de manteca fresca y de la mejor.

En crudo

Y eso que esta semana maldito si ocurre nada que sea digno de recogerse para esta incondimentada sección. Porque hablar de lo de las patentes equivaldría á hablar de la mar, que es peligroso y de poco gusto por lo menos para el actual Gabinete.

Y á propósito de esto no sé yo por qué se ha de llamar Gabinete al ministerio. Y ya que se le dé el nombre de una pieza de la casa, búsquese uno que le cuadre.

Y el de comedor no se le despegue del todo.

Así pues...

Pero qué lástima de sílabas, de noticias y levantamientos, que no parecen ahora que ando yo á caza de ellos para asunto de estos renglones.

Y no diré yo que á estas horas no estén ocurriendo por ahí una buena cantidad de cosas dignas de ser contadas y aun capaces de trastornar á muchos impresionistas de oficio. No diré que en las mismas esferas del poder no haya estos días hondas agitaciones. Pero no tan hondas que nos percatemos de ellos en nuestras esferas.

Así que no sé cómo ni con qué salir ahora de este paso.

El que ha salido de Madrid ha sido don Venancio González, para visitar los pueblos de Villacañas, Lillo, Tembleque y el Romeral, inundados recientemente por el último turbión, y que según noticias ofrecen el aspecto más desconsolador que imaginar se puede.

Ahora que no sé yo si el desconsuelo este llegará á conseguir que el Gobierno reconstruya para aquellos infelices las viviendas necesarias.

Aunque tenemos entendido que con este objeto ha enviado ya S. M. la Reina Regente la cantidad de ¡10.000! pesetas, cuyo acto de exagerada caridad nos complacemos en aplaudir.

Como lo aplaude el país, porque alivia á esos pobres que estuvieron en un tris.

Y porque... dos mil dureses no son un grano de anís.

En la calle de San Marcos, armaron guardias y panaderos el escándalo ache, terció el público y el escándalo estuvo á punto de convertirse en motin contra los dependientes de Angulo, vulgo *quindillas* que según parece se vieron en gran aprieto para salir de aquel en que se habían metido. Uno de ellos sacó el uniforme destrozado, y á otro se lo pusieron como nuevo con un enorme saco de harina que le vertieron encima. De modo que momentos después de terminada la lucha hacían nuestros dos guindas la más chistosa pareja del mundo.

—¿Nu estás heridu?... Me alegro

—Mas por salir del atranco chico yo me he vistu negru.

—Yo chico, me visto... blancu.

¿Y qué más?

¡Ahí Que los que tienen vergüenza y coche (¡dichosos ellos, *carruajemente* hablandol) siguen en su actitud de protesta desde las columnas de *El Liberal* en contra de los impuestos que por las últimas disposiciones han de corresponderles.

Y al cabo fuerza es que venza su empeño en este desmoche y no haya quien los convenza. Porque, además de vergüenza, tienen coche.

En estos momentos está cayendo un chaparrón de *p y p* y doble *u*.

Con que transmitan á Angulo la noticia y no le transmitan á Paraguanas porque no le hará mucha falta.

Pero lo que sí nos hace falta á nosotros es que se ocupe un poquito del servicio de alcantarillas y cañerías. Y se lo digo ahora antes de que nos trague el abismo que ya ha dado gallardas muestras de si estos días pasados.

Con que señores Concejales... ¡jojo al subsuelo!

PICATODO.

Conservas

Arropada de peras á la francesa.

Tomad nnos cuantos litros más ó menos de mosto de vino blanco, según la

cantidad de arrope que queráis hacer, y, en una marmita ó en una caldoreta lo ponéis sobre un fuego vivo y lo haceis hervir hasta que quede reducido una cuarta parte ó poco menos. Lo dejáis enfriar y enseguida deleiceis en agua fría un terrón de creta que mezclaréis internamente con el mosto hervido. Al poco tiempo se produce una fuerte efervescencia, que cesa luego. Volvéis á echarle otra porción de creta deleida en agua, como la primera. Vuelve á reproducirse la efervescencia, la cual cesará definitivamente á los pocos minutos.

Dejadle posar durante catorce ó quince horas, y después decontáis el depósito y pasáis el líquido por una manga hasta que esté bien claro. Limpiáis la marmita ó caldoreta, ponéis en ella el mosto y lo volvéis á la lumbre, echándole algunas blancas de huevo bien batidas en agua fría. En cuanto esté para arrancar el hervor, le echáis las peras, mondadas, quitados los corazones y limpias y cortadas en cuatro partes verticalmente. Dejáis aún hervir hasta que las peras estén cocidas, y el mosto reducido á menos de la mitad.

Arrope á la española.

El arrope es para las gentes del campo el postre de invierno por excelencia, y su confección una de las más delicadas ocupaciones de las amas de casa. Su preparación no deja de ser trabajosa y de requerir cuidados.

En primer lugar, y para evitar repeticiones enojosas, diremos que es preciso procurarse un buen mosto ó hacerlo, para lo cual basta desgranar racimos de uva escogida y bien madura, y después exprimirla á mano cuidando de repasar las pepitas y los hollejos, pasándolo por un tamiz. Obtenido el mosto se clarifica con la creta (ó con polvos de marmol) como queda explicado en el artículo precedente.

El mosto es, pues, la base indispensable de todo arrope, y por eso es preciso esmerarse en su preparación, clarificándole bien, pues cuando mejor se clarifica menos riesgo se corre de que el arrope fermenta al poco tiempo de hecho.

Para poder indicar con más precisión las proposiciones supondremos que queremos hacer treinta litros poco más ó menos de arrope.

Coged treinta litros del mosto de uva clarificado cual acabamos de describir,

pero no fermentado, y ponédle en una caldera de cobre esmaltada, siendo posible, y cuya cabida sea casi de un tercio más que el líquido é ingredientes que haya de contener para ésta operación. Agrégensele catorce libras de azúcar moreno disuelta en una pequeña cantidad de agua, y, en un fuego bastante vivo, déjose hervir esa mezcla hasta que quede reducido el líquido á las dos terceras partes de su volumen, cuidando de espumarlo cada vez que saba. Se saca de la lumbre y se deja posar.

Mientras tanto limpiáis y preparáis en las proporciones que podáis ó que queráis: membrillos, manzanas que no estén completamente maduras, ciruelas negras otonales, melones, calabaza, peras, cáscaras de limón y de naranja etc., etc., que dividiréis en trozos, y escalearéis ligeramente en agua hirviendo. Luego, con objeto de prevenir la fermentación las echáis en un barreño lleno de agua fría dejándolas refrescar por espacio de seis ó siete horas. Si empleáis cortezas será preciso que las blanqueéis primero á fin de quitarles el color. Una vez los frutos así preparados los echáis en el mosto que volvéis á colocar sobre la lumbre. Primero se ponen las más duras de cocer y después las que se cocen más fácilmente, al objeto que salgan todas cocidas por igual al terminarse la operación.

Se amengua el fuego y se mantiene cociendo por espacio de cinco horas hasta que todas las frutas estén bien posadas, en cuyo caso el líquido viene á convertirse en un jarabe bastante espeso, que cogiéndole con la espátula, cae en forma de perlas. Concluida la cocción, para que se enfrie mejor se vierten en unos barreños, se les tapa con un lienzo, y transcurridas diez ó doce horas se pone en una tinaja barniza ó bien en tarros y se tapa para conservarlo.

Terminaremos con dos advertencias, que son: primera, que el azúcar puede, y es á menudo sustituido por miel; segunda, que se puede también prescindir del uno y del otro, pero que en tal caso es preciso reducir mucho más el líquido, dejándole cocer á lo menos siete horas, y que nunca el arrope será tan bueno como cuando se usa el azúcar.

Si por ventura esta confitura, á poco de ser hecha estrase en fermentación, sería necesario recocerla otra vez á la caldera, único medio de poderla aún utilizar en parte.

Conservación de la manteca fresca.

La conservación de la manteca fresca, es de suma importancia, por lo cual vamos á indicar uno de los procedimientos empleados, y que mejor resultado da.

Se amasa la manteca fresca y se la lava bien en mucha agua fría y limpia con el fin de *deslecharla*. Estando lavada se coloca en orzas de loza, de las que se llenan las tres cuartas partes, comprimiéndola bien para que no quede aire interpuesto; se echa encima agua fresca, con la que se deja continuamente cubierta y se guarda en lugar fresco, cuidando de renovar el agua cada día.

También se conserva muy bien si después de haberla lavado como se ha dicho, se envuelve en un lienzo, limpio, que se mantiene siempre mojado.

Conservación de la manteca salada.

En economía doméstica, la conservación de esta sustancia reviste bastante importancia.

He aquí uno de los procedimientos preconizados. Para tener buena manteca salada es preciso incorporarla con la sal lo más fresca que sea posible, pues cada día de retardo la perjudica mucho. La primera operación será lavarla repetidas veces y exprimirla bien para expedir la humedad posible. Cuanto más fina y molida sea la sal, mejor se incorporará con la manteca. Antes de usarla se hará secar en un horno y luego se molerá bien.

Por lo regular la dosis ordinaria es una onza de sal por una libra de manteca; esta se extiende sobre una tabla lisa mojada con un rodillo de madera y se la polvorea de sal, se vuelve y se la polvorea otra vez; cuando esté incorporada la sal, la manteca se coloca en vasijas ó barriles; se comprimen bien y se llenan hasta dos pulgadas del borde; así se deja descansar unos días, en cuyo tiempo se despegan de los lados interiores de la vasija; entonces se hace una salmuera muy cargada y se vierte fría sobre la manteca, de modo que se introduzca en los vacíos que resulten. La salmuera ha de cubrir la manteca una pulgada para que no llegue el aire por ninguna parte. Así preparadas las vasijas puede conservarse la manteca de un año para otro.

JANSONVILLE.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

OCTUBRE

Rafaelito es un precioso niño de once años, muy estudioso y aplicado, vivaz é ingenioso, que está cursando el segundo año de latín, de ese inutilísimo y frívolo latín que hace la desesperación de todos los estudiantes. Su padre, es un amigo mío que se mira en los ojos de su hijo, como suele decirse; cuida por sí mismo de la educación del niño, y con tan plausible propósito acostumbra, siempre que para ello se le ofrece ocasión propicia, á ponerle algunas cuestiones de las que su vástago se sabe como Dios le da á entender.

—Oye, Rafaelito. ¿Qué mes es el de Octubre?

—¡Octubre! ¡Octubre!—dijo el niño reflexionando,—es el octavo mes del año, papá.

—¿Cómo es eso, chiquillo!; Te has vuelto loco!

—No señor—replicó Rafaelito—sin desconcertarse—es que Octubre viene del latín *October*, que es un compuesto de *octo*, que es un adjetivo numeral que significa ocho.

—¡Hola! ¡Hola! Señor latinista. ¿Con que estas tenemos?

—Pero papá, si ha de ser así irremediablemente. Porque mire usted, el señor profesor nos ha dicho que las palabras derivadas de las lenguas muertas, están siempre en relación con el objeto á que se refiere su raíz primitiva. Si *October* viene de *octo-October*, ocho, octavo, es claro, que ese mes no puede ser sino el octavo del año.

—Sí, hijo mío. Fué en efecto el octavo del año para los romanos; pero es porque aquellos empezaban el año desde primero de Marzo; es decir, dos meses después de nuestro Enero; de manera que para ellos *October* no era un mes embusterero, cual lo viene á ser en nuestro actual calendario en que ocupa el décimo lugar en el orden numérico.

—Pues muy mal hecho—repuso el travieso rapaz,—porque las palabras nunca debieran dar una idea diferente y disparatada del objeto ó cosa que designan.

—¡Mal hecho, sí, hijo mío! Pero así lo ha consagrado el uso y así seguirá, sabe Dios hasta cuándo, practicándolo la ru-

tina; que es, infelizmente mil veces más potente que la lógica, y á veces, hasta que la misma ciencia.

Ahora bien: nuestros lectores convendrán en que, al rebelarse Rafaelito contra el convencionalismo de que todos somos reos, no dejaba de tener razón, y en que, asimismo la tuvieron los terribles convencionales, los feroces jabobinos de la gran revolución francesa, quienes, en la imposibilidad de decapitar en su guillotina al inocente *Octubre*, por aristócrata y *calotín*, encargaron á los fabricantes de su célebre calendario, á los *Sans Culottes*, Andrés Chenier y Fabre d'Eglantine, de desterrarlo á perpetuidad.

Así lo hicieron, y lo sustituyeron por el poético *Brumario*, que era el famoso almanaque.

Astronómicamente este mes corresponde, en el Zodiaco, al signo del *escorpión*, que es un lindo grupo de estrellas ó constelación muy hermosa, que nada tiene que ver con aquel feroche y venenoso animalito que los naturalistas designan con ese nombre, y el vulgo con el de *alacrán*.

Es un mes pasado para los que cobran por nómina pingües haberes, con lo cual quiero decirlos que cuenta treinta y un días.

Los poetas y los pintores, unos señores muy útiles á la república, pero siempre hambrientos, con los estómagos vacíos y las cabezas llenas de bellas imágenes, representaron este mes, desde muy antiguo por un cazador (sin escopeta, por supuesto con una liebre á sus piés, pajaritos alrededor de su cabeza y una cuba á su lado. Pero esta alegoría no debió ser muy delagrado de los modernos quienes le representan, por un zagal coronado de pámpano de viña y racimos.

Basta de historia por hoy, y volvamos á nuestra *cocina*, que á ello nos obliga nuestro oficio de cocinero.

En este mes continúan con actividad fabril en la mayor parte de nuestras comarcas los trabajos agrícolas. Se concluye casi por todo la recolección de las uvas, los lagares se llenaron de racimos y las cubas de rico mosto, esperanza y alegría del agricultor.

Durante el Octubre abundan en nuestras huertas las coliflores, las espinacas, los rábanos, las escarolas, los cardos, los apios, las zanahorias y siguen en su fuga los tomates y las calabazas. Las setas hacen su aparición con las lluvias. En

cuanto á frutas nos da Octubre las más ricas y más sabrosas uvas, peras, manzanas, nueces, almendras frescas, que, con los quesos y cremas, abastecen de apetitosos postros nuestras mesas.

En este mes re parece con todo su predominio la carne de matadero; el buey que en esta ocasión está bien cebado, así como la ternera, el carnero suculento. Pero lo mejor de este mes es la caza, consistente en liebres, conejos, Anades perdices, faisanes, becadas, gallinetas, chochas, becufigos, alondras, cogujados y otras que llenan de gozo á los devotos de esa varonil diversión.

De las aves de corral, se hallan cebadas y en buen punto, las gallinas, los pavos, los pichones, los patos y los gansos.

Los pescados frescos tampoco escasean y son excelentes; hay solías y carpas que son exquisitos y anguilas muy buenas, sin contar que el Cantábrico nos suministra merluzas y lenguados. De entre los mariscos, langostas, ostras y almejas.

En las comarcas frías empieza la matanza de cerdos en Octubre, y no hay que decir si con tan solemne ocasión aumentan los quehaceres domésticos. Mátese los puercos cebados en los meses anteriores, de donde resulta la preparación de los jamones, asunto de la más trascendental importancia y que, junto con la salazón del tocino, la confección del alegre chorizo y de las salchichas constituyen para las señoras hacendosas un grupo de faenas delicadas, que ellas solas tienen el secreto de llevar ordenadamente á cabo.

Como la mayor parte de los frutos otoñales alcanzasen en el transcurso de Octubre su completa sazón, esta es la época más conveniente para la preparación de las conservas de toda clase, y en particular las mermeladas, jaleas, carne y jarabe de membrillo que se halla desde mediados de Octubre en plena madurez.

También deben hacerse las jaleas y el arrope de manzanas.

STRAFF.

Diabluras

Adivinar varios números inferiores á 10 pensado por otra persona.

El problema de adivinarle á alguien

dos ó más números inferiores á diez, es mucho más fácil aún que el que dimos en el último número, pues se funda en que, si de la suma de tres números inferiores á diez, de los cuales el primero es un múltiplo de diez, se resta el segundo sumando los guarismos de la resta, representando uno á uno los dos sumandos.

En efecto, sean los pensados a y b , tendremos:

$$\begin{array}{r} a + a + 1 = 2a + 5. \\ (2a + 1) \times 5 = 10a + 5. \\ (10a + 5) + b = 10a + 5 + b. \\ 10a + 5 + b - 5 = 10a + b. \end{array}$$

En el cual, sólo el primero de los dos números supuestos, a , se halla multiplicado por diez, lo cual se logra por el lugar que ocupa en la numeración escrita solamente.

Así es, que:

Para adivinar dos números inferiores á diez pensados por alguien, bastará: doblar el primer número y añadirle uno, multiplicar esa suma por cinco, y al producto añadir por sumando el segundo número: y del total así formado restar cinco.

La resta será una cantidad representada por el primero y el segundo número pensado.

Si hay un tercer número, se dobla el resultado obtenido precedentemente, se añade una unidad, se multiplica por cinco, se añade al producto el tercer número, se resta 55 de esa suma, y la resta obtenida estará representada por los tres números pensados uno á uno.

Si los números pensados fueron cuatro, cinco, seis, etc., se opera como acabamos de indicar, restando siempre de cada una de las sumas 555, 5555, 55555, respectivamente, y siempre las restas serían formadas por los mismos números pensados.

Supongamos que se piensa 6, 9, 4 y 7.

Para el primero y segundo número tendremos:

$$6 + 6 + 1 = 13 \times 5 = 65 + 9 = 74 - 6 = 69.$$

Efectivamente seis y nueve son los dos primeros.

Para el tercero tendremos:

$$74 + 74 + 1 = 149 \times 5 = 745 + 4 = 749 - 55 = 694$$

Y, efectivamente, seis, nueve y cuatro son los tres primeros números.

Para el cuarto tendremos:

$$749 + 749 + 1 = 1499 \times 5 = 7495 + 7 = 7502 - 555 = 6947$$

que representan uno á uno los cuatro números pensados por la persona con quien se hace el juego.

Por este cálculo podréis adivinar algunas de las cartas de la baraja ó los dados de un juego de dominó.

Tratándose de naipes, baréis doblar el número de puntos del uno, añadir uno, multiplicar por cinco, añadir los puntos del segundo, restar cinco, y todas las demás operaciones que hemos descripto antes.

Tratándose de fichas del juego de dominó, téngase presente que, como estas son dobles, cada una se ha de contar como dos números; así es, que si se trata de adivinar dos fichas, se opera sobre cuatro números; si tres, se opera sobre seis.

Además, es preciso prevenir á la persona con quien se hace el juego, que las blancas, no representando cantidad alguna no valen.

Ya habrán comprendido nuestros lectores que la introducción en este juego del cinco no tiene más objeto que el de distraer la atención del interlocutor, puesto que en realidad se podría prescindir perfectamente de él por otra combinación.

Esc, no obstante, vale muchos más no conservarle, pues de todos los medios que conocemos, el más fácil y más expedito para ese cálculo, es el que se acaba de indicar.

A SMOODE.

IMPENTA DE ALEU Y COMPAÑIA