

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 5 DE OCTUBRE DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

«¡Ingrata ocupación! exclamaba después el ya cesante y escarmentado aspirante. ¡Hacer que desaparezcan de las pruebas todas las faltas y errores! ¡Y claro está, los que se corrijan y se quitan nadie los ve; en cambio, los que por ignorancia ó descuido se escapan, allí quedan en el impreso, abultándose, como queriendo tomar relieve, irguiéndose y ufanándose en perpétua exhibición para descrédito, afrenta y tormento del corrector. Es decir, que el mérito de la corrección de pruebas está precisamente en lo que se hace desaparecer, en lo que nadie ve. ¿Puede darse ocupación más ingrata? ¡Ah, si valiera como descargo de lo poco malo que á uno se le va, enseñar lo mucho pésimo que quita! Pero ni siquiera esa compensación ó consuelo le queda al corrector. Y luego... ¡qué originales y qué pruebas, cielo santo! ¡Si esto más que arte hanlo convertido en verdadera artimaña para coger al corrector?» Así exclamaba entre confuso y airado el escarmentado aspirante. «¿Qué extraño es, decía, que aglomerándose tantas dificultades que resolver y tantos

obstáculos que salvar con la rapidez del pensamiento, tantos defectos que corregir y tantas cosas á que atender con la velocidad del rayo, háyase pasado en la sección religiosa del periódico San Ignacio de *Lozoya*, por *Loyola*, ó la *Catedral* de San Pedro en Antioquia, por *Cátedra* de San Pedro, sin que lo hayan advertido más que unos cuantos suscriptores, que deben ser tan jesuitas unos como romanos los otros, por las estupendas quejas y protestas que han enviado al director del diario?»

Y la verdad es que hasta cierto punto tenía razón el deshonorado aspirante.

Precisamente con el santo del día suelen ocurrir casos muy chuscos en los periódicos.

Relataré para hacer más *pesado* este largo escrito, dos que presencié hace bastante tiempo:

Estaba el ajustador de un periódico metiendo la última tomada del postrer alcance (valga el rigor del tecnicismo), cuando observó que no se había enmendado el santo. No era cosa de repetir el del día anterior y exponerse á sufrir una *pollera mayúscula* del redactor encargado de la sección religiosa, ente al parecer inofensivo, pero en realidad más místico que Santa Teresa y más zumbón que los moscones.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

VOCACIONES

Hay vocaciones para todo en el mundo.

—¿A qué piensas dedicarte, niño?
—preguntaba un caballero en cierta ocasión á un tierno infante.

—A capitán general.

—Bien, bien... ¿Y tú?

—Yo, á mozo de cordel—contestó el hermano.

—¡Hombre!

—No, no, á ministro de Hacienda.

—¿En qué quedamos?

Claro está, que en el transcurso de los años muéstranse más ó menos determinadas actitudes y disposiciones para tal ó cual cosa, y que, andando el tiempo, quien cuando niño, deslumbrado por los brillantes uniformes de la gente de tropa, soñaba con la milicia, da en recaudador de contribuciones, y quien, entusiasta de la iglesia ó del claustro, acaba en saltimbanquis, bolero ó corista de zarzuela.

Es evidente que la vocación se manifiesta en muchos individuos con caracteres claros y verdaderos, pero no es menos cierto que la inmensa mayoría de los jóvenes que cursan en Universidades, Escuelas y Academias, facultades distintas, no han pensado nunca en las dotes que para ello les ha concedido la naturaleza.

Esto no es extraño, pues la mayor parte no piensan ejercer su carrera una vez terminada.

Conozco un joven que estudió Filosofía y Letras para retirarse después á su tierra, donde emprendió el comercio de aceitunas é higos chumbos.

Esta especie de individuos es

muy común en nuestra sociedad, y no es de ella precisamente de quien yo pensaba ocuparme.

Ha, otra clase, mucho más notable y original que la de estos pobres atunes, que no suelen significarse en nada.

Pertenecen á ella los que, ya por holgazanería, ya por falta de medios, pasaron sus primeros años, brazo sobre brazo, sin aplicarse á estudio alguno, y que más tarde, sólo trataron de divertirse y de pasar el tiempo alegremente.

No falta entre ellos algún espíritu elevado que suspira por el arte y por la gloria, ni quien se cree destinado á la inmortalidad. De estos salen muchos aficionados al arte de Talía, que acaban en las compañías dramáticas ambulantes.

A otros, por el contrario, sus aficiones les llevan á terrenos más escabrosos, y acaban en toreros de invierno en Pinto, Colmenar, Chinchón ó Jetafe.

Otros, los más célebres de todos, son los que continúan su vida entregados á una juerga perpetua.

Juan José García Jumera, que me fué presentado en cierta ocasión por un amigo mío, es uno de éstos vertebrados.

Las cuatro ó cinco veces, en que, por mi desgracia me he encontrado con él en la calle, ha tratado siempre de que le acompañara á la taberna más inmediata para tomar unas copitas de lo tinto, y me ha propinado las matracas más espantosas que pueden imaginarse contándose sus hazañas y fechorías.

Es Jumera un joven de unos veinte ó veintidós años, de pequeña estatura, de porte un tanto chusco y andares de primer espada de cartel.

Viste un traje mixto de chulo y señorito, y lleva sobre la cabeza un sombrero cordobés de ala ancha, y en la mano un recio bastón con puño de asta.

Las costumbres de García Jumera son de lo más extravagantes del mundo, y casi parece imposible que exista un ente de esta índole sin que le rompan la cabeza cuatro ó cinco veces por semana.

Mas no se extrañará de esto quien conozca su carácter jovial y despreocupado.

Para él, todo es motivo de broma y en todo encuentra diversión.

—El otro día —me dijo en cierta ocasión,—no fuimos con unas prójimas á comernos unos melones á las Vistillas... ¡Je, je, je!... y después á beber unas tintas en una taberna que habia allí cerca armamos la juerga más fenomenal que puede imaginarse.

—Lo creo.

—¿Y que se figura usted que ocurrió al fin y á la postre?

—Que lo metieron á usted de cabeza en un estable.

—No, hombre; no.

—¿Qué ocurrió entonces?

—Pues que yo no tenía un cuarto en el bolsillo, y que no podía pagar al tabernero... ¡Je, je, je!...

—Bien, ¿y qué?

—Que se armó una bronca monumental. Supóngase usted que estaba yo un tanto *alumbrado* con el líquido que tenía en el cuerpo, y que al ver que el amo del mesón se venia hacia mí dispuesto á devorarme, levanté el palo y... me arrojó un estacazo que me rompió una clavícula. ¡Je, je, je! ..

—¿Una nada más? (¡Es lástima!)

—Y de la taberna nos lleva-

ron derechos al Gobierno civil. ¡Je, je, je!...

El joven García Jumera pasa la vida riéndose de todo en una juerga perpetua.

Lo mismo asiste á un baile de candil, que se bebe un tonel de lo tinto, que se recibe una paliza si la ocasión se tercia.

Es evidente que este individuo ejerce su profesión. Si alguien lo dudara, ya se encargará él de demostrar que no sirve para otra cosa.

CABELLERA.

Lista de Platos

Sopa á la marinera ó Bouillabaise

Lo que nuestros vecinos llaman *bouillabaise* no es sino una sopa de pescado muy conocida y apreciada entre las gentes de mar. No es, ni mucho menos, el celebrado *caldero* de nuestros alicantinos, pero con todo hay que convenir en que es un manjar apetitoso, y que en los puertos de mar donde abunda la pesca no resulta caro.

En el mediodía de Francia se hace esta sopa de dos maneras que vamos á describir sucintamente.

Primera.—*A la marseles.*—Se necesita en primer lugar un surtido de varias clases de pescado, como por ejemplo, pescadillas, salmón, rodaballo, rayas, lenguado, paje, lamprea, etc., etc.

Se le escama, vacía y limpia, y después se corta en pedazos. Se prepara una salsa de la siguiente manera: unas cebolletas pequeñas, unos ajos, algo de perejil muy bien picado, un par de tomates, una hoja de laurel, cortezas de naranja, pimienta, finas especias, aceite en más ó menos cantidad, según sea la del pescado; todo picado y limpio; se colocará en una cazuela y se rehoga bien. En cuanto esté rehogado, se le echa en la cantidad que se desea, aunque mejor es no poner más que la suficiente para cubrir los peces. agua caliente, y al mismo tiempo un poquito de sal y unas hebras de azafrán para dar color.

Enseguida se aviva la lumbre y se hace hervir por espacio de diez y seis ó veinte minutos, ó más si preciso fuere, pues es necesario quede reducido el mojo á las tres cuartas partes.

Ahora con este caldo ya no queda más que mojar una sopa de crostas de pan ó de miga tostada. En cuanto al pescado se sirve aparte en otro plato.

Segundo.—A la moda de Nîmes.—Esta segunda manera de confeccionar la *bouillabaisse* es algo más trabajosa que la primera.

Después de escogido el pescado, que será, como para el caso precedente, de todas las clases que se pueda procurar, puesto que lo esencial de esta sopa es precisamente la variedad en el pescado que se emplee, y de haberlo limpiado y preparado en la forma antes dicha, se da un pequeño hervor á aquellos que, por ser mas duros de carne, lo requieran si es que luego han de cocer por igual. Hecho esto se toma una cacerola, se pone en ella un buen pedazo de manteca fresca y se colocan los pescados, sazonando de sal y pimienta, y se añaden perejil y otras hierbas finas muy bien picadas. Luego se moja con un caldo de pescado que se habrá preparado de antemano, haciendo hervir en una marmita ó en una caldereta peces de varias clases, sazonados con una cebolla, zanahorias, apio, el corazón de una lechuga, perejil, perifollo, una hoja de laurel, dos ó tres clavos, un poco de buen aceite ó de manteca, sal y una cabeza de ajos. Después de dejarle hervir hasta que el pescado esté cocido, se retira y se le pasa por un tamiz ó por un paño blanco. Este caldo servirá á la vez para la sopa y para la preparación de la salsa blanca para el pescado.

Como queda dicho, se echa en la cacerola de los peces el caldo necesario para llegar á cubrirlos poco más ó menos; se añade un vaso de vino blanco seco, á no tener á mano Málaga ó Madera, y se aviva el fuego para que hierva hasta que el mojamiento quede reducido á una tercera parte ó menos aún.

Se sacan los hígados y lechadas de los peces que se cocieron, se pican bien en un almirez, se le añaden tres yemas de huevo y se mezcla con un poco de buen aceite, remenándolo bien para que se deslice perfectamente. Se coloca el pescado en un plato, mientras que se vuelve el mojamiento á la lumbre, echándole el pi-

cadillo de hígados y lechadas antes mencionados con que hay que hacerlo. Cuando se haya reducido un poco se pasa por un tamiz, haciéndole caer sobre el pescado. Se adorna el plato poniendo alrededor del pescado unos crustoncitos de pan fritos con manteca. En cuanto á la sopa de pan se moja con el caldo proveniente de la cocción del pescado, en una sopera ó en una fuente aparte.

Estas son las dos maneras de hacer la *Bouillabaisse* ó sopa á la marinera.

Furé de la Reina

Que este potaje es un excelente manjar, no cabe duda; pero hemos de confesar que es uno de los que resultan muy caros. Hecha esta prevención he aquí ahora su composición.

Se toman un par de pollos y después de desplumados, destripados y flameados como es debido, se asan, y hecho esto, se extrae lo grueso de la carne, reservando los huesos para preparar con ellos un buen caldo. Se desmenuza la carne, se pone en un mortero ó en un almirez y se pica todo lo posible. Para blanquear el puré se mezclan, al picar la carne, cinco ó seis almendras, así como una miga de pan remojado en el caldo. Se añaden tres ó cuatro cucharadas del caldo hecho con los huesos de las aves, se pasa por un tamiz, añadiendo para que filtre mejor un poco de caldo, y meneando siempre el puré. Se coloca en una cacerola.

Este puré se puede conservar varios días. Para servirse de él se le calienta al baño María ó sobre un fuego muy lento, sin que llegue nunca á hervir.

Se moja con esta preparación la sopa de crosta de pan pasada ligeramente con manteca.

Pollo al asador.

¿Quién no sabe asar un pollo? Es cosa tan vulgar el pollo asado que cualquier ama de casa á quien se hiciera semejante pregunta se creería ofendida por el mero hecho de hacérsela. Y sin embargo, no por ser vulgar y en extremo popular esta sencilla preparación de esa ave de corral, deja de requerir ciertos cuidados, que vamos á exponer siguiendo nuestro propósito de no dejar en descuido asunto alguno que pueda contribuir á ilustrar á nuestros lectores.

En primer lugar tenemos la elección de la víctima, y no se figuren ustedes que el asunto es de poca importancia, pues

según las condiciones que el pollo reúna es preciso obrar de una ó de otra manera. Así, por ejemplo, un pollo joven y de reducido tamaño, deberá siempre cocerse rápidamente á un fuego vivo y claro, mientras que cuando se trata de uno de esos hermosos pollos, gordos y relucientes que empiezan ya á ser la esperanza del gallinero, entonces se le debe presentar á un buen fuego, pero algo moderado, y dejarle mucho más tiempo para que el calor penetre lo suficiente, porque de lo contrario los muslos del animalito saldrían mal cocidos. En cuanto á los pollos medianos y las pollas pequeñas, esas deben ponerse á un fuego vivo si, pero regular y moderado, y tenerlas expuestas al calor hasta que, ya sea por medio de pinchadas hechas con las puntas de un tenedor, ya con un cuchillo, ya por inspección á la simple vista, cuando se tiene adquirida mucha práctica, se juzgue que la cocción está en buen punto, y que la pieza haya tomado hermoso color dorado.

Las partes del ave que mayor cuidado requieren son los muslos. Estas partes deben presentarse más tiempo que las restantes delante del fuego, procurando siempre inclinarlas al lado opuesto á las pectorales, con lo cual al propio tiempo se logra que éstas, que son deliciosas, no pierdan demasiado jugo y se resequen. Así es, que por más que el asar un pollo parezca una operación fácil y casi baladí, según el grado de inteligencia y la práctica de quien la lleve á cabo, resultará un manjar delicioso ó un plato de testable.

Los verdaderos golosos, los que tienen paladar privilegiado para apreciar esos delicados tonos del gusto, aconsejan para el asado los pollos muy gordos, particularmente cuando se le destina á comer frío, y además sientan como regla que deben siempre transcurrir por lo menos veinticuatro horas entre la muerte del ave y la operación de asarla.

El pollo no debe ponerse al asador sino después de preparado y soñado exculpablemente. Se cubre con un papel blanco (ó de estraza) engrasado con manteca. Unos minutos antes de la completa coctura se quita el referido papel, y cuando el ave ya haya adquirido un bonito color dorado, y se conozca que está en buen punto, se seca. Se sirve caliente, pero es de advertir que es mejor dejar pasar cinco ó seis horas antes de comerlo.

Salsa ó remolacha india.

Se toman las yemas de diez huevos pasados por agua, ó mejor cocidos, y se pican perfectamente en un mortero. Hecho esto, se mojan con poco más de dos decilitros de aceite purificado, claro y bueno, el cual se va echando en el mortero por pequeñas porciones á medida que se pican las yemas. Se añaden siete ú ocho granitos de pimienta, unas cuantas hebras de azafrán, la sal que se juzgue necesaria; y cuando todo esté bien mezclado se agrega cuatro ó cinco cucharadas de vinagre, continuando de menear para que la amalgama sea completa. Se pasa esa salsa por un tamiz muy fino ó por una manga, como si fuese un puré. Es preciso que quede con bastante cuerpo: se la pone en una salsera y se guarda para usarla con varias viandas.

Bileý con salsa picante.

La carne de buey preparada en salsa picante, es un buen manjar que tiene la doble ventaja de ser fácil de preparar y de resultar económico.

Para la confección de este guiso se aprovechan las sobras frías de un trozo de buey del cocido, que será mucho mejor si es un trozo de la cadera.

Después de despojarle de las partes grasas que tuviera, se corta en lonjas del grueso de un duro ó poco más, y se las coloca en una cacerola plana, de barro barnizada, en el fondo de la que se debe haber puesto un poco de manteca. Se la rocía con un poco de caldo desengrasado, si lo hubiere. ó si no con agua caliente, y se la deja sobre un fuego lento durante una hora. Después se ponen en un plato, se espolvorea con unas pulgaradas de pepinillos en conserva bien picados, y se concluye aderezándolo todo con la siguiente

Salsa picante

Se mordan y limpian media docena de escalufas, que, después de cortadas en pedazos de dos centímetros poco más ó menos, se ponen en una cacerola con poco más de un cortadillo de buen vinagre.

Se pone sobre un fuego vivo, y sin dejar de menearlo de cuando en cuando para que no se pegue la escalufa se le hace hervir hasta la casi completa evaporación del líquido. Hecho esto se agregan como poco más de un cortadillo de un buen caldo del puchero, á menos que

no se tenga jugo ó sustancia de carne preparada. Si en vez de esto último se emplea caldo, entonces hay que añadirle un pedacito de gelatina y unas gotas de caramelo con el fin de que tome el color que es de desear.

Se trahará después con harina, ó bien con un poco de salsa roja. Poniendo la cacerola sobre un fuego encenizado, se hace hervir el líquido por espacio de quince ó veinte minutos. Antes de retirarlo de la lumbre se desengrasa y se le agrega un poco de perejil picado y una pulgarada ó dos de pimienta en polvo.

Menudillos de pavo á la casera

Los menudillos de pavo, que en las grandes capitales se suelen vender separadamente del resto del ave, comprenden los alones, las patas, el pescuezo y y la molleja. Con ellos se hace el siguiente guiso, que no peca de malo ni mucho menos.

Después de bien escaldado y desenchillados, todos los menudillos que se limpian bien; se ponen en una cacerola con manteca, un manojo de perejil, cebolla, unos ajos, dos ó tres clavos, una ramita de tomillo, dos hojas de laurel, basilica y setas, si las hubiese. Se pone sobre un fuego, ni muy vivo ni muy lento, y cuando se le hayan dado un par de vueltas se echa una cucharada de harina, se moja con sustancia de carne ó con buen caldo del puchero; se sazona como mejor convenga y se añaden unas nabes, que antes deben rehogarse en una sartén con un poco de manteca hasta que adquieran color dorado. Se le deja cocer una media hora, y si después de esto la salsa estuviese aún demasiado clara se la deja reducir á fuego lento.

Huevos rellenos

Para esta preparación hay que tomar los huevos frescos que se quieran emplear y cocerlos en la cáscara. Una vez duros se cortan en pedazos á lo largo, clara y yema, y se machacan tan sólo las yemas con igual cantidad de miga de pan empapada en leche y luego esprimida. Se añade igual cantidad de manteca, una cebolla y un poco de perejil picado muy menudo, sal, pimienta, canela, y mójese al propio tiempo que se machaca con yemas de huevos crudos.

Preparado este relleno se llenan con él las claras de los huevos cocidos, jun-

tando las dos partes de cada uno y sujetándolas con un hilo. El sobrante del relleno se coloca en un plato que resista el fuego, formando en su fondo una capa de un par de dedos de espesor, y por encima se arreglan los huevos rellenos. Si no se dispone de un horno de campaña, se la cubre con una cobertera de metal, se coloca fuego por encima, y se le pone sobre un fuego muy lento, teniéndola el tiempo que sea suficiente para que tome color únicamente.

Croquetas de bacalao.

Se cuece con agua unos buenos trozos de bacalao, y una vez cocidos se cortan en pedacitos cuadrados que se colocan en una cacerola. Por otra parte se prepara la siguiente salsa. Se pone en otra cacerola dos cucharadas grandes de manteca, una cucharadita de harina, un poco de sal, dos granos ó tres de pimienta, una buena pulgarada de raspadura de nuez moscada, y medio vaso de crema; se pone sobre un fuego algo activo, se le dan unas vueltas hasta que dé los primeros hervores, y en seguida se saca. Se vierte sobre el bacalao con el que ha de mezclarse bien, y se deja enfriar.

Se divide en quince ó veinte montoncitos y se procura dar buena forma á las croquetas. Se las pasa una por una por pan rallado, y una vez empanadas, se rompen cuatro ó cinco huevos, se sazonan con sal, se baten bien, y se remojan en él las croquetas ya empanadas. Se vuelven á rebozar con pan rayado; y antes de servir, se calienta la salsa, se arreglan sobre ella las croquetas y se las deja al fuego hasta que tomen color. Se las saca entonces de la lumbre y se van colocando sobre un paño blanco. Se colocan en un plato ó en una fuente en forma de pirámide, y se les pone un poco de perejil sofrito.

Mollejas de ternera con hierbas.

Se limpian perfectamente las mollejas que se desean preparar; cinco por ejemplo. Se mondan y limpian algunas setas, un poco de perejil y dos puerros que deben picarse muy bien, mezclándolo con una cucharada grande de manteca fresca, y sazonando con sal molida y con pimienta.

Se ponen las mollejas en una cacerola, cubriéndolas con unas tiritas de tocino, y rociándolas en seguida con medio vaso de buen vino blanco seco. Se coloca la cacerola sobre un fuego regular y se de-

jan cocer lentamente. Se clarifica un poco de caldo de la olla, y en cuanto las mollejas y demás ingredientes estén bien cocidos se les incorpora dicho caldo caliente, con lo que queda concluido el gulso.

Lenguado á la marinera.

Es el lenguado un pez feo, y tan feo que nuestros padres los latinos no encontraron nada mejor que el compararle á una suela de zapato; y la comparación no es muy disparatada, porque no á otra cosa se parece ese pez, largo y aplanado, con dos gruesos ojos situados en un solo lado de la cabeza y el vientre en uno de los lados opuestos al plano del lomo, de un color más que pardo negruzco. Pero si sus *fachas* son casi repugnantes, en contra, su carne es deliciosa, y váyase lo uno por lo otro.

He aquí su preparación á la marinera.

Se limpia, y dejándole la cabeza y la cola se roba en vino blanco, con una cucharada de manteca y una cebolla bien picada. Se le deja cocer el tiempo que sea necesario, se saca, se escurre y se coloca en una fuente con algunas almejas, langostinos, ostras y setas; todo algo cocido.

Al caldo obtenido se le agrega un poco de manteca, una ó dos cucharadas de harina. En seguida se traba con dos yemas de huevo, jugo de limón y esencia de anchoas, (véase el núm. 6 de LA MESA MODERNA). Se pasa esta salsa por una estameña; y mientras el lenguado está bien caliente se la vierte por encima.

Se sirve caliente.

PETIT VIDEL.

En crudo

Declaro francamente, y antes de empezar, para que no sigas sino te cuadran las elegidas, carísimo lector, que lo que es por esta semana no están las cosas para echadas á broma, sino muy abonadas á las meditaciones tristes, y cuenta que no es porque yo sea cabilador ni pesimista, pero porque ante la racha de acontecimientos desgraciados que nos ha cogido ahora el más desprecupado é inconsciente daría en huraño y medita-bundo.

Con que vamos á ello, y ya verás cómo

no es *ello* de lo más risueño y gustoso, y cómo parece que un mal sino ha dado en perseguirnos sin descanso, hiriéndonos en lo más alto con los picaros rayos de su mala estrella.

A punto de estrellarse estuvo el general Martínez Campos, que es, como quien dice, entre los militares, el punto culminante, la cabeza y grado superior de nuestro ejército.

Pues aún no repuesto el general de «a coscorrón ni nosotros del susto y alboroto consiguientes, otro padre de la patria, D. Práxedes Mateo Sagasta, que fué siempre el hombre de las buenas caídas, viene ahora á caerse, con tan mala fortuna y daño de su persona, que nos ha agravado el susto y la desazón más de lo que ya la teníamos desde hace algún tiempo.

Por fortuna, el Sr. Sagasta va, según noticias, por el camino de una pronta curación, á cuyo término desamamos la más completa felicidad.

..

Y ahora hablemos de otra cosa que va me voy arrepintiéndome de las tristezas prometidas al principio, y también yo deseo el esparcimiento del ánimo de los lectores y del mío propio, dicho sea en honor á la verdad.

Pero, ¿cómo cambiar así, tan *en crudo*, tan de pronto? ¿Cómo torcer el camino sin descarrilar en tan repentina vuelta?

En fin...

Hablemos de Angulo, que con sólo nombrarle acude la risa á los labios y al espíritu la alegría pensar en su parte grave y bondadoso en el aire de satisfacción que rebosa su fisonomía.

No, y que ahora resulta que lo de la satisfacción no es aire solamente, sino contento efectivo y real que tiene nuestro señor Alcalde por presidir el Ayuntamiento de esta muy heroica villa, según él mismo ha declarado al decir de *El Imparcial*, que por cierto no le vé con muy buenos ojos.

A mí me hace Angulo muchísima gracia.

Y es cosa de no poderlo remediar que en divisoando á lo lejos los galones plateados con que adornan la cartera sus cocheros, ya me estoy echando á reír como un descosido, adviniéndole tan repentinamente en su berlina, tan satisfechote y campechano como de costumbre.

Y al par me acuden á la imaginación, sin saber por qué, aquellos versos de Alcázar en la *cena Jocosca*:

... ¿Qué viene ahora?

¡La morcilla... Gran señora,
digna de veneración!

¡Qué oronda viene y qué bella,
qué través y enjundia tiene! etc.

Es nuestro Alcalde un hombre á quien
creo feliz, y por eso le admiro, ¡vaya si
le admiro!

Y diga lo que quiera la renta de consu-
mos.

..

Pero es el caso que aún me quedan que
llenar unas tres ó cuatro cuartillas, y no
quisiera volver á las andadas con el pro-
ceso de los anarquistas, la prisión de Prie-
to, la cuestión de patentes de alcoholes y
demás calamidades, que sobre ser de
poco gusto son sobrado conocidas en to-
dos sus detalles para que yo me ponga
¡esado repitiéndolas aquí.

Ustedes no conocen el lance que le ha
ocurrido á Chueca días pasados.

¡Pues es peregrino!

Y se reduce á que unos ratas le robaron
la cartera, (lo cual no tiene nada de par-
ticular).

En cuya cartera llevaba el insigne com-
positor sesenta duros en billetes del Ban-
co. (Esos ya es otra cosa).

Pero lo raro y lo notable del caso es
que no bien conocieron los tales ratas
quien era el dueño de la prenda sustraída,
se la devolvieron intacta con los sesenta
duros dentro, y cinco más que añadieron
como regalo, suplicándole en carta ad-
junta que los aceptase en memoria de
ellos, y muestra de agradecimiento por
la famosa jota de *La Gran Vía*.

Tal es el cuento señores
que refiere *El Liberal*,
si es verdad ó es una broma
yo no me atrevo á jurar;
pues pudiera ser mentira
y pudiera ser verdad.

Aunque por muchas razones
bien se puede asegurar,
que tratándose de un músico
será música no más.

PICATODO.

Conservas

Pickle de coliflor.

Para hacer el pickle ó sea la confitura
al vinagre, de la coliflor, es preciso que
se escojan de las más blancas y de las
más apretadas y duras, si bien son prefe-
ribles las menos voluminosas.

Después de lavadas y escurridas, se
cortan en cuatro ó más pedazos vertical-
mente; se vuelven á pasar por agua cla-
ra, fresca, ligeramente acedulada con vi-
nagre.

Se colocan en un caldero con salmuera
y se les deja hervir tan sólo tres ó cuatro
minutos, sacándolas en seguida de la
lumbre, se ponen á escurrir sobre un ta-
miz, sobre un criba ó sobre un pedazo
de tela clara.

Se les echa un buen golpe de sal medio
gruesa, y se les deja por espacio de diez
ó doce horas; luego se sacuden los trozos
para que se desprenda toda la sal que no
hayan podido absorber.

Se las pone por capas en una tina ó en
una tinaja, y se les echa vinagre de yema,
dejándolo marinar, exponiendo el reci-
piente al sol, de ser posible.

Al cabo de dos días ó dos y medio, des-
pués de cuyo tiempo se colocan en fras-
cos ó en tarros, adicionándoles el si-
guiente baño:

Tomáis cinco litros de vinagre de yema,
que pondréis en un caldero, á la lumbre,
con fuego lento, echándole unos cuantos
granos de pimienta blanca.

600 gramos de azúcar blanca.

Una cucharada de mostaza en grano, y
otro tanto de semilla de puerro, y un
poco de la de coriandro ó cilantro.

Cuando haya arrancado el primer her-
vor, lo apartáis del fuego y lo verteréis
en cuanto se enfríe un poquito sobre las
coliflores.

Es preciso repetir esa operación tres ó
cuatro veces á cinco ó seis días de espa-
cio.

Se conservan tapadas en un lugar en-
futo y bien ventilado.

Peras confitadas.

Es la pera uno de los frutos que mayor
número de preparaciones admite; así es,
que la confitería las ha utilizado de todo
tiempo para muchas de sus ricas compo-
siciones.

Una de ellas, la confitura, es incontestablemente la más exquisita, si bien es verdad que requiere una manipulación bastante complicada, la cual reclama mucho cuidado por parte del operario, máxime si se quiere, como es natural, que después de confitado el fruto éste quede claro y transparente, y no con ese color oscuro que llega á hacerlos repugnantes.

Hé aquí, pues, la manera de proceder.

Se escogerán de entre las peras llamadas tendrales ó de agua, las que se necesitan, que estén medianamente maduras, sanas y sin maculaduras.

Se ponen á hervir en una caldera con bastante agua, para que las cubra de medio palmo y calentar á fuego lento, pero sin que llegue nunca á hervir, con el fin de que no se revienten.

Al cabo de una hora, poco más ó menos ya estará la fruta bastante reblandecida, y entonces se aparta del fuego, dejándola reposar unos cinco cuartos de hora.

Se sacan y se ponen en un barreño en seco.

Con un cortaplumas muy estrecho se raspan los rabos, y haciendo al lado de la flor una hendidura con el corte, se introduce la herramienta, y dando una vuelta á la pera sale como un tapón la flor.

Luego se mondan una por una procurando quitarlas la menos carne posible.

En otro barreño se pone agua fresca y un huevo, y se bate bien con una escobilla hasta que el agua quede espumosa.

En ese baño, al que añadiréis un poco de alumbre refinado, se van echando las peras mondadas como hemos dicho más arriba, pero antes deben picarse con un palito, introduciéndolo por el hueco de la parte de la flor y saliendo por la parte opuesta ó del pezón, y otros por los lados, en cruz con el primero.

Se vuelven á colocar á la lumbre con agua clara, y se sigue calentando.

Se tendrá preparado con azúcar un almibar, al grado de vela, se los echa dentro y se las deja reposar veinticuatro horas.

Transcurrido ese tiempo se vuelven á calentar, separándolas de la lumbre antes que empiecen á hervir, y dejándolas enfriar otra vez.

Se deja en reposo otro día, y al siguiente

se vuelve á repetir la operación, pero esta vez se sacan aparte las peras y se da un par de hervores al almibar para que adquiera consistencia.

Después de esto, vuélvanse á poner las peras en el azúcar así como queda expuesto, hasta que forme una capa cristalina en la superficie de las peras, con lo cual se concluye la operación.

En la manipulación se suelen siempre reventar algunas peras, y como en ese caso las pulpas y las pepitas ó granos se esparcen, será conveniente pasar el almibar por la manga, antes de verterlo sobre las peras.

Conservación de los tomates en el vinagre

Vamos á describir el método ideado por el químico alemán, M. Vann, para conservar completamente frescos los tomates durante mucho tiempo, tanto así, que su autor asegura que se pueden conservar hasta dos años sin que experimenten alteración de ninguna clase.

Se deben elegir tomates bien maduros, sin maculaduras, completamente sanos.

Se limpian convenientemente y se ponen enteros en frascos de cuello ancho.

Una vez los tomates en los frascos, se prepara un baño con siete partes y media de agua, una de buen vinagre de yema y otra de sal común.

Luego se echa en cada frasco un poco de aceite, de manera que este forme una capa espesa por encima del líquido.

Se tapan bien los frascos y se guardan.

JANSONVILLE.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

La fetidez del aliento

¡Qué fatalidad, qué desgracia la de una mujer hermosa, cuyo aliento despidе un olor repugnante, á veces insoportable!

No conozco cosa más desconsoladora que la vista de uno de esos rostros hermosísimos por cuyos labios de coral, frescos como una rosa, se exhala un olor nauseabundo, insufrible hasta para aquellas personas más queridas de la desgraciada criatura que padece tan fea dolencia.

Y digo dolencia, porque, en efecto, la fetidez del aliento no proviene general-

mente sino de una enfermedad incurable, ó por lo menos de difícil curación; por más que el vulgo ignorante suele atribuir esa dolencia exclusivamente á la suciedad de la boca.

Es un error. La fetidez es debida á causas diversas, que así puede ser la presencia de un pólipó ó de una ozena, como obstrucción de las fosas y canal nasal, como una afección gástrica ó pulmonar.

Pero ¿cómo disimular tamaña fealdad? ¡Cómo! pues como lo practicaron las damas griegas y romanas, quienes, si no mienten historias, si han sido fieles los cincos de los Fidijs y de los Praxiteles, eran tan coquetas y tan bellas como las más de nuestros días. Pues bien: aquellas nobles matronas de Atenas y de Roma poseían multitud de recetas, todas ellas encaminadas á combatir el mal olor de la boca, como vulgarmente se dice; ya empleaban unas pastillas confeccionadas con hojas de mirto y resina de lentisco maceradas en vino rancio, ya otras en que entraban varias sustancias aromáticas. Pero los que más hábiles se han mostrado siempre en la confección de preparaciones propias á atenuar la fetidez del aliento han sido los orientales. Las damas turcas y las árabes, cuanto menos se contentan en llevar siempre consigo resina de lentisco, que mascan.

Hemos dicho que á menudo ese mal dimana de alguna afección en el estómago, y en tales casos no bastan á atenuar la gástrica del mismo, y hay que recurrir á composiciones desinfectantes de mayor eficacia.

Al efecto se recomiendan desde antiguo las llamadas *Pastillas de carbón* y la no menos renombrada *Agua de clorito de cal*, que pos en la propiedad de absorber y neutralizar ó destruir los gases que despiden el estómago.

Vamos á indicar la composición de esos dos renombrados remedios, aunque hoy se venden por todas partes, si bien lo más á menudo falsificados y muy caros, á pesar de que ni su preparación ofrece dificultad ninguna, ni en ella se emplean materias de gran valer.

1.^o *Pastillas de carbón.*—Tomad un tizón de buen carbón vegetal, y después de bien lavado lo dejáis secar. Luego lo pulverizáis y pasáis por un tamiz. Tomad 30 gramos de esos polvos, y 70 de un buen chocolate sencillo, previamente reducido á polvo fino; se le amezclan 30 gramos de

azúcar florante, y se mixturán perfectamente los tres ingredientes. Después, con un poco de goma arábiga blanca, hacéis un mucilago y amasáis en él vuestros ingredientes, valiéndoos de una espátula ó de un cuchillo flexible. Con esa masa confeccionáis diez pastillas de 15 ó 16 gram cada una.

Se usan como todas las demás clases de pastillas, introduciéndolas en la boca y diluyéndolas, pasándolas con la lengua de ambos lados, tragando la saliva, que es la destinada en este caso á absorber los gases feúdos contenidos en el estómago del enfermo.

2.^o *Agua de clorito de cal.*—En tres cuartillos de agua de fuente, lo más pura que sea posible, ponéis á disolver tres gramos, poquito más ó menos, de clorito de cal, y después de bien disuelto lo pasáis á través de una doble hoja de papel á filtrar. En seguida añadiréis á esa disolución un cuarto kilo de buen azúcar blanco, y removiéndolo hasta que este último esté disuelto por completo, le agregaréis después de 40 ó 45 gramos de menta piperita.

Su uso es externo. Se lava la boca y se hacen frecuentes gargarismos con esta agua, que quita casi instantáneamente el mal olor cuando proviene de afección del estómago.

Otro día, querido lector, hablaremos largo y tendido del régimen higiénico que exige la boca, parte del cuerpo, por lo general, asaz descuidado, y cuyo aseo debiera, por lo contrario, ser objeto preferente de toda nuestra atención.

STRAFF.

Diabluras

Juego de la Sortija

Este juego está fundado en los principios que dejamos indicados en el último número de LA MESA MODERNA, relativos al problema consistente en adivinar dos ó más números inferiores á 10, pensados por otra persona, y á aquellas explicaciones remitimos á nuestros lectores si quieren tener la cabal explicación de lo que vamos á indicar.

El juego de la sortija consiste sencillamente en adivinar qué persona de la re-

unión la tiene, en qué mano, en qué dedo y en qué falange del dedo la ha colocado.

Para ejecutarlo con propiedad es preciso que el número de personas que en él intervienen no exceda de nueve. Se da á cada una de ellas un número como 1, 2, 3, 4, 5, 6..... empezando por la primera de la derecha de los que forman el corro. La mano derecha se la designa con el número 1 y la izquierda con el 2. Los dedos de la mano se indican con los números 1, 2, 3, 4, y 5, empezando por el dedo meñique. En cuanto á las falanges hay que designarlas también por tres guarismos que podrán ser cualquiera, hasta el 9; pero que siempre será mucho más fácil si se emplan los tres primeros (1, 2, 3,) donde el número menor á la falange que más cerca está de la extremidad del dedo.

Nótese que en este arreglo las falanges correspondientes al dedo meñique no podrán ser designadas sino por dos números (1 y 2).

Dada esta explicación de las condiciones del juego, to los nuestros lectores habrán comprendido que desde luego el problema se reduce sencillamente á lo siguiente:

Dados cuatro números desconocidos pensados por una persona de la reunión, adivinar cuáles son.

Pues bien, por las reglas dadas en el problema anterior á éste, ya saben nuestros lectores que para lograrlo basta: doblar el primero, añadir una unidad, multiplicar esa suma por cinco, añadir el segundo número. Doblar este resultado, añadir uno, multiplicar por cinco, añadir el tercer número de los pensados. Vuelta á doblar esta suma, añadir uno, multiplicar por 5, añadir el cuarto de los números pensados. Del total que resulte restar 555, y la resta formará un número cuyos guarismos indicaran.

El primero, el lugar que ocupa la persona del ruedo.

El segundo, la mano en que colocó el anillo.

El tercero, el dedo en que lo ha colocado.

El cuarto, la falange en que se halla puesto.

Supongamos que la cuarta persona del ruedo ó de la fila es la que toma la sortija, que la coloca en la segunda falange del quinto dedo (pulgar) de la mano derecha: el operador tendrá que hacer que le eje-

cuten en un papel las operaciones siguientes, cuyos resultados sucesivos vamos á anotar:

Doble usted el número que corresponde á la persona que tiene la sortija.....	8
Añada usted uno á ese número....	9
Multiplique usted ese número que le resulte por 5.....	45
Añada usted á ese producto el número de la mano en que está el anillo.....	46
Doble usted esa suma.....	92
Añada usted uno.....	93
Multiplique usted eso por 5.....	465
Agregue usted á ese producto el número del dedo en que está la sortija.....	470
Doble usted otra vez ese número que le resulta.....	940
Añada usted uno al producto....	941
Sírvase usted multiplicar esa suma por 5.....	4705
Ahora añada usted á ese producto el número correspondiente á la falange en que está colocada la sortija.....	4707
De total que ahora le resulta á usted, sírvase restar 555. ¿Cuánto queda?—Quedan.....	4152

Lo cual indica, efectivamente, que la persona que tiene el anillo es la cuarta de la fila, que le tiene en la mano derecha, en el dedo pulgar y en la segunda falange de ese mismo dedo.

A poco que nuestros lectores quieran fijarse en lo que acabamos de expresar, comprenderán que todas estas operaciones no tienen otro objeto que el de disfrazar el procedimiento, puesto que en realidad todo se reduce á multiplicar por 10 el primero de los números, y después á hacer que la misma persona á quien se interroga vaya inconscientemente ella misma añadiendo uno á uno todos los otros tres multiplicados sucesivamente por el factor invariable 5, de donde la necesidad de restar del resultado final un número compuesto por tantos ceros cuantos sean los que entran en el juego, menos uno.

Es claro, que á poco que el ingenio se quiera aguzar, esas combinaciones aritméticas son susceptibles de otras varias aplicaciones.

ASMODEO.



CANTARES

He de mandar que me entierren
donde alegres niños vayan,
y donde una fuente pura
vierta sus ondas de plata;
vierta sus ondas alegres,
y en derredor de las aguas,
haya flores de Galicia
y rosales de mi patria.

Yo le pregunté á una tumba
qué fué de mi amor primero,
y un ciprés me señaló
á las alturas del cielo.

He he preguntarle á Dios
qué abismos ha colocado
entre la sed de mi boca
y la fuente de unos labios.

El amor que te profeso
es mata de siemprevivas.
la cultivan mis recuerdos
y la riegan tus sonrisas.

Uno que nunca lloró
y tuvo grandes desgracias,
se enterneció el mejor día
al oír una guitarra.

Calculo que seiscientas
son tus pestañas,
cada pestaña negra
es una espada.
Cuando las mueves;
con seiscientas espadas,
niña, me hieres.

SALVADOR RUEDA.

EPIGRAMAS

De que te sirve tener
una bolsa tan repleta,
si tienes un corazón
que no vale una peseta.

¡Vaya unos ojitos negros!
por los ojos de tu cara
es por lo que te quiero.

JOSÉ POVEDA Y RAMÍREZ.

MALDITO CARACTER

Yo la ví por la plaza de Oriente
cruzar diligente.
y absorto quedé
contemplando su extraña hermosura,
su esbelta cintura,
su cuerpo y su pie.

De sus ojos rasgados, el fuego
dejábame ciego
con solo mirar;
en su cuerpo noté ondulaciones
que ardientes pasiones
consiguen formar.

Y en su andar menudito tenía
la dulce alegría
de un *chic* seductor,
que hizo en mí germinar *esa cosa*
tan grata y sabrosa
que llaman amor.

Admirando la sílfide bella
marchaba tras ella,
pensando yo así:
¡Cuán feliz esta chica me hiciera
si amante me diera
de amores el sí!

Más de pronto cambiaba la cosa:
la joven hermosa
paró en un portal,
y volviendo la cara hechicera,
me echó... ¡la primera
mirada ideal!

Y yo entonces, febril y exaltado,
le dije, impulsado
por loca pasión:
—...¿Sabe usted si hay aquí un inquilino
llamado don Lino
Guzmán y León?

Y. CONTRERAS INFANTE.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑIA