

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 12 DE OCTUBRE DE 1892

HEMEROTECA  
MUNICIPAL  
MADRID

## Plato fuerte

### MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

En la imprenta no había almanaque, ni entre todos los operarios se encontraba un calendario cualquiera para poder salir del paso. ¡Claro! ¿Qué falta les hacía calendario á los cajistas? Todo el interés de los obreros tipógrafos se reducía á saber cuándo era sábado, aunque solían darse sábados más aciagos que todos los martes juntos. Lo que decía muchas veces un compañero de fatigas: «Sábado, de últimas y sin calés... ¡Buen domingo nos espera!»

En tal situación recordó el ajustador que en la Redacción del periódico, instalada en una habitación contigua al departamento de las cajas, había un *almanaque-ministro*, y le dijo al pruebero, gallego muy servicial y que leía de corrido en letras de molde:

—Juan, vete á la redacción y mira en el almanaque qué santo es mañana.

A los pocos minutos unas tachuelas con cabeza de ala de mosca, clavadas y aun creo que remachadas en dos gruesas medias suelas que parecían enteras, anunciaban con sus secos golpes en el pavimento del pasillo entre las cajas y la redacción el regreso de

Juan el pruebero, que se presentó ante el ajustador diciéndole:

—Mañana, 2 de Febrero, *San Dom. de Septuag...*

Y al terminar la frase parecía que el gallego quería arrancar de su garganta algún estorbo que le impidiese pronunciar por completo el nombre del santo.

—¿Qué te pasa, Juan? le dijo el ajustador. ¿Qué galimatías has armado con el santo?

—Nu hay ningún Matías ni me pasa nada, señor, dijo con característica seriedad el pruebero. He mirado el almanaque de la redacción y dice que mañana es *San Dom. de Septuag...*; pero como ese almanaque lo han traidu de Barcelona, estará en catalán y por esu no lo entendemus nosotros.

Picóle la curiosidad al ajustador, y un tanto desconfiado de Juan el pruebero, porque ya en otra ocasión y con igual motivo dijo que el 22 de Febrero era la *Caterva de San Pedro en Antioquía*, encaminóse el compaginador á la redacción para ver lo que el almanaque decía, encontrándose con que el pruebero había tomado por el nombre del santo la abreviatura de *Domingo de Septuagésima*.

En otra ocasión la hora del correo se echaba encima; el periódico estaba ya en máquina y no se había corregido el santo.

Trabajaba en la imprenta un aprendiz muy listo, obediente y

puntual cual ningún otro de los de su tiempo y esfera y que tenía una envidiada retentiva en su envidiable memoria.

—Tú, chico, toma este original y compondrás á la carrera el santo del día y lo metes enseguida en la forma, que está ya en máquina, le dijo el regente; ¡pero á escape, que van á comenzar la tirada!

El original era una tirita de papel con una sola línea manuscrita, de letra bastarda española tan clara, que parecía hecha por el mismo Tosio con anuencia de Iturzaeta, y en la cual se leía:

«SANTO DE MAÑANA: *San Antonio Abad.*

Tomó el aprendiz dicho original, mirólo con atención, y acercóse después á mi puesto para preguntarme cómo pondría aquello.

Teniendo en cuenta el escaso tiempo de que uno y otro disponíamos para entrar en largas explicaciones, que por otra parte no eran necesarias, así por la sencillez de la consulta, como por las buenas cualidades del chico, pues una simple indicación de lo más preciso bastaba para ver cumplido con exactitud rigurosa cuanto se le mandaba, le contesté lacónicamente:

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

## EL CHOCOLATE

No sé si ustedes saben en qué consiste el resultado final del análisis calificativo y cuantitativo del *chocolate*, pero lo que sí han de saber es que lo que en esta operación

delicada de la química analítica se procura particularmente, es averiguar la cantidad de manteca de cacao que aquella materia alimenticia contiene, y que el *chocolate* será juzgado tanto mejor cuanto mayor sea la cantidad de manteca de cacao. Pues bien, un muy amigo mío, preparador ó ayudante él, en el Laboratorio químico municipal de esta Villa y Corte, fué encargado de hacer el análisis de varias muestras de *chocolate* de los que se ostentan en los aparadores de todos nuestros tenderos con tentadores alicientes de objetos de loza, cristalería y demás baratijas que se dan en premio á las incautas compradoras de *chocolates* baratos, y al final de su trabajo, concienzudamente practicado, ¿qué dirán ustedes que halló? Todas las porquerías imaginables, más ó menos enemigas del estómago. Y manteca de cacao, dirán ustedes. Error. De eso no encontró nada, no descubrió ningún rastro ni siquiera con ayuda del microscopio. Tales son, amigo lector, las composiciones á la moda, bautizadas con el nombre de *chocolates*.

Ya supondréis que no es de esas mixturas infernales de pan tostado, habas, azúcar y otras asquerosidades por el estilo de lo que vamos á entretenernos.

En primer lugar debo explicaros de donde proviene el vocablo *chocolate*. Ya tendríais dificultad para adivinarlo, y de cierto no lo habríais de conseguir aun cuando bajarárais todas las palabras de los vocabularios griegos y latinos: claro está, como que el *chocolate* es nada menos que un compuesto de dos palabras de la lengua de los Aztecas, es decir, de los mejicanos indígenas. Sí, señor; según afirman



concienzudos etimologistas, esa palabra es un compuesto de *choco* que significa ruido y de *latte* que significa agua. Algo extraña parece esta explicación, pero á falta de una mejor, no hay más remedio que aceptarla.

Veamos ahora lo que es el *chocolate*; pero el *chocolate* de verdad.

El *chocolate* es un alimento que se prepara con las almendras del cacao, nombre bajo el cual se designa en el comercio á la simiente de ese árbol. Los árboles del cacao son de mediana altura, originarios de América y que particularmente se cultivan en Méjico, Caracas, La Guyana y en las Antillas. Los frutos, de una forma casi igual á la de un popino, de quince á veinte centímetros de largo, terminan en punta, se vuelven de un rojo oscuro y se cubren de puntos amarillos cuando están maduros. Cada uno de estos frutos encierra de veinticinco á cuarenta granos ó almendras; es á esos granos que se da el nombre de cacao. Son poco más ó menos del mismo grueso que las aceitunas, de un color violeta oscuro, y envueltas en una corteza ó piel que es un poco aromática y que, introducidas en la leche producen una bebida bastante agradable.

Ese árbol tiene flores y frutos en todo tiempo; generalmente es por los meses de Junio y Diciembre cuando se hace su cosecha. Se espera, para cojer el cacao, que los frutos, perfectamente maduros, suenen un poco, cuando se les mueve, por el choque interior de las simientes. Entonces se las amontona en grupos bastante considerables y se las deja así durante tres ó cuatro días. Después de las cuales, se rompe el fruto para sacar las almendras, que se

hacen secar convenientemente para hacerles perder su humedad y una parte de su amargor. Se conocen en el comercio varias clases de cacao y se les da el nombre del país de que proceden; las más buscadas son el cacao Caracas, el Surinam, el de islas, etc. El Caracas es el más estimado de todos, es más aceitoso que los otros y no es ácido.

Para fabricar el *chocolate*, se principia por torrar las almendras de cacao, que son en seguida machacadas y mezcladas íntimamente con azúcar; acabada esta mezcla y esta pulverización por medio de un rollo de hierro sobre una loza recalentada con lumbre, se hace así una masa grasienta que se aromatiza á menudo con vainilla ó canela, y que se pone en moldes de hoja de lata donde toma una consistencia sólida á medida que se enfría.

Después del descubrimiento de América, el cacao fué importado en Europa por los españoles y los portugueses en 1524; pero fué solamente á fines del siglo XVI que se principió á hacer uso del *chocolate*. Se junta á menudo con leche como el café.

En muchos casos sirve de auxilio á la medicina, mezclándole con ciertas sustancias, como el líquen de Islandia, el solep, la tapioca, etcétera.

J. SORIANO.

## Lista de Platos

### Sopa á la Juliana

Es esta sopa de legumbres un verdadero potaje compuesto de toda clase de hierbas, en particular de zanahorias cortadas en filetitos menudos. Con el fin de poder confeccionar la Juliana en toda estación del año y de proporcionarla á las comarcas que carecen de legumbres,

así como á la navegación, se ha logrado conservar dichos vegetales por medio de la desecación.

Citaremos varias de las fórmulas empleadas para preparar esa clase de sopa, ya sea con legumbres y hortalizas secas, tal cual se hallan en todas las tiendas hoy día, ya sea usando esas legumbres verdes.

*Primera fórmula.*—Se coge, en proporción conveniente, una docena de zanahorias que se cortan en forma de dados pequeños del tamaño de la mitad de un garbanzo, un kilo de guisantes verdes que se descascaran, un par ó tres de nabos, cortados muy menuditos; un par de chirivías, cortadas en delgados filetes, largos de un dedo; unas verdolagas, cederas, perifollo, una cebolleta y una lechuga, todo cortado, ó mejor dicho, picado finamente. Se lava con agua fría y se escurre. Luego se pone en una cacerola poco menos de dos cuartillos de agua y se echan en ella todas las legumbres preparadas como acabamos de indicar; añadiendo, antes de que empiece á hervir, 20 ó 25 gramos de manteca, un poco de sal y unos 30 gramos de azúcar terciado. Se le deja cocer á fuego lento por espacio de seis cuartos de hora, y una vez cocido se le añade un poco de buen caldo de la olla, ó á falta de éste, un poco de leche. Se le deja aún hervir un poco, y dos ó tres minutos antes de servirla á la mesa se le añade un poco de manteca ó si se prefiere, nata.

Esto es lo que se llama *Juliana pura*; es decir, que no se moja con ella sopa de pan, ó se cuecen otras partes.

*Segunda fórmula.*—Póngase en una cacerola con manteca tres nabos, dos ó tres raíces de apio cortados como queda indicado en la fórmula anterior, y colóquese sobre un fuego lento, removiendo sin cesar con la espumadera ó con una cuchara de metal, hasta que esas legumbres adquieran color. En seguida se añaden: un poquito de perifollo en rama, cinco ó seis hojas de lechuga, otras tantas de acedera y unos puerros, todo bien cortado como queda dicho. Agreguese después un pedazo de azúcar del tamaño de una nuez gorda. En cuanto se le haya dado un par de vueltas, se le echa una cantidad proporcionada de substancia de carne, y sino, de buen caldo del puchero. Sin avivar el fuego se le deja hervir por espacio de tres cuartos de hora, ó algo más si se juzga conveniente. Si fuese la

temporada, podrá añadirse al potaje, poco antes de servirse, un puñadito de guisantes verdes y unas cuantas puntas de espárragos, previamente blanqueados en agua caliente, y dejándole hervir hasta que esté todo completamente cocido, se desengrasa antes de retirarlo de la lumbre. Se cortan en una sopera rebanaditas de pan y se vierte encima el potaje á la Juliana que hemos descrito.

*Tercera fórmula.*—*Juliana con huevos escalfados.*—Preparado un potaje como el que acabamos de indicar en la fórmula número segundo, se completará en la siguiente forma. Antes de remojar la sopa, y acabado el ecimiento de las diferentes legumbres, se escalfin una docena de huevos frescos en un poco de agua caliente con unas gotas de vinagre. En seguida se aderezan, se colocan en un plato hondo, y se remojan con un poco del caldo del potaje, y se sirven á la mesa al propio tiempo que la sopa, la cual resulta así una sopa de primera.

*Cuarta fórmula.*—*Juliana de vigilia.*—Se pone sobre un fuego poco vivo una cacerola con buen aceite, y se echan en ella para rehogerlas, después de cortadas ó raspadas en tiritas finas las siguientes verduras: 150 gramos de zanahorias, otro tanto de nabos, 60 gramos de puerros, otro tanto de cebollas, una ramita de apio, la mitad de un cohobillo de col rizada, cuatro hojas de lechuga y cinco ó seis de perifollo. Cuando estas verduras hayan perdido la humedad y empiecen á colorearse, se agregan dos litros (poco más ó menos) de caldo de pescado y se deja cocer bien. Luego se vierte en una sopera en donde se habrá cortado la sopa de pan.

*Quinta fórmula.*—*La Juliana seca* se ha vuelto de nuestros días un elemento culinario de los más vulgares; no hay población de relativa importancia en donde no se ostente en les escaparates de los tenderos esa mezcla de legumbres secadas al vapor. Pero es de advertir que esas hortalizas han perdido la mayor parte de su sabor, y que por consiguiente, por más que se haga, no valdrán jamás, para la sopa, lo que las tiernas y frescas hortalizas de nuestras huertas y campos, que en buena regla, deberán siempre preferirse á aquéllas, á causa del rico jugo que contienen y del buen sabor y aroma que despiden. Así es, que aconsejamos no se haga uso de la *Juliana seca*, sino fuera de la estación de la hortaliza.

Cuando se hace uso de esas legumbres



secas, se cocerán en una cacerola y á fuego lento por espacio de cuatro ó cinco cuartos de hora, y se procede para lo demás como ya queda indicado en las fórmulas anteriores.

#### *Filetes de vaca con setas.*

Tomad la mitad de un buen filete de vaca (ó de buey) y después de limpio le cortáis á manera de bifeck; colocad vuestros filetes en una cacerola con manteca fundida, y sazonad con la correspondiente sal y pimiento. Poco antes de servir poned vuestra cacerola sobre la lumbre con fuego vivo, y en cuanto vuestros filetes arruguen y tomen color, los dais vueltas, y les cocéis del otro lado de igual manera; los sacáis y los colocáis en una fuente ó en un plato llano. Se cojen luego las setas que se juzguen necesarias, se lavan y mondán como es debido y se ponen á cocer en el mismo fondo que ha servido para los filetes.

Se añade mientras están cociendo, una cucharada de glaseado y otra de sal á española, el zumo de un limoncito, y, si se quiere, un poquito de mantequilla fina. Sacáis del fuego y cubriéis al momento de servir, los filetes con las setas.

#### *Raya con manteca negra.*

Nuestros lectores deban conocer ese pescado mal cazado, que con su piel negruzca erizada de aspíridas y de una especie de escudos ó defensas armadas de espinas punzantes, no inspira á primera vista *simpatía* ninguna, antes repugnancia, á aquellos que ignoran que debajo de aquel feo repaje se esconde una carne blanca, sin ser de lo más exquisita, en clase de pescado, es, no obstante buena, y hasta ventajosa para ciertos guisos.

Hé aquí como se puede preparar muy decentemente.

Se limpia y raspa bien una raya erizada y se toma la parte blanca de sus carnes, apartando el higado, y se pone á cocer en una cacerola, aunque mejor sería hacerlo en una sartén de saltar, en que se haya pasado un poco de manteca, cubriendo el pescado con agua sola. Cuando el agua esté caliente se echa en dicha sartén, una onza poco más ó menos de sal, un poco de pimienta, bastante perejil picado y un cortadillo y medio de vinagre, agregándole además una cebolla regular, picada también. Se aviva el fuego y se deja hervir cuatro ó cinco minutos, y después, enfriando un poco el fuego, se

la deja hervir muy lentamente por espacio de veinte ó veinticinco minutos. Luego se vierte en una cacerola mediana el caldo de la raya, y su higado, que se había apartado al limpiarla, se pone sobre la lumbre y se deja cocer seis ó siete minutos. Mientras tanto, se coje la raya cocida, y después de bien escurrida, se le quita la piel y se corta la parte inferior de las espinas. Así desnuda se la coloca en una fuente, se la espolvorea con un poco de sal y pimienta, y se le añade un poco de perejil frito. Hecho cuanto acabamos de indicar solo falta rociarla con manteca negra, cuya preparación es la siguiente:

#### *Salsa de manteca negra.*

Manteca negra, no significa, como á primera vista parece, manteca que se deja quemar hasta que esté negra ó carbonizada; nada de eso, basta para el objeto que la dejéis derretir á un buen fuego, hasta que adquiera un buen color moreno oscuro. Para eso ponéis en una sartén de las llamadas de saltar, manteca en pella hecha pedacitos en la cantidad que convenga, 150 gramos, pongamos por ejemplo, y cuando ya tenga el color que hemos indicado, la sacáis de la lumbre y dejáis enfriar.

Por otra parte se ponen en una cacerola un cortadillo de vinagre de yema y un poco de pimienta y se deja cocer hasta reducirlo á la mitad ó poco menos. Entonces pasáis al colador la manteca *oscurada* y la vertéis en la cacerola en que habéis reducido el vinagre. Para que esta mezcla, que es la llamada salsa de manteca negra, salga bien, es preciso que al verter la manteca sobre el vinagre, aquella esté enteramente fría.

#### *Huevos duros con acedera.*

Se pone á la lumbre una cacerola ó una caldereta con poco más de un litro de agua, y cuando apenas empieza á calentarse echan en ella seis ó siete huevos. Se les deja hervir nueve ó diez minutos con el recipiente tapado tiempo suficiente para que cuezan lo necesario para que la yema no se pase de la clara y se vuelva oscura.

Se sacan y se les pasa por agua fría para refrescarlos; se les quita la cáscara, y se vuelven á poner en el agua hirviendo muy poco tiempo para que endurezcan. Luego se cortan en dos á lo largo. Se ponen en un plato los medios huevos, y mientras tanto se preparan las acedera.

ras del modo que luego indicaremos, concluyendo por colocarlos encima.

#### *Acederas para guarnecer.*

Entre las muchas aplicaciones que tiene la acedera en el arte culinario, uno de las más importantes es la que vamos á describir, pues permite tenerlas reservadas para guarnecer con ellas no pocos guisos y preparaciones.

Hé aquí la manera de proceder que nos ha parecido más sencillo y de mejor resultado.

Tomad un kilogramo de acederas bien verdes y frescas, les quitáis los rabitos y las laváis en varias aguas, cebándolas sobre una criba ó sobre una regilla para que escurran perfectamente. Luego las ponéis á la lumbre en una cacerola con agua, añadiendo es un poco, y sin cesar de remover para que no se peguen las acederas, las hacéis cocer por espacio de un cuarto de hora á lo sumo, después de lo cual, se apagan del fuego y se echan en un tamiz metálico para que escurran bien, y cuando ya lo estén se mordan, esto es, se quitan las pajás ó venas de las hojas, y se pican muy menudas con la cuchilla de picar ó con un cuchillo de cocina.

Por otra parte, poned en una cacerola de capacidad suficiente, una onza de manteca fresca y otra de harina, y dejadla cocer unos tres minutos á fuego vivo, meneándolo de continuo con una cuchara de madera, y en seguida se echan en esa cacerola misma las acederas ya preparadas como hemos indicado, dejando las cocer por espacio de una media hora, también sin cesar de removerlas para que no lleguen á pegarse. A los ocho minutos le agregáis tres cucharadas de un buen caldo, y á los veinte otras tres. Mientras se cocen de esa manera las acederas, se ponen dos huevos en un plato hondo ó en una cazuela y se baten ligeramente, se les agrega un par de cucharadas de leche y se sigue batiendo hasta que espuman; vertiéndolas en seguida sobre las acederas. En ese estado se dejará cocer aún por espacio de algunos minutos, removiendo siempre con la cuchara de madera y se saca de la lumbre. Una vez frío se pone en un puchero y se guarda bien tapado.

#### *Solomillo de puerco.*

Estamos en Octubre: va á empezar casi en todas las comarcas de España la matanza del cerdo, y dejaríamos nosotros

de cumplir, si de hoy en adelante, no diéramos en esta sección de LA MESA MODERNA, las numerosas recetas para los guisos apropiados especialmente con la carne de cerdo, que es, según opinión de un sabio economista, la providencia de los habitantes de los campos.

Vamos, pues, á empezar desde hoy por una de las preparaciones, la más vulgar tal vez, del solomillo de puerco.

Lávense en todo su largo y méchense con tocino en tiras muy delgadas, dándoles una figura muy redonda.

Pónganse lonjas de tocino en una cacerola con algunas rodajas de ternera, zanahoria, cebo las, clavo, un ramo de perejil, tomillo y laurel; colóquense los solomillos sobre este sazónamiento y cúbrase con dos papeles engrasados; añádase una cucharada de caldo y póngase al fuego; al cabo de una hora se pone fuego sobre las tapaderas para darles color; al servirlos se sacan del guiso, se ponen en las fuentes sobre achicorias, pepinos y una salsa picante ó cualquiera puré.

#### *Chuletas de cerdo*

Las chuletas de puerco se preparan como las de ternera, sólo que á aquéllas se las deja una parte del gordo que tengan. Se pasarán por la parrilla, y para darles una forma más bonita se aplastan con la mano del mortero, se les echa un poco de sal, luego se pasan por pan rayado y se sirven con escalofías; pero antes se pasarán por una salsa de tomates, cuya receta ya hemos descrito, ó con salsa á la ravigote.

#### *Salsa á la ravigote*

Esta clase de salsa se prepara de distintas maneras, y ya que hablamos de ella vamos á indicarlas todas.

1.<sup>a</sup> *Ravigote blanca*.—Mondad y lavad berros, perejil, pimienta, estragón, unos cebollinos, una hoja de puerro y un ramito de yerbabuena.

Se pone en un perol ó otra vasija; se le echa agua hirviendo, se tapa y se le deja en infusión por espacio de un cuarto de hora. Luego se saca y se pone en una cacerola con cuatro cucharadas de salsa velaté, cuya receta hemos ya dado, y se la deja cocer hasta que adquiera consistencia. Se agrega el contenido de una cucharada de vino blanco y otra de manteca. Se pasa al colador y se conserva.

2.<sup>a</sup> *Ravigote fría en crudo*.—Con la misma salsa ravigote que acabamos de



indicar, se pican finamente las yerbas y se adiciona una cucharada de alcaparras, también picadas, un par de anchoas machacadas con la cantidad de sal y de pimienta que creáis conveniente. Puestos todos estos ingredientes en un mortero de mármol de piedra, los picáis hasta que no sea posible distinguir separadamente ninguno de estos ingredientes. Entonces le añadireis un yema de huevo cruda, seguid picando, añadid un poco de aceite, y, durante la operación echái alguna que otra gotita de vinagre blanco para que la salsa no se *marea* ó *vuelca*. Cuando todo haya adquirido la consistencia pastosa de una salsa, se saca del mortero y se sirve sin más.

Los que gustan de salsa fuerte le añadiran, antes de poner la yema, un poco de mostaza.

3.ª *Salsa ravigote cocida*—Coged y preparad las mismas yerbas en la fórmula primera, y después de hacerlas cocer en poca agua, de ocho á diez minutos, las sacáis y las ponéis en un mortero, en donde las picaréis perfectamente después de haber dejado escurrir bien todas las yerbas. Después de bien machacadas las ponéis en un tamiz de tela metálica, y apretándola con la mano hacéis pasar todo el jugo.

A ese jugo añadid después aceite y vinagre, sal y pimienta, y servid esa salsa bien batida con una cuchara de madera.

#### *Chuletas de puerco á la sartén*

Preparadas como es de uso las costillas, se pondrán en una sartén, pasándolas con manteca derretida, cubriéndolas con una mezcla de miga de pan, sal, pimienta y yerbas finas bien picadas.

Una vez las chuletas cocidas se les añade un poco de ralladura y un poco de harina, y se vierte un cortadillo de vino blanco. Se deja sobre un fuego lento hasta que se reduzca a una tercera parte, y después de haber agregado unas alcaparras, granada capuchina confitada en vinagre, pepinillos cortados menado ó en tiritas delgadas, setas y murguras, se verterá todo sobre las chuletas.

PETIT VITEL

## En crudo

Para decir en crudo no faltan cosas

esta semana, pero es el caso que no sé si gustarían de ellas los censores á quienes habrían de dirigirse, conque así ruego á ustedes que suplan la crudeza que falte á estas líneas, y se den por conventos de las tales como fueren, al menos que no quieran verme en un gran aprieto.

Por otra parte, yo siento también el no hablar claro y sin los rodeos á que me obligan las circunstancias, pero ¡qué le hemos de hacer?

Y vamos entrando en materia, que se hace tarde y para preámbulos sobra con lo dicho, cuanto más que al buen entendedor pocas palabras le bastan.

Lo que más nos preocupa por ahora son las demerencias de los riñones y el castigo que hemos de imponer á aquellos bárbaros y mal aconsejados salvajes.

Y esto de *castigo* no sé yo si estará del todo en su punto, porque Dios sabe á la hora en que ustedes lean lo escrito quien habrá llevado el gato al agua y quien puso el cascabel al gato ó que gato fué el escaldado, y finalmente quien saldrá con bien de este gatupeño.

De todos modos, la cosa no ha de quedar por nuestros soldados. Su porte, el valor, la serenidad, la abnegación y el heroísmo son ilustres e inmejorable. Pero lo que corresponde al Gobierno esto es, el armamento, la alimentación, las condiciones materiales, etc., etc., son cosas muy diferentes y harina de otros costales (al decir costales no quiero ofender á nadie), cuya harina no sé yo si estará tan dispuesta á cocerse y calentarse como la valiente sangre española de los bravos que merchan al Africa á pelear en lucha desigual con los desenfrenados cafres de por allá.

Dios proteja á nuestros valientes y les esfuerce contra la morisma.

No invoco al ministro de la Guerra... porque entre Dios y López Domínguez... ¡vamos que no me resulta el paralelo! Ellos es que han salido nuestros animosos campeones (y ya habrán llegado) en un barcote de estos que reserva el Gobierno para el servicio del país en los trances apurados, que según los corresponsales de *El Liberal* tiene en las aguas un movimiento de dos mil demonios.

Y allí á romperse la crisma mal comidos, peor armados, van nuestros pobres soldados con la salvaje morisma.

¿La culpa á quien le echaré de estas indolencias yó?

¿A Sagasta?... Pero nó, que aun le duele el peroné.

La astillera compañía hoy la responsable sea, si no es eso cosa faa, señores *Vea Murguía*, que venga Dios y lo vea.

Y vaya ahora otra variación sobre el mismo tema.

Los tiradores del Maüser han salido ya para el Africa. Van á ensayar el alcance de su fusil ante los rifleños que ofrecen un buen blanco.

Ahora que fusiles Maüser no van más que quince ó veinte que es como si no fuera ninguno. Día va á llegar en que cuando tengamos que sostener una guerra se envíe á ella á nuestros soldados provistos únicamente de un asador por todo armamento y con unos mendrugos en la mochila por toda provisión. Sin duda que será para acreditarlos de valientes y de sobrios.

La enfermedad de D. Mateo sigue, según noticias, su curso natural.

Esto es que va el paciente mejorando lentamente como todos deseamos. De lo cual nos alegramos hasta la pared de enfrente.

Y qué más quieren ustedes que diga.

¿Que hable del proceso por el asesinato de Espinosa?

¿De los 90 millones que dedica Gamazo á la guerra de Africa? ¿De la próxima apertura de las Cortes?... Pues si de todo eso, maldito lo que les importa ahora que la cuestión de Melilla absorbe todas las otras preocupaciones y no hay quien no piense en los moros desde que se acuesta hasta que amanece. Tiempo en que sucesos de índoles diferentes se presten y aun se regalen á llenar esta sección.

Pero por ahora...

PICATODO.

## Conservas

*Conservación de habichuelas para el invierno.*

Escogidas las habichuelas verdes de mejor calidad, se mondan y se lavan, se

colocan en una olla ó en un caldero, con agua en abundancia y un puñado de sal y se hacen blanquear, para lo cual bastará calentarlas durante unos diez minutos sin dejarlas hervir. Se sacan, se pasan por agua fresca, se escurren bien en cuanto estén frías, y después se colocan en frascos de boca ancha ó en tarros si los tuvieseis, y de lo contrario en peroles sencillamente. Preparad una salmuera con agua y sal solamente, y verteréis en cada recipiente la cantidad que se juzgue necesaria.

Hecho esto, ya sólo falta echar en cada perol ó frasco un poco de buen aceite, de manera que forme capa por encima de la salmuera que cubre las habichuelas. A falta de aceite de oliva bien puro, puede emplearse con el mismo objeto manteca que se hará derretir y que se verterá en los recipientes algo caliente.

Se tapan con papel fuerte untado con manteca, ó con pergamino, y se guardan en un sitio enjuto, seco y ventilado para usarlas cuando convenga.

Otro procedimiento empleado, especialmente para grandes cantidades de judías que se trate de conservar para usarlas en invierno, es el siguiente:

Se mondan y limpian las judías, como queda dicho anteriormente, y se les coloca por camadas ó capas, bien sea en una tinajita barnizada por dentro, bien sea en una tinita, separando las capas por una de sal, hasta que esté el recipiente lleno. Ponéis entonces por encima una redondela de madera que entre casi justa por la boca del recipiente, y encima una piedra para que queden sujetas las judías. Se tapa bien y se guardan en sitio conveniente.

Cuando queráis hacer uso de esas legumbres, sacáis la cantidad precisa y las pondréis á desalar en agua clara y fría, por espacio de dos horas.

### *Melocotones confitados*

Escogeréis los más hermosos melocotones que podáis procuraros que sean gordos y hayan alcanzado el buen punto de madurez, es decir, sazonados pero no pasados, sino al contrario, que sean firmes. Se los pica con un palillo de boj ó con un alfiler gordo y se les echa en una tina ó barreño con agua fría. Se secan, se escurren y se echan en un caldero con agua que pondréis á la lumbre para hacerlos blanquear. En cuanto vais tan sólo que empiezan á reblandecerse los sacáis



y los ponéis otra vez en el barreño con agua bien fresca.

Clarificáis azúcar y la hacéis hervir hasta que adquiera la consistencia de caramelo, esto es, cuando cogiendo un poco entre el índice y el pulgar y apretando, al separarlos, el azúcar forma hilo. Cuando lo tengáis en ese punto, se aviva el fuego, y al principiarse á hervir lo verteréis sobre las frutas, en cuyo baño hay que dejarlas por espacio de veinticuatro horas, al cabo de las cuales retirareis los melocotones. Se vuelve el almibar á la lumbre y se le deja hervir hasta que adquiera más consistencia, esto es, hasta que cogiéndolo con la espumadera, al dejarlo caer forme como una especie de tela.

Volvéis á echar las frutas en el almibar, y las dejáis diez y seis ó diez y siete horas en él: esa operación se repite tres veces, haciendo concentrar un poco más el azúcar cada vez. Por fin, se pasa por quinta y última vez al baño, se las deja unas once á doce horas, se sacan y se ponen á escurrir. Después se las deja secar en una estufa ó al aire libre; se envuelven en papel fino ó de seda, y se colocan en cajas.

#### *Cocretas de arroz con leche.*

Las cocretas es uno de los grandes raros de la cocina, y los que vamos á describir ahora son muy vulgares en España, en donde, se puede afirmar, que han venido á hacer parte de la cocina casera.

Se ponen en una cacerola un cuartillo de leche, cinco onzas de arroz del bueno, y se agregan un par ó tres de pulgaradas de sal bien pulverizada y tres onzas de azúcar blanca, también en polvo. Se coloca sobre un fuego moderado, y se deja cocer el tiempo necesario, sacándolo de la lumbre antes de que empiece á ponerse demasiado blando, lo cual sería un inconveniente, porque en las operaciones siguientes se desharia demasiado. Si al retirarlo de la lumbre toda la leche no se hubiera consumido aún, se escurrirá para que el arroz quede bien seco y no se engache.

Se rompen, en una vasija cualquiera, diez ó doce huevos (claras y yemas); se agregan dos onzas de harina, un cortadillo de buen vino blanco y se baten perfectamente los huevos con esos ingredientes. Se ralla bien de pan seco de tres ó cuatro días y se extiende sobre un paño. Por otro lado se pone á la lumbre lenta,

sin humo ni llama, una sartén ó una cacerola con manteca de vaca sin sal para hacer la fritada. Con una cuchara se divide el arroz en montoncitos pequeños, los cuales se van rebozando en la masa de huevo y harina se les pasa por la miga de pan dándoles la forma conveniente. Se vuelven á remojar en la masa de huevo y se frien hasta que adquieran un bonito color dorado.

#### *Pastel frío.*

El pastel cuya receta vamos á dar es uno de los más fáciles de confeccionar.

La carne que se destina á la composición de un pastel, debe estar pasada por manteca como la de pavos, liebres, capones, conejos que se deshuesan; pero se deja entera la de los patos, pichones, perdices y calandrias. El jamón debe también cocerse de antemano, y todo, excepto esto último, debe mecharse con pedazos más ó menos gruesos y arzenados. Acabados estos preliminares se toma un trozo de pasta preparada de la siguiente manera: mézclase una libra de harina con pocos meno de manteca de vaca; añádase un poco de agua fría y suficiente cantidad de sal, amásese con el rollo y cuídese que quede bien dura.

Hecho esto, se hace una bola ó un óvalo, aplastándolo y reduciéndolo al grueso de un dedo sobre dos hojas de papel de estraza de la figura que se le ha de dar, dándole á la pasta un ribete de tres ó cuatro dedos. Se colocan dentro las carnes, llenando los intervalos con relleno. Se aprieta con las manos para hacer de todo una masa y se cubre todo con lonjas de tocino, se forma con la pasta una cubierta en medio de la cual se hace una abertura, en que se enrolla una cartulina, se cuece á fuego vivo, en donde debe permanecer por lo menos tres horas, y se le quita la cartulina cerrando la abertura con un poco de la misma pasta.

JONKSONVILLE.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

#### *Modo de lavar los velos de seda.*

Cuando tengais que limpiar algún velo de seda, ya sea de tul ya de los conocidos con el nombre de gasas de lana, bien sean de los lisos, bien de los bordados ó recamados se procede de este modo.

Se raspa una cantidad suficiente de jabón blanco bueno y se le pone á disolver en agua hirviendo.

Se deja enfriar esa disolución hasta que la mano pueda resistir el calor, y se pone en ella la pieza de tejido, pongámos que sea un velo.

Se lava el tejido restregándole con las manos á la manera ordinaria, pero teniendo el cuidado de no torcerlo nunca, para evitar el riesgo de rasgarlo.

Pero si acaso apareciera alguna mancha grasienta ó pegajosa, debe mojarse repetidas veces en el agua de jabón y restregarse bien entre los dedos.

Se repite este lavado con otra agua de jabón preparada de ese modo, pero á la que se añadirá un poquito de miel líquida, ó bien una media copita de aguar diente.

Hecho lo que queda indicado, se enjuaga la pieza en agua tibia y después con agua fría; se pone á secar en un sitio donde no tome polvo, se limpia pasándole por ambas caras un cepillo de pelo suave, y restregando siempre en la misma dirección.

En ese estado se procede á azufrar el tejido ó velo.

Para eso se cuelga en un cuartito reducido, cuyas puertas y ventanas cierran muy bien, de una cuerda á unos cinco pies del suelo.

Se coloca en el centro de la pieza una hornilla con unos cuantos tizones de carbón incandescentes.

Sobre esta hornilla se pone un pedazo de azufre hecho pedacitos, el cual se funde y se inflama ligeramente, convirtiéndose en gas ácido sulfuroso, que al obrar sobre las sedas les comunica ese azulado que tanto aventaja á las sederías.

La cantidad de azufre que debe emplearse depende naturalmente de la más ó menos extensión del gabinete en que se haga la operación.

Si esa operación se prolongase más tiempo que el necesario, el azufre atacaría las sedas, por lo cual será preciso tener un ventanillo ó un agujero grande en la puerta por el que se pueda observar cuando las piezas están blanqueadas por el azufre, advirtiéndole que debe evitarse el respirar el vapor sofocante del azufre.

Si esta operación se tuviese que hacer en pocas piezas menudas, como medias, calcetines, pañuelos, guantes, etc., etcétera, en vez de hacerla en un cuartito ó

en un gabinetito, se puede hacer en una caja, dentro de la cual se cuelgan los efectos expuestos al vapor ó ácido sulfuroso, usando mucho de que nada se quemé.

Enseguida de sacarlos del azufre se meten en agua tibia, con una disolución de goma arábiga, y se lavan en ella, también sin torcerlas, apretándolas entre las manos rolladas en un lienzo fino.

Luego se extiende cada pieza sobre un marco cubierto con tela ó con paño verde. (A este instrumento le llaman los quitamanchas la *Resma*).

Se sujeta el velo, ó lo que sea, por todos los lados con alfileres de encaje de manera que quede bien tirante para que, al secarse, no haga arrugas.

### Agua para quitar manchas.

Entre las muchas recetas conocidas y más ó menos imitadas para preparar la quidos propios para quitar manchas de liropa, vamos á dar las siguientes, cuya preparación es muy sencilla por cierto.

En uno de esos frascos segovianos de dos litros de cabida se ponen tres cuartillos de agua, algo más que tibia. En seguida se echa en esa agua dos onzas de jabón blanco rayado y onza y media de sosa de Alicante, de la más limpia. Se agita un buen rato hasta que jabón y sosa estén perfectamente disueltos, y luego se añade á esa mezcla tres cucharadas de hiel de bucy, matado en el día ó en la vispera, y otra media cucharada de esencia de espliego. Se vuelve á agitar por espacio de algunos minutos para que los cuatro ingredientes que le son perfectamente amalgamados.

Se deja el frasco en reposo por espacio de dos horas y después se cuela por un lienzo tupido, se coloca en botellus ó en frascos pequeños y se guarda.

Hé aquí ahora la manera de usarlo.

Se pone con toda precaución la cantidad justamente necesaria para que cubra la mancha que se quiere quitar, y, con un cepillito de pelo tieso se frota bien. En seguida se lava bien la parte humedecida por ese líquido con agua tibia.

### Pastillas para quitar manchas.

Las pastillas cuya receta y confección vamos á describir, sirven para quitar toda clase de manchas, excepto las que provienen de los óxidos de hierro y las de tinta. Basta humedecer la mancha y res-



tregar sobre ella la pastilla, frotando bien con un cepillo de los llamados de *uña* y lavándola después con agua clara.

Disuélvanse dos onzas y media de jabón blanco menudamente raspado ó pulverizado en medio decilitro de alcohol de 38 ó 40 grados.

Echese después de bien disuelto el jabón en un mortero. Luego se le agrega media onza ó poco más, de esencia de trementina (aguarrás) y la cuarta parte de una yema de huevo; se menea bien para que se incorporen esos ingredientes, y una vez bien unido se va echando poco á poco en el almídez, magnesia, sin parar de remover con la mano del mortero ó con una espátula, hasta que se forme una pasta de basta te consistencia. Se saca la pasta y se extiende sobre una tableta espolvoreada con un poco de magnesia, se divide en trozos iguales, y con las manos y la espátula se confeccionan las pastillas del tamaño que más convenga. Se las deja secar y se envuelven en papel.

STRAFF.

## Diabluras

### I

1.º Una persona tiene en una de las manos un número par de objetos y en la otra un número impar; adivinar en qué mano está el par y en cual el impar.

Este problema, que propone Bichat en su *Traité de calcul amusant*, es de los más sencillos, pues se funda en este principio de la multiplicación de números enteros:

Un producto será número par siempre y cuando lo sea tan solo uno de los dos factores; é impar cuando ambos factores lo sean.

Esto sentado, he aquí cómo se procede para que el juego produzca buen efecto.

Se ruega á una persona que tome en una de sus manos un número par de objetos, por ejemplo, garbanzos, habichuelas, ó bien una ficha de dominó, etc., y en la otra un número impar de los mismos. Luego se le ruega que multiplique por 2 el número de los que tiene en la diestra y por 3 el número de los que tiene en la mano izquierda. Hecho esto, se le ruega que sume ambos productos y que diga cuales es la suma que arrojan. Si esa suma es número par, los impares están en

la derecha, y, si al contrario, dicha suma es impar, entonces los impares están en la izquierda.

*Ejemplo.* Supongamos que tiene siete en la derecha, y 14 en la izquierda. Efectuando las multiplicaciones y suma indicadas, tendremos:  $(2 \times 2) + (14 \times 3) = 56$  (número par).

Supongamos, que se tengan 8 en la derecha y 15 en la izquierda, tendremos:  $(8 \times 2) + (15 \times 3) = 61$  (número impar).

2.º Dado un número de tres guarismos adivinar el valor absoluto de uno cualquiera de ellos que se borre secretamente.

Como este juego descansa en las propiedades del número 9, será preciso para efectuarlo que todos los números propuestos sean múltiplos de 9.

Siendo así, al proponer el juego se tendrá preparada una lista en la que se hallen escritos los múltiplos de 9, esto es: 18, 27, 36, 45, 54, 63, 72, 81, 90, 99, 108, 117, 126, 135, 144, 153, 162, 171, 180, 189, 198, 207, ..., y así sucesivamente hasta 504.

Presentando esa lista á una cualquiera de las personas de la reunión, se le ruega se sirva elegir dos de los números contenidos en ella. La suma de esos números, cualesquiera que sean, no podrá nunca exceder de 999, esto es de los dos mayores  $(495 + 504 = 999)$ .

Escogidos los dos números, y efectuada la suma, se ruega á la persona que le haya hecho de suprimir uno de los guarismos, y que se sirva decirnos á cuánto se eleva la suma de los dos restantes, y á esa suma se añaden mentalmente tantas unidades cuantas sean necesarias para que iguale á 9 ó á 18.

Ese número de unidades representará precisamente el valor absoluto del guarismo suprimido, y colocándolo en su sitio tendréis restituido el número elegido, ó sea la suma de los dos números elegidos de entre los de la lista.

Demostremoslo con dos ejemplos distintos:

*Primer ejemplo.*—Supongamos que se eligen en la lista los números 279 y el 396, cuya suma es 675. Podrán acontecer estos tres casos:

a) Se suprime el primer guarismo, y se tiene... 75. Digo:  $5 + 7 = 12$ ; hasta 18 van 6, que es efectivamente el primer guarismo del número.

b) Se suprime el segundo guarismo, es decir, el del medio, y se tiene 6...5. Digo:

$6 + 5 = 11$ ; de 11 á 18, van 7, y ese es efectivamente el guarismo suprimido.

c) Se suprime el tercer guarismo, ó sea el último de la derecha (unidades simple) y tenemos, 67... Digo, pues,  $6 + 7 = 13$ ; de 13 hasta 18 van 5, y ese es precisamente el guarismo borrado.

*Nota.*—Desde luego debe entenderse que los números que se elijan sean tales que su suma forme un número de tres guarismos significativos y que no entre en él cero para nada.

Si eso aconteciera, sucedería que cuando el número suprimido fuese el cero, como la suma de los otros dos sería siempre 9, el suprimido ó sería un cero ó sería 9, y como no hay posibilidad de averiguar cuál de los dos, la solución quedaría indeterminada y habría que resolverla diciendo: *El número que se ha borrado es nueve ó cero.*

*Segundo ejemplo.*—Los números elegidos en la lista siendo 549 y 459, tenemos:  $549 + 459 = 999$ .

En este ejemplo cualquiera de los tres guarismos que se suprima, dejará para los dos restantes una suma igual á 18, lo cual indica que el suprimido ha sido un nueve.

*Tercer ejemplo.*—Los dos números elegidos en la lista siendo 90 y 180, tendremos:  $9 + 180 = 270$ .

Si se suprimen alternativamente uno de los dos guarismos primeros, sucederá lo del primer ejemplo; pero si suprimiéramos el tercero, ó sea el cero, como la suma de los dos restantes sería entonces 9, es claro que nos hallaríamos en las circunstancias del caso indeterminado que hemos apuntado en la *nota* arriba; es decir, que el guarismo suprimido, lo mismo podría ser un nueve que un cero; razón por la cual es preciso evitar semejantes casos, si se quiere salir airoso.

ASMODEO.

#### LO QUE HACEN PENSAR LAS CUNAS

Después que sobre la losa  
recé con amor ardiente  
por la que, por fin dicha,  
descansa perpétuamente,

Pude á la salida ver,  
que á una niña, con encanto  
daba besos la mujer  
del guardián del Campo-Santo.

Y, estremecido al mirar

á la pobre criatura,  
que aun le faltaba apurar  
el cáliz de la amargura.

Enmedio de mi tristeza,  
—«casi es más triste, pensaba,—  
mirar la vida que empieza  
que ver la vida que acaba.»

Por eso al atravesar  
esta vida de dolor  
si los sepulcros pesar,  
las cunas me dan horror

RAMÓN DE CAMPOAMOR.

#### COPLAS

Todos dicen que el querer  
tiene gustos y fatigas  
...yo he *pasaito* las penas,  
no he visto las alegrías.

El cariño y la salud  
en un punto se parecen,  
nadie sabe lo que valen  
hasta después que se pierden.

Todo es hasta acostumbrarse,  
cariño le coge el preso,  
á las rejas de la cárcel.

No tengo amigo ninguno  
penas son las que yo tengo;  
con mis penitas me junto.

M.

#### LA CORCOVADA

«¡Dioses, apiadaos de mí  
que tan fea me habéis hecho,  
ó bien lanzad de este pecho  
mi amoroso frenesí.

«Si está la Piedad ahí  
haced que me vuelva hermosa;  
porque es angustia afrentosa  
estar ardiendo de amor,  
cuando no hay pena mayor  
que amar y ser espantosa.»

La Piedad dejó su altura;  
pero se quedó aterrada  
al ver que la probada  
no tenía compostura.

«¿Quién te endereza criatura?  
«¿Quién te arregla ese semblante?  
«Pero yo he de hacer, no obstante,  
acesar tus cuitas y enojos.»

—«¿Cómo?  
«Poniendo otros ojos  
en la cara de tu amante.»

E. BENOT.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA