

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 19 DE OCTUBRE DE 1893.

Plato fuerte

MENTIRAS LEGI-TIMADAS

(Continuación.)

—Pondrás San Antonio de redondo y Abad de cursiva.

¡Cuál no sería mi sorpresa cuando al siguiente día me preguntaron con mucha guasa en la redacción del periódico si había yo conocido y tratado con alguna intimidad á la familia de San Antonio!

Habíase publicado el santo del día con los apellidos paterno y materno que le agregó el chico en la forma siguiente:

«San Antonio de Redondo y Abad de Cursiva.»

..

Pero no acaba en lo ya relacionado el *via-crucis* del corrector de pruebas. Hay ocasiones en las cuales con la mirada fija en el cielo y asido con ambas manos el cáliz de la amargura, podría justamente exclamar parodiando al Redentor: ¡Perdonadles, Señor, pues no saben lo que escriben!

Que un corrector sufra y aguante reconvencciones más ó menos duras por tales ó cuales faltas mejor ó peor justificadas y en las que muchas veces suele tener la menor parte; que el crédito de un corrector se merme hasta el punto de inutilizarle por faltas ó descuidos casi

inevitables, dadas las condiciones en que ha de ejecutar su trabajo; que este operario sea considerado por un lado como destajista ó jornalero de cualquier labor puramente material ó mecánica, y por otro lado se le exijan conocimientos en ciencias, artes y literatura en un grado á que no alcanzan muchos escritores, que cotizan su firma á un precio elevado, me parece que será bastante pedir, para que algunos desconsiderados autores no añadan á este rosario de exigencias, que constituyen otros tantos tormentos, el *inri* más ignominioso que pudo ostentar cruz alguna, denunciando faltas donde no existen ó menudeando las quejas cuando debieran prodigar el agradecimiento.

¡Cuántas veces las infundadas quejas de un autor han ocasionado la intranquilidad del corrector!

¡Cuántas otras las exigencias y temeridades de un redactor han influido en el desprestigio del corrector!

En más de una ocasión he tenido que aguantar serias reconvencciones por poner *encinta* (preñada) en una sola palabra, sin lograr convencer al autor de que *encinta* era un adjetivo procedente del participio pasivo latino *incincta*, de *incingo*, *incinges*, *incingere*; pero como la Real Academia Española cometió también el *lapsus* de ponerlo separado en su Diccionario, no se

me admitieron más explicaciones ni me valió citar otras autoridades.

En cierta ocasión sufrí un ligero contratiempo por corregir *hogano* con *hache*, y gracias á que el escritor recordaba algo del latín que en su infancia aprendiera, se persuadió de que esta palabra castellana se ha formado con los dos hablativos latinos *hoc anno*.

Posteriormente me costó algunos disgustillos poner *ilación* y *aijada* (la de arar) sin *hache* alguna, como derivadas la primera del verbo *inferre* (*illatus*), de donde viene directamente la forma sustantivada *ilatio*, sin que estos vocablos tengan relación con ningún *hilo*, así como *aijada* procede de *a é ijada*, y no se ha de confundir con la proveniente de *a é hijo*, *ahijada*.

En no pocas ocasiones he tenido que ahogar en el silencio los berrinches producidos por poner *valisoletano*, con una sola *e* en *li*, al natural de Valladolid; *acción* con una *ce* cuando se refiere á la correa del estribo, *diminución* y no *disminución* siempre que no se hable de la enfermedad de este nombre que las bestias padecen en los cascos; y no han faltado redactores que han exigido que se publiquen sus escritos poniendo *daguerreotipo*, *meteroología*, *heterogéneo*, *esteroescopo*, *caleidóscopo*, sin embargo de no ocurrirle á ninguno decir *miereóscopo* por *microscopio* ó *teleóscopo* por *telescopio*; como otros, faltando á las reglas de la formación del plural en las voces compuestas, han hecho publicar las palabras *ferrocarriles*, *bocascalles*, *bocasman gas*, etc., etc., pagando el corrector las culpas ajenas.

Y por último, para no ser más molesto ó evitar que el cúmulo de

esta clase de citas pudiera parecer afectación en el lenguaje ó fatuidad en la persona que las hace, terminaré esta parte diciendo que cuantas veces he corregido *uhlano* en vez de *hulano*, otras tantas ha sido considerado como errata poner la *hache* después de la *u*, sin tener en cuenta que del sustantivo alemán *uhlan* (lanza) derivarse debe *uhlano* (lancero del ejército alemán).

Ahora bien, y para dar fin á este trabajo que debiendo interesar á muchos no leerá acaso nadie, ¿qué condiciones han de mediar, qué requisitos son necesarios y qué cualidades han de exigirse al corrector de pruebas para el buen desempeño de su cargo?

Pregunta es esta que reclama seguramente la extensión de un voluminoso tomo para ser contestada satisfactoriamente. Conformémonos, pues, con hacer unas cuantas consideraciones de índole general, y prescindamos de las particularidades y detalles por no permitir otra cosa el corto espacio de tiempo de que disponemos y por no agotar la paciencia del lector, si es que alguna le queda aún.

El corrector de pruebas no es el corrector de estilo, ni mucho menos el colaborador literario ó el redactor de un periódico. Al corrector de pruebas, si extremamos un poco las cosas, cabe negarle hasta el derecho de ser crítico de aquellos trabajos literarios que ha de corregir, siempre que la emisión de su juicio ó parecer sobre éstos haya de influir ó ser causa de variantes algún tanto esenciales en los mismos. Tampoco debe ser considerado el corrector como un simple obrero industrial: la índole de su labor mixta, la especialísima atención con

que ha de ejecutarla y los conocimientos con que ha de contribuir para la realización de su trabajo forman la mezcla de que ha de componerse este obrero del taller y auxiliar del bufete.

BARÓN DI GANO.

(Se continuará.)

La semana

Moros en la costa. - Lo que se dice.

Lo que se roba. - Echando bombas.

¿Pero cuándo les vamos á dar ese puntapié á los moritos de Africa, que no hacen otra cosa que molestarnos continuamente, sin vergüenza ni miramientos de ninguna clase?

¿De qué nos sirvió la tremebunda paliza con que les regalamos, aún no hace muchos años, si para que estemos seguros en aquel territorio, *nuestro* por todos conceptos, no nos vale de nada?

Para qué mantener allí peligros y desasosiegos, que hemós podido evitar con una *miajita* de energía? ¿Para qué derrochar la sangre y la vida de nuestros soldados, empeñada en una lucha de escaramuzas en la que nada hemos de ganar, porque la paz oficial nos veda toda represalia?

Y cuidado que se han hecho ya reclamaciones al sultán por motivos de esta índole. ¡Como si tal cosa!

Pues si al muy mamarracho le fuera el pellejo en estos dares y tomares ya verían ustedes cómo contendría á sus salvajes ciudadanos y me los pondría á ración en menos que canta un gallo...

Lo que es que los de aquí se satisfacen pronto, y á poca costa se apode-

rarán aquellos asnos de toda la de Africa.

Y para juzgar de nuestra debilidad no hay sino ver al bajá que nos trata de imponer condiciones, dándose un pisto y una importancia que ni pedidas por encargo.

Pues ¡canasta! ¿hay más que atrapar al insolente y colgarlo de una viga para escarmiento de picaros? ¿Merecen menos holocausto los diez y nueve valientes que nos han muerto aquellos bárbaros?

La dureza se impone para con los moros, porque no entienden otro lenguaje que el del garrote.

Y váyales usted con diplomacia y confituras, que el que más y el que menos ha jurado por el zancarrón de Mahoma comerse vivos á cuantos españoles tope descuidados.

Sr. López Dominguez... al Africa, y ¡duro con ellos! Y vaya usted mismo, que no se pierde nada. Aquí quedan López á puñados... y Dominguez no faltarán cuando sean del caso; pero acabar de una vez con estas hostilidades tan infructuosas como sangrientas, todo ello sin contradecirme ni ofenderse, que le taparé la boca con hazañas inolvidables de políticos y capitanes tan invictos como el Cardenal Cisneros y el emperador Carlos V.

Con los moritos aquellos no hay que andarse con tibieza, sino duro, y entereza, que les sobra á todos ellos la cabeza.

En Madrid no se habla de otra cosa más que de los energúmenos de Africa.

En los cafés, en los teatros, en las calles, en todas partes se levantan protestas de indignación contra aquel sultán y aquellas bestias. La gente está cavila que cavila buscando un medio para castigar á las kábilas rifeñas.

Los sucesos se exageran de un modo extraordinario y hay quien en

sueños se figura ver á los moros dándose un atracón de carne humana.

A pesar de que nadie puede negar el valor de los españoles y de las españolas, buen número de hijos de esta honrada nación tiembla de espanto al recordar la ferocidad de los moriscos.

—Vamos á Melilla á vengar el sangriento ultraje—decía la otra noche en el café un coronel retirado á un maestro de escuela que se estaba tragando de un bocado la media tostada que le había servido el camarero.

—¿A qué? ¿A que nos coman vivos? —replicó este último. Quiere usted que después de carecer durante tantos años de alimento, ofrezcamos en crudo, usted su carne y yo mis huesos, á apetitos tan feroces?

Si en vez de tratarse de moriscos se tratase de mariscos, yo le aseguro á usted que iría á destrozarlos con ensañamiento.

Pero ir á Melilla á batirse... que vaya Mella.

Por fin han sido descubiertos los autores del robo verificado días atrás en la estación del Mediodía. Y han resultado ser un sujeto á quien se le conoce en el barrio donde vive con el apodo del *Curita*; el digno ladrón de caminos, plazas y plazuelas, travesías, puntos reservados y las afueras que tiene Madrid, Ramón Agramunt, bautizado por los ratas con los apodos de Orán, el *Sopa*, el *Tahona* y el *Patatas*, y el conocidísimo criminal apodado el Millán... sin Astray de apellido.

El tal Ramón Agramunt, el verse detenido por un guardia, hizo uso de sus *Patatas* y de una enorme navaja que llevaba en los bolsillos.

El guardia llamado Mamerto, persiguió la *Sopa* y la *Tahona* hasta que no pudo más; pero viendo que ni á la voz de ¡alto! se rendían los panecillos, hizo uso de su carabina y consiguió comerse la *Sopa*; es decir, dar muerte á Ramón Agramunt.

Y exclamó sonriente don Mamerto:

—No se quisu entregar, y yo le he muerto.

El general Martínez Campos continúa arrojando proyectiles de su cuerpo, que es un primor.

Y á todo esto el hombre no se había apercibido de lo que tenía dentro.

—Soy de hierro—dicen que decía la otra tarde, mientras le extraían de su carne un trozo de plomo.

—Y si bien no es de hierro, es capitán general, ha sido presidente del Consejo de ministros, ha peleado como un bravo con los carlistas, y ha confesado sus gustos en el *Blanco y Negro* ¡Ah! y además ha perdonado á Pallás... Bien es verdad que lo han fusilado, pero Martínez Campos, si supiera que ha existido Haine, hubiera exclamado con él.

«Perdón para mis enemigos, pero después de ahorcados.»

¡En fin; gracias á que dentro de un siglo todos seremos polvo, ¡hasta don Antonio Cánovas del Castillo! del cual no quedarán más que los cantos á Elisa.

TABLÁNTE DE RICAMONTE

Lista de Platos

Sopa de lechuga.

Es una sopa casera que á la ventaja de ser muy higiénica y muy barata une la de poderse hacer en todas las estaciones del año en los países meridionales.

Para hacer á conciencia una buena sopa de lechuga, es preciso tener prevenido una cierta cantidad de caldo del puchero; por ejemplo, un litro.

Luego se mondan y se lavan un par de lechugas, quitándose las hojas de encima, que suelen siempre ser muy duras y saldrían imperfectamente cocidas. En seguida se blanquean, poniéndolas por espacio de seis á siete minutos en agua hirviendo. Se dejan enfriar un tanto, se escurren muy bien comprimiéndolas con las ma-

nos, y se las pone en una cacerola de tamaño adecuado á la cantidad de sopa que se desea, añadiéndole una tercera parte del caldo que se tiene á prevención. Se coloca sobre un fuego muy lento, y se las deja cocer hasta que el líquido queda reducido á menos de la mitad. Si se activa-se demasiado la lumbré, como el líquido es poco se podría pegar la lechuga, lo cual desagraciaría por completo la sopa. Ya obtenido el grado de reducción de que hemos hablado, se añadirá el resto del litro de caldo, y dejándolo cocer aun un par de hervores, se saca de la lumbré, dejándolo al lado de la hornilla para que se mantenga caliente.

Se corta en una sopera el pan para sopa; se vierte encima el caldo y las verzas; se tapa, y se deja que cale por espacio de medio cuarto de hora. Es de advertir, que siempre será bueno espumar el caldo para quitarle la tela de la superficie, antes de mojar la sopa.

Sopa de puré á la chartreuse.

En realidad esta es otra de las sopas llamadas de *primavera*, pues como aquellas, en su composición entran todas las hortalizas.

Se cojen acederas, judías tiernas desgranadas, lentejas, patatas, perifoneo, guisantes verdes y tomates en aquella cantidad y proporción que mejor convenga, y después de bien lavadas y mondadas las que lo requieran, se coje una cacerola de tamaño adecuado, se pone agua, manteca y sale y se añaden dichas verduras.

Se coloca sobre un fuego vivo y se cuecen hasta que se reblandezcan al punto de deshacerse apretándolas entre los dedos de manera á formar un puré que se pasará luego por el colador. Se vuelve á calentar, y mientras tanto córtese en una sopera pan tostado á coscorrones fritos en manteca. Pero si acaso el puré saliese claro, se le podría espesar con yemas de huevo ó con una salsa, siendo preferida la de tomate. Inútil añadir que, si la estación lo permite, podrían añadirse á las verduras antes dichas, puntas de espárragos, calabaza, calabacín, etc., etc.; y en cuanto á la sopa de pan puede muy bien ser sustituida, hasta con ventaja, por arroz.

Sopa verde.

Para esta sopa, sencillísima y en extremo vulgarizada, particularmente entre los habitantes de la población rural, se necesitan verdolagas, cebolletas, perifoneo,

llo, acederas, puerros y lechugas, cuyas verduras y hortalizas, después de lavadas y mondadas, (las que lo requieran) se pican muy finamente y se cuecen con manteca. Cuando todas ellas se hallen casi cocidas con la manteca en la cacerola, se vierte en ella la cantidad de agua caliente necesaria, según la cantidad de caldo para el mojado de la sopa que se necesite, se sala y se deja hervir por espacio de treinta minutos. Se corta la sopa en una cazuela ó en una sopera, como queda indicado en el anterior artículo, y se pueden añadir un par ó tres de yemas de huevos después de desleídos en nata.

Patatas rellenas.

Se escogen diez ó doce patatas gruesas; se lavan, y después de hacerles dar medio hervor se mondan, se parten longitudinalmente por medio, y con un cuchillo de punta se las vacía diestramente. Luego se prepara el siguiente relleno: Se aplastan bien con una cuchara de madera un par de patatas bien cocidas con agua sola; un par de escalufías, también cocidas y picadas; un poco de manteca, un pedacito de buen tocino fresco, un poquito de perejil picado menudo; una cebolleta preparada como la escalufía. Se forma con esos ingredientes una pasta bastante liada, y con ella se rellena el interior de las patatas vaciadas como hemos indicado, y sujetándolas con bramaño fino, para que al freír-las no se puedan separar.

Así preparadas las patatas rellenas, se coje una cacerola llana y bastante ancha, se pone manteca en su fondo, y se colocan cuidadosamente las patatas encima. Se pone sobre un fuego lento y se las deja cocer, cambiándolas de posición cuando convengan, por espacio de treinta ó cuarenta minutos. Si no se quiere moverlas, lo que siempre dará mejor resultado, hay que cocerlas con fuego por debajo y por encima, poniendo sobre la cobertura del recipiente unas brasas de carbón bien encendidas.

Cabeza de cerdo rellena.

Vamos á tomar la receta para la preparación de la cabeza de cerdo rellena, que según afirma en su *Diccionario de la cocina*, Alejandro Dumas (padre), empleaban los célebres maestros en el arte culinario, MM. Courchamps y Beauvilliers.

Héla aquí:

Cortad la cabeza del animal por mitad de los hombros, es decir, un poco más

larga de lo que se acostumbra; la flambeas de manera que no quede ninguna cerda y limpia del interior de las orejas, introduciendo en ellas un lienzo casi candente para quemar los pelos que en ellas haya.

Se lava bien la cabeza y se monda perfectamente.

Se le extraen con cuidado los huesos para no hacer ningún agujero en la piel y que no se desfigure.

La carne proveniente de las partes carnosas, tales como la de los hombros y demás del interior, se colocan en las partes de la cabeza, en donde no las hay, á fin de que estén distribuidas por todo igualmente.

Hecho esto se coloca la cabeza en un barreño ó en una tinita y se vierte sobre ella una agua de sal apenas caliente, añadiendo cuatro hojas de laurel, cinco ó seis clavos de especia, dos ó tres gajos de ajo, abiertas por medio, media onza de salitre pulverizado, un ramito de tomillo, basilico y unas hojas de salvia.

Se cubre con un paño y se deja marinar por espacio de siete ó ocho días; luego se sacará y se escurrirá bien para rellenarla después con los siguientes ingredientes, cuyo picadillo pasamos á reseñar.

Se toma carne fresca de puerco y se la despoja de huesos y nervios; igual cantidad de tocino, también fresco.

Se sazona con sal y especias finas y se machaca ó corta todo menudito, de forma que no se pueda distinguir lo uno de lo otro; se pone en un mortero ó almirez y se pica muy bien, incorporándole durante la operación cinco ó seis huevos enteros, uno tras otro; se prueba de sal y demás, y una vez concluido el picadillo, se coloca la cabeza del cerdo sobre una toalla limpia, quitándole todos los ingredientes del baño en que se tuvo para marinarla y comunicarle sabor.

Mientras tanto, ya habréis cortado unas tiras pequeñas de tocino y las habréis sazonado con sal, pimienta, especias y aromáticos picados, perejil y cebolletas, cortadas menudo, que habréis incorporado de la mejor manera posible con las tiritas de tocino.

Se colocan nuevamente las carnes dentro de la cabeza, en las guarnecidas con esas tiras de tocino sazonadas, entremezclándolas con el picadillo.

También se coloca la lengua del ani-

mal hecha tiritas, después de haberla cocido aparte.

Entre esas capas de tocino, picadillo y carne, se pueden colocar también algunas trufas mondadas y cortadas á lo largo, así como alfonsigos.

Embutido todo el relleno se coserá la piel de la región correspondiente al cuello, y se ata a cabeza con bramante para que se conserve su forma y las orejas se mantengan tiesas y erguidas.

Se envuelve en un lienzo blanco cuyas extremidades se atan ó se cosen, y se la deja un par de horas en un lugar fresco.

Luego se la pone á cocer en un fondo preparado con carne de vaca (en pedacitos), zanahorias, tres hojas de laurel, bastante perejil, cebolletas, clavos de especias, ajos y un litro y medio de excelente vino tinto, á lo que se agrega otro tanto de buen caldo; es indispensable que el mojo cubra la pieza.

Se cubre con unas hojas de papel blanco ó papel de estraza fuerte, untado con manteca; se cubre la cacerola y se pone fuego por debajo y por encima, dejándola cocer por espacio de cinco ó seis horas á fuego moderado, según sea el tamaño de la cabeza y la edad del animal de que proviene.

Para asegurarse del grado de cocción se la pincha con el tenedor grande de hierro.

Cuando se juzgue que está bastante cocida la retirareis de la lumbre y la dejareis en reposo hasta que pierda casi el color; entonces la retirareis del mojo y la dejareis refreír dentro de su lienzo.

Luego se la quita dicho lienzo, se la desata, se limpia de la grasa que pudiera tener adherida, y se sirve.

Esta preparación es muy trabajosa y resulta cara.

Cabeza de cerdo con berzas.

Cojed media cabeza de cerdo bien rapada y limpia y desosada.

La colocareis en una cacerola grande después de echarle unos puñados de sal fina y la dejáis en un lugar fresco y ventilado por espacio de catorce ó quince horas para que se macere bien.

Al cabo de este tiempo se saca y se escurre, y en seguida se cuece en agua con sal, algunas legumbres, pimienta y otras especias.

De otra parte se cogen un par ó tres de berzas medianas, de las de invierno, y

se cuecen por espacio de media hora con agua salada.

Se sacan y se ponen á refrescar; se las despoja de las partes más duras, se deshojan y aplastan un poco, se forma con ellas una ó dos bolas y se echan en la cacerola en donde habéis hecho cocer la media cabeza y las legumbres de que hemos hablado antes.

Si se quieren hacer las cosas á la perfección es preciso agregar un buen pedazo de hueso de jamón.

Luego se coloca sobre un fuego lento y se brasan con el caldo.

Tan pronto como las carnes estén bastante cocidas, se aparta de la lumbre, se deja enfriar, se saca la media cabeza de cerdo y se escurre y se coloca sobre una fuente.

Se aña una olla con las berzas que se colocan alrededor de la pieza.

En los países del Norte suelen sustituir la berza con la *choucroute* ó conserva de col al natural; y en algunas de nuestras provincias con puré de guisantes secos hecho aparte.

Chuletas de cerdo á la salsa Robert.

Se pasan convenientemente aplastándolas y aseándolas. Se pone en una cacerola aceite de oliva, sal, pimienta, perejil, cebolla bien picada, clavos, laurel, y, si acaso, un poquito de romero. Se ponen las chuletas en ese mojado, y se las deja escabechar por espacio de cincuenta ó sesenta horas; después se sacan y se escurren bien. Luego se pueden preparar de dos maneras: á la parrilla, cuidando que cuezan por igual, ó á la sartén, haciendo que salgan doradas por igual. Se sirven calentitas con una salsa Robert, cuya receta damos á continuación, á menos que se prefiera sazónarlas con la salsa picante. (Véase la pág. 220, núm. 19), ó un picadillo de aceitunas.

Se adorna con rodajitas de cornichones alrededor.

Salsa á la Robert.

Ignoro cómo debían preparar esa ya antiquísima salsa los predecesores y contemporáneos del célebre Rabelais, que en su inmortal *Gargantúa y Pantagruel*, hace de ella los mayores elogios, pero lo que sí me atrevo á afirmar es que la salsa Robert es una de las mejorcitas que tiene el vastísimo repertorio del arte de preparar los alimentos.

Es buena, y además tiene la ventaja, no poco apreciable, de ser fácil y nada costosa.

Se cogen cuatro cebollas gruesas, se mondan y limpian y se las corta en dados ó en rodajas de tamaño regular.

Se pone manteca en el fondo de una cacerola y se echan las cebollas rehogándolas sobre un fuego más bien moderado que vivo; para que no se peguen hay que removerlas con frecuencia.

A los dos minutos se añade sal y pimienta para sazonar, y tan pronto como la cebolla adquiere color dorado se remoja con un cortadillo de vinagre de yema.

Se deja cocer hasta que la mezcla se haya reducido próximamente á la mitad de su volumen, y entonces se le echa otro cortadillo de jugo espeso.

Se disminuye la lumbre y se deja hervir lentamente hasta que se comprenda que las cebollas ya están perfectamente cocidas, en cuyo caso se aparta la cacerola de la lumbre, se desengrasa el jugo con una cuchara de madera, se añade un par de pulgaradas de pimienta, un par de cucharadas de mostaza bien desleída con vinagre y un poco de agua, ó bien con un poco de jugo, y hasta con la misma salsa, la cual, no debiendo volver á la lumbre para nada, se puede ya servir.

Cangrejos á las hierbas finas.

Con ese crustáceo, que si no anda de prisa no es por falta de pies (diez), es uno de los alimentos apreciadísimos por la generalidad de los aficionados á comer bien.

Entre las muchas preparaciones á que se presta, una de las mejores es la que pasamos á describir.

Se pondrán en una cacerola con corteza de zanahorias, unos pedazos de cebolla, pimienta, perejil en rama, clavos, un pedazo de manteca derretida y un poco de vino blanco bueno.

Se les hace cocer á fuego lento y se retiran antes de que estén enteramente cocidos, dejándolos acabar de apurar fuera del fuego.

Se escurren bien y se colocan en forma de pirámides sobre una fuente.

Se adornan con perejil alrededor, y se conserva la salsa por si hay necesidad de volverlos á calentar.

PETIT VITEL.

En crudo

Los moros siguen en sus trece, ó en sus catorce, que es un punto más, y sabido es que cada *punto* marroquí vale por varios *puntos* filipinos.

Dígalos sino Maimón Mojatar.

Que después de haberse visto combatido por las tropas del Sultán de Marruecos, y derrotado y maltrecho y perseguido y poco menos que preso y ahorrado en las mazmorras de Fez ó Mequinez, se encuentra ahora entre los suyos, próximo á alcanzar de nuevo su perdida influencia sobre las hordas riffeñas y dispuesto á darnos un mal rato.

Porque eso del fuerte español en Sidi Guariach están verdes, por ahora, al menos.

Quiera ó no quiera López Domínguez, y mande ó no mande al general Chin-chilla.

Porque no hay que hacerse ilusiones.

Ni tenemos soldados, ni armamento, ni municiones, ni viveres.

Ni dinero, que es peor.

Es decir, esto no es lo peor, lo peor es que Gamazo sigue en Hacienda, y mientras Gamazo siga en Hacienda no hay manera de que nunca, así, clarito, ¡nunca! tengamos una peseta.

Y los moros saben esto como saben otras muchas cosas.

Pero si bien es verdad que ellos no tienen periódicos que los ilustren, tienen ingleses que les digan todas estas cosas, y que les vendan armas y municiones para combatir á los españoles.

Que son los que ignoran todas estas cosas.

Y oíras muchas más.

Siguiendo con la cuestión marroquí.

Ya que el gobierno español ha acordado imponer la previa censura á los telegramas de los corresponsales en Melilla, porqué no hace que se le imponga también á las noticias que de Gibraltar y Tánger se envían á las kábilas.

Porque no sé de buena tinta que las tales noticias salen diariamente de los puntos citados, y casi estoy por asegurar que llegau á su destino.

Acompañadas de buenos fusiles Remington.

Ahora si to lo le parece grano de anís al general López Domínguez, con su pan se lo coma.

O con pan de Viena, si es que le parece más sabroso.

El alcalde, Sr. Angulo, ha celebrado una entrevista con un redactor de un ilustrado y popular diario madrileño.

Y en esa entrevista ha dicho que es partidario del arriendo de los consumos.

Lo treó.

Y lo creo sin necesidad de juramento.

El Sr. Angulo es partidario del arriendo.

El que seguramente no es partidario del arriendo, es el comercio de Madrid.

Ni el contribuyente.

Porque ese saldrá baldado de manos del arrendatario.

Como sucede siempre.

Y como ha sucedido y está sucediendo con la arrendataria de tabacos y con el monopolio de los fósforos.

Por cierto, que el bueno del señor alcalde para justificar su proyecto de arriendo, dice que el del hielo ha dado un excelente resultado, y que ha aumentado en un 50 por 100 los beneficios del Municipio.

Ya lo creo; subiendo el impuesto, sube la renta.

En cambio baja la industria,

por no decir que perezce.

De ahí que el hielo, que ha venido á constituir un artículo de primera necesidad y hasta un agente terapéutico, se venda en Madrid á un precio exorbitante.

Mucho más caro que en el resto del mundo.

Como que en Cuba, dada la diferencia de la moneda, y teniendo que llevar el hielo de la América del Norte, cuesta menos, bastante menos, que en la villa del oso y el madroño.

Con que véngase el alcalde con arrendamientos.

Verdad es que todo eso de la carestía de la vida en Madrid le tiene sin cuidado al Sr. Angulo, como lo tiene sin cuidado al Ayuntamiento.

Uno y otro lo que quieren es recaudar mucho.

Y tener mucho personal á sus órdenes y muchos destinos que dar.

Y si el obrero se muere de hambre, ó come poco y mal ¡qué le hemos de hacer! Ahí está el Asilo de Aguilera.

..

Y díganme ustedes, señores hacendistas á lo Gamazo, ¿no sería mejor abaratar la vida en Madrid y cerrar ese Asilo?

Porque si el proletario comiera por poco dinero y su vida fuera fácil y cómoda maldito para lo que él quería la bazofia de los asilos.

Hoy un obrero que gana seis ú ocho reales diarios, tiene apenas para alimentarse, aun cuando sea sólo.

¿Qué será mañana cuando se hayan arrendado los consumos?

PICATODO.

Conservas

Nueces confitadas

Se escogen buenas nueces verdes, se mordan y se les saca la película ó epidermis, echándolas á medida en un barreño de agua clara fresca, para que no negreen. Después se las pone en un caldero de agua hirviendo para que blanqueen solamente, dejándolas hervir tan sólo dos ó tres minutos. Se apartan, se las saca con la espumadera cóncava y se las vuelve á echar en agua fresca.

Se clarifica el azúcar y se le cuece hasta que el almibar haya adquirido el punto llamado de *cubrir*, que es cuando tomando un poco, cuando esté en ebullición, con la yema del índice y uniéndolo y separándolo del pulgar, forma hebrillas consistentes, y produce un chasquido el azúcar al congelarse en las yemas de ambos dedos. En cuanto el almibar así preparado esté algo frío se echa sobre las nueces que ya se habrán sacado del agua y dejado escurrir perfectamente. Al día siguiente se hace calentar el jarabe, sin hervir, se le añade un poco de azúcar para sustituir el que las nueces pueden haber absorbido en el primer baño, y se vuelve á verter sobre las nueces, recalentado sí, pero sin haberle dejado hervir, como la primera vez. Es preciso repetir esa operación cuatro ó cinco veces por lo menos, añadiendo cada vez azúcar al almibar, á

fin de mantenerle en el mismo punto de consistencia. Después se colocan sobre platos, espolvoreadas con azúcar, y se dejan secar al horno.

Turrón de Alicante

No se espanten nuestros lectores, no es nuestro propósito darles aquí la receta del célebre *turrón del presupuesto*; esa no la posee nos nosotros, por la sencilla razón de no haber pertenecido nunca al *honrado gremio de los políticos de oficio*; de lo que queremos entretenerles es del turrón verdad, del que no se ha indignado nunca á los contribuyentes, de aquel popularísimo turrón de quien pudo decir el poeta:

«En todo país se come
la noche en que nace Dios;
mas por acá es tan sabroso
y tan de miel el turrón
que se come todo el año
y á tal deseo llegó
la manía de tragarse
que tiene el pueblo español,
que me tiemblo llegue á ser
las plagas de Faraón.»

Y, en efecto, el poeta ha acertado, el turrón ha venido á ser una verdadera plaga, pero no el turrón de Jijón, ni el de Alicante, ni el de Gandía, sino aquel otro, el del *presupuesto*.

Pero volvamos ahora al turrón *verdad*, al compuesto eterno é invariabilmente, con cualquier apelativo que se le bautice, de almendra ó avellana, miel, azúcar y canela, y veamos, entre otros, como se fabrica, en pequeña escala, para uso particular, el afamado turrón de Alicante, que tan buen lugar ocupa en la nomenclatura *turronil*.

Para fabricar de la manera más sencilla ese turrón, se toman tres libras de almendras, que se tuestan hasta que adquieran un color dorado, y luego se machacan con una tajadera para que queden á gajos, y en un cazó se ponen después sobre un fuego moderado de carbón, dos libras de azúcar clarificado al huevo, cuya receta daremos luego; y una libra, ó pocos menos, de miel de romero, que, á pesar de la injusta opinión que sobre ella se tiene, es incuestionablemente la mejor de todas las que en España se producen.

Hé aquí ahora cómo se manipula:

Se pone en una caldereta al fuego la miel de romero y el azúcar clarificada, meneando con una espátula proporcio-

nada, y rodando el recipiente hasta conseguir que el jarabe tome el llamado grado de bola, lo cual se conoce agitando una espuñadera en el fondo de la mezcla, levantándola á lo alto y soplando fuertemente sobre la criba ó sean los agujeros del instrumento, si por cada uno de esos agujeros sale una ampollita ó bola que se desprende y eleva á lo alto. Advertimos que es preciso conseguir ese grado de cocción del azúcar y miel, sin que para ello sea necesario dejarla hervir.

Tan pronto como haya obtenido ese grado, se separa de la lumbre y se le incorporan seis claras de huevo subidas al punto de nieve (lo que se consigue batiéndolas bien) en cuanto haya enfriado. Tan luego queden incorporadas las claras, se pasa por una lumbre benigna, batiendo sin parar con la espatula hasta conseguir el punto de *caramelo*, esto es, la vitrificación del almibar. Se echan entonces almendras; y terminada esta operación se tiende sobre obleas, se aplasta del grueso que se desea y se ponen otras obleas encima. Después se deja secar sobre una tabla. Este turrón puede también hacerse empleando avelanas en vez de almendras, ó mitad de las unas y de las otras.

Ponche de huevos.

Se prepara primero un jarabe de ponche de ron, para lo cual se clarifica á la manera ordinaria un kilo de azúcar buena, y después de obtenido el jarabe se filtra y se le añade un poco menos de un cuartillo de ron de 50 á 55 grados y poco más de un decilitro de alcohol de 80 á 85 grados. Después de bien meneado, y manteniendo siempre el líquido á una temperatura moderada, se agregan: tres gotas de esencia de limón concentrado y un gramo, poco más ó menos, de ácido nítrico que será preciso disolver en un poco de agua. Se mezcla bien agitando varias veces el frasco. Ya preparado este jarabe, se vierte en una vasija echándole unas yemas de huevo, se bate todo junto, y en seguida se echa agua hirviendo en la vasija revolviéndolo un poco.

JACKSONVILLE.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Procedimiento para los tejidos blancos de lana.

Tiene tal importancia en la economía

doméstica todo cuanto se refiere á la limpieza y aseo de la ropa, que no han de hallar extraño nuestros lectores de que demos tanta cabida á ese asunto en las columnas de nuestro periódico.

Ahora vamos á describir uno de los procedimientos más usados para el lavado de tejidos de lana, mucho más delicado, si cabe, que el de las telas de seda.

La facilidad con que se manchan las ropas blancas de lana, y particularmente las medias y demás piezas de vestir interiores, hace que se tengan que lavar con frecuencia.

Pero en ese lavado, si se quiere conservar la ropa, hay que tener en cuenta que no se debe nunca emplear el álcali libre, y que también es necesario no mezclar más jabón que el que exige el mayor ó menor grado de suciedad de las piezas que se hayan de limpiar, las que por medio del procedimiento siguiente, quedan de un blanco aún más hermoso que el propio natural de la lana.

Se prepara un baño ligero con agua tibia y jabón, y sumergiendo en él las piezas se las deja por espacio de siete ú ocho horas.

Después se saca y se lava con las manos ó con unos majaderos (paletas) de resortes muy ligeros, colocadas las ropas en una cubeta ó tina de madera, donde sea posible agitar y frotar convenientemente las piezas sin necesidad de estrujarlas demasiado.

Después de media hora de reposo se vuelve á machacar y agitar de nuevo; se seca un poco y se lava con dos ó tres aguas claras, corrientes si puede ser.

Concluidas las operaciones indicadas hay que proceder según la clase de las piezas.

1.º Si lo que se lava es un vestido, bastará pasarlo por otra agua de jabón igualmente tibia, y un poco más fuerte que la anterior, agitarlo mucho durante unos instantes, y después de bien lavado darle el azul á la manera ordinaria.

En seguida se exprime bien el agua y se expone al azufrador por algunas horas.

(Véase el núm. 20 de LA MESA MODERNA, páginas 257 y 258).

2.º Si las piezas consisten en medias, pañuelos y otros objetos de poco volumen, será preferible no quitarles desde luego el jabón, ni lavarlas, ni azufrarlas, pues

con sólo el lavado que hemos descrito, quedarán limpias y más suaves y flexibles.

Una última observación debemos hacer, y es, que, ni el jabón ni el azufre convienen á las almillas de lana ó franela que se suelen llevar pegadas al cuerpo. Para esta clase de piezas conviene más quitarles la suciedad con agua de salvado, y después lavarlas, sin tener en cuenta para nada el color, que es para el caso cosa indiferente, con tal que las piezas sean muy absorbentes.

Constipados.

Esta dolencia no es más que una ligera indisposición, que por lo regular cede con la quietud y algún pequeño cuidado, siempre que no sobrevengan complicaciones.

Es una de las enfermedades más reinantes en la estación en que entramos, y por eso vamos á dar aquí las varias recetas que se emplean para combatir el constipado, entre las que las hay muy curiosas.

1.º Cuando al constipado no acompaña astringencia de vientre, en cuyo caso hay á la vez que dificultad en las evacuaciones recrudescimiento de tos, basta para hacer desaparecer el constipado, tomar dos ó tres noches seguidas á la hora de acostarse un cocimiento de raíz de *consuelda*.

2.º Cuando la dolencia es benigna puede curarse tomando por la mañana al levantarse dos tacitas de agua tibia, otras dos al acostarse y otras dos después de la comida. Es un excelente remedio que no acarrea incomodidad alguna.

3.º Un vaso de vino caliente con azúcar, tomado al momento de meterse en la cama por la noche, da muy buenos resultados cuando el constipado está muy arraigado y molesta mucho. Se pone el vino en un perol y cuando está cociendo se le arrima una luz para que arda el alcohólic que contiene, de lo contrario podría ser perjudicial. El vino así cocido, con ó sin mezcla de azúcar, es una bebida tan fuerte que no todos la pueden absorber.

4.º Cuando el constipado adquiere mal cariz y d jenera en tos, se hace el siguiente cocimiento. Se ponen á cocer cebada, malvabisco y salvado, y cuando esté todo cocido se agrega un puñado de flor de sauco y se le da otro hervor. Se bate en una taza una yema de huevo con azúcar candi bien pulverizado, y se acaba de llenar con el cocimiento antes dicho.

Se toma tibio, al instante de acostarse por la noche.

5.º Se ponen en agua algunas manzanas (cuatro ó cinco), partidas en cuatro pedazos sin mondar con 75 gramos de azúcar y se cuecen. Se toma caliente al acostarse.

6.º También se cura con unas tazas de infusión de flor de malva, de violeta ó de gordolobo.

7.º Se ponen á cocer en un cuartillo de agua, tres raíces de nabo silvestre cortadas en ruedecitas, y después se le añade una onza de maná. Se cuele y se toma caliente todas las mañanas, en ayunas, dos tazas á media hora de intervalo.

Panadizos.

Se curan de la manera siguiente: Póngase una cucharada de ceniza de sarmientos en un vaso regular; de agua dulce, caliente y báñese el dedo en esta hasta curarse.

La gente del campo emplean mucho este procedimiento, que suele dar feliz resultado, y que además se recomienda por su naturalidad y sencillez.

STRAFF.

Diabluras

Adivinar cuantos puntos suman tres cartas cualesquiera de la baraja, elegidas por una persona (en secreto).

E te juego, que tomamos también de la ya citada obra de M. Bichat, requiere para su ejecución algún cuidado, por esa razón nos detendremos en su explicación y demostración aun á trueque de ser un poco más prolivos de lo que acostumbramos en esta sección.

Explicación.—Este juego se ejecuta con una baraja francesa que consta de 52 naipes, 13 de cada palo desde el as (núm 1) hasta el diez y además la sota (dame), que vale 11 puntos; el caballo, (le valet), que vale 12, y el rey (le roi), que vale 13.

Se suplica á una de las personas que de entre los 52 naipes de la baraja escoja en secreto tres cualesquiera, y luego de añadir á cada una de estas tres un número de entre las restantes de tal manera que agregadas á los puntos que tienen las tres elegidas formen (contando las últimas como simples unidades) el número 15.

Ejemplo: Supongamos que el número de puntos de las tres cartas escogidas sean los siguientes: 5, 7 y 10.

Diremos:

De 5 á 15 van 10, son, pues, 10 naipes.

» 7 á 15 van 8, » » 8 »

» 10 á 15 van 5, » » 5 »

Total..... 23 naipes.

Más los tres escogidos por el interlocutor..... 3

Total naipes apartados... 26

Ahora el operador debe preguntar al interlocutor cuál es el número de naipes que quedan en el montón, porque todas las operaciones que acabamos de indicar se han efectuado fuera de su presencia. El interlocutor, en el ejemplo que ponemos, contestará, 26. Conociendo este número la persona que hace el juego efectuará las siguientes operaciones:

Multiplicará 3, número de naipes escogidos, por 15, lo cual dará 45; aumentado este número de 5, dará 48. Restará este 48 del número total de naipes que es 52, y quedarán 4.

Hecho lo cual del número 26 (naipes que quedan en el montón) resta á ese 4. Quedarán, por consiguiente, 22, que es efectivamente la suma de los puntos que marcan los tres naipes escogidos: $5+7+10=22$.

He aquí la demostración matemática de ese cálculo que á primera vista parece incomprensible.

Demostración.—Sea n el número de naipes; sean a, b, c los números de puntos que representan los naipes escogidos y p, d número que resulta añadiendo á cada uno de los números a, b, c un cierto número de naipes en que cada uno no se cuenta más que por 1.

El número de naipes que se añade á a es $p-a$, el que se añade á b es $p-b$, el que se adiciona á c es $p-c$; si se aumentan los tres naipes primitivamente escogidos y el número r de los naipes restantes, se tendrá el número n de todas las cartas, y por consiguiente la igualdad.

$$(p-a)+(p-b)+(p-c)+3+r=n.$$

De donde se deduce:

$$3p-a-b-c=n-3-r.$$

Y por consiguiente:

$$a+b+c=3p+3+r-n.$$

Si ahora hacemos:

$$n=52, y p=15.$$

Tendremos esta otra igualdad:

$$d+b+c=r-4.$$

Dada esta demostración fácil es comprender que el cálculo puede también efectuarse con dos naipes escogidos en secreto, en vez de tres, con tan solo cambiar el término aditivo 3 por 2.

Veámoslo.

Segundo ejemplo.—Esojamos, por ejemplo, el 8 y el 4 de cualquier palo, y, según lo dicho, tendremos:

De 9 á 15, van 7, son..... 7 naipes.

De 8 á 15, van 11, son..... 11 »

Más los dos naipes escogidos.. 2 »

Total, naipes.... 20

Efectuando las operaciones antes citadas, tendremos que las cartas que quedan en el montón son 32, número que nos dirá el interlocutor cuando se lo preguntemos.

Luego multiplicaremos 15 por 2, por ser éste el número de naipes elegido, y tendremos 30. Añadiendo á este producto 2 (por ser tal el número de naipes apartados) y tendremos 32. Sacando la diferencia entre 52 y 32, tendremos 20; ($52-32=20$). Si ahora de 32, número de cartas que queda en el montón, restamos esa diferencia 20, tendremos 12; ($32-20=12$); y 12 es, en efecto, la suma de los puntos de los dos naipes escogidos en secreto por la persona con quien se ha hecho el juego.

Demostración.—Empleando las mismas letras que para la demostración del primer ejemplo, y partiendo de los mismos raciocinios, tendremos, en resumidas cuentas, la ecuación siguiente:

$$(p-a)+(p-b)+2+r=n$$

de donde resulta:

$$2p-a-b=n-2-r$$

y de ahí resulta

$$a+b=2p+2+r-n$$

Y si $n=52$ y $p=15$, tendremos, pues, resumiendo:

$$a+b=32+r-52$$

$$a+b=r-20$$

ASMODEO.

PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE

Alamo 1 duplicado principal.

Habitaciones reservadas.

IMPRESA DE ALEU Y COMPAÑIA