

LA MESA MODERNA

MADRID — JUEVES 26 DE OCTUBRE DE 1883

HEMEROTECA
MUNICIPAL
MADRID

Plato fuerte

MENTIRAS LEGITIMADAS

(Conclusión.)

Conformémonos, pues, con decir que así como «nunca por mucho trigo es mal año,» nada sobra, ó mejor aún, todo hace falta para ser buen corrector. Más ser hombre de ciencia, escritor castizo, excelente poeta ó literato; poseer conocimientos técnicos y prácticos de un arte y de sus reglas principales, reglas precisas, necesarias y aun invariables unas y libérrimas otras, á que en muchos casos se halla sujeto dicho arte, considerado desde el punto de vista estético; aplicar éstas con oportunidad y rapidez; tener por naturaleza ó adquirir por la práctica un golpe de vista especial para perseguir y coger así como quien caza vencejos, al vuelo, las múltiples y variadas erratas de caja, sin abandonar por esto otros defectos y errores de concepto, y por ende que dicho órgano de la vista sea incansable para resistir un trabajo continuo, largo y acelerado, y además de esto y sobre todo esto, saber leer donde nada ó casi nada hay escrito (si escribir llamamos trazar letras y signos), cualidades, circunstancias y requisitos son éstos de muy difícil reunión en un solo individuo, y aun con la posesión de todos ellos

no se lograría ver los impresos erratas; siendo además tan excepcional que quien los reuniese consagrara su vida entera á la corrección de pruebas de imprenta, como lo sería el ver dedicado á las rudas y poco productivas labores agrícolas un hermoso corcel educado á la alta escuela.

Yo he conocido pocos, poquimosos de estos casos excepcionales que reúnan el *máximum* ya que no sea posible alcanzar el *sumum* de estas condiciones; tan pocos que escasamente llegan á formar plural. En este momento solo recuerdo dos: uno que fué y otro que aún es; y así como rindo merecido tributo de admiración y respeto á tales honrosísimas excepciones, con mayor facilidad y sin previa formación de causa mandaría á presidio al que dejó pasar en una prueba que el cura de su pueblo, siendo estudiante, había sostenido relaciones amorosas con una *mica* de Tetuán (por *chica* de Tetuán) (1); así como también sin escrúpulo de conciencia hubiese mandado dar garrote al que en otra prueba llamó á Cervantes el *marica* de Lepanto, por *manco* de Lepanto.

A pesar de que, bien considerado, debemos ser indulgentes para con el prójimo, porque ¡es tan difícil y penoso en las circunstancias

(1) *Tetuán*, pueblo sito en las inmediaciones de Madrid.

actuales hacer bien la corrección de pruebas!...

Demostremoslo con un ejemplo.

¿Qué se diría de un tribunal de exámenes que en el ejercicio práctico de anatomía presentase á un alumno de medicina, para que los clasificase de pronto, varios huesos humanos previamente machacados y revueltos dentro de un saco con otros huesos de perro mono, gato, conejo, etc., también triturados?

Pues á esto precisamente equivale hacer con prisa la lectura de algunos originales y la corrección de no pocas pruebas de imprenta.

..

Mas echemos estos trapillos al montón de los que se han de lavar dentro de casa y demos fin á este artículo justificando su principio, ó sea su título, y así demostraremos una vez más nuestra conformidad con lo expuesto por el señor Montaldo en la *Ilustración Artística*, de Barcelona número 513, cuando dice:

«Para mí el título de un trabajo literario—supongamos que éste lo sea—es, y debe serlo, una promesa que se compromete á cumplirla quien lo firma.»

El lector dirá si yo he cumplido mi promesa *timando y legitimando* mentiras.

BARON DI GANO.

(Gabiné Ronda.)

Lista de Platos

Guisos y preparaciones con orejas de cerdo.

Esa parte del cerdo se prepara de distintas maneras, de las que vamos á indicar las más conocidas, más fáciles y menos costosas.

1.º Con salsa.—Se limpian como es debido las orejas, sofamándolas y lavándolas después de bien escaldadas.

Luego las ponéis en una cacerola sobre algunas lonjas de tocino, cebollas, zanahorias y un ramillete de yerbas.

Antes que empiecen á freir se añade caldo en la cantidad que se juzgue necesaria.

Una vez cocidas se sirven con una salsa, y calientes.

2.º Cocidas.—Limpias, como hemos indicado, se ponen á marinar por espacio de veinticuatro horas ó más con sal, pimienta, hierbas aromáticas picadas, cebolleta picada, perejil y demás especias.

Luego se encocen á fuego muy lento con un poco de tocino, hojas de laurel, romero, perejil, un ramillete de hierbas, clavos de especia, cebolletas y sal, mojándolas con agua tibia en cantidad suficiente para que queden cubiertas.

Cuando estén cocidas se dejan enfriar y se cortan en filetes.

Se mordan unas cebollas regulares, cortándoles la cabeza y la cola, y se cortan por la mitad; se rehogan en una cacerola con manteca, y cuando empiecen á tener color se ponen las orejas y demás ingredientes, que deben dar un hervor y quedar casi completamente en seco. Se puede añadir con salsa.

3.º A la Bourgeoise.—Se cuecen como queda dicho.

Se rehogan las cebollas como queda indicado, y en cuanto empiecen á tomar color se les echa una buena cucharada de harina y se remueve con la cebolla.

En seguida añadiréis medio vaso de vinagre de yema y uno de buen caldo del puchero, sal y pimienta en grano.

Se les deja dar un par ó tres de hervores.

Se colocan las orejas de cerdo en una cacerola y las cebollas con su salsa por encima.

Se las hace saltar juntas, y se apartan, manteniéndolas al lado de la lumbre para que se mantengan calientes, pero cuidando mucho de que hierban.

Al momento de servir se colocan con sus ingredientes y salsa sobre un plato, y se adornan con coscorrones ó tostaditas de pan alrededor.

4.º Orejas de cerdo fritas.—Se cuecen primero en agua con un poco de sal en un perol ó en una cacerola, se dejan enfriar y se cortan en tiritas; se las echa en

adobo, y después de marinadas, se frien a la sartén.

5.° A la aragonesa.—Esta preparación se diferencia poco de la indicada en el número 3.°

Después de cocidas las orejas se cortan en tiras, se desmenuzan, se posan en manteca y se ponen en una salsa de cebollas.

Se adiciona harina y caldo, y se pone sobre un fuego lento para reducir el mojo.

Al momento de servir se les echan unas gotas de zumo de limón ó de vinagre, y si se quiere, también se puede adornar el plato con unos coscorroncitos.

6.° A la leonesa.—Prepárese primero una salsa de cebolla, preparada según la receta que damos más adelante, y después de cocidas las orejas se hacen tiras y se colocan encima, añadiéndolas un poco de harina.

Se moja con caldo, se pone sobre un fuego lento y se reduce.

Se sirven como las precedentes.

Como se vé, esta preparación no difiere de la anterior.

7.° A la parrilla.—Soflamadas, limpias y lavadas, las pasaráis por agua hirviendo para escaldarlas bien.

Se colocan sobre un rescoldo vivo para que se pongan tiernas, se dejan enfriar y se revuelven con pan bien rallado.

Se remojan en huevo y en seguida se repasan por pan rallado.

Así empanadas se ponen sobre unas parrillas algunos minutos solamente y se sirven secas y calientes.

Son excelentes.

Salsa con cebollas.

La salsa rubia con cebollas se hace de la manera siguiente:

Se cortan en rodajas espesas unas cebollas, mondadas, limpias y desprovistas de la cabeza y de la ceca.

Se posan con manteca en una cacerola, y en cuanto las rodajas adquieren buen color se añade poco á poco harina sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que el todo haya adquirido un hermoso color rojo.

Entonces se humedece con caldo, se añade sal y pimienta, se cuece al tizny y se sirve con zumo de limón.

Mezcla para espesar las salsas.

En la salsa que se quiera espesar se añaden huevos, se bate para mezclar bien y fuera del fuego.

Después se vuelve á color sobre la lumbre tan sólo un instante para espesar sin que hierba.

Si se quiere dorar una salsa se pone un poco de manteca en una cacerola, se añade harina, y sin parar de remover se la deja sobre el fuego hasta que adquiera el color que se desea.

Acedera en jugo.

Esta planta, que en algunos países se siembra y cultiva, y que en el nuestro se cria espontáneamente en los prados y tierras plantadas de cereales, es un buen alimento, del que se utilizan las hojas para varios usos domésticos y culinarios, atezándolas de diferentes maneras; una de ellas la siguiente:

Después de bien lavadas píquense muy menudas las acedera, añádase un buen puñado de perifollo y acelga blanca, también picadas; póngase todo á cocer en agua y un poco de sal.

Cuando esté cocido se saca y escurre bien; en seguida rehóguense en la cacerola con manteca proporcionada á su cantidad; se espolvorea con harina, sin cesar de menearlo, y se humedece con caldo de sustancias, jugo de vaca ó cualquiera otro caldo.

Cuando haya cocido un cuarto de hora se pone en la fuente y encima lo que mejor os parezca, sean pedazos de huevos duros, huevos estrellados, carnes ó cortezas de pan fritas.

Las acedera así preparadas no son malas ni mucho menos.

Zanahorias á la flamenca.

Este guiso es un intermedio muy regular, barato y fácil de preparar, sobre todo durante la temporada en que abundan las zanahorias nuevas.

Es un guiso unitario por excelencia; es decir, exclusivamente compuesto de zanahorias.

Se cojen un par de manojos de las mejores, y después de limpias se meten en agua hirviendo con el fin de reblandecer solamente la piel, la cual se quita restra-gándolas con un trapo después de haberlas enfriado, refrescándolas en agua fría. Se las quita la parte del rabo y un poco de la punta, y se cortan en rodajas de medio dedo de espesor á lo sumo.

Echadas luego en una cacerola con un poco de agua, una onza de manteca y sal; añádeles un terroncito de azúcar; tapad la cacerola y colocadla sobre un fuego regular para que cuezan por espacio

de veinte ó veinticinco minutos, sin precipitar mucho el hervor, y cuidando de saltarlas de cuando en cuando, no solamente para que no se peguen, sino para que se queden cocidas por igual.

Cuando ya están cocidas, cosa fácil de averiguar, comprimiendo una de las rodajas entre los dedos, las espesaréis con un espeso de huevos hecho como luego veremos, y un poco de perejil muy bien picado, que le pondréis por encima.

Espeso de huevo.

El espeso de huevo se emplea muy á menudo en las preparaciones de cocina, ya sea para sopas, ya para guisos, ya para las pepitorias, y por eso conviene saberlo preparar bien. Como el principal ingrediente es el huevo, se tomará, (para el caso concreto del artículo anterior): dos yemas de huevo frescos, medio cortadillo de nata y media onza de manteca.

Se baten las yemas con la nata y luego se agrega la manteca derretida, pero no muy caliente. Se le añade un par de cucharadas del jugo del guiso de las zanahorias; se mezcla bien y se vierte en la cacerola. En seguida se saca de la lumbre, en donde apenas debe alzar el hervor.

Brócoli.

Es el brócoli una variedad de la coliflor, pero una variedad degenerada, originaria de Italia de donde provienen todas las especies que en España se cultivan. Las cuatro variedades más notables son: el *brócoli temprano*, que viene en Noviembre y tiene sus pellas muy pequeñas y moradas; el *blanco* ó de *Nápoles*, que viene en Diciembre y Enero, con pellas blancas ó verdosas; el *brócoli romano* ó de *pella*, que es lo más estimado, y por último, el *brócoli tardío*, que es mucho más inferior que los tres primeros. Todas estas variedades se comen cocidas ó aderezadas de varios modos, de la misma manera que las coliflores.

Se aprovechan todas las hojas del brócoli no desechando más que el troncho ó espigón si es muy duro; se cortan y se pasan por agua clara para lavarlas bien, y después se cuecen lo mismo que se hace con los espárragos, con agua hirviendo, sal, aceite ó mejor manteca. Se escurren luego, cuidando no aplastarlos, y se sirven en ensalada, ó con una salsa aparte.

En Cataluña, Valencia y Andalucía, comen muchas templadas, en donde se cultivan y abundan mucho, es esta hortaliza muy

estimada. Las gentes del pueblo aprovechan el caldo para hacer con él una sopa de pan muy buena.

Filetes de anguila á la bordalesa.

Buen bocado es la anguila preparada de esta manera, pero trabajosa en demasía.

En primer lugar escogéis una buena anguila de agua dulce, de tamaño regular y la abris en canal á lo largo; se blanquea á agua hirviendo, se refresca y se la despoja de la espina del medio. En seguida se cuece en una cacerola con vino blanco, unas ramitas de perejil, cebollas en rodajas, sal y pimienta. Una vez cocida la anguila se cuele el caldo, y se vuelve un poco á la lumbre para reducirlo. Si se le puede añadir *glasa de pescado*, cuya fórmula daremos en seguida, se cuele y se pone en un baño María para apurarle un poco. Luego se cortará la anguila en filetes, y se colocan en una sartén de saltar, cubriéndolo con el caldo reducido de la cocción de la anguila. Por otra parte se cuecen unas cuantas setas y cebolletas también cocidas y cuajadas; se colocan los filetes en un plato ó fuente, formando corona, y en medio se ponen las setas y las cebolletas. Se pone un poco de salsa á la *matelote*, cuya fórmula indicaremos más adelante, se le añade un poquito de manteca de anchoa y dos espulgaradas de pimienta de Cayena y se vierte sobre los filetes en el mismo plato.

Salsa á la matelote.

En las grandes cocinas esta salsa suele prepararse con las espumaduras que se sacan al desengrasar las demás salsas que se hacen. De no tenerlas, se toma un poco de salsa española, se pone en una cacerola con caldo de pescado preparado para otro guiso y un poco de *glasé* de carne de vaca. Se la hace hervir moderadamente al lado de la hornalla, espumándola y desengrasándola con cuidado. Se pone sobre fuego más vivo y se la reduce; se pasa por un lienzo, se le añaden dos pequeñas cebollas y unas setas de las cocidas con el pescado y se deja reducir aun más, al lado de la lumbre ó al baño María. Al momento de servirle añadiréis un poco de manteca fina y un par de anchovas bien picadas, la batiréis bien, y os serviréis para sazonar los pescados.

Salsa suprema.

Debe prepararse aprovechando la oca-



sión de hacer algún guiso con pollos, y de lo contrario hay que procurarse en el mercado las piernas y las pechugas de dos pollos. Limpias estas, se dejan por espacio de cuatro ó cinco cuartos de hora en agua templada, que será bueno cambiar dos ó tres veces con objeto de que las arnes desangren perfectamente. Después se secarán, y bien escurridas se colocan en una cacerola con media cebolla, un ramito de hierbas y unos pedacitos de zanahorias, con agua fría simplemente. Se coloca el recipiente sobre un fuego lento, se cuece, se espuma y se deja hervir, con la cacerola tapada, muy poco á poco á fuego ecenizado hasta el completo cocimiento de las piernas y pechugas. Luego se aparta, se deja un poco enfriar y se pasa el caldo por una servilleta. Se moja con rojo blanco en cantidad proporcionada, y se reduce al baño maría (si fuese posible) hasta que adquiere una consistencia regular. En seguida se pasa á la estameña, y se lia con dos yemas de huevos frescos bien batidas, á las que se añadirá un poco de zumo de limón, y diez ó quince gramos de buena manteca fresca.

Cabeza de ternera al vinagrillo.

Límpiese con perfección escaldándola con agua hirviendo para quitarle el pelo y después déjese con agua fría por espacio de veinte horas para que por sí misma suelte toda la brosa que tenga. Luego es preciso quitarle los huesos que forman la mandíbula inferior y el extremo del hocico, de manera que no quede más que el cráneo propiamente dicho. Vuélvase á limpiar, enjuaguese y frótese muy bien con un limón. Se hace cocer en un perol ó en una cacerola honda, envuelta en un paño limpio, con agua que se sazonará con sal, pimienta, bastante perejil, timo y laurel, añadiéndole dos ó tres cebollas pequeñas, cuatro zanahorias un par de chirivías y dos cucharadas ó más de harina. Cuando esté cocida la cabeza se saca y se deja escurrir, y en seguida se quitan con cuidado los huesos del cráneo y se descubren los sesos. Se pone en un plato que se guarnece con un poco de perejil y cebolletas bien picados. Cada comensal se sirve en su plato y la ración á su gusto con aceite bueno de oliva, vinagre de yema, sal y pimienta.

PETIT VITEL.

En crudo

Lo de Melilla. Hé aquí todo cuanto ocupa la atención pública por estos días. En la primera plana de los diarios, en las mesas de los cafés, en las reuniones, en los corrillos, en el teatro, en la calle, en todas partes, se habla de Melilla, y lo que es peor, no se habla de otra cosa.

Así es que el tal asunto viene á constituir una especie de plato del día que yo no puedo menos de servir á usted en la MESA MODERNA seguro como estoy de que, habrían de echarlo de menos si me lo dejara en la cocina.

Pero héne aquí que con la trompa bélica entre las uñas y dispuesto á cantar las más estupendas batallas y los triunfos más notables me encuentro ahora sin triunfos ni batallas y con que la cosa sigue hasta aquí en el estado que ustedes ya conocen, y que aparte de los disparos del *Venadito*, no ha traído otra resonancia que sea digna de apuntarse.

Los que sí son de oír son los epítetos con que nos regalan los riffeños.

Nos llaman *gallinas*.

Y *farrucos*.

Es todo lo que ha resultado de nuestras negociaciones con aquella gente.

Y, la verdad, sólo por eso, era cosa de sentarles las costuras.

¡Cuidado con llamar *farrucos* ó nuestros ministros!

¡Tiene bemales!

Lo que dirá D. Sagismundo, estese usted enviando notas y más notas durante dos ó tres semanas, para que vengan á llamarte *farruco* aquellos caribes!

..

Más sobre el *moro*.

Seis mil mujeres dicen las crónicas que tiene en sus harenes el sultán de Marruecos.

Pero seis mil chicas de p y p y doble usted, capaces de doblar al más pediguño y exigente en materia de hermosura.

Por supuesto, que eso de tener tantas mujeres es abasar.

Y por lo demás, no deja de ofrecer sus peligros.

Yo creo que está chiflado

el pobre Muley Hassan...

Seis mil mujeres le dan la jaqueca al más pintado.

En fin, allá él. Después de todo, más vale que sobre que no falte, y nunca por mucho trigo es mal año, ni daña lo que abunda, como no sean palos ó disgustos.

Dicen que una de las chicas del sultán es malagueña.

¿Y cómo demonios habrá ido á parar allí la muy odalisca?

¡Tendrá que ver la historia de esa muchacha!...

No soy de esta tierra

ni en ella nací.

...La *fortuniya* roando... roando
me trajo hasta aquí.

..

Y basta de morerías. Vamos á otra cosa.

Un poquito de política, ¿eh? Para desengrasar.

Quédese Muley Hassan

tan barbián y tan morazo

y volvamos á Gamazo

(Don Germán).

Que con su genio estupendo

nos quiso llenar de plata

y al pobre le van saliendo

los tiros por la culata.

Ganar el oro y el moro

se permitió augurar

y sin encontrar el oro

con el moro vino á dar.

De todo lo cual se desprende que las economías han tenido mala sombra desde que se iniciaron... ó que se han iniciado mal.

Ustedes optarán por la explicación que más les acomode.

..

Los rusos son acogidos en Francia con entusiasmo.

Es natural.

Á principios de invierno los rusos vienen muy al caso.

Las fiestas organizadas en honor de los marinos del imperio, han resultado brillantísimas.

¡Que sea enhorabuena, vecinos!

PICATODO.

Conservas

—
Marrasquino.

Todo el mundo conoce este exquisito licor, y nadie ignora la fama que ha dado

á la pequeña ciudad de Zara, en la Dalmacia, en donde de largo tiempo se fabrica el marrasquino de ese nombre, tan apreciado por los aficionados en todas partes. No vamos á dar aquí, ni siquiera á título de curiosidad, la fórmula ó procedimiento que emplean en Zara para su fabricación, pues además de que eso nos llevaría lejos sería de poco provecho para nuestros lectores; pero sí vamos á indicar un medio sencillísimo de hacer en pequeño, un marrasquino excelente, muy parecido al de Zara.

Supongamos que queremos fabricar tres litros de marrasquino: tomaremos un kilo y medio de buen azúcar florete y poniéndolo al fuego moderado en un perol ó en una caldereta con cerca de un litro de agua se calienta hasta completa disolución. Sin dejarle calentarse mucho, se le añaden primero un poco menos de un litro y cuarto de alcohol de 33 á 34 grados y se menea mucho para que la amalgama sea perfecta. Se disminuye aun la intensidad del fuego, dejando justo lo necesario para que el líquido se mantenga caliente. En seguida se van incorporando: cinco gotas de esencia de almendras amargas; dos de esencia de rosa, una de esencia de canela y dos de esencia de azahar. Después se filtra cuidadosamente, se pone en un gran frasco de cristal, se tapa lo mejor posible y se pone en un lugar enjuto. Al cabo de veinticinco días ó de un mes se vuelve á filtrar y se pone en botellas.

Modo de curar las aceitunas.

Si España es el país de las aceitunas, la región de Europa en que más abundan y de mejor calidad son; ¿qué mucho que sea este país en donde más se consumen y en donde más haya adelantado el arte de prepararlas y conservarlas?

Ese fruto, que constituye para nosotros un venero de riqueza nacional, se destina generalmente á dos usos. El primero, el más importante, á la extracción del aceite; y el segundo, al consumo en crudo. Pero para este último uso es preciso *adobarlas* ó *secarlas* convenientemente. Al efecto se escogen las más carnosas, gruesas y sanas, y mientras las que hayan de ser adobadas se cosechan verdes, las que han de secarse se cogen cuando presentan un color negro bien marcado; cuando casi se desprenden por sí mismas del árbol.

Para lo primero se principia echando-

las en agua clara y dejándolas macerar por espacio de seis ó siete días, cuidando de cambiar cada seis ó siete horas el agua. Cuando ya han perdido algo su sabor amargo, se ponen en una tinaja ó en un barril con salmuera en cantidad suficiente para cubrirlas, y se mantienen sumergidas en dicha salmuera. Se sazonan mezclando en sus capas al ponerlas en el recipiente algunas ramitas de romero y de hinojo. Se tienen así sumergidas, sin tocarlas para nada durante cincuenta ó sesenta días. En ese estado se pueden conservar más de un año, con tal que se tenga cuidado de no dejarlas subir nunca á la superficie del agua.

Adobo de las aceitunas para comerlas enseguida.

Cuando se las quiera preparar para comerlas pronto, ahorrándose las molestias de esperar tan largo espacio de tiempo, es preciso machacarlas primero y quitarlas el hueso. Se las pone á macerar en agua clara durante cinco días, pero cambiándoles el agua á lo menos cuatro veces por día; al cabo de ese tiempo se ponen en salmuera, como las precedentes; se las deja macerar seis días más en ese líquido, después de lo cual ya se pueden comer, pero condimentándolas con aceite y vinagre y un puntito de sal, si la salmuera no era fuerte, lo mismo que si se tratase de una ensalada cualquiera.

Adobo de las aceitunas con legía.

Esta manera de adobar las aceitunas es aun más en uso que la que generalmente se cree, sobre todo entre los que las destinan al comercio. Consiste en lo siguiente: Se hace una legía de fuerza regular ya con potasa, ya con ceniza, y se ponen en ella las aceitunas dejándolas el tiempo necesario para que la pulpa quede macerada. Cuando probando alguna se vea que han perdido el fuerte amargor que tiene la aceituna, se las traslada á una tinaja, tina ó barril para que se remojen en agua clara. Se las tiene así cuatro ó cinco días cuidando de renovar el agua tres ó cuatro veces cada día. Al cabo de siete u ocho días se ponen con salmuera, pero antes hay que asegurarse de que hayan perdido todo mal gusto. Al ponerlas con salmuera en los recipientes en que se tengan que guardar se sazonarán de este modo.

Se colocan en la tinaja ó barril por camadas, cubriendo cada una de ellas con hinojo, hierba de aceitunas y rodonchas

de limón; se ponen unos puñados de sal por encima, y luego aceitunas, y así hasta que estén todas. La última capa se recubre con unas ramas largas de hinojo, y se sujeta todo con una tapadera de madera que entre en la boca del recipiente, y sobre la cual se coloca un peso, una piedra por ejemplo; se las echa agua. Cuando se empiecen á consumir se quita la corona de hinojo.

Si no se quisiera emplear la hierba de aceitunas y el hinojo, se la puede sustituir por nuez moscada, cilantro, clavos de especia y canela.

Acetunas secas

Las aceitunas secas no son de uso tan general como las conservadas por los procedimientos que acabamos de indicar. Esas aceitunas, como ya hemos dicho, hay que dejarlas madurar enteramente sobre el árbol.

Después se secan al sol, dejándolas expuestas á su acción por espacio de unos diez y ocho días.

Al cabo de este tiempo hay que espolvorearlas con un poco de sal y ponerlas en cestos para conservárlas tapadas.

Existe otro procedimiento de conservación que se puede muy bien emplear cuando la cantidad de aceituna no es muy grande; procedimiento que además tiene la ventaja de poder hacer uso de las aceitunas secas á los dos ó tres días.

Para eso se las trata de la manera siguiente:

Se colocan las aceitunas en un canastillo ó en una cesta y se espolvorean muy bien con sal, sacudiendo el canastillo para que ésta penetre por todo. Al cabo de veinticuatro horas comienza el fruto á trasudar el agua de vegetación, y á los tres ó cuatro días de repetir esta operación ya se pueden comer.

Adviértase que es preciso dejar la cesta ó canastillo colgado para que pueda escurrir.

Palos catalanes

Lo que en pastelería se conoce bajo este nombre es un pastel muy bueno y bastante fácil de preparar.

En una cazuela nueva se pondrá medio litro de buen aceite de oliva; se coloca sobre un fuego vivo, y cuando ya esté á punto de encenderse se se aparta de la lumbre, se deja enfriar un poquito y se le añade medio litro de agua común.

Se mezcla, y en seguida se va echando

harina candéal cuanta el líquido pueda admitir, de manera que quede una pasta blanca, pero que se pueda manejar fácilmente.

Se deja enfriar bien dicha pasta, y después se extiende sobre una plancha y se le incorporarán una docena de huevos, trabándolo todo perfectamente. Así preparada la masa se harán los palos, dándoles de ocho á nueve centímetros de largo.

Se van colocando sobre planchas ligeramente aceitadas, procurando ponerlos á tres ó cuatro dedos de distancia porque al cocer crecen mucho, y si estuviesen juntos se pegarían unos con otros.

Se llevan al horno y se cuecen, y cuando lo estén se abren á lo largo por uno de los lados y se rellenan con crema; luego se tendrá en un cazo un poco de azúcar en punto de caramelo y se baña con él la superficie de los palos.

JONKSONVILLE.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Sabañones.

He aquí un excelente preservativo contra esa enojosa molestia que tan gran desazón casiona ya en los ojos, manos, orejas y nariz, ya en otras partes del cuerpo expuestas á la intemperie.

Tómese una onza de cera blanca, una de trémino de vaca y dos de manteca de cerdo sin sal; cuézanse en una vasija vidriada, y después de haber cocido un poco, pásese por un lienzo. Al tiempo de acistarse se extiende sobre los sabañones una porción de esta pomada, y sobre ella el vendaje; se repite esta operación por cuatro ó cinco días, y desaparecerán.

Agua de colonia

No hay droguero ni aún herbolario que no prepare hoy día esta agua tan apreciada; y la verdad es que su composición, lejos de ser un secreto, es la cosa más sencilla y menos costosa del mundo. Cualquiera puede fabricarla para su consumo sin gran molestia; y en obsequio á nuestros lectores vamos á apuntar aquí algunas de las más conocidas recetas:

1.º Tomad un litro de alcohol limpio de treinta y dos á treinta y cuatro gra-

dos, y añadidle: cuatro gramos de esencia de limón, otros cuatro de esencia de bergamota, dos de esencia de naranja, uno de esencia de espliego, uno de esencia de azahar, y cuatro gotas de la de rosa. Se agita, se deja en reposo veinticuatro horas y se puede usar.

2.º Tomad igualmente litro y medio de alcohol limpio de treinta grados (Cartier) y añadidle: 120 gramos de esencia de bergamota, 30 gramos de esencia de toronja, 25 ó 30 de flores de limón, 4 de flores de espliego, otro tanto de esencia de menta, 3 de esencia de romero, uno de la de clavo, otro tanto de la de tomillo y 25 de aceite esencial de naranja. Se agita el frasco tres ó cuatro veces por día, y al cabo de tres ó cuatro se cuela ó filtra.

El agua de colonia así fabricada es muy superior, y si las esencias empleadas son finas, puede mantener la competencia con las que se exhornan con las más acreditadas marcas.

3.º Si se desea hacer una agua de colonia menos fuerte, se rebaja el espíritu limpio hasta 25 grados (Cartier), para lo cual, si es del de 40 grados, bastará añadirle poco más de una tercera parte de agua. En este caso, para poder aclarar bien el líquido después de hecha la mezcla, lo más conveniente es disolver primero los ingredientes (enumerados en la fórmula número 1.º) en una disolución de subcarbonato de magnesia, en donde se harán macerar unas cuantas horas, cuidando de tener el frasco bien tapado. Después se va añadiendo poco á poco el alcohol y meneando. Al cabo de unas cuantas horas si filtra todo.

Una opinión sobre el uso del corsé.

Es el corsé la parte del vestuario de la mujer sobre la cual más se ha discutido, y mientras muchos higienistas combaten con argumentos al parecer muy atondibles el uso de esa especie de coraza que sirve para comprimir hasta el exceso el talle de las damas, que favorece en sumo grado, otros sabios profesores de incontestable competencia, como M. Bouvier, no sólo aprueban plenamente su uso, sino que lo aconsejan desde el punto de vista higiénico.

Este célebre autor ha hecho más; ha escrito una obra expresamente para demostrar históricamente, que ese tan combatido armatoste, lejos de perjudicar el desarrollo muscular de la mujer le favo-

pero, y que, no solamente no es el corsé culpable de los muchos males que se le imputan: es decir, que no es el león tan fiero como le pintan, de lo cual nos alegramos infinito por las señoras; pues persuadidos estamos desde mucho, que todos los argumentos científicos y todas las demostraciones de la experiencia, serían insuficientes á hacer que una sola hija de Eva renunciara al apreciable corsé, cuyo uso se pierde, según el citado autor, en la profundidad de los tiempos históricos.

Sin embargo, de esa especie de elogio apolítico encomiástico de esa coraza interna, ídolo de las hembras y objeto de codicia para los varones, vamos á transcribir la opinión que sobre el corsé tenía el célebre profesor del Val-de-Grace, doctor A. Lacassagne. Creemos que, por su comprensión en la zona epigástrica, dificulta la acción del estómago, sobre todo después de comer, y así produce dispepsias. Esta acción abdominal, se propaga hasta el útero, tan mal sostenido como sabemos, y le desvía de su posición; de aquí las anteversiones y retroversiones de este órgano, cuya circulación se dificulta en seguida, y la existencia, al mismo tiempo de un catarro.

El corsé presta atractivo á las jóvenes y sostiene ó las mamas de las mujeres adultas. No debe, pues, suprimirse; además, su antiguo uso prueba que responde á una necesidad. Ha de colocarse poco apretado, y el cono inferior no debe tener una paleta larga y resistente. Esta última indicación se ha adoptado en el corsé cintura, derivado del corsé regente.

Reactivo para descubrir el aceite de sésamo en el aceite de oliva.

Se recomienda el siguiente:

Pirogallool. 2 gramos.

Acido clorhídrico puro. 28 —

Se introduce en un tubo de ensayo de boca ancha y provisto de un tapón; se ponen igualmente en el mismo 14 á 28 gramos del aceite que se ha de ensayar; agítase bruscamente y déjese después reposar para conseguir la separación del aceite y del ácido. Se sustrae el líquido que sobrenada por medio de una pipeta y hierve el ácido durante cinco minutos. Si existe aceite de sésamo en la muestra del aceite de oliva ensayado, el ácido después de her-

vido adquiere una coloración purpúrea, mientras que el aceite puro no da más que coloración amarilla de paja. Con este reactivo se puede descubrir fácilmente la adición de 1 por 100 del de sésamo en el de oliva.

STRAFF.

Diabluras

Adivinar cuál es el número igual de objetos que una persona tiene en cada una de sus manos.

Este juego se funda en un sencillísimo cálculo aritmético que reconoce por base una de las propiedades peculiares de las razones y proporciones geométricas.

Permítannos aquellos de nuestros lectores que poseen nociones de Álgebra, que empecemos por la demostración científica, reservando para después el formular la regla que se deduce y los ejemplos necesarios para su confirmación.

Demostración.—Llamemos X al número que se busca, P al que se quita al uno para añadir á otro. Así, pues, nuestro interlocutor tiene X objetos en cada una de sus manos (ó de sus bolsillos, poco importa), con tal que sea número igual, es decir, $X=X$.

Hecha la transposición de p objetos de un lado á otro, tendremos, en uno de los lados $x-p$, y en el otro $x+p$. De manera que la razón entre estos dos

objetos será: $\frac{x+p}{x-p}$ y aun cuando multiplicáramos ó dividiéramos por un mismo número, cualquiera que éste fuese el numerador y el denominador, (antecedente y consecuente), tendríamos constantemente:

$$\frac{x+p}{x-p} = \frac{m}{n}$$

Ahora bien; si multiplicamos esa razón

por la diferencia p tendremos: $p \left(\frac{m}{n} \right)$ y

si aumentamos el producto de una unidad $p \left(\frac{m}{n} + 1 \right)$. Es evidente si dividiéramos

el producto de esa razón por ella misma, menos una unidad, ó sea por

$\frac{m}{n} - 1$, el cociente sería: $p \left(\frac{m-n}{m-n} \right)$

De cuya fórmula deducimos la regla siguiente:

Regla.—Que para averiguar el valor de dos cantidades iguales se disminuye una de un cierto número de unidades que se añaden a la otra, y con los dos que expresan la razón existente entre aquellos:

1.º Formar una fracción de tal manera que el numerador esté compuesto del numerador de la razón dada, más el denominador de la misma, y el denominador lo esté a su vez, del numerador de la razón dada menos el denominador.

2.º Multiplicando después la fracción por se medio obtenida, por el número que se le restó al uno de los dados y se añadió al otro.

3.º Sacando las unidades que resulten del quebrado formado por los respectivos factores.

Siguiendo esta regla el juego es facilísimo:

Juego.—Se ruega a una de las personas de la reunión tomar en cada una de sus manos igual cantidad de cierto número de objetos; por ejemplo, habichuelas, garbanzos, fichas de marcar, etc. Hecho esto, se le ruega nuevamente pasar de una a otra mano (ó del mantón ó del bolsillo), un número cualquiera de esos mismos objetos, ya sea designado por el interlocutor ya por otro cualquiera de los asistentes.

Luego es preciso que esa persona (que debe saber el cálculo, naturalmente), os diga qué razón existe entre el número de los objetos aumentados y el de los disminuidos. Escribís en un papel dicha razón y asimismo el número disminuido, cuyos datos son lo suficientes para efectuar el cálculo indicado.

Primer ejemplo.—Supongamos que nuestro interlocutor toma 60 objetos en cada mano, mantón ó bolsillo y veamos lo que se hace.

—Sírvase usted pasar de uno a otro lado un cierto número de... (lo que sean), y dígame cuál es este número.

—Ya está. He pasado de un lado a otro 12.

—Tenga usted la bondad de decirme ahora una cualquiera de las razones ó razón única que existe entre las dos nuevas cantidades que hay en cada lado.

Come al aumentar 60 de 12 hay 72 y al

disminuir 60 de 12 quedan 48, la razón que, á concepto y voluntad del interlocutor puede anunciarse, será una de estas.

de $\frac{72}{48}$, de $\frac{36}{24}$, de $\frac{18}{12}$, de $\frac{9}{6}$, de $\frac{3}{2}$

Poco importa lo que sea y suponemos que opta la última $\frac{3}{2}$. Entonces se hace el cálculo y tendremos:

$3+2=5$; $3-2=1$, ó sea $\frac{5}{1}$, y multiplicando por 12, número quitado y añadido.

$$\frac{5}{1} \times 12 = \frac{60}{1} = 60$$

que es efectivamente el número igual de objetos que se eligieron por nuestro interlocutor.

Segundo ejemplo.—Supongamos que los objetos cogidos son 35 y que se pasan 15 de uno á otro lado. Tendremos:

$35 - 15 = 20$, y $35 + 15 = 50$, ó sea $\frac{50}{20}$

razón 5 es á 2 ó $\frac{5}{2}$. Y haciendo el cálculo indicado.

$5 + 2 = 7$, y $5 - 2 = 3$; de donde $\frac{7}{3}$.

Ahora bien: $\frac{7}{3} \times 15 = \frac{105}{3} = 35$,

que son los objetos apartados.

Tercer ejemplo.—Sea el número de objetos elegidos el de 212 y el de los que se apartan y añaden á uno de los dos 50, tendremos:

$212 + 50 = 262$; $212 - 50 = 162$
ó sea $\frac{162}{162}$; $262 + 162 = 424$; $262 - 162 = 100$

resulta: $\frac{424}{100}$; $\times 50 = \frac{21200}{100}$ y dividiendo

21200 por 100 resulta 212, que es efectivamente el número de objetos elegidos.

ASMODEO.

¡TU ERES DE ALLÍ!

Que Dios te guarde, serrana,
que Dios te bendiga, prenda;

ya sé de donde procedes:
¡Viva tu patria, morena!
Esa cara y esos ojos
tienen mucho de tu tierra.
Naciste en Andalucía,
naciste en la Macarena,
ó en Córdoba la sultana
ó en Jerez de la frontera,
ó en el Puerto ó en Sanlúcar,
ó en la playa malagueña.

.....
Eres de allí donde el cielo
nunca preságia tormenta;
de allí donde el sol abrasa;
de allí donde el aire quema;
de allí donde los jardines
de aroma el espacio llenan;
de donde brotan más flores
y se mantienen más frescas.
De donde son las pupilas
que saben mirar de veras.
De allí donde las guitarras
refieren mejor las penas,
haciendo sentir más hondo,
vibrando mejor las cuerdas
al acorde de las palmas
y al son de las castañuelas;
de allí donde las caricias
en la carne dejan huella;
de donde son los suspiros,
el querer y la firmeza,
los hermosos corazones
y las graciosas morenas,
que tienen el alma grande,
muy negra la cabellera,
unos pies muy diminutos,
una boca muy pequeña,
y por ojos dos abismos,
y por dientes ricas perlas,
y que lucen siempre rosas
en el pecho y en las trenzas.
De donde son las casitas
más blancas que la pureza;
y de donde son los patios
y de donde son las rejías,
la poesía y las mantillas
y la gracia y la belleza;
de donde nació mi madre...
¡Mira si querré a tu tierra!

.....
Que Dios te guarde serrana;
que Dios te bendiga, prenda.
¡Vivan mil años tus ojos
sin que los nublén las penas!
Porque eres de Andalucía,
nacida en la Macarena,
ó en Córdoba la sultana,

ó en Jerez de la Frontera,
ó en Sanlúcar ó en el Puerto,
ó en la playa malagueña!

E. PARADAS.

MIS AMORES

Yo adoro la poesía
de los cantares,
la que de noche agita
los olivares
murmurando recuerdos
de los harenos;
la que con la guitarra
llora pesares
y en las alegres fiestas
celebra bienes.

La que enjendra en mi tierra
de Andalucía
el ardor en los ojos
de la morena,
y en la mata de nardos
la poesía
y el olor en las hojas
de yerba-buena.

Y es en el campo alegre
verde romero
y olvido en el suspiro
de la arboleda,
y allá en los altos picos
nieve de Enero
que a los goces de Mayo
presente queda.

Amo la flor que al sueño
cierra su broche,
las caprichosas nubes
de los celajes,
la venturosa reja
que da a la noche...
la soledad dormida
de los paisajes.

.....
Por eso a tí te adoro,
porque en tí miro
realizados los sueños
de mis pasiones;
porque en tus negros ojos,
noche, respiro,
porque beso en tus labios
mis ilusiones.

M. MAGNAD.



EL GURIPA

Movible como burbuja,
como una sonaja alegre,
más traicionero que astuto,
más astuto que valiente,
en revueltas y motines
amigo de entrometerse,
de toda riña testigo,
en todo lance presente,
el «golfo» de los Madriles
da, como decirse suele,
la hora en el reloj ajeno
que á la mano se le viene.
La hora da, mas no los *cuartos*,
que eso es cosa diferente,
y entre el toma y entre el daca,
daca y toma cuanto puede.
Equis se nombra su madre,
é igual signo el padre tiene,
y él nació, no sabe cuándo,
de una X y otra X.
No siendo nada, lo es todo;
Madrid entero es su albergue,
su cama está en cada puerta,
su vaso está en cada fuente.
Amigo de las charangas
y de desfiles lucientes,
baila al son de las primeras,
va de los otros al frente.
Soñando con pedestales
que lo luzcan y lo eleven,
en cualquier bronco tumulto
á los faroles asciende.
Antes que le apunte el bozo,
enamora, juega y bebe,
y se pega dos *morradás*
con quien dárselas quisiere.
Tiene vela en todo entierro,
y si cualquier fiesta huele,
aunque no lo invite nadie,
por cualquier parte se mete.
De *El Liberal*, á quien ama,
algún *veinticinco* vende,
no por lucro, por la mira
de que se ilustre la gente.

Para probar que es humilde
en un andrajo se envuelve,
y quitárselo no intenta
hasta que él se le desprende.
Usa gorra desgarrada
y los tufos á las sienes,
y maneja el Diccionario
que usaría *Rinconete*.
A la sombra de la cárcel
acostumbra á estar á veces,
y es que entonces *no recibe*
y *se queda* porque quiere.
Este hechicero prodigio
no usa nombre y tiene siete:
granuja, charrán, guripa,
rata, golfo, tuno y peine.

SALVADOR RUEDA.

EPIGRAMAS

El comandante Ronderos
pasa entre sus compañeros
del batallón, por valiente;
siendo tan afortunado,
que su esposa le ha obligado
á hacer *un cambio de frente*.

—¿A que te tiro una china?
dijo Perico á Cristina.
Y ella repuso: —¿A que no?
Mas no le valió á la indina,
pues Pedro se la tiró.

E. DE LUSTONÓ.

PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE
Alamo 1 duplicado principal.
Habitaciones reservadas.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑÍA