



# LA MESA MODERNA

MADRID — JUEVES 2 DE NOVIEMBRE DE 1893.

## Plato fuerte

### LA MONA DEL POSADERO

Era el tío Vinagrillo el posadero más campechano y socarrón de cuantos posaderos ha habido en la bendita tierra de los Siete Niños de Ecija. Solterón empedernido, había llegado á los cuarenta y cinco sin que, á pesar de cuantas buenas mozas le bailaron el agua allá en sus buenos años, se le conocieran más afecciones que las de desollar desapiadadamente á los infelices viajeros obligados á hospedarse en su no muy confortable ventorro de *Los Milagros*, ni más amores que el que profesaba á su anciana madre, vieja setentona, especie de momia empergaminada, viuda pasada y cascada que había consagrado toda una existencia de penalidades á la educación de Vinagrillo, y en quien éste, en justa reciprocidad había concentrado todas las afecciones de su corazón, y á lo que adoraba como á un idolo.

Pero es el caso, que nuestro Vinagrillo poseía una hermosa mona, que quería casi tanto como á su anciana madre: una mona endiablada, indecente y mal criada, capaz de desesperar con sus eternas monerías al más cachazudo y pachurento mortal; una mona, graciosísima, sí, pero caprichosa, capaz de todas las

travesuras y de todas las malas tretas imaginables en una mona, que sobre ser mona, era mora, que es cuanto hay que decir.

Ello es que *Manolita*,—asi se llamaba el terrible animal—era el encanto del tío Vinagrillo á quien caían en gracia todas sus monerías y á fuerza de mimos y consideraciones llegó á convertirse el animalito en un verdadero tirano de la posada, en una especie de dictador, que se convirtió en más de una ocasión en verdadero objeto de desesperación para muchos de los arrieros, viajeros y clientes del ventorro de *Los Milagros*.

Pero si á los parroquianos del tío Vinagrillo no les hacía *Manolita* maldita la gracia, en cuanto á él, le hacía tanta, que solía decir que las diabluras de su mona le ayudaban á sobrellevar los malos ratos que con harta frecuencia le propinaban las monas que cogían sus clientes; monas éstas, que al cabo y al fin tampoco le desagradaban por la mucha cuenta que al posadero le tenían; pues que en resumidas cuentas, en esos percances de sus parroquianos no le alcanzaba sino escasa responsabilidad, al decir de malas lenguas que cuentan de él, que nunca dejó de hacer cuanto supo y pudo para *aguar* lo más posible el buen licor generador de tales monas.

Pero como en este misero valle de lágrimas no hay dicha que fin no tenga, el bueno de Vinagrillo fué

un día sorprendido en medio de su vida pacífica y satisfecha por una desgracia; la mayor que alcanzarle pudiera, y que debía cubrir con un crispón de amarga tristeza todos los días de su vida; su madre, su madre adorada, se extinguió en el seno de la muerte, y en alas de la cruel parca se fueron todas aquellas afecciones que ocuparan durante muchos años un lugarcito en el corazón del posadero de Ecija. Pero no se ha podido averiguar aun quien sintió más la pérdida de la buena anciana, si Vinagrillo ó su simpática *mona*, porque han de saber ustedes que el animal profesaba el más entrañable cariño á la buena vieja, que le consentía todos sus caprichos y la mimaba de lo lindo.

Aconteció, pues, entonces la anécdota que vamos á narrar; anécdota auténtica, puesto que no podemos dudar de la veracidad de la persona que la presencié y nos la ha contado, y que, en todo caso, prueba una vez más el poder del miedo para crear en el espíritu del hombre fantasma extrañas resurrecciones. Se imagina uno ver, se afirma de buena fe que se ha visto; la historia corre de boca en boca; cada cual va añadiendo algo más raro, más sobrenatural; y, cosa admirable, cuanto más absurda es, con mayor facilidad se la cree y con mayor placer se cuenta.

Hacia ya cinco días que se había dado sepultura al cuerpo de la madre de nuestro posadero. Era una noche horrorosa del helado Enero, en que las cataratas del cielo parecían haberse abierto, y en medio de una terrible tempestad de truenos y relámpagos, descargaba sobre la tierra un diluvio de agua.

La vastísima cocina de la posada

del tío Vinagrillo, en cuya ancha chimenea ardía un fuego de infierno, estaba llena de huéspedes, tra-gineros, arrieros, marchantes y viajeros, que la tempestad había obligado á buscar un abrigo aquella noche, no sabemos si con más miedo de la furia de los elementos que en las alturas se estaban desencadenando, que á los innumerables salteadores y devotos de lo ajeno, que por aquellos tiempos infestaban aún los caminos de nuestra Andalucía.

Entre los huéspedes hallábase un bizarro oficial de infantería, el mismo á quien debemos esta narración, y un pobre cura de aldea, tan sencillo como crédulo y supersticioso.

La necesidad de alojar tanta gente hizo, sin duda, que el posadero mandase á una vieja criada que fuese á preparar camas, ó lo que fuese necesario para utilizar el aposento, en que, pocos días antes, había muerto su madre.

La pobre criada tomó un candil, y visiblemente disgustada encaminóse hacia aquella para ella temible habitación.

De pronto se oyeron en el cuarto superior gritos de socorro, y aparece en lo alto de la escalera la vieja fregona, con el rostro desencajado y pálido como la muerte.

—¡Mi ama! ¡Mi ama!... he visto á mi ama... allí, allí... allí está en la cama... ¡Jesús me valga!...

—¡Vete á los demonios! vieja bruja—exclama el tío Vinagrillo, echándose de valiente.

—Quietos, señores—añadió dirigiendo una mirada á sus huéspedes, que todos, á excepción del oficial, se habían puesto en pie,—quietos; eso no es nada, esa pobre Teresona

vé por todo visiones y fantasmas.

Y tomando otro candil, subió al cuarto seguido de un criado.

Amo y criado, á los dos minutos rodaban, más bien que bajaban aquella escalera, tan pálidos y desencajados, como poco antes lo había verificado la Teresona ella misma.

—Sí, si señores... mi madre mi buena madre está en su cama! La he visto bien, allí acostada, con su gorro de dormir puesto en la cabeza como acostumbra... ¡La virgen me valga!

Los asistentes, todos perplejos, y muchos de ellos asustados, mirábanse silenciosos unos á otros. Por fin, el oficial se decidió á romper aquél silencio de muerte, y dirigiéndose al sacerdote le dijo:

—Vamos á ver, señor cura, ¿puede usted posible lo que dicen haber visto esta buena gente?

—Como que así nos lo enseña y manda creer nuestra santa religión.

—Siendo así, suplico á usted se prepare para seguirme, porque supongo que usted no temerá á las almas en pena que se revelan á los vivos.

—No, señor; pero es el caso que he de preparar agua bendecida para los exorcismos, según manda nuestra santa madre la Iglesia.

Requirió el cura un perol con agua.

Diéronselo, y para que nada faltara, la Teresona sacó de un rincón uno de esos pinceles de esparto picado de que se sirven las mujeres del campo para blanquear las cocinas, y que ella juzgó muy á propósito para hacer las veces de hisopo.

Recitó el sacerdote los correspondientes rezos; bendijo el agua del perol, y concluida la ceremonia,

nuestro oficial, que estaba haciendo esfuerzos heroicos para no dejar escapar la carcajada que asomaba á sus labios, acarició, por lo que pudiera ser, el puño de su fina toledana, y dijo tomando un candil:

—Ahora, en marcha.

Suben escalera arriba; y como nada hay más comunicativo que el ejemplo del valor, á no ser el ejemplo del miedo, siguiéronles el tío Vinagrillo, y muchos de los arrieros, armados todos ellos de sendas garrotes y de sólidas estacas.

Entraron en el cuarto, y todas las miradas dirigiéronse hacia al lecho. En efecto, allí, bajo sábanas, y con la cabeza cubierta de un blanco gorro de dormir había un bulto, algo parecido á un cuerpo humano.

—Diga usted, señor posadero,—dijo el oficial—¿es ésta su señora madre?

—Sí; sí señor; replicó Vinagrillo llorando—es mi pobre madre.

Mientras tanto nuestro buen cura recitaba sin cesar las oraciones prescritas por el ritual romano para exorcitar é invocar los espíritus. Concluido que hubo el rezo, cogió el hisopo, y sacudiéndole por encima de aquél bulto recubierto del gorro engañador, tal chaparrón de agua bendita le largó, que el *espíritu*, sintiéndose inundado de un líquido tan frío, rechinó los dientes fuertemente, sacó unos brazos negruzcos, se esperezó; y como impulsado por poderoso resorte, dió un furibundo salto cogiendo al pobre cura por el pezuqueo. El infeliz sacerdote, medio muerto por el terror, exclamaba con voz apagada:

—¡Vade retro Satanás! ¡Vade retro Satanás!...

Y, de rodillas en medio del cuarto, presentaba un Crucifijo supuesto

que le asió fuertemente por la espalda.

Mientras tanto, el tío Vinagrillo, saltando de alegría:

—¡Mi mona! ¡Mi Manolita!... mi querida mona! Exclamaba, riendo como un loco.

—¡El demonio!... gritaban todos á una los espavoridos arrieros, huyendo como alma en pena, y precipitándose escaleras abajo.

—La necesidad y la supersticiosa ignorancia vuestra, murmuraba entre dientes nuestro oficial, mientras hacia esfuerzos inauditos para separar del padre de almas, muerto de miedo y mal trecho el maldito animal.

J. SORIANO.

## LA INSTRUCCIÓN MILITAR

(Una opinión del capitán Mayne-Heid)

Tenia curiosidad de ver el teatro de aquella acción decisiva, porque en aquella época de mi vida me sentía arrastrado hacia las cosas militares. Pero un sentimiento más fuerte que una simple curiosidad me impulsaba á visitar el campo de batalla de Nueva-Orleans (Estados-Unidos de la América del Norte). Tenía yo entonces una opinión considerada generalmente como herterodoxa, á saber: que el soldado *improvisado* es en ciertas circunstancias igual al mercenario de profesión, y que para vencer no se necesita un largo aprendizaje militar. La historia de la guerra, estudiada superficialmente, parece rechazar esta teoría, la cual está contradicha igualmente por el testimonio de todos los militares. Pero en semejante materia los testimonios militares no tienen valor. ¿Quién ha visto á

un militar que no sostenga que su arte es el más impenetrable de todos?

Por lo demás los dueños del mundo no han perdonado ningún trabajo para esparcir entre sus pueblos falsas ideas sobre este punto, porque es necesario encontrar una excusa para esa terrible carga de las naciones que se llama el ejército permanente.

Mi deseo de ver el campo de batalla de las orillas del Misissipi, tenía relación principalmente con esta cuestión. Aquella batalla había sido uno de mis argumentos más sólidos en favor de mi opinión, porque en aquel sitio unos 6.000 hombres que jamás habían oído la absurda voz del mando: *¡Vista á la derecha!* habían sabido por la habilidad de sus maniobras derrotar y casi destruir á un ejército casi doble de veteranos bien equipados.

Desde que me detuve en aquel campo de batalla, he llevado la espada en más de una ocasión, y lo que afirmaba entonces teóricamente, me ha sido demostrado después por experiencia. El aprendizaje del oficio de las armas es un error, y el ejército permanente un engaño.

## Lista de Platos

### Sopa de calabaza.

No vamos á decir nada nuevo á nuestros lectores en este artículo.

Desde que hay calabazas (y envidado si son viejas) se sabe hacer la sopa de ese nombre, que no por ser muy vulgar deja de ser buen manjar.

Se toman unos trozos de calabaza paja, se pela y monda, se corta á trozos pequeños, se pasa por agua fresca y se limpian.

Luego se echan en una cacerola con

un poco de agua y se colocan sobre una lumbre moderada.

Una vez cocida la calabaza se escurre y se pasa por un colador ó por un cedazo. Resulta un espeso puré que hay que remojar con leche caliente.

Se añade manteca fresca y un poquito de sal y se hierve.

Se preparan y colocan en una fuente unos coscorrónes fritos con aceite ó con manteca y se vierte por encima el puré.

Hay quien añade azúcar á esta sopa.

#### *Potaje de castañas*

Escójanse buenas castañas pilongas, desechando todas aquellas que estén agusanadas y lávense bien.

Se ponen en un perol con agua y sal y se cocen bien.

Mientras tanto se pican unas cuantas verduras, perejil, cilantro verde ó hierba buena, que después de bien mojado en el mortero ó almóndigos juntamente con un poco de pan remojado con vinagre y un un par ó tres de castañas, se moja todo, sazónándolo con especias y canela.

Hecho ese mocho se deslie con un poco del mismo caldo de castañas y se junta.

También puede echarse miel ó azúcar para endulzarlas.

#### *Sopa á lo pescador.*

Lo que vamos á describir no es ciertamente la renombrada «calderada» de los alicantinos; pero es, eso sí, una sopa de vigilia que en nada le cede al *caldero*.

Para hacer una *honest* sopa á lo pescador lo primero que hay que procurarse es pescado en abundancia y de varias clases.

Se separa enseguida el pescado grande y hermoso del pequeño, llamado *morralla*, que es el que ha de proporcionarnos el fondo ó caldo.

Se pone el pescado menudo en una cacerola con agua y se le hace hervir á gran fuego.

Una vez bien cocida la morralla, se saca de la cacerola, escurriéndolas; se pone en un colador en donde se exprime perfectamente hasta que suelte todo el jugo. Esta operación puede también efectuarse colocando el pescado en un lienzo y luego torciéndolo con otra persona.

Obtenido el jugo por uno de estos dos medios, se pondrán en una cacerola ochozas (de las pequeñas) de ese jugo y otras tantas del caldo de cocción. Después se

rocea con tres cucharadas de aceite de muy buena calidad y se añade corteza de limón, una cabeza de ajo limpia, un par de cebollas medianas y un manco compuesto de dos ramitos de hinojo, dos hojas de laurel; añádlas además sal y pimienta, y colocado sobre un fuego muy ardiente, se le deja hervir hasta que el aceite quede intimamente mezclado; es decir, hasta que cesando de sobrenadar, llegue á formar en el jugo una salsa blanquecina y perlada.

Mientras se cuece ese mojo, se corta el pescado gordo y hermoso que se ha reservado, y que debe ser todo lo fresco posible, y se echa en dicho mojo, en donde le haréis hervir con mucho fuego. Una vez cocido, retiráis los trozos de pescado del caldo y le apartáis en un plato, se cortan rebanadas delgadas de pan en una fuente honda ó en una sopera, se vierte encima el caldo, se tapa y deja ameznar por espacio de unos cinco minutos, y en seguida se sirve.

#### *Coliflor en salsa blanca.*

Se toma una hermosa coliflor, se limpia y lava bien.

Se pone en un perol á cocer con agua, un poquito de manteca (ó aceite bueno), y sal.

Después de bien cocidos (pero sin deshacerse) se colocan en una fuente, arreglando en ella las ramitas de manera que parezca la coliflor entera.

Hecho esto se riega con salsa blanca, (véase el núm. 3, pág. 28), y á defecto de ésta con buen caldo colado.

Si no se tiene particular empeño en que el plato presente buena vista, en vez de sazónarlas como acabamos de indicar, también se puede preparar rebozándolas con la salsa y dándolas después un par de vueltas en la cacerola.

Así preparadas tienen mejor gusto.

#### *Pies de cerdo á la Sainte Menesquould*

Sainte Menesquould, es un pueblecito de la Champagne (Francia), célebre por haber sido reconocido allí el desgraciado Luis XVI y su familia cuando intentó huir del huracán revolucionario que en 1892 planaba sobre la nación vecina amenazando la cabeza del rey.

De tiempo inmemorial prepáranse allí excelentes pies de cerdo como vamos á indicar.

Se limpian los pies de puerco que se quieren preparar según arte; es decir que

se flambéan, ó mejor, se socarran y lavan después con varias aguas calientes. Luego se parten en dos longitudinalmente, se atan sus dos extremidades con pedazos de cinta blanca para que durante la cocción no se separen. Se hacen cocer con una cantidad suficiente de buen caldo del puchero. Una vez cocidas se sacan del caldo y se escurren bien, se desatan, se abren, y cuando estén fríos se les pasa por manteca, se colocan sobre unas parrrillas á propósito, y con fuego muy lento se asan. Luego se sirven.

#### *Riñones de cerdo con vino*

Límpiese y córtense en rodajas ó ruedas delgadas los riñones que se quieran preparar. Pónganse en una cacerola sobre un fuego bastante vivo con manteca fresca, cebollas muy picadas, perejil, sal y pimienta la que se juzgue conveniente. Para que durante la cocción no se peguen y se revuelven con frecuencia. Una vez cocido se les agregará un cortadillo de vino blanco generoso, se les da un par de vueltas, y sin dejarles cocer se sacan del fuego y se sirven.

#### *Lengua de cerdo rebozada*

Se cogen una ó varias lenguas, según sean los comensales, se limpian á perfección y se cortan en pedazos, que no sean muy grandes, arrancándole primero la parte filaminosa interior llamada agallas que se debe deschar. Se pone en una cacerola con agua, sal y pimienta en grano; se coloca sobre un fuego vivo y se la deja cocer hasta que se reblandezca lo suficiente. Mientras tanto debe prepararse la pasta siguiente:

Se baten un par de huevos, se les añade un vaso de vino blanco bueno, y se incorpora poco á poco sin cesar de batir la harina de caudal que sea necesaria para que la pasta adquiere cierto grado de consistencia. Se le agrega un poco de manteca fresca ligeramente derretida, y engrosando el fondo de una cacerola se la coloca sobre un fuego muy vivo que no despidan humo ni tifo, hasta que dé los primeros indicios de romper á hervir, en cuyo caso se aparta.

Se sacan los pedazos de lengua de la cacerola donde cocieron, se escurren muy bien, y en seguida se procede á envolverlos con la parte descrita, la cual debe naturalmente estar más sólida que líquida. Rebozados todos los pedazos de lengua

se frien hasta quedar dorados, y se sirven calientes.

#### *Tortilla de saladillo.*

Se cogen de 200 á 300 gramos de buen saladillo de puerco, crudo, y que tenga aquel hermoso color sonrosado que tan buena vista le presta. Se corta en lonjas y éstas en trozos cuadrados y se ponen en una sartén de las á propósito para hacer tortillas. Pero antes de principiar la operación se pondrán en una cazuela siete ú ocho huevos, á los que se agregarán sal y pimienta pulverizada en cantidad adecuada para sazonarlos; un poquito de perejil bien picado con un poquito diente de ajo. Con un tenedor de los mayores se baten un buen rato los huevos y esos ingredientes con energía. Se pone sobre una lumbre bien encendida la sartén con el saladillo, y tan pronto como ésta se ravine un poco al calor, se le revuelve, y un minuto después, se vierten en la sartén, sobre el saladillo, los huevos batidos como queda indicado. A medida que va cociendo se remueve todo junto poquito á poco. A los pocos instantes se saca la sartén de la lumbre, y después de agitar bien la sartén con un movimiento de vá y ven, para despejar la tortilla del fondo, se le aplica un plato, se da vuelta en seco y se saca. Se pone ahora otro poquito de manteca en la sartén y se la deja calentar sensiblemente. Enseguida se vuelve á colocar la tortilla en la sartén; se coloca sobre el fuego tan sólo para que la superficie inferior se seque, sin dejar de agitar la tortilla zarandeando la sartén. A los pocos instantes, sin enrollar la tortilla, se saca y se hecha sobre un plato.

#### *Manos de carnero á la burguesa*

Se procuran unos piés de carnero y después de bien escaldados se les deshuesan hasta la juntura, se hacen blanquear con agua hirviendo, se refrescan, se florubean, y por fin se limpian perfectamente, quitándoles sobre todo la parte lanosa que tienen en la parte anterior á la pezuña. Se ponen á cocer con agua salada por espacio de cuatro horas poco más ó menos; luego se escurren bien, y enseguida se ponen á cocer en una cacerola de la siguiente manera.

En una cacerola pondrás un pedazo de manteca del tamaño de un huevo gordo, poco más ó menos, unas cuantas cebolletas ó escaluñas picadas finas, que será preciso hacer rehogar en la manteca.

agregando un poco de perejil también bien picado. Se remueve todo juntamente con las cebolletas y la manteca caliente. Enseguida se le echa una cucharada de harina candeal y se continúa removiendo todos estos ingredientes. A las dos ó tres vueltas añadiréis una cucharadita de buen caldo del puchero, un poco de pimienta bien machacada, una espulgarada de nuez moscada, y dejáis cocer unos instantes sobre un fuego muy lento. Enseguida echaréis un par de huevos en salsa para trabarla. En cuanto haya hervido un poquito le añadiréis un poco de zumo de limón y sal si es que estuviera sosa.

Colocáis las manos de carnero sobre un plato ó fuente que resista algo el calor, y vertiréis por encima la salsa; dejaréis calentar un poquito, y podéis servir.

#### *Patatas de carnero en escabeche.*

Preparáis, limpiáis y hacéis cocer las manos de carnero como hemos dicho en el artículo precedente, y una vez cocidas y deshuesadas, se parten en dos longitudinalmente y se ponen á escabechar con los siguientes ingredientes: diez ó doce gramos de sal molida; la mitad de pimienta pulverizada, ó mejor aun, cinco granos enteros; una cucharada de buen aceite; y de vinagre, el doble poco más ó menos. Se dejan los piés con ese caldo cinco ó seis horas, mezclándoles bien para que tomen el condimento perfectamente todos los pedazos ó piés. Después se prepara el rebozo siguiente que sirve para los fritos de carnes, de pescados y de entremeses dulces. Se ponen en un cacito 125 gramos de harina pasada por el cedazo; se hace un hoyo en el centro, y en medio se vierten dos decilitros de agua temperada; tres gramos de sal en polvo, dos cucharaditas de buen aceite y dos yemas de huevo previamente batidas, se mezcla todo perfectamente de manera que forme una pasta algo consistente, agitándola bien.

Es preciso que no quede demasiado dura, y si tal aconteciera, sería preciso aclararla echándole una cucharada ó dos de agua tibia. Después se batan las claras de los dos huevos muy bien y se mezclan con la referida pasta.

Se pone en una cacerola la grasa que sea conveniente; se calienta; se rebozan en la pasta los piés de carnero, después de bien escurridos. Se meten enseguida en la sartén, y, removiéndolos de cuando en cuando, se dejan freír para que se doren. Se

sacan de la sartén, se escurren y se arreglan artísticamente en el plato, para servirlos calientes.

Se pueden servir con salsa de tomate, á la que se añadirán unas espulgaradas de perejil picado menudo.

PETIT VITEL.

## En crudo

Parece que ya ha llegado la hora de emprenderla á trompazos con los riffeños. Es decir, de que el gran López Domínguez pesque el tercer entorchado.

Para lo cual tendrá mi general que ir al Africa y que entrar en campaña como la cosa tome algunos vientos, que si los tomará, supuesto que se trata de su ascenso.

Y además los marroquíes andan comprando cañones, fusiles y armas de todas clases, para disponerse á una lucha formal. En cuyas primeras escaramuzas, dicho sea de paso, nos hemos tenido que batir en retirada.

Con que lo del tercer entorchado pudiera también fugarse de una mano á otra.

Aunque no es de esperar.

Claro está que nuestra civilización es algo más adelantada que la de los moros y que por lo mismo contamos con mejores medios ofensivos y defensivos para una guerra.

Pero ¿y nuestros gobernantes?

Los cuales sobre ser mas terpes que los de por allí, dicho sea sin ánimo de ofenderlos, parece que se empeñan en ponernos en las peores condiciones para la lucha.

Porque tocante á guarnecer como á todas las cosas en este siglo

El dinero es lo primero con que ha de contar la gente y en España, justamente lo que nos falta es dinero. Del país quiso Gamazo engrandecer la riqueza y nos ha dado un porrazo en mitad de la cabeza.

Tal, lector, es mi opinión..., como usted no piense que subir la contribución es enriquecerla á usted.

Bueno, y además del dinero nos faltan otras muchas cosas.

Y nos sobran algunas.

En fin no es esta la hora de pensar en tales asuntos ni de renegar de nada que huela á español así sea un ministro de la Corona ó un guardia del Ayuntamiento. Pensemos ahora en los riffeños, á nuestro honor ultrajado (como dice todas las noches el *Heraldo*), en Mazuza, en las trincheras

en el fuerte y el fortín  
en las chicas del Sultán  
en el teniente Goffin  
y en que al gran López Domín...  
lo van á hacer capitán.  
Pensemos en la trinchera  
pensemos en los desdenes  
que sufrió nuestra bandera  
y además en la manera  
de fastidiar á los moros.

Y, á propósito, me ocurre una idea.

Si les mandáremos á Gamazo á los riffeños así como el que no quiere la cosa y con la sana intención de arreglarse los presupuestos, quizás obtuviéramos un resultado brillante.

Allí le llamarían Sidi-Mahomed el Gamazo, y como él diera en ajustarle las cuentas, bien pronto los dejaba á pedir limosna, bonificación sobre contribución é impuesto sobre impuesto y ¡duro! hasta que no quede un duro para muestra.

Yo mandaba allí á ese cravo  
y en tres días solamente  
dejaba sin un ochavo  
á todo bicho viviente.

¡A fuerza de economías.

¡Por supuesto!...

..

¡Y ahora de qué vamos á hablar?

Mejilla lo absorbe todo.

Pero en fin...

Dicen que el emperador alemán desea venir á España.

¡Qué idea tendrá de nosotros el buen señor?

En fin, que venga en hora buena.

Por lo cual no debe venir ahora.

..

También dicen que los rusos siguen dando el golpe en Francia. Que Carnot los ha visitado en Tolón, y que el pueblo sigue aclamándolos con entusiasmo.

¡Mu bueno está eso!, como diría el Guerrita si tuviera noticias sobre el particular.

Por cierto que es muy posible que los rusos vengan aquí á visitarnos.

Como lo ha hecho la Gran duquesa Wladimiro.

Lo malo es que no tenemos donde recibir.

PICATODO.

## Conservas

### Las morcillas

Pocos cuidados domésticos habrá en que las señoras anden tan atareadas como en las que acarrea para ellas la matanza del cerdo; y pocas operaciones en las que se muestren más celosas que en las que requieren la preparación de los embutidos.

Entre éstos ocupa lugar muy preferente la alegre morcilla, tan estimada y apreciada en nuestro país, en donde es fama que sabe confeccionar mejor que en cualquier otra parte.

Vamos hoy á dar cabida en las columnas de LA MESA MODERNA á los varios métodos que se siguen para su preparación y las diferentes clases que se fabrican en nuestras provincias.

### Morcilla española

Estas ricas morcillas se preparan haciendo cocer en un caldero estañado por dentro, una porción de cebollas de buena calidad, gordas, sanas, limpias y cortadas en cuatro trozos (tres ó cuatro decenas, según la cantidad de embutido que se pretende preparar.)

Una vez cocidas en el agua que sea conveniente, se sacan y se ponen á escurrir sobre cañizos, cedazos ó pedazos de lienzo grueso suspendidos.

En cuanto estén perfectamente escurridas se colocan por porciones sobre un tajo ó sobre una mesa; y con un cuchillo se pican hasta que queden casi reducidas á una pasta; y hecho esto se vuelven á escurrir, apretándolas entre las dos manos.

En una sartén ó cacerola de grandes dimensiones se ponen á rehogar con manteca de riñón de cerdo derretida. Se ponen en un gran barreño barnizado de dos á dos y medio litros de sangre de cerdo líquida, un kilogramo de manteca en rama, limpia de sus pieles y nervios, que

con el cuchillo de cocina se parte en pequeños cuadritos, y se echa la cebolla, meneándolo y remeneándolo muy bien para que todos los ingredientes se mezclen intimamente. Al propio tiempo se sazona con sal, pimienta ligeramente machacada, clavos molidos, un poquito de comino, hinojo en polvo, jengibre y piñones y también un poco de alcaravea y otro tanto de cilantro. Se revuelve de nuevo, probando si está bueno el condimento.

Así preparado el relleno se procede a hacer el embutido; esto es, a llenar los intestinos, que conviene sean de cerdo, perfectamente limpios y lavados, para cuya operación se emplean, a defecto de maquinilla, unos embuditos. Una vez llenos se atan á la distancia que se quiere, siendo la más conveniente la de ocho á diez centímetros si el intestino es ancho, y de quince á veinte si es de los estrechos.

Después se pican con un alfiler para que al cocer no revienten. Luego sólo falta hacerla cocer en agua, y cuando estén algo duras al tacto se sacan del agua, se ponen sobre un paño y se cuelgan en paraje fresco y ventilado.

#### *Morcilla extremeña*

Basta mentarlas para hacer su elogio: son buenas, retibuenas en verdad las que se suelen fabricar en esa región, y he aquí cómo acostumbra proceder en su preparación:

Se escoge para esta clase de morcillas la carne de la degolladura del cerdo por ser en su mayor parte gorda, y se pica en pedacitos regulares, que suelen ser del tamaño de una judía ó de un garbanzo.

En seguida se echa en un barreño barnizado y se adoba con las especias y hierbas siguientes: sal molida en cantidad conveniente; pimiento picante y dulce, mitad por mitad, para que dé color; pimienta en polvo una poca, y polvo de orégano, pasado por el tamiz, otro poco. Se amasa perfectamente con las manos hasta que todos estos ingredientes queden bien incorporados; se cubre la masa con un trapo doblado, y se la deja reposar en un lugar fresco y ventilado por espacio de cincuenta ó sesenta horas. Pasado este tiempo se echa sobre esa pasta sangre líquida de vaca y se vuelve á amasar muy bien para que todo quede intimamente mezclado.

También puede usarse la propia san-

gre del cerdo, lo que siempre dará mejor resultado.

Se procede á rellenar con ella los intestinos, como queda explicado en el precedente artículo, y al atar las morcillas se tendrá cuidado de dejarlas menudadas y picarlas con el alfiler para que no se revienten cuando hayan de cocerse. Después se cuelgan en la cocina para que reciban el humo.

#### *Morcilla de carne á la española*

Tal vez no sea esta morcilla de la más sabrosa, pero con toda seguridad que es la más rica y la más nutritiva de cuantas se fabrican.

En realidad, la morcilla de carne á la española es un intermedio entre esta clase de embutidos y los denominados chorizos.

Se cogen dos libras ó más de buen magro de cerdo; otro tanto de magro de vaca, á la que se despojará primero de sus pieles y de sus nervios; unas tres libras, poco más ó menos, de buen tocino blanco de cerdo fresco, y una libra de hígado del mismo animal. Esas cuatro especies de carne se pican finamente con el cuchillo, sobre un tajo ó sobre una tabla, hasta que quede casi reducido á pasta.

Después, tomándolo por pequeñas porciones, se va machacando en un mortero, que á medida se van echando en un barreño barnizado, en donde se reúne todo. Se sazona con sal en cantidad conveniente, pimienta pulverizada, cilantro, cominos, pimiento encarnado dulce y un poco de picante, y se revuelve todo con las manos para que toda la masa quede condimentada por igual. Hecho esto se tendrán preparados y limpios, á propósito, intestinos anchos de vaca ó de cerdo.

Se procede al relleno, como queda dicho en el primero de estos artículos, y se atan de la longitud que se quiera, cuidando de dejarlas algo holgadas y picarlas para que no revienten. Se ponen en salmuera, se ahuman como las anteriores, y se guardan colgadas en sitio fresco y ventilado.

JACKSONVILLE.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

El mes de Noviembre

Dichoso mes, que empieza con todos los

*Santos y acaba con San Andrés*, dice el adagio popular.

Y en efecto, el mes debe ser de los dichosos, no precisamente porque empiece con la fiesta de toda la corte celestial, sino porque en él, á la par que concluyen las recolecciones de los frutos de otoño y terminan los trabajos de la vendimia, empieza por todo el período la matanza del cerdo, y se abre para los apasionados á ese varonil ejercicio la temporada de la gran caza.

Casi podría decirse que con el *vuluble Noviembre*, como le llama un poeta francés, entra el año en su última etapa, en su período de vejez; es la segunda mitad del otoño, y sabido es que esta *segunda parte*, como todas, es peor que la primera; es decir, que está muy lejos de ser tan agradable como el Septiembre y el Octubre, que son, á nuestro parecer, lo mejor del año.

El año camina á paso rápido hacia sus postrimerias, y *Primario*, como le bautizaron los inventores del calendario revolucionario de 1794, es el digno precursor del temible invierno.

¡Qué triste y desconsolador es ver la campaña despojarse de sus galas; las verdes hojas de los frondosos árboles caerse sobre un suelo húmedo, sobre una tierra empapada, que cubren á manera de lienzo mortuorio!

¡Ver la alegre y risueña naturaleza perder una á una todas las piezas, todas las ricas joyas de sus adornos, y sólo ofrecer á nuestros ojos colores sombríos!

Entonces parece que se nos oprime el corazón al perder tantos y tan variados placeres de que gozaba nuestra vista; entonces, sólo con cierta poética melancolía, paseamos nuestras miradas sobre aquellos campos, tan desnudos ahora y tan ataviados y tan fértiles algunos meses há, donde ayer todo era vida, hoy todo es árido y pálido...; es la viudez de la naturaleza.

Pero como, por un don especial de la naturaleza, el hombre es un ser *adoptable* por excelencia, es decir, el ún co ser en el globo terráqueo, capaz de vivir bajo todas las latitudes y de aclimatarse por todo, resulta que para el existente placeres aún en los más áridos climas.

El invierno, lejos de carecer de encantos tiene, pues, su poesía, y nos ofrece placeres no menos sensibles que los de la primavera y del estío, diversiones no menos regocijadas y alegres.

Vamos, pues, á hacer la revista, ó mejor dicho, la reseña de Noviembre, como lo hicimos para los anteriores

### La salud

Con terror suelen ver á Noviembre las personas que tienen la desgracia de padecer de reumas, dolores nerviosos, así como las que, durante los meses anteriores se vieron atacadas por esas pertinaces fiebres intermitentes tan difíciles de extirpar.

Para los reumáticos nada de más conveniente que el uso de la lana en contacto con la piel; pero es de advertir que para que este preservativo surta todos sus buenos efectos, es necesario que la envoltura de lana se extienda á toda la superficie del cuerpo, y que no se desprendan de ese vestuario hasta Mayo. No olviden los gotosos y los reumáticos que es preciso para aminorar sus dolencias regular el régimen del estómago y del vientre; nada de excesos, mucha sobriedad, y mantener siempre el vientre libre, aun cuando para ello se recurra al uso de purgas suaves, y á ejercicios corporales, pues que la inacción es siempre perjudicial á la salud; verdad comprobada por miles y miles de ejemplos.

### Los campos.

Hemos dicho que en Noviembre terminan los trabajos de la vendimia, y así ha de ser, sino miente el referido adagio: *En llegando á San Andrés, el vino nuevo añejo es.*

En los países fríos se procede á toda prisa á la siembra de los trigos antes que sobrevengan las grandes heladas otoñales, que retrasarían mucho esas importantes labores. También se abren los hoyos ó las zanjas por plantar viñas más adelante. En algunas partes ya dan principio igualmente á la poda de los árboles de fruto de pepita que no se hallen muy lozanos y robustos, á fin de que la savia no pueda afluir con utilidad á los vástagos que después haya que suprimir. Los ganados aprovechan ahora la *otoñada* para sus pastos; pero como los fuertes rocíos matinales les son perjudiciales, no se deben sacar de los apriscos sino muy entrado el día, dejando pasar el rocío. En Noviembre empiezan á partir las ovejas, que hay que tener á cubierto con sus crías, pues sabido es que hasta los siete ú ocho días los corderillos no pueden llevarse á pacer.

Los cuidados de las huertas también son bastante importantes en este mes.

Si los fríos se presentan con crudeza pueden ejercer muchos estragos, pues los hortalizanos todavía conservan en sus tablas algunas verduras, si bien van disminuyendo de día en día; y estos días aun no escasean ciertamente las cebollas, las coles, y especialmente las llamadas de Bruselas, los cardos, las escarolas, las achicorias, las barbas de capuchinos, el apio, las remolachas y las zanahorias.

Hacen su aparición las castañas, precursoras del frío; y á excepción de esa fruta, no tenemos ya más que las cogidas precedentemente y maduras en el frutero. Por eso aconsejamos al amo de casa que quiera tener surtido de frutos cuidar en este mes de almacenar nueces, castañas y avellanas antes de que los precios vayan elevándose. Es aún tiempo oportuno para hacer jaleas de manzana, membrillo en confitura y buenas marmeladas para repostería.

Las viandas y manjares no escasean tampoco en Noviembre. La caza, que entra en su mejor período; la pesca, la matanza, la tocinería, son sus suculentas preparaciones; la carnicería, el corral y el cultivo agrícola suministran en abundancia muy buenas provisiones para la mesa. Liebres, conejos, perdices, faisanes, palomas torcazes, tórtolas, patos, gallinas, cabadas, pavos, gansos, capones, pintadas, etc.

Y entre los habitantes de los mares y ríos y estanques, tenemos ricos salmonetes, arenques frescos, merluzas, rayas, arañas de mar, latijas, ostras de varias clases y abundancias de almejas para el arroz.

Ya veñ, pues, que el primer mes de los fríos no es tan ingrato y pobretón como malas lenguas pregonan, y que, para hacer en él vida regañada, á la par que en lo demás, sólo de dos cosas necesitan los mortales: *pesetas y salud*; ó si ustedes lo prefieren: *salud y pesetas*.

STRAFF.

## Diabluras

1.—*Buscar y coger con la mano una peseta puesta en el fondo de una palangana llena de agua sin mojarse los dedos.*

Para algunos de mis lectores tal vez

no sean desconocidas las sorprendentes propiedades que poseen los esporos ó cuerpecitos reproductores de una modesta planta rastrera, muy propia para formar césped y vestir las rocas húmedas, gratas y cascadas de los jardines y paseos, planta perteneciente á la familia de las Lycopodiaceas, apellidada por los botánicos *Lycopodium denticulato*.

Pues bien; los esporos de las florecitas de esa planta, conocidos en el comercio con el simple nombre de *Polvos de Lycopodio* que constituyen un polvillo finísimo, muy ligero, sin olor y sin sabor, de color amarillo pálido, (casi pajizo), y que suelen también llamarse algunas veces *azufre vegetal*, á causa de su propiedad de inflamarse espontáneamente al tener contacto con la llama, al igual de los polvos de la piedra griega ó inciensos, propiedad que los tramoyistas ponen á menudo en uso en los teatros, cuando se quiere simular el relámpago, tiene también la no menos extraña de adherir fuertemente á la epidermis, y de ser excesivamente repulsiva al agua fría, con la cual no llega nunca á incorporarse.

Variándonos, pues, de las propiedades de esos polvos de flor de Lycopodio ó azufre vegetal, que hallaremos en casa de cualquier herbolario, y con seguridad en todas las droguerías, podremos introducir y tener por el espacio de tiempo que nos de la gana la mano en el agua fría sin mojarnos.

Bastará para ello frotarse con dichos polvos la parte que se quiera preservar del contacto del líquido; y como es muy difícil de distinguirlos á simple vista, por cuanto á penas si cambian el color blanco de la carne, de ahí que con la mano frotada con dicha sustancia es *verá* posible cojer una moneda colocada en el fondo de una alcofaina ó palangana llena de agua fría.

### II.—*Producir la luz dentro de un vaso lleno de agua.*

Se conocen en la química moderna muchas materias susceptibles de arder en el agua, entre ellas todas las combinaciones del fósforo con los cuerpos oxidantes.

Vamos á anotar unas cuantas experiencias muy curiosas de ese género de combustiones en el seno del líquido acuoso, todas fáciles de ejecutar, y que á la par que instructivas constituyen una verdadera recreación.

**Primero.**—Procurarse, en primer lugar una pequeña vejiga, á la que adoptaréis un pequeñito tubo, si pudiera ser un poco encorvado, y la llenaréis de gas oxígeno. En segundo lugar un vaso ó una copa cualquiera; en el fondo del vaso colocáis un pedacito gordo de fósforo en barra, cuidado de tenerle bien humedecido para que no se inflame.

En seguida echaréis en el vaso agua tibia, á la temperatura de cuarenta y cinco á cincuenta grados. Después haréis llegar hasta el trozo de fósforo una corriente del gas oxígeno contenido en la vejiga, valiéndonos para ello del tubo atado á su apertura, y apretando un poco dicha vejiga con los dedos. Inmediatamente el fósforo empezará á arder, y veréis una llama clara é intensa, mientras que por toda la masa del líquido flotarán bolitas de un color rojizo, que producirán un efecto encantador.

**Segundo.**—Se pone en un vaso una pequeña cantidad de agua á la temperatura natural del aposento en que se hace la operación, y una cantidad de clorato potásico en una proporción algo mayor de la que el líquido podría disolver; para lo cual conviene saber que esa sustancia química es soluble en treinta partes de agua; es decir, que si por ejemplo el agua puesta en el vaso pesa 60 gramos, pondréis de dos á tres gramos de clorato. Luego añadiréis dos ó tres trocitos pequeños de fósforo, con las precauciones antes dichas para que no se inflame con el contacto del aire.

Con uno de esos diminutos embudos de cristal, ó con un tubo que termine en punta afilada, haréis llegar hasta la masa líquida que tiene el clorato potásico en disolución unas cuantas gotas de ácido sulfúrico concentrado, cuidando de no quemaros los dedos con él. Observaréis en seguida, que tan luego como el ácido llega á la disolución clorática, ésta se calienta considerablemente, y que obrando activamente sobre los pedacitos del fósforo que se hallan en el fondo del vaso, determina al instante la producción en el seno del agua de numerosas llamas pequeñas de luz intensa.

**Tercero.**—Si á los ingredientes que empleais para producir la combustión anterior, añadiréis unos pequeñitos fragmentos de fósforo de calcio, operando absolutamente del mismo modo, produciríais en el fondo del recipiente (copa ó

vaso), unas hermosas llamas de color verde esmalte, mientras que otras llamas de color pajizo subirían hasta la superficie del líquido en donde vendrían á reventar.

ASMODEO

## COPLAS POPULARES

Si en bla no me vengo,  
me vengaré en muerte  
como anda é toas las seporturas  
hasta que te encuentre.

Soy desgraciado  
hasta pa'l andá;  
que los pasitos que yo doy p'alante  
se güelben p'atrás.

La mardita lengua  
que de mí mormua  
yo la cogiera por er medio er medio,  
la dejara muá.

Por mi mala suerte  
he benío á de  
con una bija de una mala mare  
jartita é roá.

Yo preso en la trené,  
malita mi mare;  
er que jisiera casía por eya  
mi Dios se lo pague.

Toitos s'arriman  
ar pinito berde  
y yo me arrimo á los atunales  
que espinitas tienen.

Toito el simenterio  
lo traigo yo andao,  
la seportura é mi compañera  
yo no la he encontrao.

Todos los mis bienes  
los pongan en venta;  
pero la chaqueta é los alamares  
por Dios no los bendas.

## PROFESORA EN PARTOS

CON TITULO DE PRIMERA CLASE

Alamo, J, duplicado, principal.

Habitaciones reservadas.

IMPRENTA DE ALEU Y COMPAÑIA.