



LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 23 DE NOVIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

LAS TULLERÍAS SALVADAS POR SARDOU

Mis lectores no ignoran que el hermoso palacio de los Tullerías, destruido por las llamas de aquel vendaval revolucionario que en 1872 se enseñoreó de París, y que la historia ha inscrito en sus páginas bajo el nombre inocente de *La Commune*, fué el alcázar predilecto de los Napoleones.

De las Tullerías hizo el gran capitán del siglo su residencia regia, y en ellas eligió su residencia oficial, aquel ramedo del gran Napoleón, que penetró en ellas el 2 de Diciembre de 1852, para salir de aquel imperial palacio diez y ocho años después, dejando la gloriosa nación francesa desmembrada, desmoralizada y empobrecida. Subió Napoleón III las gradas de aquel palacio sobre un montón de cadáveres de ciudadanos que prefirieron la muerte á la tiranía de un César de guardarropía, y las bajó sobre el río de sangre francesa de la batalla de Sedan.

Sobre las Tullerías planaban diez y ocho años de odios concentrados contra el régimen napoleónico, del mismo modo que medio siglo antes se habían acumulado diez siglos de cólera popular contra el Louvre, morada feudal de la antigua monarquía borbónica.

Hace algún tiempo que la famosa *Revue Hebdomadaire* de París viene publicando bajo el modesto título de *Recuerdos de un inglés en París*, un interesante estudio sobre los acontecimientos que precedieron y siguieron la declaración de la guerra franco-prusiana y la vergonzosa caída del segundo imperio tan fatal á Francia.

Ese estudio contiene curiosísimos datos históricos, muchos de los cuales son desconocidos de la generalidad de las gentes, y arrojan gran luz acerca de los acontecimientos que precedieron y siguieron á la caída del segundo imperio.

En su último número se ocupa en describir la toma de las Tullerías por... Victoriano Sardou, hecho que, como es sabido, se verificó el 4 de Septiembre de 1870.

En la mañana de aquel día había gran muchedumbre en los jardines del histórico palacio, hallándose la guardia en la parte reservada, dispuesta á cumplir con su deber.

De repente, cerca de la verja que da acceso al castillo, de entre la turba que murmuraba inquieta comentando con calor los sucesos del día, salió una voz clara, sonora y enérgica que exclamó: ¡Ciudadanos!

El que se dirigía á la multitud era un hermoso y corpulento joven de aire distinguido y ademán enérgico y resuelto. A su lado estaba Victoriano Sardou, á quien reconoció al instante—dice el narrador inglés.

Aquella fisonomía no es de las que pueden confundirse con otras. He oído decir á algunos que no se parece nada absolutamente á Napoleón el Grande, mientras que otros muchos afirman que, colocando un retrato del vivo junto á un retrato del muerto, sería imposible establecer diferencia alguna entre ellos.

Cuanto á mí, afirmo sin ningún género de vacilación que, vestido Sardou con un uniforme, por ejemplo, como el que llevaba en Arcole el teniente de artillería Bonaparte, habría podido ofrecer la mano á la Emperatriz y conducirla sin el menor riesgo por entre la multitud atónita que, seguramente, habría creído en una milagrosa resurrección.

El compañero de Sardou se dirigió al pueblo en estos términos:

«¡Ciudadanos! No me admiro de vuestra sorpresa al encontrar cerrado el jardín, y á los soldados tras la verja, prohibiéndoos el paso. Es muy justa; pero las Tullerías pertenecen al pueblo desde el momento en que el Imperio no existe, porque habéis de saber que á la hora actual y á despecho de la guardia imperial formada ante esa puerta, el imperio no existe ya en Francia.

En su virtud, mi amigo y yo os proponemos que vayamos á pedir la retirada de la tropa. Pero para esto, es preciso que nos prometáis solemnemente que no intentaréis la violencia; porque la menor tentativa de vuestra parte, podría provocar una colisión sangrienta, y estoy seguro de que todos vosotros deseáis, tanto como yo, evitar semejante catástrofe.»

Si aquel joven no era un actor, merecía serlo. Cada una de sus frases llegó clara y distintamente á

todos los lados del jardín, de tal modo, que puede asegurarse, que ni uno solo de los concurrentes dejó de percibir las con entera perfección. El orador fué entusiastamente aclamado, y la muchedumbre se comprometió unánime á esperar tranquila la vuelta de los dos jóvenes.

Entonces Sardou y su compañero ataron sus pañuelos al extremo de los bastones y se lanzaron en la avenida central, sin temor al movimiento francamente hostil que se observaba en las tropas que guardaban la puerta central.

La intrepidez de los jóvenes era indudable, así como el peligro que corrían en aquella misión, que voluntariamente se impusieron.

Así lo comprendió un oficial de móviles que estaba cerca de ellos, y que al ver que los parlamentarios ponían en acción su propósito, se apresuró á ocultarse prudentemente tras los árboles, procurando taparse cuanto le fué posible.

No es preciso ser muy perspicaz para comprender que la mayor parte de los que seguían con la vista á los parlamentarios, no habían adivinado el objeto principal de su levantado propósito. Lo que ellos querían no era otra cosa que evitar el saqueo y el incendio del magnífico palacio, siendo de lamentar que tan noble pensamiento no pasara también por la mente de los guardias.

¿Qué importaba á ellos el soberbio edificio, cuando uno de sus ídolos lo había abandonado, sin duda, para siempre, y el otro se disponía á abandonarlo también?

A través de la reja hablaron breves instantes los parlamentarios del pueblo con los guardias, presentándose luego un oficial general acompañado de un paisano, cuando la

muchedumbre, hasta entonces inmóvil, comenzaba á agitarse.

Pocos momentos después, la guardia imperial desapareció. La multitud, entonces, sin temor á los fusiles de los soldados, se aproximó como inmensa ola á la verja, á tiempo que el oficial subía sobre una silla. Su compañero, Mr. Lesseps, permaneció á su lado. El general se dirigió al pueblo, diciendo:

«Señores: Las Tullerías están desiertas. La Emperatriz se ha marchado; pero yo tengo el deber de guardar el palacio, y cuento con vuestro concurso para cumplirlo.»

El pueblo, que acogió con aclamación frenética la caída de la bandera imperial, que al mismo tiempo descendía lentamente de lo más alto del palacio, prestó atención escasa al discurso del general. Abriéronse entonces las rejas y dieron paso á los guardias móviles, que formaron silenciosos en dos filas á lo largo de la galería. La multitud se precipitó dentro, y... pocos minutos más tarde, estaban todos en la plaza del Carrousel.

Victoriano Sardou había salvado las Tullerías de una segura ruina.

LOS CRESOS DE NUESTROS DIAS

En todos los tiempos esa fugaz veleta que se apellida *fortuna*, diosa que ni ha faltado ni faltará nunca de adoradores ferrientes, se ha complacido en colmar con sus dones á ciertos seres privilegiados. De ahí esa descomunal desigualdad en el reparto de los bienes materiales, y esas fortunas colosales que difícilmente se explica cómo hayan podido acumularse en manos de ciertos

individuos y vincularse á menudo en determinadas familias.

Los periódicos *yankees* y los ingleses, ocupanse estos días con detenimiento y preferencia de un suceso que trae muy preocupada á la alta sociedad norte americana. Trátase nada menos que de la «admisión» en los salones del gran mundo de Nueva-York de mis Elena Gould, la rica heredera de Jay Gould, del hombre más rico de los Estados Unidos y acaso del mundo, del atrevido agiotista que especulando con valores de ferro-carriles produjo él solo aquella colosal jugada de Bolsa del mes de Marzo de 1869, que había de hacerle dueño de todos los caminos de hierro de la Gran República, convirtiéndole en la personalidad más saliente de la Unión y en el más temible y audaz manejador de fondos que pudo existir jamás.

El veto que siempre le opuso á Jay Gould la alta sociedad de su país cerrándole herméticamente sus puertas, no obstante sus millones y su gran posición, reconoció por causa el origen poco escrupuloso de su cuantío a fortuna, que representaba la miseria y la muerte de sinnúmero de individuos. Mientras vivió el archimillonario, el trato mundano le estuvo prohibido tanto á él como á los suyos; pero una vez muerto, esa sociedad ha abandonado su actitud y admite ya en su trato á su familia, que si no es responsable de los manejos más ó menos censurables que hizo Jay para enriquecerse, no por eso deja de poseer los millones que éste acumulara y que son los que, en rigor de justicia, la facilitan su acceso en el seno de esa misma sociedad que antes esquivara su contacto.

Y los periódicos que, haciéndose

eco de esa actitud, fueron los primeros que censuraron en vida á Jay Gould con duros y enérgicos calificativos, son hoy también los primeros que anuncian para el próximo invierno la aparición en el gran mundo de New-York de la heredera más rica de los Estados Unidos, de miss Elena Gould, publicando su retrato y largos artículos, en los cuales su edad, su persona, su fortuna, sobre todo su fortuna, desfilan ante los ojos de un público ávido de detalles sobre una de las jóvenes más opulentas de un mundo en el que una gran fortuna halla en toda ocasión favorable acogida.

«Entre las apariciones anunciadas para el próximo invierno—dice un cronista de salones—la de miss Elena Gould, la hija del célebre millonario, excita grandemente la curiosidad pública. Su entrada en el mundo se efectúa más tarde de lo acostumbrado, pues cuando otras son presentadas á los diez y seis años, ella lo es á los treinta. Miss Elena Gould posee actualmente, sin contar lo que le corresponderá más tarde, 15 millones de dollars (75 millones de pesetas) bien colocados, y cuyos intereses se acumulan al capital. Además de esta fortuna, miss Gould es dueña del palacio de la Quinta avenida, y de un soberbio edificio en la plaza de Irvington, valuados en 1.300.000 dollars (6.500.000 pesetas.)»

Con esas cantidades que posee la hija del *Rey de los ferrocarriles* norteamericanos, no hay que decir si será agasajada y cortejada por los infinitos galanes, que siempre pululan por los salones en busca de herederas que los pongan á flote en su fortuna.

Sabido que miss Elena Gould es

rica, cabe ahora averiguar si es hermosa.

Acerca de este punto, el cronista no es tan explícito. Véase lo que dice:

«Sin ser de una belleza notable, es graciosa, de regular estatura, morena, con facciones ligeramente acentuadas y admirablemente proporcionala. Con una fortuna como la suya y con esas condiciones físicas—añade—no hay duda que será objeto de las preferencias de los hombres; pero los buscadores de dotes hallarán ciertas dificultades. Si miss Elena Gould tiene el encanto y la gracia de su madre, también posee la gran perspicacia de su padre. Es una rosa rodeada de espinas, que merece la pena de ser cogida; pero los que lo intenten harán bien en mostrar cierta prudencia, pues la joven no se deslumbra fácilmente.»

Después de hablar largamente acerca del carácter, la inteligencia y las virtudes de la heredera, el cronista termina así su panegírico:

«Todos esperan que su aparición en los salones será brillantísima y que alcanzará la supremacía sobre las demás estrellas que hasta aquí lucen en la alta sociedad neoyorkina, y los que tal aguardan tienen motivos para ello, pues su gran fortuna permite á miss Gould rodearse de cierto aparato, luciendo riquísimas *toilettes* y ricas joyas. Pero eso no pasa de ser una suposición, y yo sé que no hará nada de eso. Se presentará sencillamente, sin hacer ostentación de su opulencia, y no lucirá una sola joya. Solamente adornarán su tocado frescas y olorosas flores.»

La verdad, es que miss Elena Gould es un dije que no tiene precio. Rica, graciosa, inteligente y

modesta, son condiciones que no reúnen todas y que tientan al más refractario al matrimonio á correr la aventura de declararse á ella.

¡Animo, pues, señores solteros!

Lista de Platos

Salsa Holandesa.

Conocemos tres maneras de preparar esta salsa, bastante estimada. Vamos á tratar de ella:

Primera. Si se tiene á mano la llamada *Grande salsa de manteca*, cuya receta también nos proponemos insertar en este número, se pone en una cacerola tres cucharones de ella, con unos pedacitos de limón mondado que habréis cortado en cuadritos, despojándole de sus sinicues ó pepitas. Se pone sobre un fuego muy lento; se agregan tres yemas de huevo cocidas y machacadas, un poco de perejil picado, un poquitín de vinagre y un par de espolgaradas de finas especias. No se cesa de remover para que no se tome, y cuando se reduzca un poco se saca.

Segunda. En una cacerola pequeña se pone cosa de un cortadillo de buen vinagre de yema, al cual se agregarán unos cuantos granos de pimienta. Se coloca sobre un fuego lento y se hace reducir á poco menos de la mitad, meneándolo de cuando en cuando y sin dejar que se enfrie. Después se añaden cuatro yemas de huevos frescos y unas cinco ó seis onzas de mantequilla de vaca, sal y dos espolgaradas de nuez moscada, cuyos ingredientes se revuelven y se mezclan á perfección. Se vuelve á colocar la cacerola sobre una lumbre suave, se agita y remueve sin cesar el líquido hasta que quede trabado, como si se tratase de una verdadera crema. Entonces se separa la cacerola, se deja enfriar un poquito, se pasa á otra cacerola, la cual (á falta de baño María), se coloca dentro de otra cacerola mayor (de saltear), que contenga un poco de agua caliente. Se pone sobre un fuego muy encendido ó se deja al lado de la hornilla. Se remueve aun varias veces esa salsa con el objeto que adquiriera espuma, y mientras está cociendo se van echando por pequeñas porciones hasta

tres onzas ó más de manteca. Cuando trababa bien, aparece esa salsa lisa y muy ligera.

Tercera. En una cacerola de las pequeñas de hierro con baño de porcelana, se echan tres yemas de huevos frescos; una cucharada de mantequilla de vaca y tres onzas de harina, antes más que menos. Se añade una pizca de nuez moscada y unas espolgaradas de sal molida. Se coloca sobre un fuego muy lento y se remueve bien con una espátula ó con una cuchara de madera. En seguida se echa cerca de medio cuartillo de agua fría. Se aviva un poquitín la lumbre y se sigue removiendo sin cesar hasta que se conozca que va á echar á cocer. En ese punto de la operación, la salsa aparecerá lisa y bien trabada. No por eso se deja de revolver, al mismo tiempo que se le incorporan por pequeñas porciones tres onzas de buena manteca. Es esencial el que el fuego sea moderado, á fin que la salsa no llegue nunca á hervir. Al cabo de un par de minutos se incorpora aun con ella un poquitín más de manteca y el zumo de medio limón, cuidando antes de quitarle los huesos. Se pasa por un colador y se pone en una salsera.

Gran salsa ó salsa mayor.

Poned en una cacerola un buen pedazo de manteca; sobre ésta unas tiritas de jamón y por encima unos filetes de ternera, en más ó menos cantidad, según lo permita el tamaño del recipiente. Mojad con un par de cucharadas de caldo del puchero, de manera que los filetes queden casi cubiertos por ese líquido. Añadid un par de zanahorias rehogadas y dos cebollas, que tendréis cuidado de retirar en cuanto estén cocidas. Colocad la cacerola sobre un fuego moderado, y cuando la carne esté *glaseada*, amenguad aun el fuego, envolviéndola con ceniza bien encendida, para que la glasa se disuelva, y que al mismo tiempo tome color, en cuyo caso, para que se desprenda, le echaréis un cucharón de caldo del puchero, frío. Así que se deslice, adicionadle una buena cantidad de caldo, que vuestra cacerola quede casi llena y que continúe la cocción. Cuando la carne esté completamente cocida se aparta, y el caldo ó salsa, llamado *rojo*, se pasa por un paño ó por una servilleta. Después se vuelve á colocar dicha salsa un poco deluida con caldo sobre un fuego vivo y se le hace dar un hervor. Se aparta, pero se deja aun á orillas de la

hornilla, removiéndola de cuando en cuando; y cuando ya esté perfectamente cocida se desengrasa y se pasa á través de una estameña, y se vende hasta que se enfrie para que no forme tela por encima. Esta salsa ó glase sirve para la confección de algunas otras.

Queso de cabeza de cerdo.

Hay dos métodos que vamos á indicar:

I. Se coge una cabeza de cerdo y se la flambea y limpia á toda perfección, como en artículos anteriores hemos ya indicado. Se blanquea en agua hirviendo y en seguida se la deshuesa lo mejor que se pueda. Después se espolvorea con nitró pulverizado se pone á macerar en sal. Se pone á cocer en una cacerola de dimensiones capaces, juntamente con dos ó tres pares de piés bien limpios y un gran pedazo de corteza de tocino. Cuatro ó cinco horas serán suficientes para la completa cocción. Cuando haya llegado á su punto, se saca y se pone á escurrir. Esta cocción puede también aromatizarse con pimienta, nuez moscada, escaluña picada y tomillo molido, tal cual lo hemos indicado para la cabeza rellena. Se procura un molde de hoja de lata, de forma cuadrada ó cuadrilonga, y con la corteza de tocino cocida se guarnecen sus paredes interiores, á travésándola con algunos agujeros para el escape de aire. Se separan la lengua y las orejas y se cortan en filetes finos. Los piés y las carnes de la cabeza se pican menado, mientras estén aun calientes. Se sazonan dichas carnes picadas bien mezcladas, como más conveniente sea, y luego se colocan por capas en el molde, mezclando las tiras de lengua y orejas y trocitos de pepinillo cortados en rodajas del grueso de un canto de peseta. Una vez lleno el molde, se cubre la última capa de carne con un pedazo de la corteza cocida que se habrá reservado á propósito. Se deja enfriar un poco, y se coloca encima un pedazo de tabla que encaje, y encima de ésta un fuerte peso para que preme.

II. Limpia y aseada una cabeza de cerdo, se blanquea y se deshuesa lo mejor y más completamente posible. Se cortan primero las orejas y después toda la carne que contiene, haciendo hebras más ó menos largas, pero lo menos gruesas posible, se separan al propio tiempo las partes gordas de las magras. Se ponen dichas carnes con laurel, tomillo, alba-

haca y perejil menuditamente picado; un poco de anís mojado, sal, pimienta, especias y nuez moscada; agréguese el zumo de un limón y su corteza rayada, ó por lo menos, picada menuda. La piel de la cabeza del animal, que se habrá reservado á propósito, se extiende sobre una fuente, y por encima se van colocando en capas las carnes sazonadas, mezclando las magras con las gordas é interponiendo algunos filetes de trofas y de pellas. Después se cubre con la piel, y con un bramante y una aguja se cose bien. En seguida se pone al fuego en una marmita y se hace cocer hasta que se juzgue que las carnes deben estar á punto. Entonces se saca, se escurre lo posible y se mete dentro un molde de hoja de lata de la forma que antes hemos indicado. Se deja escurrir, y al cabo de unos días se saca.

Queso de cerdo á la italiana.

Se principia esta preparación, picando groseramente: dos cebollas, dos kilogramos de carne magra de vaca desprovista de hueso, nervios y filamentos grasos; tres cuartos kilo de magra de cerdo y una libra de tocino. Todas estas viandas, bien picadas juntas, se sazonan con dos cucharadas de sal, un poco de nitró, una cucharada de pimienta y otra de pimentón; se mezcla bien y se vuelve á picar otro poco, y en seguida se agregan un par de puñados de harina, la cual también podría sustituirse con panada y tres huevos. Es preciso que el todo forme una amalgama compacta. Hecho lo que venimos indicando, se toma un pedazo de buen tocino de poco menos de un par de kilogramos, y después de escalado se corta en tiritas del grueso de un canto de duro y lo más largas posible. Se procura un molde también de hoja de lata, que tenga en sus planos varios agujeritos practicados, molde que podrá tener para más comodidad la forma cuadrada. Se guarnecen el fondo y las paredes laterales con las tiras de tocino y se llena despés con la pasta ó picadillo de que antes hemos hablado. Una vez el molde guarnecido se coloca sobre una plancha de hierro que tenga rebordes ó una cubeta á uno de los lados en que pueda venir á juntar se la grasa que mane durante la cocción; se pone sobre una hornilla, á menos que no se tenga un horno, lo que sería mucho mejor; pero en uno y otro caso á fuego muy moderado. Se mantiene la cocción por espacio de tres horas y media ó cua-

tro. A medida que va despidiendo grasa se recoge y se rocía el queso con la misma. Después de cocido se saca, se deja enfriar por espacio de cinco ó seis minutos, se le coloca encima un pedazo de plancha con un peso, y se deja en esa especie de prensa hasta que se enfrie del todo. Luego se calienta un poquito cerca la lumbre y se saca del molde.

Este queso se sirve en lonjas, con ó sin gelatina.

Guisado de pollo.

Se elige un pollo gordo y tierno; se despluma, flambea y limpia, según costumbre, y después se destroza como mejor convenga. Se rehogan los pedazos con manteca, y luego se echan en el perol ó en la cacerola en que hayan de cocerse. También se echan un par ó tres de cebollas, las cuales se habrán rehogado con la misma manteca del pollo. Se sazona con especias de toda clase, la sal que corresponda y, por fin, un cortadillo de buen vino blanco seco. Se deja cocer con la cacerola (ó perol) tapada por espacio de una hora ó más. Se tendrá un pucherito de agua caliente. Mientras tanto, se asan muy bien las asaduras del pollo, apartadas del resto de las carnes, y en un mortero se mojan con un diente de ajo. Este machico se agrega al caldo. Se vuelve á tapar el recipiente y se deja que dé un buen par de hervor. La excelente salsa que se obtiene se sirve en la fuente junto con los trozos de pollo. Se sirve medio caliente.

Hígados de gallina en papillotes.

No está malo este guiso, y el único inconveniente que tal vez se le pueda encontrar es que no resulta un manjar muy económico. En cuanto á la confección del plato, no es difícil.

Es preciso procurarse en el mercado, donde se venden las aves en detalle, seis hígados de gallina, procurando que con tengan mucha grasa. Para prepararlos se les arranca la piel, y limpios con agua tibia, se pasan por agua hirviendo, de manera que cuezan un poco, pero sin hervir. Se escurren cuando ya se hayan puesto algo tiesos, y se dividen longitudinalmente en dos pedazos iguales. Se sazonan dichos hígados con especias y la sal correspondiente; se les cubre con finas hierbas bien picadas y previamente cocidas, y después se envuelven uno por uno en hojas de papel blanco ó de grueso pa-

pel de estraza, untadas con manteca ó con aceite. En esa forma parecen á las chuletas de carnero que se asan también en esa forma, sino que son bastante más pequeñas.

Una vez preparados los hígados, como queda prescrito, se disponen sobre unas parrillas, la cual se coloca sobre rescoldo, cenizas calientes, ó á la boca de un horno, dejándolas asar por espacio de trece ó quince minutos solamente, cuidando, á mitad de ese tiempo de volverlas para que cuezan de todos los lados por igual y evitar que se vuelvan negros los papeles que las envuelven. Sobre todo nada de llamas.

Se adornan á gusto del consumidor y se sirven calentitas.

Lentejas á la ama de casa.

Límpiese medio kilogramo de lentejas y pónganse á cocer con agua y sal solamente. Una vez cocidas, sin que lleguen á deshacerse y á emplastrarse, se sacan y se escurren bien. Se ponen después en una cacerola con una cantidad proporcionada de manteca, perejil bien picado, sal y pimienta. Se coloca la cacerola sobre una lumbre no muy viva y se rehoga por espacio de seis ó siete minutos. Se ponen alrededor de una fuente unos cuantos pedazos de corteza de pan frita y se vierten las lentejas, que se sirven calientes.

Lentejas á la masa.

Se limpian, y cocidas con agua salada medio kilogramo de lentejas de buena calidad, escúrranse á perfección. Mientras tanto, se hacen enrojecer unos cuantos pedazos de cebolla y hierbas finas previamente picadas, con un poco de manteca de vaca, que para el caso es realmente la mejor. Se añade una cucharada de harina ó más, y se remueve bien hasta que se haga una masa; y una vez ésta liada, se moja con un poco de buen caldo del puchero, si lo hubiere, y de lo contrario con agua. Se coloca la cacerola sobre un fuego lento y se le agregan las lentejas, adicionando un poco de sal y pimienta. Vuélvanse á saltar, y sírvanse calientes.

Alondras en salmorejo á la casera.

Este pequeño pájaro, que es uno de los más incansables cantores de la naturaleza, que por la casi asombrosa precisión con que entona cuando él quiere, los be-moles, sostenidos y hecneros musicales, ha merecido el apelativo de música de la

primavera, suministra un par de buenos platos á la cocina casera y montaraz. Vamos á dar ahora la receta de uno de ellos, el del epígrafe de este artículo.

Se toman unas cuantas alondras guisadas, pero frías se las quita la cabeza y lo interior del vientre, desechando las mollejas y machacando lo demás en un mortero. Este machacado se desfile en buen caldo de la olla, se cuele por una estameña y se sazona lo colado con sal, pimienta en grano y un poco de agraz. Se pone esa salsa en una cacerola y encima las alondras, y se calienta á fuego lento, de manera que no cueza. Se ponen alrededor del plato unas cuantas cortezas de pan frito, y se sirve caliente.

PETIT VITEL

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Influencia de los perfumes

Un célebre doctor inglés ha hecho muchas experiencias relativas á la influencia que ejercen los perfumes en las mujeres. De las experiencias resulta que un perfume determinado produce determinada modificación dinámica ó estática, no sólo sobre los sentidos, sino sobre la parte moral de las mujeres.

Hé aquí el resultado de las observaciones olfativas del doctor:

El almizcle hace á las mujeres amables y sensibles.

La rosa hace á los jóvenes altivos, irascibles y avaras.

El geranio da virilidad al carácter y produce un orgullo noble.

La menta predispone á la piedad y á la devoción.

El benjuí hace á las mujeres soñadoras, poéticas é inconstantes.

La violeta desarrolla la astucia y los instintos comerciales.

La verbena da aficiones artísticas.

El ámbar da intensidad á la inspiración: es el perfume favorito de las poetisas.

El patchouli produce histerismo.

El alcanfor embrutece (y ahuyenta la polilla).

La piel de Rusia predispone á la indolencia y á la molice.

El opoponax conduce á la locura.

Es lástima que el doctor inglés no haya hecho observaciones respecto de los hombres.

Baños para suavizar la piel.

Se calientan poco menos que al grado de ebullición en una caldera de catorce á diez y seis litros de agua, y desminuyendo la intensidad del fuego, se echan en ella tres kilogramos de salvado, un par de puñados de arroz y otro tanto de cebada perlada. Por otra parte se hacen hervir dos puñados de flor de malva, otro tanto de gordolobo y el doble de borrajas con un kilo de grano de linaza. Se juntan ambas aguas después de retiradas las hierbas y posadas para despojarlo de los granos de cebada y de linaza, y se deja hervir unos minutos más. Se cuele á través de un paño y se vierte en el baño. Cuando el grado de color del líquido lo permita, se sumerge el cuerpo en dicho baño, el cual debe durar de 35 á 50 minutos á lo sumo.

Con éste baño queda la piel suave y satinada.

Bálsamo anodino.

El bálsamo llamado *anodino*, cuya preparación es muy fácil, se usa mucho para calmar los dolores, y es en especial, muy útil en las torceduras violentas y en los dolores reumáticos, siempre y cuando estos últimos no vengán acompañados de inflamación, en cuyo caso sería perjudicial el uso de ese bálsamo. Se unta con la mano caliente la parte dañada, ó bien, (y eso aún es mucho mejor) se aplica un pedazo de lienzo empapado en el bálsamo, el cual se tendrá en dado de renovar cada tres ó cuatro horas, hasta completa desaparición del dolor que se espera.

Para prepararlo tómese una onza de jabón blanco, de buena calidad, nueve onzas de espíritu de vino rectificado á 38 grados Cartier, y agréguese dos gotas de álcali sin preparar.

Se coloca sobre un fuego muy suave, ó mejor en un baño María, y al cabo de un par de días se cuele el licor al que hay que añadir un poquito de alcanfor.

Polvos dentífricos de Cramoisy.

Hemos oído afirmar á personas que los han usado que estos polvos dentífricos, si bien no poseen ni mucho menos todas

las excelentes calidades que su autor les asignaba, no por eso dejan de ser buenos, pues dicen ser cierto que, á la par que neutralizan los ácidos desarrollados en la dentadura, la blanquean sin lastimar su esmalte. Por estas consideraciones diremos que se pueden componer amalgamando íntimamente entre sí: una onza de carbonato de magnesia, que sea buena y otro tanto de carbonato de cal. Después deben rociarse con diez ó doce gotitas de esencia de menta.

Modo de conocer si un perro está rabioso al morder.

No siempre que muere un perro está rabioso; y cuando tal sucede no hay razón suficiente para dar muerte al animal. Sucede, sin embargo, lo contrario con harta frecuencia, y son muchos los perros que se matan cuando muerden, creyéndoseles atacados de hidrofobia. Lo peor del caso es que, en tales casos, quedan en una incertidumbre angustiosa por espacio de muchos días el herido y sus deudos y amigos. Para cerciorarse, pues, de la verdad, se toma el animal muerto y se le frotan los dientes, las encías y la boca con un pedazo de carne asada ó hervida y se la da á comer á otro perro. Si éste la come, no cabe duda de que el perro muerto no estaba rabioso; pero, si al contrario, hay de ella ahullando, es señal de que rabía.

STRAFF.

Conservas

Conservaciones de las uvas.

Hace algunos años un cultivador francés hizo un descubrimiento importante que ha pasado casi desapercibido en el mundo científico, y que aun hoy día, es casi totalmente desconocido del vulgo y extraño á la industria. Consiste dicho descubrimiento en la conservación de la uva en ciertas condiciones muy ventajosas, y es debido á Monsieur Roso Charmeaux.

Hacia muchos años que éste hábil cultivador poseía un secreto de

conservación que no procuró garantizar por medio de ningún privilegio. Limitábase entre tanto á exponer sencillamente en público unos hermosos racimos de uvas albillas en los meses de Febrero, Marzo y Abril, casi tan frescos como en el propio mes de Octubre; es decir, en la vendimia.

Todo el mundo indagaba el secreto de Mr. Roso Charmeaux, pero á toda pregunta indiscreta éste contestaba siempre: «es propiedad mía y quiero utilizarla en mi provecho.» Sin embargo, llegó un día en que el cultivador francés dió á conocer públicamente su famoso secreto, por tantos ambicionado.

Consiste en dejar las uvas en la parra hasta fines de Octubre, y aun más tarde si el buen tiempo lo permite, cortadas antes de que lleguen las primeras heladas, y dejando fijo cada racimo á un trozo de sarmiento de la longitud de cinco á seis centímetros entre nudos, de los cuales tres ó cuatro deben quedar por encima, y dos ó tres por debajo del racimo. En seguida de cortados los pedazos de sarmiento con los racimos que contienen, se aplica á la parte superior (sección de corte) una capa espesa de cera de enjertar, para impedir la evaporación de los líquidos que contiene aun el tejido fibroso del sarmiento separado de la cepa.

Preparado de éste modo, no resta más que introducir la extremidad inferior del sarmiento en una pequeña redoma llena de agua, á la que es preciso añadir con el objeto de impedir la putrefacción, cinco gramos de carbón vegetal pulverizado.

En éste carbón consiste precisamente todo el secreto.

Luego se tapa inmediatamente la botellita con cera, y la preparación queda terminada.

Damos esta reseña, más que otra cosa á título de curiosidad.

Crema de chocolate.

Se mezclan: un cuartillo de leche fresca de vacas (y á falta de ésta de la de ovejas), y una copa de buena nata también fresca. Se baten aparte dos claras de huevo hasta que adquieran el llamado punto de nieve, y se agregan á la leche, batiendo nuevamente. En seguida se adicionan 450 gramos de azúcar blanca en polvo y 60 de harina de arroz. Reunidas en una saladera y batidos ligeramente todos estos ingredientes, se trasvasan á una caldereta ó cacerola honda y se colocan sobre un fuego muy pasado, sin tufo ni llama. Es indispensable moverlo sin cesar de izquierda á derecha, sin cambiar nunca esa dirección, pues de lo contrario, sería fácil que la leche se cortara. Se emplea para esto una cuchara de madera. Cuando se conoce que está á punto de hervir, se añade una onza de chocolate de buena calidad, raspado, ó mejor dicho, pulverizado, y se continúa meneando aún de la misma manera que se acaba de indicar, hasta que se vuelva bien espeso y haya perdido completamente el sabor de la harina cruda. Se retira en seguida del fuego y se deja enfriar, con lo cual adquiere consistencia y se vuelve sólida la superficie. Entonces se cubre con una capa de azúcar y se pasa sobre esta una paleta de hierro enrojecida á la lumbre para formar el caramelo.

Crema francesa.

Se toma una cantidad de leche de vaca igual á la contención del nú-

mero de pocillos de crema que se quiera preparar, cuidando que sea fresca ó ordeñada al día. Se pone en una cacerola y se coloca ésta sobre un fuego suavísimo, meneándola sin cesar, y siempre de derecha á izquierda, como la precedente, y también con una cuchara de madera. Cuando ya la leche haya espesado un poco, antes de que llegue á hervir se le pondrá un pedazo de vainilla. En seguida se baten muy bien en una tartera ocho yemas de huevos frescos con 160 gramos de azúcar y un granito de sal. Después se va echando poco á poco sobre esos huevos batidos la leche caliente, continuando á moverla siempre del mismo lado. Se vuelve á poner sobre una lumbre muy suave y cuando esté tibia, se le agregan 15 gramos de cola de pescado previamente disuelta en agua y clarificado, se saca de la lumbre, y en cuanto se enfrie se echa en uno ó varios moldes untados por dentro con aceite fino de almendras dulces. Dichos moldes se colocan en seguida en una vasija envueltos con nieve ó hielo desmenuzado, cuidando de taparlos con hojas de papel. Al cabo de poco tiempo la crema habrá tomado consistencia; entonces se vierte el molde sobre un plato, en el que queda la crema en una sola pieza.

Crema de Plombière

Tomad ocho ó nueve yemas de huevos frescos, añadidles una cucharadita de crema de harina de arroz, y poco á poco, verteréis sobre ellas un cuartillo y medio de leche de vacas muy caliente, batiendo ó moviendo la mezcla con una cuchara de madera y siempre del mismo lado. En seguida colocad la cacerola sobre un fuego lento, sin cesar de menearla.



En cuanto empiece á espesar se retira del fuego, y al ratito se vuelve á la lumbre, donde, sin dejar de menarla se la deja unos cuantos minutos.

En este estado añádidle el azúcar que estiméis conveniente y un granito de sal. Se le deja refriar, y se vierte en un tarro ó en una cacerola que se coloca en hielo, como en la del artículo anterior, pero meneando aun de cuando en cuando hasta que la crema adquiera cierta consistencia con el frío que le comunica el hielo. Se aroma iza á gusto de cada cual, ya con una copita de marrasquino, ya con cualesquier otro licor fino, ó bien con zumo de limón. Se puede colocar en tarritos, en tazas, ó sobre un plato, en figura de pirámide, ó de roca.

Rosquillas de Castilla.

Se baten diez yemas de huevos frescos en una sopera, se añaden siete onzas de azúcar blanca y un poquito de anís manchego en grano, y luego un poco de harina de flor para que dé á la mezcla cierto grado de consistencia. Se pone en un barreño y se amasa. Hecho esto se deja reposar un rato, y cuando la masa esté ya bastante correosa, se forman las rosquillas por el procedimiento que todos conocen y se cuecen. En seguida debe hacerse un batido con las claras de los huevos y una cucharada de azúcar por cada clara.

Se bañan las rosquillas con dicha clara, y se ponen á secar en la boca del horno. Con ese batido suelen formarse á la superficie superior de las rosquillas diseños caprichosos.

Conservación de las ciruelas.

Las ciruelas en general, y en particular las llamadas *Mirabel*, se dejarán enteras para la operación, pero

las denominadas *Claudias* y otras de especie gruesa, se han de cortar por medio y extraerles el hueso. Se colocan en un recipiente al baño María, y se las hace dar dos ó tres hervores, añadiéndoles después treinta gramos de azúcar por cada medio kilo de ciruelas. Se las deja en maceración unos días, y después se ponen en redomas.

JACKSONVILLE.

Diabluras

I. *El hongo filosófico.*—Con este nombre caprichoso han designado los químicos una capa semisólida que reviste formas muy variadas, que se forma cuando se echa ácido sulfúrico en determinada cantidad sobre una porción de esencia de trementina.

La combustión que en tales casos se produce es muy curiosa y constituye un bonito experimento que vamos á describir, aconsejando desde luego á aquellos de nuestros lectores que quieran verificarlo de tomar las debidas precauciones.

En una taza de café se ponen un par de cucharitas de esencia de trementina. Después se hace una mezcla de una cantidad doble de ácido nítrico humeante y una cuarta parte, poco más ó menos, de ácido sulfúrico. Esa mezcla se hará en un fraserito, dispuesto de manera que sea fácil sujetarlo á la extremidad de una caña ó de un palo de unos siete palmos de longitud. Hecho esto con tiento y sin acercarse á más de seis palmos de la taza que contiene la esencia de trementina, se vierte el contenido del frasco sobre aquélla.

Inmediatamente de puestas en contacto estas sustancias, oyese un ruido seco y se levanta una llama, produciendo de la inflamación, y un humo negro muy espeso que se eleva por encima de la taza.

Si por ventura la referida inflamación tardara más de cinco ó seis segundos en producirse, se debe verter un poquito de ácido nítrico sobre la capa espesa que se forma en la superficie del líquido; capa que se llama, como hemos dicho, *Hongo filosófico*.

II. *Encerrada una sortija en una caja, hacerla pasar dentro de un huevo de gallina.*—El juego de destreza que vamos á describir se halla indicado en una de las obras de monsieur Ponsin, bajo el nombre de *L'anneau de peau d'ane* (anillo de piel de asno).

Es muy bonito, y su ejecución no ofrece gran dificultad cuando se tiene alguna agilidad y destreza.

Para ejecutar esta suerte son indispensables:

1.º Una cajita con doble fondo, de las que tanto se usan en la mayor parte de los juegos de escamoteo ó prestidigitación.

2.º Una huevera de madera, no muy honda y bastante holgada para que un huevo, al introducirse en ella toque perfectamente en el fondo.

En dicho fondo ha de practicarse una muesca, en la cual pueda introducirse una sortija hasta la tercera parte poco más ó menos de su diámetro con bastante holgura para que no quede allí sujeta.

He aquí ahora cómo se ejecuta el juego, ó mejor dicho, el escamoteo de la sortija.

Se introduce una alianza, que se pide á una de las señoras que presencian la operación, en la cajita

de doble fondo, de donde se saca con mucha facilidad por el doble fondo, guardándola oculta en la palma de la mano, entre los dedos ó en la manga.

Tómase la huevera, la cual se enseña sin darla á reconocer, y, con destreza, se introduce en ella la sortija que entra fácilmente en la muesca, y se mantiene en ella.

Después, y mientras se charlatanea con el objeto de distraer algo la atención de los espectadores, se coloca la huevera sobre la mesa, al lado de la cajita, en donde todos creen encerrada la sortija. Se toma un huevo, que se habrá tenido cuidado de romper un poco por su extremo más delgado; se da á reconocer y se mete en la huevera por el lado en que está roto. Entonces, apretando un poco, de un modo imperceptible sobre el huevo, la sortija que está en la muesca se introduce fácilmente en el huevo. Para disimular la rotura de éste, al sacarlo, se enseña al público cogiéndolo con el índice y el pulgar de la izquierda, mientras con la derecha se tiene la varita indispensable en esta clase de escamoteos.

Parécenos ocioso advertir que en toda clase de juegos de escamoteo y destreza, la explicación ó habladuría del ejecutante entra por mucho, y por eso aconsejamos á los que tales juegos quieran hacer, de ejercitarse á ese palabreado, con el que se han de proponer, en primer lugar, distraer la atención del auditorio, como ya queda dicho, y en segundo lugar amenizar la recreación y prolongarla un buen rato más que el tiempo que en todo caso bastaría para la ejecución del juego.

ASMODEO.