

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 30 DE NOVIEMBRE DE 1893.

## Plato fuerte

### EL CERDO

*Prope ou non, tout engraisse le cochon.  
Proverbe français.*

¿Te has fijado alguna vez, caro lector, de la injusticia con que el hombre acostumbra tratar á ciertos animales cuya utilidad para él es notoria?

A buen seguro que infinitas veces habrás oído aplicar el nombre de un animal que pudiera ser el símbolo de la fidelidad, para flajellar la conducta de algún desalmado y hasta de algún criminal, llamándole *puerco*; y, sin embargo, cuán de desear sería que multitud de esos pretendidos reyes de la creación poseyeran algunas de las excelentes calidades (íbamos á decir «morales») de ese noble animal.

Algo muy parecido acontece con el nombre del pobre cerdo. ¡Cochino!... ¡Puerco!... ¡Marrano!... He ahí los epítetos más denigrantes con que se puede tratar á cierta clase de individuos, algunos de los cuales están por cierto muy por debajo del nivel de ese apreciable animal; no digo yo por la mayor suma de ventajas que al hombre procuran, si que también bajo el punto de vista de la limpieza... ¡Qué es un animal inmundó! ¡Qué es sucio y asqueroso!... No digo que no; como que para el cerdo ni existe el

jabón ni tratado alguno de higiene, qué de particular tiene que no sea el pobrecito un tanto menos limpio y aseado que cierta clase de bipedos que andan sueltos por esos mundos de Dios y de quienes hay que apartar la vista con horror y el estómago con repugnancia... ¡Y, sin embargo, para estos últimos nunca llega San Martín!...

Sin embargo, ese tan despreciado cuadrúpedo doméstico es nada menos que uno de los animales más útiles al hombre, el que tal vez mayor suma de utilidad le reporta. Es, en todo caso, uno de los más importantes de la economía rural, el que ofrece mayores recursos al labrador por lo fácil y barato de su cría, pues gracias á él no hay desperdicio en las granjas y montaracías que no se aproveche, y en él tiene siempre asegurado el labriego un producto que remunera con creces los cuidados y el trabajo escaso que le ocasiona.

No existe otro animal que suministre al arte culinario tantos elementos; es la providencia del cocinero.

Entra en casi todos los manjares. ¿Qué sería de nuestros campesinos sin el tocino? Además, en el cerdo no hay desperdicio: todo se aprovecha.

Con su sangre se hacen morcillas excelentes; sus intestinos sirven para la fabricación de los embutidos; los menudeos y retajos de sus carnes se aplican á la salchichería,

y nadie, en fin, ignora los múltiples usos de sus succulentas carnes.

Si á los dos famosos fundadores de las dos grandes religiones de Oriente, Moisés y Mahoma, se les ocurrió prohibir á sus adeptos el uso de la carne de cerdo, no se vaya á creer que lo hicieron guiados por las patrañas que nos cuenta en su *Alcoran* este último profeta de Ali.

Nada más inverosímil: esa prohibición que ellos impusieron en su época á nombre de un Dios vengador, omnipotente y todo poderoso, no reconoce más razón que una simple conveniencia climatológica.

Fué un precepto higiénico que hoy se impondría tal vez de la misma manera por medio de las leyes.

La carne de cerdo en los países cálidos del Oriente, es, efectivamente, malsana, sino en todas, en algunas épocas del año.

Pero si Moisés y Mahoma creyeron conveniente declarar el cerdo «animal inmundo», en contra de los griegos, los romanos y otros pueblos de la antigüedad, le tuvieron en gran aprecio.

Los galos de la primitiva Francia le tenían en gran veneración, mientras que entre los antiguos egipcios, por tal manera, era considerado inmundo, que, el que por desgracia tocaba un cerdo, debía, para purificarse, meterse con sus ropas en el Nilo.

En la China, aún más que entre nosotros, el cerdo es la providencia de las clases pobres, que hacen de sus carnes su principal alimento.

Verdad es que los cerdos del Celeste Imperio tienen fama de ser los mejores del mundo; no porque los engorden, como lo han contado los misioneros jesuitas, con carne humana, sino porque el clima es allí más propicio á ese animal.

En cuanto á las calidades higiénicas de la carne de puerco hay que confesar, que las opiniones son muy varias, sin que por eso dejemos de reconocer que su uso de los mejores parroquianos de los médicos, pues ningún manjar produce mayor número de enfermedades, engendradas por las muchas indigestiones que ocasiona.

Eso, no obstante, Hipócrates, príncipe de la medicina entre los griegos, la considera como la mejor de todas las carnes que sirven, á la alimentación, con tal que no sea ni muy magra ni muy grasa; y añade, que es la más nutritiva de todas, pues afirma ese patriarca del arte de curar, que si se quiere alimentar á los trabajadores del campo con cualquier otra clase de carne, no tardan en volverse flacos.

Por otra parte, Galeno afirmaba que el cerdo es la carne que más se asemeja á la del hombre.

ANSORIO

## GRANDES INVENTOS

Mientras Edison persigue el problema verdaderamente asombroso de extraer directamente del carbón y de los minerales las fuerzas enormes almacenadas en ellos por la naturaleza, Graham Bell no se duerme sobre los laureles y sus millones.

El rival de Edison aspira nada menos que á resolver tres problemas no menos estupendos: el de volar, el de ver á miles de kilómetros de distancia y el de comunicar de cerebro á cerebro por medio de la electricidad y sin necesidad de lenguaje alguno ni de expresión exterior.



En una entrevista que publica *McClure's Magazine*, Graham Bell ha dicho:

«No me cabela menor duda de que el problema de la navegación aérea estará resuelto antes de diez años. Yo trabajo con ahínco y cada paso que adelanta la ciencia eléctrica nos aproxima grandemente al día en que volaremos. Hoy día sería ya perfectamente posible dirigir una máquina de volar por medio de la electricidad.»

Con respeto á ver largas distancias, Graham Bell dijo:

«La ciencia declara con fundamento que no hay razón alguna teórica para que los principios perfectamente conocidos de la luz no puedan ser aplicados de la misma manera que lo han sido los del sonido al teléfono, permitiéndonos así ver por medio de la electricidad á miles de leguas. Todo es cuestión de hallar un diafragma lo bastante sensible para recibir las vibraciones de la luz y producir las correspondientes variaciones eléctricas. Ese diafragma lo estamos buscando yo y otros muchos investigadores.»

Por último, con respecto á la transmisión directa del pensamiento, de cerebro á cerebro, el inventor del teléfono se expresó de este modo:

«Nos aproximamos con mayor rapidez de lo que se cree á la solución del problema de transmitir el pensamiento sin necesidad de lenguaje ni de conductores. El pensamiento es una vibración, luego puede ser transmitido con auxilio de la electricidad. Es otra cuestión de delicadeza de diafragma, y cuando le hayamos encontrado, los ciegos verán y los sordos oirán con sólo ponerse en comunicación con el cerebro de una persona que vea y que oiga.»

«¡Qué hermosas visiones!»—se está tentado de exclamar leyendo estas promesas. Y sin embargo; no son menores que éstas las maravillas que estos últimos cincuenta años lleva realizadas la ciencia eléctrica.

Pero mayor maravilla que todas estas es la que promete un articulista de la *North American Review*, en el número del mes pasado de esta acreditada revista.

Los que quieran prolongar duran un par de siglos nada más la vida de sus cuerpos, no tienen más que seguir sus consejos, que dá gratuitamente por amor á la humanidad y que son estos:

«Evitar todos los alimentos ricos en sales terrestres; comer mucha fruta, especialmente manzanas crudas, y la más llena de jugos, tomar diariamente dos ó tres vasos de agua destilada con diez ó quince gotas de ácido fosfórico diluido en cada vaso.»

¿Quién no quiere vivir doscientos años á tan poca costa?

## Lista de Platos

*Potaje de hortalizas con quenelles de ave.*

Los maestros cocineros franceses han dado el nombre de *quenelles* á unas bolitas alargadas en forma de huevos hechas con carne de vaca, de ternera, de ave, ó de pescado, bien picadas y machadas. Con esas *quenelles*, que como nuestros lectores ven, se parecen mucho á nuestras tradicionales albondiguillas, se guarnecen algunas sopas, algunas entradas y cierta clase de pasteles. Las *quenelles* que se emplean gene-

ralmente para sopas, suelen hacerse con picadillo de carne de aves de corral ó de caza, y algunas veces con filetes de pescado, y deben ser finas y ligeras, puesto que su principal objeto es el de abrir el apetito y no el de llenar demasiado el estómago. Suponiendo que se dispone de una gallina, he aquí la mejor manera de preparar la sopa de hierbas con esta clase de *quenelles*.

Se apartan los filetes ó pechugas de gallina y se machan perfectamente pasándolos después por un cedazo de cerda. Se agregan cuatro onzas de ubre cocida de ternera, igualmente machacada y pasada por el cedazo. Se hace una sustancia de pan con cuatro onzas de miga de pan francés, mojándolo primero con leche y haciéndolo secar después al lado de la lumbre. Luego se machaca en el mortero con un poco de caldo para salsas ó consommé. Esta sustancia ha de quedar muy consistente. Se añade al machico de carnes esa sustancia y se machaca un poco para que se mezcle bien. Se condimenta ahora con la necesaria sal y pimienta y una pulgarada de moscada.

Como la masa ó pasta resulta demasiado espesa, se aclara con un poco de salsa alemana y se lia con un huevo ó dos. Hay quien añade á esos ingredientes queso parmesano rallado. Se confeccionan luego las *quenelles* ó albondiguillas valiéndose de dos cucharaditas de café. Se echan en el fondo de una sartén de saltar, por medio de un cucurucho de papel, y se cuajan en el consommé de ave hecho con el resto de la gallina. Después de cuajadas se escurren, se ponen en la sopera y encima se vierte el siguiente consommé de legumbres: Se cue-

cén en agua unas cuantas judías blancas secas y unas cuantas lentejas de buena calidad, que se sazonan con un ramillete, una cebolleta, sal y pimienta. Cuando las legumbres están cocidas se aclara el caldo y se vuelve á la lumbre para que acabe de consumirse.

### *Sopa á la Habanera*

Se hacen dos sopas denominadas á la habanera, que son las siguientes:

*Primera.*—Para esta sopa se debe preparar el pan haciéndolo primero unas tiras largas, pero lo más delgadas posibles. Después de tostarlas un poco se ponen en la cazuela, colocándolas por capas superpuestas y mezclando entre ellas ajo picado, perejil y queso rallado. Hecho esto se machacan algunas almendras, y á falta de éstas unas cuantas avellanas que estén tostadas. Se mojan abundantemente con caldo de la olla y se ponen á hervir sobre un fuego lento. Se añaden unos clavillos, ó si se quiere unos trocitos de canela. Cuando ya esté cocida se pone la mitad en la sopa, dejándola ésta hirviendo. Al poco tiempo se aparta de la lumbre y entonces se le echa la otra mitad de la salsa. Se amengua aún el fuego, se tapa y sobre la cubierta de hierro se pone fuego para que tueste.

*Segunda.*—Se parten unos 500 gramos de vaca en pedacitos pequeños, y un pedazo de tocino fresco con un poco de jamón, y un chorizo. En Cuba se ponen por verduras yuca, molonga y boniato, los cuales pueden substituirse aquí por otras clases de berzas y patatas.

Se condimenta con especias (clavos), dos ó tres ajos, un poco de azafrán y la sal correspondiente. Se pone á cocer en un puchero con la



cantidad de agua conveniente. Se espuma cuantas veces sea necesario, y cuando esté cocida la carne, se moja con él como sopa de pan ó se hace sopa de pastas italianas. También conviene para sopa de arroz.

#### *Cola de cerdo.*

Se limpia ese apéndice del cerdo convenientemente, y se pone á cocer en una cacerola con agua á fuego lento. Cuando esté bien cocida se pasa por manteca y se coloca sobre unas parrillas, se le da vuelta á los pocos minutos y después se sirve con una salsa cualquiera ó con *alioli* á la catalana. Puede también servirse como adorno con otras preparaciones culinarias.

#### *Solomillo de cerdo.*

El solomillo es para muchos la parte más succulenta del cerdo, y con esas carnes se hacen muy buenas preparaciones culinarias.

Tómense unos buenos solomillos y lavados en todo su largo, se mecha con tocino en tiras que hay que cortar del grueso de un canto de duro ó menos. Es mucho mejor redondear y dar buena figura á los pedazos de cerdo. En una cacerola de dimensiones proporcionadas á la cantidad de solomillos, se ponen lonjas de tocino y un par de rodajas de ternera; cebollas, zanahorias, un ramito de perejil, clavo de especias, un poco de tomillo, una hoja de laurel, sal y pimienta en la cantidad correspondiente. Sobre semejante sazónamiento deben colocarse los solomillos, y después de agregar unas cucharadas de caldo de la olla bien desengrasado, se cubren con un par de hojas de papel blanco untado con manteca. Se coloca sobre un fuego regular, y al cabo de tres cuartos ó de una hora (según el vo-

lumen de las carnes), se pone fuego sobre la tapadera para que adquieran buen color dorado. Para servirlos se sacan del guiso, y se colocan en una fuente en la que se habrá puesto una capa de achicorias, pepinillo y un poco de salsa picante. También podrían servirse sobre una puré de patatas, lenteja ó cualquier otra de la misma clase.

#### *Chuletas de cordero panadas.*

Se rehogan primeramente las chuletas, después de limpias, con un poco de manteca, en una cacerola, y se tendrá cuidado de que no enrojeczcan cociendo demasiado. Se apartan de la lumbre y se deja enfriar un poco la manteca con la carne y en seguida se prepara la panada con pan rallado y con yemas de huevo á la manera habitual. Se empanan una por una dichas costillas y después se asan ligeramente á la parrilla sobre un fuego muy lento, y revolviéndolas para que cuezan por ambos lados. Pueden servirse solas, con un jugo claro, ó bien rociadas con un poco de zumo de limón.

#### *Chuletas de carnero al natural.*

Supongamos que se desea preparar todo un costillar, que debe contener siete chuletas. Si se adquiere el costillar completo se sierra primero la parte alta y después se cortan las costillas, se les despoja del trozo de hueso correspondiente á la espina dorsal y se aplastan después de quitarles el nervio. Cuidado con separar el gordo que hay junto al hueso que forma el *mango* de la costilla, pero sí que hay que quitarles el pellejo que se halla sobre hueso por la parte exterior de la chuleta en un grueso del canto de media peseta,

con lo cual la chuleta adquiere una bonita forma.

Así preparadas las chuletas, se espolvorean por ambos lados con la sal necesaria y con una pulgarada de pimienta, y en seguida se derriete un poco de manteca, y cuando esté algo fría se mojan en ella las chuletas, volviéndoles á echar un polvito de sal y pimienta. Luego se ponen sobre una parrilla á fuego vivo procurando volverlas á menudo. Bastan diez ó doce minutos para que estén suficientemente tiernas. Para servirlas, como plato ligero caliente, se colocan en una fuente en forma de corona.

PETIT VITEL.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### DICIEMBRE

Es el último de la familia de los doce. Así es él, digo son sus días, escasos en luz y sol. Asoma su triste figura cual una vieja momia envuelta en blanco sudario de nieve, y viene con sus rigores á aumentar las tristezas de los pobres, de las clases desheredadas de la fortuna.

Con el Diciembre, que á pesar de su nombre, es el duodécimo y no el décimo de los meses del año en nuestro calendario, hace su aparición el Invierno, y el Invierno es la estación más triste y más ruda. El sol parece huir del planeta terrestre y todos los seres que habitan la tierra parecen resentirse de su ausencia. No vayan á creerse por eso que el rubicundo Febus se haya alejado de nosotros, no señor; nunca le tuvimos más cerca, lo que hoy es que ese señor, durante esa temporada viaja de incógnito, á la ma-

nera de toda esa pandilla de testas coronadas y de príncipes más ó menos auténticos, que no son visibles más que para los reporters de la prensa, gente toda muy discreta, muy callada, y á todas luces incapaces de divulgar un secreto.

Verdad es que con el invierno pierde la campiña todos sus atractivos; que el campo, despojado de sus galas, nada ofrece que pueda distraer la vista; que los prados están secos ó cubiertos de nieve y los pájaros mudos..... Pero á pesar de todo, el hombre, ser utilitario y adaptable por excelencia, ha sabido tirar en provecho de las mismas arideces de esa cruenta estación. Para la juventud, para las gentes sanas y robustas, el invierno es un tiempo de placeres, de numerosas distracciones, de alegres ocupaciones y pasatiempos. Mientras el pobre anciano, que camina encorvado bajo el peso abrumador de los años procura entrar en calor cerca de la chimenea, la ardiente y fugaz juventud concurre á los bailes, á los teatros, á los conciertos, á las partidas de caza, y á otras tantas y tantas diversiones que tanto apetece y anhela. Además, en ningún otro mes del año predomina tanto como en este la vida de familia, tan rica en placeres tranquilos. Su vida se vuelve forzosamente más sedentaria, y, por consiguiente, es en esta ruda estación que las amas de casa, las hormiguitas, los ángeles del hogar, deben poner en práctica esos mágicos secretos que sólo ellas poseen para hacer á toda la familia más llevadera la monotonía de las interminables veladas de invierno. Sabido es uno de los recursos de que se echa mano para hacer más llevaderas las penas de la vida, son los



placeres de la mesa; y estos consisten en gran parte en el arte de saber variar y combinar los manjares todo cuanto sea posible.

Diciembre es la época del año de la matanza en las campiñas, y nadie ignora lo valiosos que son los recursos que el *animalito de San Antón* proporciona al arte culinario. Aparte de los ricos solomillos, costillas y demás carnes, todas á cual más apetitosas, nos brinda la salchicheria con sus variados y succulentos productos. También la carnerería nos suministra excelentes carnes, pues el ganado que se sacrifica está bien cebado. Las aves de corral hacen por Navidad el principal gusto de esas alegres fiestas gastronómicas con que la cristiandad, que ha tenido el buen gusto de conservar las buenas tradiciones del paganismo, acostumbra celebrar la natividad del Redentor del mundo. Unas Navidades sin el tradicional pavo... no serían tales Navidades. No corren en este mes menos riesgos que el pavo los pobres gansos y los bulliciosos patos... Dios les coja confesados, y á nosotros con estómago y vientre sano.

Pero los que resultan mejor retribuidos por este mes son los aficionados al arte venatorio; pues abunda la caza mayor: el jabali, el ciervo, el gamo, etc., y toda clase de volatería.

En las mesas bien servidas de las clases pudientes, aparecen en profusión los manjares fuertes y los jamones, los pasteles, las aves trufadas y toda clase de pasteles y conservas en tarros y en latas, sin olvidar, á fuer de buenos españoles, la rica variedad de turrones, que en ninguna otra parte del mundo se

fabrican como aquí (dicho sea sin ánimo de ofender á nadie).

En los mercados abundan las coles de grandes hojas, las de Milán y Bruselas; las escorzoneras, el repónche, los repollos, los perifollos, las espinacas, los canónigos (no me refiero á los de las catedrales), escalolas, apios, zanahorias y patatas, que es como si dijéramos, la providencia de los pobres, de cuya alimentación constituyen la más sólida base.

En cuanto á frutas, hay que pedir las al frutero, y éste, por lo bien provisto, debe anunciar la provisión y cuidados del ama de casa.

En la población rural, principalmente, la conservación de las frutas exigen los mayores cuidados por parte de las señoras, que deben tomarlo bajo su exclusiva vigilancia.

Lo mismo hay que advertir respecto al corral, y en donde se crían gallinas, se hace preciso procurarles buen abrigo y alimentarlas con grano fuerte y excitante, para que continúen poniendo.

En este mes concluye, por lo general, la siembra de cereales en los países cálidos, y la recolección de las aceitunas, de donde el conocido refrán castellano: «Si recoge la aceituna, hace el labrador fortuna».

Ahora, querido lector, sólo me quedo á desearte, que alguna de esas enfermedades de pecho y garganta, ó alguna aborrecible pulmonía no venga á aguarle la fiesta.

#### *Manera de extraer los huesos de las aceitunas.*

Se han puesto en práctica varios procedimientos para extraerlos huesos á las aceitunas.

Cuando éstas son carnosas, bastante gruesa y de hueso muy peque-

ño, se pueden sacar por medio de un tubo, de los que se venden expreso para ese uso; pero si las aceitunas son pequeñas, se separa la parte carnosa cortándola en espiral con un cuchillo, cuya lámina pasa entra el hueso y la carne.

De esta forma, una vez extraído el hueso, la aceituna recobra y conserva por algún tiempo la forma primitiva.

Para perdigar las aceitunas, se las pone y deja algunos instantes en agua hirviendo y se colocan al amor de la lumbre para escurrirlas á los pocos minutos.

#### *Clarificación de la manteca.*

Se derrite la cantidad de manteca que se pretende clarificar en una cacerola, y apartándola del fuego se la deja reposar.

Antes de que se cuaje se la trasladada á otra cacerola, decontando con cuidado para que no pase el sedimento ó parte lechosa del fondo.

Se vuelve á poner sobre un fuego lento; se calienta y se retira antes de que tome color.

Se conserva bien tapada, en un sitio fresco y ventilado.

STRAFF.

## Conservas

#### *Turrón de Gandia.*

En el número 21 de LA MESA MODERNA, página 249, ya dimos la fórmula para la fabricación del turrón de Alicante, y ahora, por ser esta la temporada en que mayormente está de moda ese dulce, vamos á dar la del turrón de Gandia que es de los más sabrosos que en este país se fabrican, siempre cuando la almendra que en su composición entra esté tostada á punto. Además prevendremos á nuestros lectores que su manipulación no es ninguna cosa del otro viernes, como se suele

decir, de manera que se puede fácilmente fabricar si se atiende á la receta y á las indicaciones siguientes, porque si bien hay dos procedimientos ó fórmulas distintas, nosotros sólo daremos una, la más generalmente en uso, y la que mejor producto da.

Para fabricar de seis á seis kilogramos y medio de turrón de Gandia, se mondarán primero cuatro kilos de buena almendra, y se pondrán al sol encima de telas (sacos ó aspilleras), cuidando de menearlas de cuando en cuando al objeto de que se sequen perfecta é igualmente.

Luego se ponen en la recámara ó parte superior de un horno para que allí acabe de secarse de toda humedad, para lo cual basta dejarlas una noche y un día á lo más.

Después de esto, en planchas de hierro se meterá en el interior del horno templado y se la deja hasta que tome un color dorado; pero durante ese tiempo, se removerá de vez en cuando para que resulte tostado por igual, lo cual es muy importante.

Tan pronto como se vea que ya ha adquirido dicho color, se va poniendo por pequeñas porciones en un mortero de piedra y se machaca. Pero á medida que se va picando se va poniendo por cantidades iguales hasta dos kilogramos de azúcar bien seco picado y pasado por un tamiz fino, lo cual tiene por objeto impedir que la almendra, como es seca, haga aceite, lo cual sería muy perjudicial á la operación, y es preciso evitar por medio del azúcar.

Al instante en que ya se haya machacado una porción, y sin aguardar á que toda lo esté, se pasará por un garbillo de esos de cuero, cuyos agujeros no sean mayores que el grueso de una lenteja. Lo que pase se aparta, pero lo que no pueda pasar se vuelve al mortero y se machaca nuevamente hasta que pase todo por completo por el garbillo.

Terminada esta operación, se pondrá en una caldera grande, añadiendo si ha sobrado algo de lustre y la onza de la canela, procurando con ambas manos hacer perfectamente la mezcla de estas tres materias.

Así que esto quede hecho como lo indico, se pondrá la caldera sobre una hornilla que mantenga un poco de fuego de carbón de pino, y con el mazo con que se ha machacado la almendra, se machacará suavemente esta mezcla por todas sus



partes, con objeto de que se vaya uniendo: así que quede como una torta, con una paleta se hara en seis u ocho partes, volviendo lo de arriba abajo, repitiendo esto mismo hasta que se caliente, y quedando unido forme una masa que es la más segura señal de que queda hecho por completo, y sino quedase unido, se deshará como si fuese salvado.

Acto continuo se pesa á porciones de seis á doce onzas, si se quisieran hacer cajitas, y si se desea de barra, se empaleará con papel blanco un cajoncito, según la porción de turrón que haya, procurando apretarlo perfectamente y poniendo en su cara, después de alisar, la canela de la superior, como igualmente en las cajitas; acto seguido se tapará perfectamente y se pondrá peso sobre él hasta el siguiente día, en que volcando el cajón, se sacará con facilidad, y con un cuchillo que corte perfectamente se harán las barras del grosor de una pulgada.

Esa es la fórmula y método más fácil de fabricación del celebrado turrón de Gandía, y nada diremos de la otra fórmula puesta en práctica, que únicamente difiere de ésta por la manipulación que es mucho más trabajosa y exige el empleo de utensilios especiales.

#### *Turrón francés ó Nougat.*

Este compuesto está lejos de igualar, por mucho que se complique su elaboración, las sencillas composiciones que bajo ese nombre conocemos en España.

He aquí la manera de hacer el Nougat tal cual nos lo describe un afamado autor francés.

Para preparar tres kilogramos de Nougat, se toman:

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Almendras dulces escogidas...         | 1,300 kgs. |
| Pistachos de buena calidad....        | 1,200 »    |
| Azúcar de pilón cortada en dados..... | 0,225 »    |
| Idem en polvo.....                    | 0,350 »    |

**Manipulación.**—Se mordan, después de pasadas por agua hirviendo las almendras, se lavan, se ponen á secar al sol, como queda indicado en el artículo anterior, y luego se dividen por la mitad; se secan un poco al humo, sin que tomen color ni tuesten.

Se mordan cuidadosamente los pistachos, y puestos en una servilleta se escurren bien; después se cortan en cuadritos ó dados del grueso de un canto de duro de poco más ó menos.

Se cortan 225 gramos de buen azúcar de pilón, también en dados de igual tamaño que los de los pistachos.

Mientras se hace esto se habrán puesto al fuego moderado 350 gramos de azúcar á derretir en un perol, añadiendo cuatro cucharaditas de ácido acético. Mientras se derrite el azúcar es preciso removerlo incesantemente con la cuchara.

Se calientan las almendras y se echan en el baño de azúcar para que se empapen y revistan perfectamente. Después se forma una primera capa de almendrado; y por encima de ésta otra compuesta de daditos de pistachos entremezclados con los de azúcar.

Se colocan en seguida en unos moldes cuadrados de madera ó de metal revestidos de papel, que se tendrán preparados de antemano. Sobre esta primera capa se coloca una segunda, en el mismo orden, y así consecutivamente hasta completo empleo de todas las materias designadas y que el molde ó moldes estén llenos.

Se deja enfriar, se saca de sus moldes y se sirve.

#### *Turrón inglés (Clokant)*

También los ingleses emulan esta gloria de nuestra repostería.

He aquí cómo fabrican su famoso turrón ó clokant.

Se toman tres kilos de buena almendra dulce común, de las más gordas, y después de mondadas, como ya se ha dicho antes, se cortan de uno en uno á lo largo los gajos de dichas almendras. Se ponen á secar sobre un lienzo, al sol, como las que se preparan para el turrón de Gandía.

Después de tres días de soleamiento se dejan veinticuatro horas en una estufa para que acaben de secar perfectamente. Mientras tanto, póngase en un cazo, a un fuego moderado, tres kilogramos de azúcar en grano, garbilloado y limpio, y hágase reventar con medio litro de agua clara, removiéndolo con una espátula de madera hasta que quede bien fundido, en cuyo estado se añadirán las almendras y la corteza de un gran limón bien raspado. Se rueda poco á poco el cazo para que no se pegue por ninguna parte ni se quemem, y remuévase incesantemente la mezcla con la espátula hasta que adquiera el grado ó consistencia llamado de *ormper fuerte*, como por ejemplo el caramelo.

En este punto se apartará del fuego y se tenderá sobre una piedra lisa, como la que los confiteros emplean para hacer los caramelos, la cual se debe humedecer antes con una gotita de aceite de almendras dulces para que la masa no se agarre á la superficie. Con una paleta humedecida se extenderá como el turrón, igualándolo bien hasta quedar bien lisa la superficie superior, y con un cuchillo se cortarán las tiras de diez á doce centímetros, y después, transversalmente, barritas de dos dedos, uniendo unas con otras por la parte de la superficie, pues que por la de debajo (en contacto con la piedra) no se unirían á causa del aceite.

La operación de cortar y juntar las barritas ha de ejecutarse con celeridad para no dejar enfriar la pasta en cuyo caso ya no se juntarían.

JACKSONVILLE.

## Diabluras

1. *Combustiones brillantes.*—Sabido es que en su más usual aceptación la palabra *combustión* designa una combinación de un cuerpo con el oxígeno del aire, la cual va lo más á menudo acompañada de un desprendimiento de calor y luz.

Ciertas combustiones se verifican al aire libre con una brillantez extraordinaria.

Entre los varios cuerpos ó sustancias químicas que brillan en su combustión con viva intensidad, se distinguen en primera línea el *magnesio*, metal que desde medio siglo á esta parte ha sido varias veces propuesto por los hombres de ciencia para el alumbrado público y privado.

Un simple hilo de magnesio, de medio milímetro de diámetro, previamente inflamado en una lámpara, produce al arder un potencial luminoso equivalente á setenta y cuatro bujías ordinarias de estearina, de peso de cien gramos cada uno. Es de advertir que, si en vez de efectuarse esta combustión al aire libre, se verificase en el gas oxígeno, sería aún más viva la luz producida, llegando á superar la de cien bujías. Esa combustión no cesa hasta haber desaparecido todo el metal.

Se puede producir con limaduras de magnesio ó polvo de magnesio una lluvia artificial, una *lluvia de estrellas*. Para

esto bastará encender una lámpara de alcohol, y con un tubito, proyectar á través de la llama dichos polvos. El operador deberá en todo caso situarse en un sitio algo elevado y dirigir la proyección de arriba abajo.

II. *Hacer pasar una carta, una varita ó un dedo á través de un sombrero de los espectadores.*—Cualquiera de estos tres juegos, ó si me lo permitís, cualquiera de estos tres escamoteos, es conocido entre los prestiguitadores con el nombre de EL SOMBRERO ATRAVESADO.

Hacer pasar una carta á través de un sombrero es entre la gente del arte una cosa muy vulgar, que les suele servir de intermedio entre dos experiencias de mayor importancia.

He aquí cómo se efectúa:

Rogad á uno de los espectadores tomar una carta de una baraja que le presentéis, y después que la persona que la ha sacado la haya visto y esté segura de conocerla, se le manda que la coloque en el centro de la baraja.

Entonces, con presteza y habilidad, es fácil hacer el *Salto* á dicha carta; esto es, se la pone la primera encima ó abajo. Se baraja muy bien, pero cuidando siempre de que la carta elegida quede encima, cosa en realidad bien fácil. Para eso mientras se tiene la baraja en la mano izquierda, se introduce el anular debajo de la carta cogida, y colocando al propio tiempo la mano derecha sobre la baraja, se ampara uno de la carta en cuestión, cogiéndola entre las últimas falanges de los cuatro dedos y el nacimiento del pulgar, entregando enseguida dicha carta á uno de los espectadores, rogándole que la mezcle bien.

Se pide un sombrero, lo tomáis con la mano que tenéis libre y lo pasáis enseguida á la derecha, lo cual deja caer dentro la carta escamoteada. Entonces, acercándoos á la persona que tiene la baraja, hacéis que aplique ésta sobre la copa del sombrero, rogándole que le mande á la carta que pase al interior del sombrero. Se la ruega que nombre dicha carta, y en cuanto la haya nombrado, mostrad el sombrero enseñando la carta que está dentro y entregando la baraja á una persona cualquiera para que se cerciore que allí ya no está.

Para simular que se atraviesa con la varita mágica un sombrero es preciso que dicha varita esté construida expresamente. Esta varita se compone de dos pedá-



zos justapuestos que se juntan perfectamente. El superior tiene dos ó tres centímetros y está armado de un aguja de cocer empotrada en su centro y sobresaliendo dos ó tres milímetros. Con una de las dos manos se arranca ese pedazo pequeño de la extremidad de la varita con agilidad, para que los espectadores no se aperciban y se guarda oculto en la palma de la mano. Luego se coge el sombrero de copa con la mano derecha en que está oculto el pedazo, y mientras simuláis hacer esfuerzos para que la punta de vuestra baqueta mágica atraviese el fondo del sombrero, claváis el pedacito de vara que tenéis oculto como el pedazo mayor, ó sea la vara; también está armado de un aguijoncito casi invisible; se fija, y de esa manera podéis mostrar al público el sombrero, teniéndole encima de vuestra varita mágica, cuya extremidad aparece en la parte exterior. La ilusión es completa y no hay quien no crea que el sombrero está agujereado.

\*\*\*

La última de estas farsas no es más difícil que la que acabamos de describir. Se produce por medio de un dedo de madera pintado, provisto como la baqueta del caso anterior, de una punta de acero muy delgada, pero bastante larga para que, elevándose en el sombrero pase del otro lado y se le pueda asir por la punta, de manera á imprimir al dedo un poco de movimiento.

Aquí la única dificultad consiste, como mis lectores lo habrán comprendido, en ocultar á las miras de los espectadores el dedo postizo.

He aquí como conviene operar:

Ocultese el dedo artificial en el hueco de la palma de la mano derecha, á menos que no os sea más fácil ocultarlo en la manga; tómese luego un sombrero (que pedireis á uno de vuestros espectadores) con la mano izquierda, y presentese á la vista de todos haciendo ver su interior. Como mientras se hace esto la copa del sombrero la teneis de nuestro lado, un poquito inclinada hacia el suelo, esto os permite clavar la puntita de acero del dedo. Entonces sostiénese el sombrero con la mano derecha, ya del todo libre, y haceis como quien quiere introducir vuestro dedo atravesando la copa de dentro á fuera. De esta manera, lo que haceis con vuestra mano izquierda es ampararos

de la extremidad de la aguja del dedo artificial. Dando en segunda vuelta al sombrero, exclamais: ¡Ya está! Y, en efecto, entonces aparece á la vista del público un sombrero atravesado por un dedo que se mueve en todas direcciones, y que nada puede hacer sospechar no sea uno de los dedos de la mano izquierda del mismo operador.

Ocioso me parece explicar ahora lo que hay que hacer para retirarlo. Se ejecuta poco más ó menos la misma maniobra, cuidando de escamotear con limpieza el dedo de madera, bien sea que se guarde oculto en el hueco de la palma de la mano derecha, bien sea que se le haga correr á la manga, lo cual no es difícil si se tiene en cuenta que el propio sombrero oculta de la vista de los espectadores el juego de la mano.

ASMODEO.

## PIGRAMAS

Cándida Ruiz y Mulato  
les anuncia á sus clientes  
que recibió hace dos días  
sus famosos aguardientes,  
y que tendrá mucho gusto  
en servirles prontamente  
los encargos ó pedidos  
que ustedes gusten hacerle.

A pesar de que es muy bueno  
y exquisito este aguardiente,  
la Cándida Ruiz Mulato  
á precio bajo lo vende.

En el ejército es cabo  
un muchacho muy cobarde,  
y hace de valiente alarde  
porque se apellida... Bravo.

ANGEL ALFARO

## LA MUJER

Relámpagos de amor en la mirada,  
formas de fuego airoso movimiento,  
Dios puso en la mujer; sonoro acento,  
boca de besos y de miel formado.

Hija, madre ó esposa enamorada,  
 su corazón es todo sentimiento:  
 es luz de vida, celestial contento,  
 sueño del alma, nube de alborada.  
 De tantos dones y de encantos llena,  
 otro bien más espléndido atesora,  
 y es de su llanto la fecunda vena.

Con él, aunque avezada pecadora,  
 logró el perdón de Cristo, Magdale-  
 na...  
 «¿Y qué no puede una mujer que llo-  
 ra?»

CARLOS PEÑARANDA.

## HOJAS SECAS

Hojas secas, cuando os miro,  
 Mi suspiro  
 Recoje el aura al pasar,  
 Y vierten siempre mis ojos  
 Con enojos  
 Lágrimas de malestar.

En lindo cofre forrado  
 Y adornado  
 De nácar, oro y azul,  
 Están las hojas guardadas  
 Y veladas  
 Entre esencia y entre tul.

Las guardo siempre piadosa,  
 Pesarosa  
 De su marchito color,  
 Como guardarse pudiera  
 Hechicera  
 Alguna prenda de amor.

Sencilla y triste su historia  
 La memoria  
 Conserva con precisión:  
 Que estas hojas disecadas  
 Y tronchadas  
 Coronaron mi ilusión!

Dormid aquí reservadas,  
 Ignoradas  
 Entre el oro y raso azul.  
 Que jamás pueda un profano  
 Con su mano  
 Arrancaros de este tul.

VICTORINA BRIDOUX.

## PETICIÓN

El negocio está muy mal,  
 la oficina está perdida,  
 hay que buscarse la vida,  
 de un medio más eficaz.  
 Yo me hago un lío completo,  
 me hago los sesos agua,  
 y no sé dónde me vaya  
 que tenga un sueldo repleto.  
 Con que amigos, os suplico,  
 si tenéis buen corazón,  
 le regaléis un millón  
 á vuestro amigo,

CAZORLA.

## GUAJIRA

Hay en la naturaleza  
 un misterio incomprensible,  
 que es para el hombre imposible  
 imprimir en su cabeza:  
 desprestigio á la pobreza,  
 protección al interés;  
 el que noble, infeliz es,  
 en la sociedad no cabe;  
 el hombre, cuanto más sabe  
 más abatido se ve.

## PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE

Alamo, 1, duplicado, principal.  
 Habitaciones reservadas.