Nº. 28

BIBLIOTECA MUNICIPAL - MADRID

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 7 DE DICIEMBRE DE 1893.

Plato fuerte

—

LA PIEDRA DE TOQUE

PARA PROBAR EL ORO Y LA PLATA

De la excelente obrita (1) publicada por el distinguido ensayador de la Casa de la Moneda de Madrid, D. Antonio García González, tomamos los siguientes párrafos:

«Entre los diversos medios que hay para averiguar la ley de las monedas de oro y plata, así como la de los objetos construidos con estos metales, es uno de ellos el que se hace por medio de la *piedra de toque*, el cual, hallándose más al alcance de nuestros lectores que los demás, vamos á ocuparnos de él aunque con la brevedad que nos sirve de normal.

La piedra que reune mejores condiciones para averiguar el título ó bondad de los metales preciosos, es la conocida con el nombre de *piedra de toque*. Esta piedra, que no es más ni menos que una de las variedades del cuarzo jaspe, es de estructura compacta, grano fino, de color negro, opaca y no cristaliza. Este cuarzo, que se halla coloreado de negro por un poco de betún, se traía en otro tiempo de *Lidia*, donde se halla en forma de canto rodado, y de ahí el nombre que aún lleva de *piedra lidiana*. Se encuentra en Bohemia, Sajonia y Silesia, y el viajero que haya pasado en nuestro país por *Panticosa* puede haber visto bastante variedad de esta clase de piedras.

Las condiciones especiales que debe reunir una piedra de toque para que sea buena, son: color negro intenso, á fin de que las señales de los metales sean bien visibles, lustrosa, inalterabilidad por la acción de los ácidos, dureza y ligera escabrosidad para que desprenda suficiente número de partículas de la aleación que nos propongamos ensayar.

Los egipcios tenían pedazos tan grandes de esta piedra, que hacían de ella estátuas para sus dioses, y los griegos le daban el nombre de *Sulimán* (Salomón).

Hay piedras de esta clase de un valor grande, efecto de su color intenso y de su igualdad.

Algunos plateros las untan con un pedazo de *ajo*, ó también con una *almendra silvestre*, á fin de darles una especie de untuosidad que contribuye á oscurecer más el color.

....

Respecto al licor ácido que se prepara para la piedra de toque, tampoco nos detendremos en molestar la atención del lector sobre lo mucho que á este objeto se ha escrito, y sólo nos limitaremos á exponer nuestra humilde opinión acerca de la

(1) *Tratado teórico-práctico para conocimiento de las monedas falsas españolas.* Librería de Gregorio Hernando, Arenal, 14, Madrid.

Ayuntamiento de Madrid

proporción en que deben hallarse las sustancias que lo componen.

Bien sabido de todos es que el ácido nítrico puro no ataca, mejor dicho, no ejerce acción alguna sobre el oro, y que combinado este ácido con el clorhídrico, lo disuelve.

Sabemos también que este ácido puro, á cualquier grado que sea, no ataca á las aleaciones de oro, cuya ley se eleva de 15 á 16 quilates, y que adicionándole una pequeña cantidad de ácido clorhídrico, le da más actividad, acusándonos la presencia del cobre en las aleaciones de oro. En esto, pues, está fundada la preparación para la piedra de toque.

.....

Está perfectamenre demostrado que cuanto más elevada es la ley de la liga, mayor cantidad de ácido clorhídrico debe contener el agua fuerte.

Este razonamiento, lejos de destruir la doctrina que venimos sustentando, sirve para robustecerla y confirmarla; porque de un modo claro y terminante revela que la cantidad de ácido clorhídrico que debe de hallarse en combinación con el ácido nítrico, tiene que guardar armonía con la riqueza en oro que se halla contenida en la aleación.

Nosotros *hemos hecho* multitud de ensayos, variando las proporciones de ácido clorhídrico y agua que debían mezclarse con el ácido nítrico, y hemos deducido de estas observaciones que la composición más adecuada y que produce mejores resultados para oro más bajo que 18 quilates, ó sean 0,750 milésimas, es la siguiente:

98 partes de ácido nítrico puro, cuyo peso específico sea de 1,173, que equivale á 37° del *areómetro de Beaumé*.

2 partes de ácido clorhídrico del peso específico de 1.173.

25 partes de agua destilada.

La cantidad ó la denominación de la unidad adoptada por peso total, es indiferente; bastará siempre observar las proporciones dadas para obtener esta composición.

La que antecede es la preparada para oro más bajo que 18 quilates, como va dicho, debiendo operarse á la temperatura de 10° á 12°, porque á una temperatura inferior á 10° el ácido no atacaría á las aleaciones de un título más bajo de 0,750; y por el contrario, siendo ésta más alta, ejercería su acción sobre aleaciones aun más elevadas que las que hemos tomado por tipo; pero teniendo en cuenta las circunstancias respecto á las proporciones de las sustancias que entran como componentes, así como la temperatura, esta composición no ataca sensiblement la liga á 0,750. Sin embargo, y para asegurarse más antes de comenzar el trabajo, se debe hacer la prueba del agua fuerte, asegurando su efecto sobre toques de aleaciones conocidas.

Si el calor del aire ha dado al ácido nítrico un exceso de actividad, entonces es necesario disminuirla, añadiéndole para conseguirlo un poco de agua; por el contrario, si por efecto del frío se ha anulado su acción ó disminuído demasiado su actividad, se elevará su temperatura tanto como la de la piedra, exponiéndola por un corto tiempo á un foco calorífero hasta que hayan adquirido 10 ó 12°.

A pesar de todo lo que llevamos expuesto, esta preparación para el toque tiende á concentrarse, siendo por lo tanto necesario rectificarla de cuando en cuando.

Ayuntamiento de Madrid

No debe tampoco perderse de vista que el ácido nítrico es descompuesto bajo la influencia de la luz, en oxígeno que se desprende y en ácido hiponítico que se disuelve en el restante ácido, por cuya razón deben conservarse estas sustancias, después de mezcladas, en un frasco de vidrio bien tapado y al abrigo de dicho agente.

El ácido nítrico puro es incoloro, así es que el que tiene un color amarillo anaranjado no sirve para estas preparaciones, porque además de los vapores nitrosos á que debe su coloración puede contener ácido clorhídrico ó sulfúrico, que son perjudiciales para esta operación.

En algunas provincias reemplazan el ácido clorhídrico con el cloruro amónico, ó sea la sal amoniaco, logrando con esta sustancia el mismo objeto. En efecto, así tiene que suceder estando el cloruro amónico compuesto, como lo demostró *Tocomefort*, de ácido clorhídrico y de amoniaco.

Lista de Platos

Esturión en Fricandó.

Algún día, y en la sección correspondiente de esta revista, daremos á nuestros lectores una noción científica é histórica de este célebre pescado que, al igual de ciertos personajes, tiene una página en la *memoria de los tiempos*. Ahora nos limitaremos á decir que forma un grupo del género que los naturalistas han denominado *condropterigios*, que es un pescado grande, bastante raro, que por lo general no se pesca más que en la época del desove, cuando deja el mar para entrar en los grandes ríos. Las carnes de este antiguo príncipe de las olas saladas tiene bastante parecido á la de la ternera, razón por la cual, desde larga fecha, las cocineras imaginaron hacer con ella el fricandó, que como es sabido se hace con ternera. De ese guiso es de lo que vamos á ocuparnos.

Como este es uno de los voluminosos pescados que más escasean y que su precio suele ser bastante elevado, supondremos la preparación de un trozo.

Para condimentarlo en *fricondó*, después de hecho pedazos de seis ó siete centímetros, se mezclan con tocino fino. Después de bien raídos, se espolvorean con harina, se ponen al fuego en una cacerola con tocino derretido, haciendo de manera que la pasta mezclada caiga hacia abajo, tan pronto como los trozos hayan adquido color. Mientras tanto, se prepara por separado un picadillo de finas hierbas y setas, ó bien de trufas. Se colocan por encima los pedazos de pescado con la parte mechada (con el tocino) por la parte de arriba y á la vista. Se colocan sobre un fuego muy lento y se le mantiene cociendo por espacio de cinco ó seis cuartos de hora. Al cabo de este tiempo se sirve este plato como entrada ó principio.

A juicio de los aficionados es cosa rica.

Bacalao á la Behamel.

Después de reogado el bacalao, se desmenuza y se cuece en una cacerola con una salsa Behamel (véase en el núm. 11 de esta revista) por espacio de unos seis ó siete minutos. Se ralla y adiciona un poco de queso de Gruyere y otro de queso permesano. Con esto se tiene un plato

Ayuntamiento de Madrid

especial, en el cual se envuelven los trozos de bacalao en una miga de pan y de queso. Se moja con manteca derretida y se pone en una cacerola para que tome color, para lo cual se emplea el horno de campaña, si se tiene uno, y de lo contrario echando fuego sobre la tapadera de hierro.

Tortilla soplada; (sonfflée).

Para preparar esta tortilla francesa se rompen huevos, separando las yemas de las claras, que se ponen en tasas separadas. Se espolvorean con un poco de buen azúcar blanca las yemas, y á estas se añaden raspaduras de corteza de limón. Se baten, también separadamente, las yemas con dichos ingredientes y las claras. Después de todo batido, se mezcla y acaba de batir para que la mezcla resulte perfecta. Póngase manteca en una sartén y colóquese sobre un fuego lento. Tan luego como la manteca esté perfectamente derretida, échense los huevos, y se menea la tortilla para que la parte líquida quede encima. Cuando se vea, se da á la tortilla una buena forma y se echa en una fuente untada de manteca fresca de vaca. Se coloca el plato sobre cenizas calientes, y al poco rato se espolvorea con azúcar blanca. Se coloca debajo del horno de campaña, ó con lumbre sobre una cubierta de hierro hasta que adquiera buen color.

Consommé de pescado

Son los *consommés*, cual su nombre lo indica (consumidos), unos preparados de caldo reducido muy suculento de carnes extremadamente cocidas, que se emplean para la confección, no solamente de sopas, si que también de muchas salsas y guisos.

El que vamos á indicar, que se halla descrito en todas las obras de cocina, se emplea para adobar pescados.

Se pondrán en una cacerola cuarenta gramos de manteca, y con ella se harán rehogar: una zanahoria cortada en tiras, una cebolla pequeña cortada en rodajas, un poco de apio, un pedazo de cebolleta, un diente de ajo entero, una escaluña, una hojita de laurel, un poco de peregil, una ramita de tomillo, un clavo de especies y una espulgarada de pimienta.

En cuanto el rehogo tome matiz encarnado, se añadirán dos decilitros de vino blanco seco y medio litro poco más ó menos de agua. Se hace hervir, se espuma y se añade la sal necesaria, pero que no resalte. Luego se echan en la cacerola trescientos gramos de pescado, que puede ser salmonete cortado en pedazos, y las espinas de una pescadilla, quedando la carne. Se hacen cocer con hervor muy lento durante unos seis cuartos de hora, con la cacerola al lado de la hornilla. Después se cuela por un lienzo limpio. Enseguida se mezcla la carne de la pescadilla con una clara de huevo. Con este machico se clarifica el consommé de pescado; se pone en un puchero, se tapa y guarda para cuando se necesite.

Sopa de pescado

Se escama bien y se destripa cuidadosamente el pescado que se elija para preparar esta sopa convenientemente. Este puede ser un par de carpas, una tenca, un sollo de tamaño mediano, ó una anguila regular. Después de limpios se cortan en pedazos y se sazonan con sal, dejándolos en ese estado una hora

Ayuntamiento de Madrid

ó cinco cuartos de hora en reposo. Después de ese tiempo se lavan bien con agua clara fresca, se dejan sobre una espumadera para que escurran bien y se ponen en una cacerola con dos ó tres zanahorias y dos cebollas. Se sazona con sal en cantidad adecuada, dos clavos de especias, un ramillete de hierbas, y, en una cacerola, con el agua suficiente, se ponen sobre un buen fuego, dejándolo hervir por espacio de media hora. Luego se sacan y apartan los trozos de pescado y se escurren. Se vuelve á la lumbre el caldo para que hierva unos minutos aún, pero antes, es bueno pasarlo por un colador. Se cortan en una sopera rebanadas de pan natural, ó secadas préviamente al horno ó sobre el hornillo, y se vierte el caldo encima. Se deja empapar la sopa y se sirve caliente. El pescado se saca aparte.

Sopa de ajos

Es España el país en que mayor uso (y hasta mayor abuso) se hace del ajo. En nuestro país esta planta hace un gran papel en la cocina, y en algunas de nuestras provincias meridionales es tal la afición que por él se tiene, que son poquísimos los manjares en cuya preparación culinaria no entren ajos. Sin embargo, es de todos sabido que su uso frecuente produce irritaciones en la membrana mucosa del estómago, y que muy á menudo ocasiona las gastritis y cardialegitis crónicas y rebeldes.

La sopa de ajo en nuestro país se prepara de dos modos:

Primero.—La manera más económica y más sencilla de hacer la sopa de ajos consiste en freirlos, una vez mondados, limpios y cortados, con un poco de manteca ó de aceite, y cuando ya estén bien fritos (pero no quemados), se echa sal, pimienta y la cantidad de agua necesaria. Se deja hervir para que el caldo adquiera cuerpo ocho ó doce minutos. Si se quiere hacer con huevos, se echan éstos encima de las rebanadas de pan, y se vierte el caldo hirviendo sobre ellos. Se cubre y se deja empapar.

Segunda.—Se preparan y fríen los ajos como para hacer la sopa común que acabamos de describir; se sazona y hierve el agua del mismo modo, y una vez esté preparado, se tendrán también dispuestas las rebanadas de pan tostado, que se echarán en el caldo, pero mezcladas con pedacitos de jamón magro del tamaño de una avellana, y algunos pedacitos de carne de gallina. Se deja hervir, y cuando ya por la ebullición el caldo se haya puesto espeso y la sopa igualmente, se agregarán huevos bien batidos, y se meneará mucho, con el fin de que todos los ingredientes se incorporen íntimamente. Cuando después de cocer mucho se hubiere agotado el caldo, se cubre la cacerola con cobertera de hierro, y se pone encima algo de fuego, con lo cual la sopa se tuesta.

Chuletas de cerdo empanadas al jugo

Se preparan un par de chuletas de cerdo, de peso de seis ó siete onzas cada una, mojándolas primero un poco para impedir que se hinchen con la acción del fuego; se las despoja del hueso que tuviesen (el de la espina dorsal), se quita el nervio que rodea la liendrecilla ó glándula de la paletilla y la piel que cubre la carne del hueso que aún queda como mango. Después se hace

Ayuntamiento de Madrid

derretir un poco de manteca (media onza), y se condimentan con sal y pimienta. Se untan en la manteca derretida, y con miga de pan bien rallado se empanan. Se ponen sobre una parrilla, se asan durante cinco ó seis minutos por un lado, se vuelven, y se asan del otro del mismo modo. Después se ponen á calentar cinco ó seis cucharadas de jugo de carne, se vierten sobre un plato y encima se colocan las chuletas. Hay quien las prefiere con salsa á la italiana ó con salsa de tomate.

Salsa á la italiana

Hay dos clases de salsa italiana: Salsa italiana blanca y salsa italiana verde. Aunque difieren poco, las describiremos separadamente para evitar confusiones:

Primera.—Salsa italiana blanca.— Pónganse en una cacerola de dimensiones convenientes: un decílitro ó poco menos de buen aceite de oliva, unas cuantas setas muy menudamente cortadas, dos dientes de ajo cortados, una cebolla también cortada en rodajas, una cebolleta, un poco de perejil, un clavo de especias y una hoja de laurel. Se rehogan bien todos estos ingredientes juntos. Enseguida se agrega un polvito de harina, sal y pimienta en la cantidad necesaria, y se remoja con una copita de buen vino blanco seco y un vasito de caldo del puchero colado. Se coloca la cacerola sobre un fuego muy lento, y se deja hervir esta salsa por espacio de dos ó tres cuartos de hora, según la más ó menos cantidad de salsa. Después se aparta, se deja enfriar un poco y enseguida se cuela y sirve, añadiéndole si se quiere un poco de zumo de limón.

Los cocineros franceses suelen añadir á las verduras enumeradas para esta clase de salsa un par de trufas (criadillas) cortadas menuda.

Segundo.—Salsa italiana verde.— Difiere muy poco de la precedente, y para prepararla se rehogan y frien con excelente aceite las mismas verduras que para la anterior sin omitir las trufas, remojando el rehogado de la misma manera, con caldo bueno y vino blanco seco. Después de pasada por el tamiz la preparación, se hace un verde de espinacas y perejil y se le agrega, sirviéndola como la precedente y para los mismos usos.

He aquí ahora como se prepara el

Verde de espinacas

El verde de espinacas es un producto muy empleado en la cocina en general, aun cuando su empleo no tiene en realidad otro objeto que el de dar color á ciertas salsas, á la manteca, al azúcar y al puré de potaje.

Se limpian bien un par de manojitos de espinacas frescas, y en seguida se machacan muy bien en un mortero. Se ponen en un lienzo grueso y se esprimen perfectamente con objeto de extraer todo el jugo que contengan. Este se recoge en una cacerola, y esto se coloca sobre un fuego encenizado para que se mantenga caliente hasta que dicho jugo quede algo reducido. Después se cuela por un lienzo, tamiz ó cedazo. De esta suerte la materia colorante queda reducida y concentrada, y á punto para emplearse, conservándola en una ollita.

Petit Vitel.

Ayuntamiento de Madrid

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Escritura invisible para tarjetas postales

No creo que la insignificante economía que se realiza empleando para la correspondencia postal tarjetas en vez de cartas cerradas, merece la pena de ingeniarse para obviar el único inconveniente verdadero que el uso de las tarjetas postales ofrece.

Sabido es, además, que este medio de comunicación se emplea cuando no importa hacer público lo que necesitan decirse dos personas, pero eso no obstante, existe un medio sencillo de utilizar este nuevo sistema de correspondencia económica, haciéndola tan secreta como una carta cerrada.

Para eso basta escribir en el revés de las conocidas tarjetas postales que la administración expende, con una solución de nitrato de cobalto ó clorato de cobre mixto con un poco de goma arábiga filtrada ó con azúcar.

También puede usarse para el mismo objeto una solución de sulfato de cobre ó de hierro con ferrucianuro de potasio. Ambas disoluciones son perfectamente incoloras, hasta el punto de no poderse distinguir absolutamente nada de lo escrito. Cuando se quiera ver y leer lo escrito bastará someter la tarjeta á la acción del calor, y en tal caso los caracteres trazados con la primera de estas dos soluciones se vuelve de un color negro intenso, y la segunda aparece con un color azul turquí muy pronunciado.

De este modo se puede hacer uso de las tarjetas postales como de una carta cerrada, escribiendo solamente el nombre y la dirección de la persona á quien va dirigida con tinta ordinaria, en la cara destinada para ello.

Callicida

En una reputada revista farmacéutica que se publica en el extranjero hallamos el siguiente remedio contra esos tormentos de los pies, llamados callos:

Acido salicílico. . .	10	gramos.
Alcohol á 90°. . . .	10	»
Eter sulfúrico á 62°. .	20	»
Colodión elástico. . .	50	»

Disuélvase, s. a.

Para su uso bastará aplicar con un pincelito mojado en este líquido, varias veces sobre el callo cada día, bastando sólo tres ó cuatro aplicaciones para que desaparezca el callo, que suele desprenderse mediante un baño templado de pies.

El botiquín de la mujer

La mujer dentro de su casa debe saber y entender de todo lo que sea útil y preciso á la familia para así corresponder á la misión de prudencia y de ternura que hacen que se les llame el ángel del hogar.

Para acudir á los pequeños accidentes que pueden ocurrir á los que la rodean, deben tener algunos remedios en una caja ó armario, cuya llave tendrá guardada y los diferentes frascos rotulados.

El armario debe contener lo siguiente:

Tintura de árnica para las heridas y contusiones.

Acido fénico diluído en agua para las picaduras y mordeduras venenosas.

Glicerina alcanforada para aspirar.

Flor de tila, etc., y malva para

Ayuntamiento de Madrid

las afecciones nerviosas, cólicos y resfriados.

Estas flores deben guardarse en paquetes, y estos en cajas de lata con su correspondiente tapa.

Ether para los sustos y afecciones al corazón.

Ungüento extendido en paño para heridas y tafetán aglutinante.

Paños, hilas y ligaduras.

Con estas prevenciones, la mujer un poco resuelta puede acudir á cualquier accidente ó enfermedad antes que llegue el médico.

Manera de limpiar el mármol

Mézclese y fórmese una pasta clara con la mitad de una hiel de ternera, un litro de heces de jabón y medio de trsmentina.

Con esa pasta se cubre la superficie de la pieza de mármol que se quiera limpiar, y se la deja por espacio de cuarenta y ocho horas. Transcurrido este tiempo se quita esta capa de pasta y se aplica otra, y si quitada ésta no hubiesen desaparecido ya todas las manchas, se vuelve á repetir la operación. Después se lava con agua clara fría.

Modo de quitar las manchas de grasa de los libros

Nada tan fácil como manchar un libro con materias grasientas, y cuando semejante contratiempo acontece con uno de esos hermosos libros que uno estima y desea conservar limpio, es caso de desesperarse. Sin embargo, existen varios métodos para hacer desaparecer del papel blanco esas tan desagradables manchas, y vamos á transcribir aquí una receta que nos ha parecido de fácil ejecución.

Se empieza calentando con un tizón ardiendo la parte manchada del papel que se quiere limpiar, y enseguida se aplica sobre la parte manchada papel secante blanco ó papel de añafea, repitiendo la operación hasta que ya el secante no se impregne de grasa.

Luego se vuelve á calentar el papel, y con un pincelito se le da una capa de esencia de trementina limpia, que se habrá primero calentado fuertemente (pero sin hervir). Con dos ó tres veces que este lavado se repita desaparecerá por completo la mancha grasienta.

Pero como á consecuencia de las mojaduras el papel queda bastante magullado, arrugado y de feo aspecto, para devolverle su finura y su blancura se hará lo siguiente:

Se toma un poquito de espíritu de vino rectificado, y con un pincel se aplica una capa; enseguida se coloca entre dos cartulinas blancas muy satinadas y encima se coloca un peso.

Con este sencillo procedimiento desaparecerán perfectamente las manchas de grasa sin alterar los caracteres escritos cualquiera sea la tinta con que estén trazados.

Cemento para tapar botellas

Los corchos por lo general no tapan sino de una manera muy imperfecta los envases, botellas, botes, tarros ó frascos. De ahí que cuando la clase del líquido ó el tragín quo los envases han de llevar para ser conducidos á distancia, ó bien, el muy largo espacio de tiempo que conviene conservar los líquidos envasados, lo exijan, se echa mano del procedimiento tan conocido de *lacrar las botellas*. Pero aparte del lacrado, que sobre resultar bastante caro no siempre es el que mayo-

Ayuntamiento de Madrid

res ventajas y garantías de solidez ofrece, existen varias pastas y composiciones destinadas al propio objeto.

He aquí la receta para componer una de ellas:

Mézclense íntimamente: cuatro onzas de resina reducida á polvo no muy fino; onza y media de sosa cáustica, y un poco más de un cuartillo de agua. A este líquido se incorporan de diez á once onzas de buen yeso blanco, limpio, resultando una masa blanca que se podría, si se desea, colorar con un poco de cualquier materia colorante. Esa pasta ó cemento seca en cuarenta minutos.

Se usa como el lacre; esto es, sumergiendo en ella la boca de las botellas y retirándolas dándoles vueltas. Esta composición no es permeable como el yeso empleado solo, y tiene la gran ventaja de dejarse muy poco atacar por el agua hirviendo, así como por la humedad.

Straff.

Conservas

Buñuelos de harina de maiz.

En una cantidad de agua se echa un poco de anís y una libra de harina de maiz; disuélvase bien esta; póngase á hervir á fuego muy lento, y moviéndola continuamente hasta que quede como una papilla cocida y espesa; sepárese de la lumbre y échesele media libra de azúcar en polvo, seis huevos batidos y dos cucharadas de agua de azahar; se extiende esta masilla sobre una mesa bien plana para que se enfríe, tándose después los pedazos en la corforma que se quiera; fríense en manteca muy caliente y, fritos, se les echa un polvo de azúcar y canela.

Compota de castañas.

Se eligen 60 castañas bien hermosas, se les quitan las cáscaras y se echan en agua fresca; se ponen al fuego en una cacerola con un litro y medio de agua, se mondan, es decir, se les quita la película ó pellejo interior y se echan en un cazo, evitando que queden unas sobre otras; se cubren con almíbar á 15 grados y después se hace nada más la mezcla á la lumbre; cuando las castañas están cocidas se escurren por el cedazo; se cuela el almíbar con el colador *chino*, y se reduce á 28 grados; se arreglan las castañas en la compotera y se riegan con el almíbar.

A la compota de castañas, hecha como acaba de decirse, se añade la cuarta parte de una corteza de naranja ó de limón.

Pollas rellenas á la jardinera.

Se preparan dos pollas cebadas, limpiándolas como de costumbre; se les quitan los huesos, no dejándolas más que los de los muslos y los alones; se rellenan las pollas con relleno de galantina; se cosen ó atan á la inglesa, volviendo á darles su forma primitiva; se envuelve cada una de ellas en una salsa á la *mirepoix*; se escurren y se desenvuelven; se lavan las servilletas y vuelven á envolverse las pollas; se dejan enfriar; se hace un armazón de pan frito, y luego se coloca el mismo sobre el zócalo de arróz, que se habrá tapado con manteca; se desenvuelven las pollas, se enjugan y salsean con una salsa *béchamel*, de que ya saben los lectores la fórmula, te-

Ayuntamiento de Madrid

niendo cuidado de salsearlas de una vez, á fin de que queden cubiertas de salsa con igualdad; se colocan sobre el zócalo de arroz, apoyándolas en el armazón de pan frito. Hecho esto, enseguida se pueden guarnecer los costades con coliflores, zanahorias, brecoleras y nabos.

Pan de la Meca.

Por más que se le haya bautizado con el nombre de la ciudad santa de los sectarios del profeta, este pan nada tiene de moro ni de musulmano. Es al contrario, una de las muchas preparaciones de la pastelería moderna que los golosos saborean con placer.

La elaboración del pan de la Meca no es tampoco cosa que requiera grandes conocimientos.

He aquí cómo la describe un autor español:

Se empieza mezclando en una cacerola 20 centílitros de leche, 80 gramos de mantequilla de vacas y 25 de azúcar molida; colocada la cacerola al fuego se retira al primer hervor, y entónces se amalgaman 125 gramos de harina, se pasa todo por el tamiz de crin y se vuelve á poner al fuego con la cacerola para secar la pasta, removiéndola con una cuchara de madera durante tres ó cuatro minutos, evitando que aquella se pegue. Hecho esto, se moja con huevos enteros, incorporándolos uno á uno y cuidando de que queden bien mezclados. Con ocho huevos ordinarios se pone la pasta en el punto debido; es decir, en tal estado que, cogiendo una porción con la cuchara y volcando esta cuchara sobre una mesa, la masa caiga por si misma sin aplastarse con el golpe.

Preparada la pasta de esta suerte, se coloca en trozos del tamaño de un huevo pequeño sobre placas de repostería, se cubren con azúcar de pilón, se dejan durante cuatro minutos al fuego y se retiran volviendo la placa y haciendo que estén cociendo en el horno hasta que adquieran un color amarillento algo pronunciado. Si se desea adornarlos con crema, habrán de ponerse á enfriar, se levanta la tapa en forma redondeada, se rellena el hueco de crema y se coloca la tapa sobre ésta para servir aquéllos.

Diabluras

Cargar con las cenizas de un naipe una pistola, y hacer que el tiro reproduzca dicho naipe sobre un pañuelo.—Tomamos de una obra de D. Ricardo Palonco y Lita, *El Moderno Prestidigitador* (1), la descripción de esa suerte de escamoteo sorprendente.

He aquí los preparativos que hay que hacer para ejecutar este juego:

1.° Colócase sobre la mesa, de modo que no pueda verlo el público, una planchuela, sobre la cual se hallen grabados en relieve los puntos de una carta cualquiera. Impréguense estos puntos de una ligera capa de humo de imprenta desleido con aceite y glicerina.

2.° En una gran capa de cristal, provista de una gran tapadera de lo mismo, viértanse algunas gotas de ácido muriático (comunmente conocido con el nombre de espíritu de sal), agitadlo en todos sentidos de modo que se impregnen bien todas sus partes interiores.

3.° Haced lo mismo con la tapadera, pero con álcali volatil ó amoniaco, y colocad esta cubierta así preparada á cierta distancia del vaso.

Tomadas que sean estas disposiciones, hacer tomar una carta forzada, la misma que tenéis grabada, hacerla nombrar, quemarla ó introducir las cenizas en una pistola que esté ya cargada con pólvora sola.

(1) Valencia, librería de Pascual Aguilar, Caballero, 1.

Ayuntamiento de Madrid

Prestar un pañuelo, el cual lo dobláis de modo que quede en el centro un sitio del tamaño de una carta; al colocar la copa sobre la mesa, apoyar el pañuelo así preparado sobre la planchuela, colocarlo al lado de la copa, la cual tapáis y cubrís inmediatamente con el pañuelo, teniendo cuidado de ocultar á la vista de los espectadores la impresión que acabáis de hacer en él.

Hacer disparar la pistola, quitar el pañuelo, enseñando la carta impresa en él y presentar el frasco, el cual está lleno de humo.

El ácido muriático ó clorhídrico tiene la propiedad de desenvolver unos gases blancos cuando está en contacto con el amoniaco.

A falta de una copa grande puede usarse un frasco de cuello largo, impréguese de ácido, así como he dicho anteriormente, y se vierten algunas gotas de álcali sobre el tapón de corcho en que se haya de tapar, pero únicamente sobre el lado que haya de colocarse dentro.

Efecto del juego.—Señorita, ¿quiere usted hacer el favor de tomar una carta de esta baraja?... ¿Qué carta es?... El tres de bastos... Muy bien; entréguemela usted, porque esa carta está destinada á ser quemada. (Quémase en la bujía y se deposita en el platillo, donde se consume totalmente). Voy á servirme de esas cenizas para cargar esta pistola.

Caballero, usted tiene trazas de ser muy buen tirador, haga usted el obsequio de tomar esta pistola... ¿Que no es usted diestro?

¡Que modestia!... Permítame que dude de esas palabras, y además, aunque eso fuera cierto..., con todo eso probemos... Ya os designaré donde habéis de disparar dentro de un momento.

Para no perder la costumbre de ser un prestamista perpétuo, ruego á uno de los caballeros presentes tenga la bondad de prestarme un pañuelo blanco grande... Muchas gracias... Creo, caballero, que me autorizará usted á que haga el uso que quiera de él... (signo afirmativo ..) ¿Ha comprendido usted bien el sentido de mis palabras?... Es decir, que si le sucediese algún percance á su pañuelo... no me reprocharía usted por ello. Muchas gracias por la confianza que le merezco... (Dispónese del pañuelo como he dicho anteriormente).

Aquí tenemos una copa de cristal, que coloco sobre esta mesa bien á la vista. (Al colocarla sobre la mesa, simúlase colocar el pañuelo; pero éste se apoya sobre la planchuela en que está grabada la carta).

Ahora le colocaremos su cubierta y el todo lo cubriremos con el pañuelo de este caballero.

Estos dos últimos movimientos deben ejecutarse con mucha rapidez, á fin de impedir al público el ver los primeros gases que se desprendenden casi instantáneamente dentro de la copa, y á fin de que puedan desprenderse en mayor cantidad, relátase lo siguiente, pero sin apresurarse.

—Caballero, esto le servirá de blanco... Si alguna vez les ha ocurrido quemar algún pedazo de papel impreso, habrán podido notar que las letras quedan siempre visibles después de la incineración... Esto es lo que se ha producido en la carta, el papel es lo único que se ha quemado, los puntos no, y el caballero al disparar, va á mandarlos aquí; pero no irán muy lejos en atención á que le he puesto muy poca pólvora; estos puntos, como digo, se adherirán al pañuelo, y únicamente el humo producido por la combustión de la pólvora atravesará el cristal para esparcirse por el interior de la copa, la cual le servirá de recipiente.

¡Atención! ¡Apunte usted bien!... Una, dos... tres! He aquí, así como lo había prometido, la carta impresa sobre el pañuelo y el humo en la copa.

Espárcese el pañuelo y se destapa el frasco escapándose el humo.

Este humo, que ya se ha escapado, no se escapa rápidamente, pero es muy visible.

Caballero, os devuelvo vuestro pañuelo con la impresión de un recuerdo de esta reunión.

El negro, desleído con la glicerina, se va con mucha facilidad al lavar el pañuelo con jabón.

No aconsejaré nunca para hacer este juego el que se tome el pañuelo de una persona que pudiera incomodarse de esta inofensiva chanza, atendido que es preciso no descontentar á nadie; así es que el mejor medio de evitar este inconveniente es entregar de antemano un pañuelo propio á uno de los espectadores.

Escoger un pañuelo bastante grande para que pueda cubrir totalmente la copa.

Ayuntamiento de Madrid

SECCIÓN DE POESÍAS

QUISICOSAS

¿Ves al sol, ocultarse tras el monte?
¿Ves las aves cruzando poco á poco?
¿Ves el mar que se junta al horizonte?
¿Qué dices, no lo ves? Pues yo, tampoco.

Son las horas á tu lado,
minutos que el tiempo roba,
y estando de tí alejado,
cada minuto, una hora.

Yo no sé en qué consiste
que si no estoy alegre
suelo estar triste.

Ahora todos reniegan
de los calores,
todo se vuelven quejas,
todo sudores,
mas yo me río,
porque luego se quejan,
también de frío.

Preciosa seguidilla,
tengo pensada,
no sé cómo principia,
ni cómo acaba,
y no recuerdo,
tampoco de los versos,
que hay en el medio.

B. M. y G.

PARA UN DRAMA

I

Mi esposo está en Aranjuez
Aprovecha la ocasión...
Ya lo sabe: á las diez
te espero... calle del Pez.
Tuya siempre, *Concepción.*»
Su esposo, en tanto, escribía
un billetito á María
desde el «café de Colón,»
diciéndole: «La ocasión
es propicia, hermosa mia.
Esta mañana he sabido
que se marcha tu marido
á Biarritz... A las diez
te espero... calle del Pez...
Tuyo, *Pandolfo Bellido.*»

II

A las diez, próximamente,
uno tras otro acudían,
en su tren correspondiente,
á la cita que tenían
para algún asunto urgente.
Y poco después, los dos,
con precaución exquisita,
como el que va de visita,
el uno del otro en pos
acudieron á la cita.
Lo que pasó ó lo que fué
de los cuatro, no lo sé,
ni puedo saberlo yo;
pero hubo algún *quid pro quó*,
ó enredo, ó yo no sé qué.

III

El caso es que al otro día
huyeron Concha y María
en opuesta dirección,
mientras que se resolvía
entre ellos dos la cuestión.
Porque, hablando francamente,
la cosa no es para menos,
teniendo ambas en la frente,
por causa del accidente,
dos bultos buenos, ¡muy buenos!
Y exclamaron á la vez
ambos con ciego rencor:
«Mañana mismo, á las diez,
lo de la calle del Pez
irá al campo del honor.»

IV

Y así fué en lance iracundo,
cuatro balas de pistola
cruzáronse en un segundo;
todas dieron en el mundo,
en la carne... ni una sola.
Pero entónces, muy prudentes
los que hacían de testigos,
fuéronse á los combatientes
exclamando: «Basta, amigos:
ambos sabeis ser valientes,
esa prueba de valor
ha salvado vuestro honor.»
Y para acabar la fiesta,
los otros llevan la cesta...
almuerzan... y en paz, lector.

F. Salazar.

Ayuntamiento de Madrid