



LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 14 DE DICIEMBRE DE 1893:

Plato fuerte

LA ESPOSA DEL LAMOHTCHIK

(POEMA RUSO)

Son las doce de las noche; nada se mueve en la casa, silba tristemente el viento en la chimenea.

Arde chisporroteando la *lontchina* extendiendo en su derredor débil y temblorosa claridad.

Envuelto en un viejo capote y sobre un banco adosado al muro de la cocina cerca del fuego dormita un niño de pocos años; pálida luz alumbraba sus mejillas sonrosadas.

Muy cerca del niño está su madre, que le contempla y le acaricia, y le dice dulcemente;

—Será preciso que te acuestes, mi pequeña golondrina: hace ya mucho tiempo que es de noche; te abrigaré mas con esta pelliza. ¿quieres? ¡Hace tanto frío!

El niño entreabre los párpados, y contesta:

—Pero ¿por qué tú, mamá, estás todavía levantada? ¿Por qué sigues hilando?

—¡Ay de mi, hermoso mío! Ya he suspendido mi tarea, ya no tengo fuerzas para trabajar; ¡cuánta amargura hay en este mundo de Dios! Pronto habrá cinco semanas que se fué tu padre y no tenemos noticias suyas... ¡Que el Señor tenga piedad de nosotros si á mi pobrehombre le ha ocurrido una desgracia!

—No llores, mamá— dice el niño con voz triste.

Y apoya su cabecita en el regazo de la que le dió el sér, le echa al cuello los brazos y rompe también á llorar.

—Vaya, no llores, no; angel mío —responde la madre—acuéstate y duerme; voy á buscar paja para hacer una camita muy blanda. Dios permitirá que tu padre vuelva; te traerá un regalito y te hará otro pequeño trineo para que te deslices sobre el hielo de la calle.

El niño se duerme; la madre vuelve á hilar; no tiene sueño: se lo han robado la inquietud y la pena.

Apenas alumbra ya la *lontchina* humeante; la borrasca de nieve silba cada vez con mayor estrépito.

A la pobre mujer le parece oír leve rumor en la escalera: algo así como el suspiro de alguien que acompaña á un muerto llorando silenciosamente...

Es una ilusión.

Procura alejar de su mente las ideas lúgubres y evoca recuerdos de su vida de soltera.

Recuerda lo que le dijo su buena madre poco antes de morir:

«Tengo un dolor muy grande al dejarte huérfana, hija mía.

«Tu no has nacido para vivir como yo, para resistir las fatigas del trabajo de los campos: este trabajo es superior á tus fuerzas.

«¿A quién te pareces tú, tan fina, tan delicada, tan sensible?

«Tus hermanas son ignorantes,

es verdad, pero en cambio tienen plétora de sangre, nervios de acero.

«El frío y el calor, la nieve y el viento, no les causan impresión alguna.

«No encontrarás quien te ame como te ama tu madre.

«Sabes coser muy bien y es muy hermosa tu inteligencia, gracias á tus cuidadosda gusto ver á tus hermanitos menores.

«Pero ¡ay! en la vida del campesino no hace falta talento, sin vigor corporal.»

Ella recuerda luego el día en que la pidió en matrimonio el *lamohitchik* y el cariño que su viejo padre le tenía.

Pero he aquí que alguien hace ruido.

—¡Ah, mi papá!—exclamó el niño despertándose.

—¡Qué noche!—dice la ruda voz de un visitante conocido.

Abrese la puerta violentamente y entra un *moujik*.

Se descubre, sacude la nieve adherida á su ropa, hace tres veces en su pecho la señal de la cruz, se rasca la nuca y exclama:

—Buenas noches, vecina y amiga mía... ¡Qué tiempo! los caminos están intransitables.

Ella le mira con ansiedad, y él continúa hablando así:

—No es una buena noticia la que voy á comunicarte. Tus pequeños caballos están ahí; los he traído desde Moscú.

—¿Y mi hombre?—pregunta con voz temblorosa la mujer del *lamohitchik*, que se ha quedado mas blanca que la nieve.

—¿Tú hombre? „ Pues verás; al llegar á Moscú se sintió enfermo y el buen Dios ha dispuesto de su alma. Yo me encontraba allí por ca-

sualidad y me rogó que me encargara de los caballos.

Amargamente llora la desdichada viuda. El niño, de pie, con sus manitas crispadas, se ha quedado pálido y tiembla con el temblor nervioso del miedo.

El *moujik* piensa que no ha debido dar tan repentinamente la fatal noticia, y siente grande lástima de aquella débil mujer que pronto tendrá que buscar su sustento y el de su hijo pidiendo limosna.

—No te adijas tanto—dice él con voz alta;—ya no hay remedio: esto debe de ser algún castigo del buen Dios. Los caballos están ahí, sal á recojerlos; yo me retiro á mi casa.

Dá unos cuantos pasos, y él de pronto se vuelve para decir: «¡Qué memoria la mía! Se me olvidaba cumplir la última voluntad de tu esposo. Poco antes de morir y haciendo grandes esfuerzos, se quitó la cruz que al cuello llevaba, y exclamó: «Esto, con mi bendición, para mi hijo. Dile que no me olvide y que quiera mucho y de toto corazón á su madre.»

Y mientras entregaba el triste recuerdo á la viuda, añade: «A ti también te quería mucho... lo último que pronunciaron sus labios fué tu nombre.»

NIRITINI.

ANTIPATIA DE LOS MOROS.

No cabe dudar que esta gente nos odia con todo su corazón, ó por lo menos, no puede vernos ni en pintura, y la verdad es que buenas ó malas, no le faltan para ello razones poderosas. En los descendientes de los moriscos de España, muchos de los cuales, como título de propie-

dad, conservan todavía llaves de las ciudades de Sevilla y Granada, es por demás viva la aversión que á España profesan, cosa que se explica, si se considera que sus progenitores fueron despojados de sus bienes, exterminados y de ella expulsados los que quedaron con vida.

Todos los demás odian por instinto cuanto á cristiano trasciende no sólo porque semejante pasión se les inculca al nacer y se cultiva con esmero en la escuela y la mezquita con la intención preconcebida de hacerles repulsivo todo comercio con la gente civilizada; comercio que estirpando la ignorancia y la superstición socavaría las bases sobre las cuales asienta el edificio político y religioso del Imperio, sino también porque en el fondo del corazón, y sin que de ello sepan darse cuenta, abrigan un secreto sentimiento de la fuerza expansiva, creciente, amenazadora de los Estados europeos, de la cual han de ser víctimas tarde ó temprano.

Sienten hacia sus fronteras orientales el rumoroso clamoreo de la colonia francesa; ven á los españoles fortificados en su costa mediterránea: á Tánger ocupado por una vanguardia cristiana de diferentes pueblos y naciones: las ciudades occidentales guardadas por negociantes europeos extendidos á lo largo de la costa del Atlántico, como una cadena de centinelas avanzados: embajadas que recorren el país en todas direcciones, en apariencia para llevar ofrendas al sultan, más realmente, como adivinan, para ver, escudriñar, husmear, corromper y preparar debidamente el terreno... en una palabra, adivinan la perpetua amenaza de una invasión, invasión que imaginan acompañada de

todos los horrores de odio y de la venganza, persuadidos como están de que los cristianos alimentan, respecto de los musulmanes, idénticos sentimientos que abrigan ellos respecto de nosotros.

Además, ¿cómo es posible que pueda trocar en simpatía hacia nosotros semejante profunda aversión, cuando nos contemplamos enfundados en nuestros trajes de colores siniestros, escuetsos é impúdicos; cuando nos ven cargados de libros, de memorias, anteojos, instrumentos misteriosos, que todo lo examinamos, que todo lo queremos saber, que de todo tomamos notas, que todo lo consignamos, que reimos siempre y jamás oramos; que somos retozones, dicharacheros, bebedores, fumadores, pretenciosos, y que sólo tenemos una mujer y ni siquiera un esclavo de nuestro país!

Añádese á todo esto que tienen formada de Europa una idea oscura, algo semejante á una agrupación inmensa de naciones turbulentas, en las cuales reina constantemente una vida febril, informada de ambiciones insaciables, pasiones desenfrenadas, revueltas, viajes, empresas temerarias, inquietud, vertiginoso torbellino, una confusión babilónica, desagradable á Dios, y se comprenderá que todo son razones, que dado su modo de ser, abonan la indicada aversión.

EDMUNDO DE AMICIS

Lista de Platos

Asado de cerdo fresco

Las carnes de cerdo mejores para asar se obtienen de las chuletas, del lomo y hasta de la misma espi-

na dorsal, que son las carnes fibrosas del animal, y á la vez las más succulentas y estimadas. Sólo advertiremos de paso que todos esos asados pueden prepararse de la misma ó de análoga manera, con variantes muy insignificantes.

Se limpia y da bonita forma al trozo de cerdo que se desea preparar, y enseguida se espolvorea bien con sal. Se pone en el asador como mejor convenga, se la tiene al fuego hasta que se comprenda que está bien cocida. Todos los asados de cerdo pueden servirse con salsa picante ó con salsa tártara. Estas carnes constituyen un sabroso y sustancioso alimento que conviene poco á los estómagos débiles y delicados, pero sí á los fuertes.

Salsa tártara

Esta salsa apenas si se diferencia de la llamada mayonesa, cuya receta ya conocen nuestros lectores. Tanto es así que cuando se tiene á mano una buena mayonesa, es sumamente fácil preparar la tártara. Para ello basta adicionar á aquélla una cucharada de mostaza de buena calidad y algunas hierbas finas crudas picadas muy fina. Esas hierbas pueden ser perifollo, escaluñas, pimipinela, perejil, estrayón y cebolletas.

Sesos de cerdo

Se hacen cocer un par de sesos de cerdo y se parten en dos. Se cortan dos ó tres cebollas á cuadritos y se rehogan en una cacerola con manteca y un poco de raspadura de nuez moscada, sal, pimienta, una hoja de laurel y dos dientes de ajo. Cuando la cebolla toma color amarillo, la mojáis con buen caldo ó consommé, y, avivando el fuego se hace bien hervir unos minutos. Se

aparta de la lumbre y se lia con yema de huevos. Poned encima de esa preparación los sesos cortados y se dejan enfriar. Cuando los pedazos de sesos estén bien guarnecidos con ese mojo, se colocan en el plato y se sirven con una salsa estragón ó con una salsa de india.

Salsa Kari ó india

Poned en una cacerola tres cucharadas de la salsa llamada velonete reducida y una cantidad igual de consommé, y si nouviérais de éste, le podéis sustituir por un par de cucharaditas de manteca. Agregad una cucharadita pequeña de la pimienta india denominada *Kari*. Mientras estos ingredientes se calientan á un fuego lento, haréis hervir en un perolito aparte un poco de azafrán con un poco de agua, que después de pasado por un tamiz añadiréis á los ingredientes antedichos. Haced hervir todo eso; desengrasadlo. Si esta salsa no estuviese bastante picante se le podría añadir un poco de pimienta roja de Cayena.

Saladillo con berzas

Os procuráis en primer lugar un pedazo de pecho de cerdo previamente salado y ahumado y lo rehogáis durante cincuenta minutos en una cacerola. Se traslada después á una marmita y se le echa agua fría hasta cubrirlo. En cuanto haya hervido un par de minutos se coloca la cacerola al lado de la lumbre de manera que aún reciba bastante calor para que vaya cociendo muy poco á poco. Transcurridos unos treinta ó cuarenta minutos se agregan dos berzas de invierno de tamaño regular y cortadas en cinco ó seis trozos. Se vuelve á colocar sobre una lumbre suave y se prosigue por

espacio de cinco ó seis cuartos de hora la ebullición. Cuando ya las berzas estén cocidas, se las retira de la cacerola dejándolas escurrir bien sobre la espumadera de que os serviréis para sacarlas, y se colocan en una fuente larga. Luego cortáis el saladillo en trozos del tamaño que os parezca convenientemente y los colocáis sobre las berzas.

Saladillo á la inglesa

La nota característica de la cocina inglesa es incontrastablemente el *Comfortable*. El plato cuya receta vamos á dar, es una prueba de ello. Los ingleses lo tienen en mucho aprecio, y, en la temporada de invierno es el manjar preferido para los almuerzos.

He aquí la manera de prepararlo:

Se escoge un saladillo reciente-mente ahumado, se le despoja de la corteza, se limpia y se corta en pedazos largos. Se asan á la parrilla, ó si se prefiere se frien con manteca de cerdo ó de vaca. Si se opta por este último modo, se frien con la misma grasa y en la misma sartén de donde se han sacado con la espumadera los trozos de saladillo para colocarlos en un plato, unos huevos, de dos en dos, que se van colocando encima del saladillo.

Sangre de ave á las finas hierbas

Si se matan aves para otros usos se recoge la sangre en una cazuela al degollarlas y se la deja coagular; de lo contrario se compra la sangre ya coagulada. Se la echa en un paño claro tendido para que escurra bien, y después se divide en tiras lagas que tendrá el cuidado de cortar de través, para que de ese modo resulten tajadas de forma regular. Se pica un pedazo de tocino, y se de-

rrite en una sartén con un poco de manteca. Se añade un pedacito de cebolla picada que se rehoga sin dar tiempo á que tome color. Enseguida se añaden los trozos de sangre y tres onzas de saladillo picado en trocitos cuadrados. Se pone entonces la sartén sobre un fuego vivo, sazonando con sal, perejil y una pulgarada de pimienta. Cuando ya esté la sangre cocida se rocía con unas gotitas de vinagre, y se coloca en un plato ó en una fuente para servir á la mesa.

Consommé de ave.

Hé aquí cómo hallamos descrito en un autor francés la preparación de ese excelente consommé, tal cual se practica entre nuestros vecinos.

En una cacerola de dimensiones adecuadas échense dos litros de caldo de ave engrasada y frío; se majan crudos cuatro muslos de gallina ó de capón mezclados con una cantidad igual de carne mgra de vaca; se deslie esta masa con un huevo y algunas cucharadas de agua fría; se mezcla con caldo, al cual se agrega un poquito de perifollo y huesos de ave asada, cortados en pequeños trozos; se pone la cacerola á calentar sobre un fuego moderado, y después de agitar el líquido repetidas veces, se retira al primer hervor, y al cabo de doce minutos, durante los cuales ha de mantenerse aquella al lado de la lumbre, se cuela el líquido por una servilleta ó por un trapo limpio. Después se engrasa un molde cilíndrico de pastel, y se cubre el fondo de éste con un papel. Bátanse luego en una tartera tres huevos completos y ocho yemas con sal, azúcar y nuez moscada; se deslien los huevos en medio litro de leche, se vierte esto en el molde y se tem-

pla en el baño de María no dejando que hierva hasta que se solidifique la nata. Conseguído esto, se deja enfriar durante dos ó tres horas, y en el momento de servir la mesa se saca la crema del molde, se divide en trocitos, se echan éstos en la sopa y luego se vierte el consommé encima, después de colado y desengrasado cuidadosamente.

Cebollas bañadas.

Uno de los mejores guisos en los que la cebolla hace la principal parte, es el que anuncia el epigrafe que encabeza este artículo, cuya receta es la siguiente:

Escójanse unas cuantas cebollas blancas que sean de grueso poco más ó menos iguales, pélense sin quitarles la cabeza ni el rabo. Hecho esto, se colocan desechas en una cacerola, untando su suelo con manteca. Se echa sal y pimienta, añadiendo un pedazo de manteca de vacas y azúcar: mójense con agua, y oúbranse con un papel engrasado. Hágase disminuir en fuego fuerte, y cuézanse á fuego lento. Colóquense en la fuente cuando estén reducidas á jaletina; y entonces se echa en la cacerola con la salsa un polvo de harina y se menea muy deprisa, se humedecen con caldo, añadiendo un poco de sal y pimienta; cuando esta mezcla esté bien ligada, riégense con ella las cebollas.

Cangrejos á la italiana.

Tómense los cangrejos necesarios y después de cocidos colóquense con simetría en un plato sobre una mezcla de higadillos picados con perejil, sal, cebolla, pimienta, tocino rallado y yerbas finas, dos yemas de huevo y miga de pan; poned los cangrejos sobre esta masa, con las colas

entre sus patas, y cubridlos con el residuo de ella; así deben ponerse un rato al fuego manso, y cuando estén en punto se echa encima una salsa blanca con jugo de limón.

PETIT VITEL

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Acción de la electricidad sobre los perfumes.

Haciendo pasar una corriente eléctrica continua ó alternante, sobre una esencia ó mezcla de esencias, sobre un agua ó alcohol aromático, se cambia ó modifica el olor y la intensidad del perfume mejorándolo, alterándolo ó atenuando su suavidad. De este hecho puede sacarse grande partido en la perfumería, pues es de notar que el cambio llega á ser tan notable que no es posible reconocer ni identificar por el olor el perfume primitivo.

¿Cuándo conviene casarse?

Con este mismo epigrafe ha publicado el *Hall Journal of Health* de Nueva York, un artículo encaminado á demostrar que los matrimonios precoces son funestos para las generaciones sucesivas.

Según el autor, toda la historia de la humanidad está llena de pruebas en favor de los matrimonios tardíos; ejemplos:

Pitt, Fox y Burke eran los hijos menores de sus respectivas familias.

Benjamin West era el décimo hijo.

Daniel Webster y lord Bacon eran los hijos más jóvenes de un segundo matrimonio.

Franklin era el quinto hijo de su padre y el octavo de su madre.

Dante nació del segundo matrimonio de su padre.

Lorenze de Médicis, el Magnífico, era un hijo segundo.

Pico de la Mirandola era el menor de su familia.

Olivier Goldsmith, Coleridge, Schiller, Robert, Fulton, Richelieu, Mirabeau, Cromwell, se encontraban en igual caso.

La reina Isabel nació cuando su padre Enrique VIII tenía cuarenta y dos años.

Estos ejemplos demuestran que los hijos robustos y los que están dotados de genio, son frutos de padres maduros en el concepto de su organización física, y de una constitución enteramente consolidada.

Esterilización del agua

Un ingeniero de la compañía del gas de Nantes acaba de inventar un esterilizador económico, que parece práctico. El agua de la ciudad atraviesa el esterilizador, se enfria, circula por un filtro de Pasteur y sale, en fin, desprovista de todo organismo viviente. El aparato se compone de una pequeña caldera calentada por un mechero de gas, en la cual la corriente de agua entra rápidamente en ebullición, para ganar, mezclada con el vapor, un refrigerante serpentín y luego el filtro. El agua en recipiente cerrado se calienta por lo menos á 100.^o; el aire desprendido durante la calefacción, se redisuelve al momento de enfriarse, de modo que puede contarse con agua aireada al salir del filtro. Este sistema parece cómodo. Se enciende el mechero, se alcanza la ebullición y esto es todo.

Además el mechero no gasta más

que un céntimo de gas por litro de agua esterilizada. El procedimiento no es caro, si resulta ser bueno. Esperemos nuevos experimentos, que no dejen lugar á ninguna duda.

Preparación de la tinta en polvo

La tinta líquida no es cómoda para llevarse de un paraje á otro; además que se seca en los vasos en que está expuesta: estos y otros inconvenientes, tan graves para los usos domésticos, han hecho buscar medios de preparar una tinta seca. Esta se obtiene mezclando las sustancias siguientes, después de pulverizadas exactamente, de manera que tomando una corta porción de la mezcla y añadiendo un poco de agua, pueda obtenerse al momento una tinta muy buena:

Goma arábiga, 8 onzas.

Agallas, 5 y media.

Sulfato de hierro, 4.

Palo campeche, 2 y media.

Sulfato de cobre, media.

¿Es dolorosa la muerte?

Un médico inglés, el doctor Beardsley, se pregunta cuál es el motivo para que el temor de la muerte produzca un sentimiento tan general en la humanidad, y concluye, que debido al instinto de conservación, universal entre los seres vivientes, la opinión más generalizada es la de que la muerte es ordinariamente dolorosa.

Si hay que darle crédito, esta opinión no tiene fundamento. La muerte es, en el mayor número de casos, sino en todos, un acto puramente vegetativo. El hombre según su expresión, cae «en piezas» como una flor marchita. Si el hombre supiese cuán poco penoso es ese desenlace, miraría su aproximación,

no con terror, sino más bien con placer y por lo menos con curiosidad.

Es menester considerar que el grado de sensibilidad de los tejidos es ordinariamente proporcionado á su integridad. La inflamación, que aviva al principio esta sensibilidad, concluye por disminuirla, y la vejez la anula. Todo obstáculo, puesto á la nutrición, tiene por efecto transformar el bienestar general del individuo, hasta quo el ácido carbónico, resultante de la «devitalización» de la sangre, se fija en los elementos anatómicos ó cesa de moverse. Bien pronto, por el efecto de este veneno, los gánglios sensitivos, pierden su irritabilidad, é impiden el paso á las corrientes nerviosas. Entonces es cuando llega la «muerte».

Durante los progresos de esta abolición de la fuerza nerviosa que conducen poco á poco al individuo al adormecimiento, de experimentar una sensación de reposo análoga á la que precede al sueño, y en lugar de la tortura de las angustias que uno se representa vulgarmente, se siente por el contrario una especie de satisfacción. Muy probablemente la impresión producida por el empleo del opio, del éter y de todos los narcóticos, se asemeja mucho á las del moribundo. Si se exceptúan las alucinaciones que deben resultar á veces de la actividad incompleta del cerebro, esta impresión no puede tener nada de dolorosa. El ácido carbónico ha envenenado, «anestesiado» la mayor parte de los gánglios, por lo cual, los actos reflejos se hacen imposibles y se establece una analgesia general.

Por consiguiente, el sentimiento del dolor no puede existir, en atención á que los estimulantes son

impotentes para excitar una respuesta.

La condición formal de la irritabilidades, que los centros nerviosos, como los conductores, se hallen en estado normal. Desde el momento en que su actividad se detiene, los fenómenos reflejos se detienen también, y el sufrimiento resulta fisiológicamente imposible, no funcionando el gran simpático.

La experiencia confirma plenamente esta teoría. Las vivisecciones, lo mismo que el testimonio de las personas que después de una muerte aparente han vuelto á la vida, y las afirmaciones de los moribundos que se han encontrado en disposición de contestar á las preguntas que se les han hecho á este proposito, demuestran que la muerte no tiene nada de dolorosa.

Barney combatió vigorosamente contra los que se esforzaban en resucitarle, cuando estuvo á punto de ahogarse por el gran placer que encontraba durante el estado de asfixia. El gran Solander juzgó la sensación del frío excesivo tan deliciosa, que fué el primero de su comitiva en acostarse sobre la nieve para darse el lujo de este género de muerte. William Hemter lamentaba al espirar no poder escribir «cuán placentero y agradable le era el acto de la separación». Los niños mueren con la misma serenidad con que duermen. ¡Cuántos viejos y enfermos deberían considerar la muerte como un consuelo! El suicidio por suspensión pasa juntamente con la crucifixión por uno de los suplicios más terribles. Resulta, sin embargo, de las declaraciones de los que han sobrevivido, que á una agonía muy corta suceden casi inmediatamente las alucinaciones más agradables.

En resumen: puede concluirse diciendo, que la muerte es para el hombre tan poco dolorosa como el nacimiento. Shakespeare le había adivinado al decir que el temor de la muerte deriva más principalmente del recelo de lo desconocido. La aproximación á la soledad y á las tinieblas, y no los trastornos carnales, es lo que generalmente nos hace penosa y triste la idea de esta inevitable separación.

Conservas

Manera de hacer el Resolí.

Se hace este rico licor de varias maneras, de las que damos á continuación las más fáciles:

1.º Se ponen en una vasiya para dejar en infusión, durante quince días, un kilogramo de bayas de casis, dos gramos de clavo y de canela, tres litros de aguardiente y 750 gramos de azúcar. Es necesario mear esta mezcla todos los días durante el tiempo prefijado, al cabo del cual, después de machado el casis y colar la mezcla por un pedazo de lienzo exprimiéndola, se filtra el licor, y cuando está bien claro se embotella. Se puede añadir el azúcar después de haber colado el líquido.

2.º Para 5 litros se toma azúcar blanca, 2.500 gramos; desliense al fuego, en agua, 1 litro y tres cuartos: añádase alcohol de 33 grados, 2 litros, y luego de esencia de rosa 8 gotas, de canela dos y media, de Portugal idem, de limón idem; se tife de encarnado con tintura de cochinilla.

3.º Se echa en infusión, por un mes, en cuatro litros de aguardien-

te, un kilogramo de casis bien molido, cinco ó seis hojas de casis, cuatro ó cinco cabezas de clavo, 25 ó 30 almendras de huesos de melocotones ó albaricoques; al cabo de este tiempo se cuele la infusión, se le añade un almibar preparado con un kilogramo de agroz y una cantidad suficiente de agua, y se filtra el licor si es necesario.

Ponche de leche cubano.

Póngase una cazuela al fuego con una botella de leche pura, una escudilla de azúcar y unos granos de anís; cuando rompa á hervir se le echan seis huevos, uno después de otro, batiéndolos mucho y prontamente con una cruceta; déjese un rato al fuego para que hierva, pero sin dejar de batir, para que de este modo se forme la espuma, y se sirve.

Turrón de Alegría.

Esta clase de turrón, que bien merece el calificativo con que se le designa, no exige complicadas manipulaciones. Para prepararle se pondrá sobre un fuego moderado dos libras de buena miel de romero, y cuando esté disuelta, al punto de levantar la ebullición, se añade juntamente de alegría, la que se calcule suficiente, con tal de que no haya caldo; la caldera en que se ponga esta mezcla deberá estar en decantación, rodando esta materia con una espátula, teniendo cuidado de que no se agarre al fondo de la caldera y se requeme; cuando se conozca que tiene el punto que le corresponde, que es cuando rompa como el caramelo, se tocará un limón con esta materia y cuando fría se marca; si rompe, como llevo dicho, se separa del fuego, tendiéndose sobre

un cuadro de obleas que de antemano se tendrá prevenido en una tabla, poniendo debajo de estas un polvo de harina para que no se pegue á la tabla, y con una paleta mojada se limpiará si quedare algo en la caldera, estendiéndose sobre lo oblea, ésto con prontitud antes que se enfrie y, luego de igualado, se pasará el rodillo mojado para alisarlo. El grosor que ha de quedar al turrón al gusto del operario, pero lo mejor es de media pulgada. Ya estendido y alisado con la tajadera se cortará á tiras y después de esto á barritas pequeñas, uniendo unas con otras antes que se enfrien.

Tal es el renombrado turrón en cuya fabricación sobresalen los confiteros y pasteleros valencianos.

Modo de hacer el agua potable.

Mr. Birt, de Birmingham, indica el siguiente procedimiento, que resuelve completamente la cuestión vital de hacer potables las aguas, desembarazándolas de las materias orgánicas que les dan mal gusto y á veces hacen su uso peligroso.

Dice que para obtener agua excelente con todas las condiciones deseables de la salubridad, basta preparar una disolución neutra del trisulfato de alumina y añadir esta solución al agua que se ha de purificar, en la proporción de una parte por siete mil, ó sea una cucharada común en un cubo de proporciones ordinarias.

Apenas hecho esto, se nota una especie de nube en el líquido y copas que desciende rápidamente al fondo, arrastrando todas las materias orgánicas y despojando al agua de toda coloración, de todo sabor desagradable y de todo color.

Con seis ú ocho horas de reposo,

se halla terminada la operación, lo mismo para mil litros que para uno sólo.

Arenques escabechados.

Para escabechar no pueden servir los salados ó de barril, es preciso escogerlos frescos, y después de destriparlos y quitarles las lechecillas, se hará lo siguiente:

Se les deja escurrir y se enjugan bien con una rodilla; se ponen por capas en una vasija, espolvoreando sal sobre cada una de ellas, y se dejan durante algunas horas en reposo para que se maceren.

Pasado este tiempo, se escurren los arenques y se ponen en una cacerola, cubriéndolos con agua salada y vinagrada, y manteniendo tapada la vasija; se podrá retirar del fuego así que haya dado dos hervores, debiendo dejar que se enfrien los peces en su propio moje, para colocarlos después en una vasija y cubrirlos con caldo de escabeche cocido. Este caldo se compone por mitad de agua y vinagre, y ha de llevar cebollas desmenuzadas, especias y pimienta. El escabeche así preparado se sirve completamente frío.

Diabluras

Hallar la diferencia entre dos números de los cuales el mayor nos es desconocido.

Vamos á ofrecer á nuestros lectores otro juego basado únicamente en la combinación de los números, semejante á muchos que ya hemos insertado en la sección de esta revista, en los números correspondientes á Agosto y Septiembre.

Para resolver ese problema se formará un número compuesto de tantas veces el guarismo 9 cuantos sean los que componen el pequeño número dado ó sea el suyo trayendo. De ese múltiplo de 9 restaremos el número menor, y después rogaremos

á nuestro interlocutor el añadir secretamente á esa diferencia el mayor de los dos números, ó sea el minuendo desconocido para el operador. Haremos que nos indique esta suma, de la cual suprimiremos ó apartaremos el primer guarismo de la izquierda. Entonces, aumentando el número de una unidad, se obtendrá infaliblemente la diferencia entre los dos números propuestos, y por consiguiente el valor del mayor que nos era desconocido.

EjemPlo: Leo el número 325 y 105 los dos números, de los que el mayor (325) me es desconocido.

Diremos: $999 - 105 = 894$

Le añadiremos $325 - \quad =$

Tendremos..... 1219

berramos el 1, tenemos 219, añadimos una unidad; tenemos 290 que será la diferencia entre los dos números propuestos ($325 - 105 = 220$). Desde luego se comprende, que para hallar cuál es el número mayor nos bastará sumar esa diferencia con el número pequeño conocido, y tendremos:

$$150 + 220 = 370$$

que el número mayor ó el desconocido.

Un experimento curioso.

Vaciar una botella por medio de una copa, esto lo hace todo el mundo; es más original vaciar una copa por medio de una botella, y esto se consigue fácilmente aplicando el principio del sifón basado en la presión atmosférica.

Hé aquí como debe practicarse este experimento: agujereando el tapón de corcho por medio de una lima circular de las llamadas *rabo de ratón*, se introducen dos pajas de cebada de las que sirven para tomar sorbetes; una de las pajas debe tener la dimensión de la profundidad de la copa que ha de servir para el experimento, y la otra, doble dimensión que la primera.

Se cierra el orificio de la corta con un poco de cera ó miga de pan, y se introduce la otra en el agua que contiene la botella, hasta que salga por el tubo mayor improvisado.

Basta entonces invertir la botella, introducir el pequeño brazo del sifón en la copa llena de agua, cortar la paja en su extremidad obturada con la cera, y poniendo todo el aparato encima de una cubeta, se verá como la botella vacía hasta

la última gota del agua de la copa, que saldrá toda por el brazo mayor del improvisado sifón.

Este experimento está, como hemos dicho, fundado en la presión atmosférica que actúa sobre el agua de la copa y la empuja hacia el pequeño vacío formado en la botella. Se hace más curioso el experimento, mezclando alguna materia colorante al agua de la copa, y entonces se la ve circular por la botella y salir en la cubeta presentando un color mucho más claro, por haberse disuelto más al pasar por un volumen de agua superior al de la copa.

SECCIÓN DE POESÍAS

UNA JUERGA

Tengo una novia divina,
una muchacha hechicera,
tiene sólo quince Abriles,
es graciosa y muy morena,
bastante trabajadora
y de oficio costurera:
vive en la calle del Oso
con su madre y una perra.
Mi novia se llama Rosa,
su madre se llama Petra,
y es conocida en el barrio
por dedicarse á prendera,
por su mala catadura,
por su viperina lengua,
por su vida degradada
y por su intención perversa.
Es chismosa como nadie,
es como ninguna fea,
más sucia que una pocilga
y más mala que una hiena.
En fin, es una jamona
que me carga y me revienta,
primero por lo que he dicho,
segundo por ser mi suegra.
Ayer fui á visitarlas,
les propuse ir de merienda,
y se pusieron las pobres
fuera de sí de contentas.

Esta mañana, *sería*
el amanecer apenas,
 fui á buscarlas alegre
 en una gran jardinera.

Subí de prisa y gozoso
 y al punto bajé con ellas;
 yo llevaba en ambas manos
 tres frascos de Valdepeñas,
 mi novia llevaba cinco
 y su madre la gran cesta.

Subimos luego en el coche
 que salió como una flecha,
 cruzando algunas calles,
 bajamos algunas cuestras,
 y llegamos al instante
 á la Fuente de la Teja.

Allí, en medio de aquel campo,
 encendimos una hoguera;
 hicieron la gran tortilla
 entre mi novia y mi suegra:
 después frieron tomate,
 luego frieron chuletas,
 y la madre de mi novia
pescó la gran borrachera.

Se puso echa un basilisco,
 se restregó por la hierba,
 y se tiró de los pelos
 y se arrancó media trenza.

Empezó á dar muchos brinco,
 me puso de vuelta y media,
 me llamó ladrón, granuja,
 indecente y sin vergüenza.

Mi novia así le decía:

—Por Dios, mamá, qué manera
 es esa de hablar, pareces
 la más mala rabanera.

Pero en vano pretendimos
 hacer callar á su lengua.

Y sigue diciendo á voces:

—«Todo me está dando vueltas;
 vamos que lo que yo tengo,
 se lo daba yo á cualquiera.
 Después se puso muy lívida,
 después se puso muy tétrica,
 después se puso nerviosa,
 después se puso colérica,

y para colmo de males
 le dió la gran pataleta.

Dejó en medio del arroyo
 la postiza cabellera,
 la dentadura postiza,
 girones de la chaqueta;
 se pegó un gran puñetazo
 en los ojos, con tal fuerza
 que uno resultó postizo
 y se salió de la esfera.

No tuve, en fin, más remedio
 que entre mis brazos cogerla,
 y como un fardo empujarla
 dentro de la jardinera.

Sonaron los cascabelles
 salimos como una flecha,
 cruzamos calles y calles,
 subimos cuestras y cuestras,
 y al anochecer llegamos
 á la casa de mi suegra.
 Mientras escribo estas líneas,
 en la cama ronca ella
 con más vigor que un sargento,
 y más que un mozo de cuerda.
 Sólo interrumpe el silencio
 que en su dormitorio reina,
 el ruido que sus palabras
 producen siempre que sueña.
 Y siempre dice lo mismo
 siempre con el vino á vueltas;
 ó dice, «venga otra copa;»
 ó «alárgame la botella.»

E. PARADAS.

CANTARES

Si vas por la calle niña
 y encuentras un pajarito
 échale pan, que no pica,
 pues es mi corazoncito.

—
 A formar un regimiento
 ya se van los quintos madre,
 para matar á los moros
 con el nuevo fusil Maüßer.

EDUARDO PEDRAZA.