

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 21 DE DICIEMBRE DE 1892



HEMEROTECA
MUNICIPAL

Plato fuerte

EL CASTILLO

DE LOS

CAZADORES NEGROS

Sobre uno de los más agrestes picos de las montañas de la vieja Bohemia, hacia la frontera de la Polonia, en medio de frondosas selvas, levantábase el histórico castillo de Holdengrasburgo. Era, en tiempo de las cruzadas, la habitación feudal de uno de esos señores de horca y cuchillo, que ejercía jurisdicción soberana sobre un rebaño de seres humanos que arrastraban en aquellas sombrías forestas vida misera y degradada. El tiranuelo de aquella comarca no era otro que el temible conde de Holdengrasburgo, prototipo de esa nobleza sajona que tan importante papel ha desempeñado en la historia de ese largo período de profunda transformación social designado con la denominación de edad media.

Sobre esa sombría morada existe en Alemania una tradición fantástica que vamos a narrar, tomándola de varios autores, como lo hicieron Molière, y luego Ponson du Terrail.

Empuñaba el poderosísimo cetro del temible Imperio Germánico el soberbio cuanto caballeroso Federico Barbarusa.

El conde de Holdengrasburgo había llegado á la edad madura de-

dicado en cuerpo y alma á sus inclinaciones guerreras y venatorias, sin que una vez siquiera atravesara por su espíritu la idea de casarse. Pero un día, por fin, se le ocurrió pensar en que unos coherederos lejanos, que ni su apellido tenían, espíaban, ávidos é impacientes el momento en que él bajase al sepulcro para repartirse su inmensa fortuna y sus vastos dominios. Esa idea le hizo estremecer, y desde aquel instante pensó seriamente en casarse; no porque sintiese en su corazón inclinación alguna hacia las dulzuras del matrimonio y de la familia, sino con el propósito único de dejar chasqueados á sus codiciosos herederos probables.

Carácter uraño, rudo y sombrío, no quiso mendigar una alianza convencional y ceremoniosa entre los de su orgullosa clase.

Había en la vecindad de su feudal castillo una joven huérfana, de rostro tan hechicero y de tan bellas formas, que bien merecía por su extraordinaria hermosura ceñir una corona condal. Así debió juzgarlo el fiero señor de Holdengrasburgo.

Margarita Schiller era, además, de noble estirpe. Su padre, el escudero del actual conde era un valiente caballero que se había distinguido en cien hechos de armas, y un leal servidor de los Holdengrasburgos, que mereció siempre las buenas gracias y la completa confianza de su señor feudal. La desgracia amargó los últimos años del

viejo guerrero, quien una dolorosa vejez bajó al sepulcro, dejando á su única hija en la pobreza y abandono. Pero Margarita Schiller, afortunadamente era tan virtuosa como hermosa, y su situación sólo conmiseración y afectos le merecían entre las pobres y sencillas gentes de la selva. Tan desprovista de toda fortuna la había dejado el anciano escudero del conde que, para atender á sus más apremiantes necesidades, la pobre Margarita trabajaba noche y día.

El conde la vió. Si la belleza de la huérfana hizo mella en su corazón no nos atraveríamos á afirmarlo; pero resolvió hacer de Margarita su mujer, pidió su mane y la obtuvo.

Celebráronse las bodas con grande pompa y ya el castellano que á ellas había convidado toda la nobleza del país para solemnizar tan grato acontecimiento, olvidándose de sus cincuenta años, contemplaba con corazón alegre su joven esposa que bajó modestamente los ojos, cuando en medio de la general alegría y algazara se oyó de pronto el toque de una corneta, al que inmediatamente contestó el de una bocina. Este último era el del vigía puesto en la terrecilla del puente levadizo del castillo, que en esa forma contestaba á la señal de los que se aproximaban á sus altas murallas, á la vez que avisaba á la guardia que velaba para la seguridad de la fortaleza.

— ¡Oh! ¡oh! — dijo el conde poniéndose en pié, — ¿que es esto, quién puede venir á estas horas á este castillo?

Era un mensaje del emperador Federico Barbarusa.

El emperador ordenaba al conde

Holdengrasburgo que reuniese inmediatamente sus hombres de armas, y que sin pérdida de tiempo fuese á juntarse con él en Trieste para acompañarle en su cruzada á la Tierra Santa.

El conde, aterrado, lanzó una mirada desesperada á su joven esposa; pero como era leal y buen caballero, obedeció la orden del emperador, quien hablaba en nombre de Dios. Partió, pues, el mismo día de sus bodas, confiando la custodia de su mujer á un escudero viejo é impertinente, de carácter áspero y poco comunicativo, en quien el señor de Holdengrasburgo tenía depositada una entera confianza, quien le juró por la salvación de su alma velar por la fidelidad conyugal de su mujer, y á un joven paje, malicioso y astuto que le prestó igual juramento.

Llamabase el escudero Conrado: Guillermo el nombre del paje.

El viejo escudero, que se aproximaba ya á la tumba, era un hombre lleno de escrúpulos religiosos, que temía más que á Dios al infierno. Pero el joven paje, que tenía la probabilidad de una más larga existencia, decíase á sí mismo que al fin y al cabo ser abrasado por los negros ojos de una hermosa castellana valía la pena arriesgarse á que más tarde, en el otro barrio, le asaran de una manera menos agradable en las calderas de Pero Botero.

Y habiéndose hecho nuestro travieso paje esas cuentas, empezó su asedio á la fortaleza de la bella condesa, y tan bizarramente y con tanto arte se comportó, tan dulces miradas le echó, que no tardó la hermosa castellana en apercibirse de la pasión de Guillermo. Prontó

sintió Margarita que su virtud flaqueaba, que en su pecho empezaba á arder un fuego hasta entonces desconocido para ella; y entonces lloró de despecho y renegó una y mil veces en secreto de la fatalidad que había puesto un abismo entre su corazón y el del joven paje. Ella era mujer honrada y nunca el diablo la había tentado. Pero Guillermo era atrevido, y lo que el demonio no había tentado con la linda esposa del conde, él, Guillermo, lo podía tentar.

Continuó, pues, su principiado ataque, descargando sobre la castellana toda la metralla abrasadora de sus miradas, más elocuentes cien veces que los más inspirados discursos de Castelar, y capaces de derretir, no el corazón de una joven abandonada de su esposo la misma noche de sus bodas, si no toda la nieve que los tiempos han amontonado en ambos polos del globo terráqueo. ¡Y qué suspiros! ¡Y que requiebros á hurtadillas del viejo Conrado.... quien era capaz de resistir á tamaña pasión!

Margarita, á su vez, lloró amargas lágrimas, suspiró, quiso ser fuerte, probó ahogar el fuego que empezaba á arder de veras en su corazón.... En vano, la hoguera se avivó más y más; y por fin se convirtió en un volcán.

Pero hay situaciones que no pueden prolongarse. Un día Margarita dijo al paje:

—¿Qué hacemos del viejo Conrado? ¿Cómo evitar la mirada penetrante de ese viejo austero? ¿Cómo burlar la vigilancia de ese Cerbero?

Conrado, como ya hemos dicho, era un viejo encanecido al servicio del conde, á quien profesaba un cariño entrañable y un respeto in-

quebrantable; un anciano desconfiado, impertinente y fanático; un valiente que de nada ni de nadie tuvo nunca miedo, á no ser del diablo y de la muerte, sus dos pesadillas constantes. Conrado, constituido en guardián de la honra de su señor, fiel como un perro, había instalado su propia cama en un aposento por el que era absolutamente imposible atravesar para llegar hasta la puerta del dormitorio de su joven ama.

Pero Guillermo era astuto, audaz, y sobre todo enamorado de los hermosos ojos de Margarita. ¿Y de qué no es capaz un enamorado?

Hé aquí lo que aconteció:

Acostumbraba el escudero Conrado á quedarse solo en la vasta cocina del castillo, cerca la lumbre, á las altas horas de la noche, después que toda la servidumbre se había recogido. En aquella soledad, en medio del sepulcral silencio de la noche, sin más luz que la de las moribundas llamaradas de los tizones que ardían lentamente en el hogar, y los no menos inciertos reflejos que despedía una de esas lámparas romanas, ó crisol, colgada en el centro de la habitación, Conrado pasaba un par de horas recitando devotas oraciones, haciendo actos de contrición de los muchos pecados cometidos durante su larga carrera de aventurero, y encomendando su alma á Dios y á todos los Santos de la corte celestial.

Una noche, á cosa de las diez, mientras nuestro devotísimo escudero estaba absorto en sus éxtasis místicos, de pronto fué distraído de su profunda meditación por un extraño ruido que parecía bajar por la chimenea. Conrado se persinó y encomendándose á Dios, medio ame-

drantado, se acercó con precaución al hogar, hasta colocar su calva y blanqueada cabeza debajo de la campana de la chimenea.

En aquel preciso instante, cual caído de las nubes, apareció ante sus ojos extraviados por el pánico un ente sobrenatural. Una especie de bicharracho extraño; todo rojo, de piés á la cabeza, como unas ascuas, á excepcion del lugar de la cara que era negro como un carbón. Unos descomunales cuernos adornaban su cabeza, y sus cuatro extremidades las formaban unas especies de garras. Sus piés se apoyaban sobre la misma hoguera.

—¡El diablo!...—exclamó Conrado más muerto que vivo, retrocediendo á reculones hasta la pared de frente donde fué á caer de rodillas, en una postura suplicante, las manos levantadas y formando con sus índices una cruz.—¡El diablo!... ¡Jesús me valga!...

Eran tantas las veces que el viejo Conrado habia visto la imagen de ese poderoso rey de los infiernos en las puertas de la gótica catedral de Parma, que no podía menos de reconocerle al primer golpe de vista. Verlo y apoderarse de su espíritu un invencible terror, todo fué uno.

Por fin, fué el terrible Satán quien, rompiendo el silencio, dijo con voz temblona, pero fuerte é imponente.

—Conrado, tu amo y señor, el conde de Holdengrassburgo, fué hecho prisionero por los infieles y reducido á duro cautiverio. Para que le libertara de su esclavitud se le ocurrió invocarme. Me presenté una noche oscura en su calabozo; le impuse para ponerle en libertad dos condiciones: la primera que me

vendiera tu alma, la segunda que me cediese todos sus poderes sobre el cuerpo de su esposa. Consintió en lo uno y en lo otro. Firmó con sangre de sus propias venas el pacto, y yo cumplí mi compromiso haciendo que le soltaran.

—¡Mi alma! ¡vendió mi alma!—exclamó Conrado aterrado.

—Tenía ese derecho por ser tu señor y dueño.

—¡Es justo! —murmuró el escudero medio desfallecido.

—Pues bien,—prosiguió el diablo,—vengo por tu alma y por el cuerpo de Margarita de Holden-grassburgo.

—¡Piedad! ¡piedad!—exclamó con apagada voz el supersticioso Conrado,—¡piedad Señor!...

—Escucha. Eres mi esclavo, no hay poder alguno que te pueda arrancar de mis garras; podría en este instante cargar contigo y hundirte en los más profundos y horrosos abismos de mi negro imperio, donde permanecerías eternamente. Sin embargo, consiento en perdonarte, visto que eres un pobre viejo, y que tu amo se ha portado villanamente contigo, pero á una condición; ¡oyes! á una condición.

Un rayo de esperanza penetró en el atribulado pecho de Conrado, quien preguntó con voz cada vez más suplicante:

—¡Sí! ¡Sí!... di, ¿cual es esa condición?

—Inmediatamente saldrás de este castillo por la puertecita secreta que comunica con el foro exterior, y sin hablar absolutamente con nadie, con un disfraz que te pondrás; y que hallarás al lado mismo de la parte interior de dicha puerta, emprenderás la marcha, andando siempre por caminos y senderos

poco frecuentados, durante seis días y seis noches. Durante ese tiempo yo, aunque invisible para ti como para todo otro mortal, te acompañaré de cerca.

¡Ay de ti si tentas una sola vez contar tu historia á nadie! Al cabo de diez días de marcha, recuperarás tu entera libertad, podrías hacer de tu persona lo que te dé la gana; pero sin que vuelvas jamás por estos lugares, si no quieres....

—¡Oh! ¡no, no!—exclamó Conrado, que adivinaba el final de las palabras de Satán—no, jamás.... jamás volveré.

—Así, pues, ¿consientes?

—Sí,—contestó Conrado.—Yo, que mi señor el conde de Holdengrasburgo, á quien siempre servi fiel y lealmente me ha hecho la injuria de vender mi alma, y no solamente mi alma, sino tambien la de su esposa, mi señora la condesa, créome desligado de mis juramentos y, por lo tanto, desde este momento salgo de esta morada maldita donde juro no volver jamás á poner mis plantas.

En efecto, media hora después, el viejo escudero salía sigilosamente por la puertecita secreta que ponía en comunicación los sótanos del castillo feudal con el último foso, y escalándole á favor de las tinieblas de una noche lluviosa, se alejaba, lleno de miedo, de aquella morada donde tantos años de su existencia habían transcurrido.

Si el desdichado que se alejaba aterrado, huyendo del diablo, hubiera vuelto la cabeza antes de acabar de recorrer el largo pasillo que desde la cocina debía conducirle á la escalera interior de los sótanos hubiera visto, al incierto resplandor de la luz que alumbraba

aquella pieza, caer el negro antifaz del demonio y doblarse para atrás el capuchón adornado de aquellos tremendos cuernos encarnados cual ascuas de fuego que tanto pavor le infundieran, y tras aquellos adornos postizos descubriese la cara burlona del travieso paje, hubiera visto abrirse la puerta lateral de aquel aposento y aparecer en sus umbrales el rostro encantador de una mujer en la flor de la juventud; blanca cual mármol de Carrara, de cabellos rubios como el oro, ojos azules de donde se escapaban cual rayos unas miradas capaces de transformar el juicio á cualquier paje aún menos apasionado que el endiabrado Guillermo, y hubiera visto, por fin, la hechicera dama arrojarse anhelante en brazos de aquel mismo Satanás, que á él, viejo guerrero de las primeras Cruzadas, tan profundo terror le infundiera. Y hasta es posible que hubiese oído un estruendoso beso, y después una sarcástica carcajada. Beso y carcajada marcaban á la vez el triunfo de los dos enamorados y la derrota del Cerbero de la honra del conde de Holdengrasburgo.

Según cuentan las viejas crónicas de Bohemia, nueve meses después de la escena que acabamos de narrar, nació en el castillo un niño. Ese fué el primero que más tarde llevó el nombre de *Cazador Negro*, calificativo que transmitió á todos sus descendientes, y que á él le fué dado por el pueblo porque, según la tradición, iba siempre vestido de negro, usaba un yelmo representando una calavera, y pasaba su vida cazando en las frondosidades de aquellos bosques.

Pasaron algunos años sin tener noticias de aquella desgraciada ex-

pedición de Federico de Barbarusa á la Tierra Santa, que de tan funesta manera debía concluir para la cristiandad. En el castillo nunca se supo lo que había sido del conde.

Guillermo y la infiel Margarita pudieron por espacio de muchos años entregarse á las impuras alegrías de un amor ilícito.

Pero el viejo Conrado, no fué tan discreto que no se esparciera muy pronto por la comarca el rumor de que la bella condesa tenía el diablo por amante.

Un día, al caer de la noche, llegó á la puerta del castillo un venerable peregrino que regresaba de Palestina pidiendo hospitalidad.

El puente levadizo se bajó; el peregrino penetró en el recinto de la feudal morada.

—Decid á la señora condesa que le traigo noticias del señor conde su esposo,—dijo al mayordomo.

Momentos después estaba el devoto viajero en presencia de Margarita.

Se oyó un grito desgarrador.

Luego el más aterrador silencio.

Desde aquel día nadie volvió á ver á la condesa de Holdengrasburgo ni al paje Guillermo.

Únicamente se veía errar por los aposentos de aquella vasta morada un venerable anciano, siempre vestido del más riguroso luto.

EL COCINERO.

Lista de Platos

Sopas polonas

No ha perdido aún todo la noble nación polonesa al perder su independencia por lo que tan noblemente supo combatir, pues entre los co-

cineros se ha perpetuado el uso de dos sopas nacionales muy características, y de cuya receta vamos á ocuparnos, no tan sólo á título de curiosidad histórica, si que como tratando de unos manjares apetitosos aún muy en voga en el extranjero sobre todo.

1.º *La Barsez*.—Es una sopa aristocrática como nuestros lectores juzgarán. Para su preparación se necesitan siete ú ocho litros de zumo de remolachas, en el que se cuecen cuatro kilogramos de vaca, un kilogramo de chuletas de cerdo curado, 125 gramos de jamón, unas treinta murguras, cebollas y puerros. Después de cuatro horas de cochura, se pasa el caldo, y se cuece de nuevo la liebre, la gallina y un ánade, ya cocidos al asador. Si el caldo no basta para cubrir esos asados, se añade nuevo jugo de remolachas. Basta un cuarto de hora de ebullición: se pasa el caldo y añaden algunas claras de huevo batidas con un poco de agua. Se le da un hervor para aclararlo, y se pasa por el colador. Se cortan las carnes hervidas y ponen en una gran sopera con rajitas de murguras, cebollas, remolachas, apio, ramas de perejil, cocido todo de antemano, hinojo, salechichón á la parrilla, albondiguillas y se vierte el caldo en la sopera.

2.º *Chotodriec*.—Esta segunda sopa polonesa no es tan estimada como la *Barsez*. Se prepara de dos maneras. Se principia tomando unos dos cuartillos de zumo de pepinos marinados, se hierve con un poco de levadura de harina, y cuando esté frío se le mezcla un litro de leche cuajada. Aparte se hierve en agua una remolacha tierna, se corta en rodajas y pone en una sopera, rociándolo con un poco de su cochura para

colocarla. Se cortan igualmente en rodajas cuatro huevos duros, se colocan en la sopera con cebollino é hinojo picados menudamente, carne de cangrejos y rebanadas de pepinos. El todo se rocía con el zumo de pepinos mencionado antes. Esta sopa sin pan se sirve fría; en caso necesario se le echan algunos pedazos de hielo. Se puede, en vez de remolachas, poner en la sopera acederas picadas rehogadas en un poco de manteca.

Pies de puerco fritos.

Antes de freirlos se cuecen un poco con agua y se deshuesan; se vuelven á cocer en una cacerola con dos partes de agua y una de vino. Se hace un adobo ó sazonamiento con sal, vinagre, ajos, tomillo, laurel, perejil y un poco de pimienta. En ese guiso son muy buenas, y se comen calientes; pero si se quieren freir, se sacan y escurren, y después de rebozarlos en huevos batidos con un poquito de harina y dos espolgaradas de azucar, se frien en la sartén.

Salsa americana

Para preparar esta salsa convenientemente, es preciso en primer lugar obtener el caldo de una sustancia adecuada y remojado éste con vino de madera, se prepara una salsa rubia con harina de maíz bien tostada en una placa colocada dentro del horno y mezclada después con manteca que la penetre bien. Sobre esta mezcla se echa la mitad de sustancia en una vasija apropiada, que se mantendrá cociendo durante dos horas, y con la otra mitad calentada al fuego vivo en una plancha metálica con rebordes, se formará una grasa, revolviéndola constantemente y en todos sentidos á fin de que no se pegue, para mezclarla con

la salsa, pasarlo todo por la estamena, y adicionar, por último, el zumo de una naranja agria.

Sémola al consommé.

Prepárese expresamente un buen consommé de la manera siguiente, si es que se quiere hacer en cantidad, ó disminuyendolo las proporciones que indicaremos si sólo desea una pequeña cantidad.

Se ensarta una gallina en el asador, y colocándola sobre un fuego muy vivo se la cuece hasta que empieza á adquirir un color dorado; en seguida se saca y se pone en una olla con dos litros de caldo de puchero, y de no tenerlo, con agua. Se agregan un kilo de carne de vaca y medio de ternera. Se activa el fuego; y cuando haya dado el primer hervor y se haya espumado, se añaden zanchorias y puerco. Se le echa la sal conveniente y se deja cocer con fuego no muy vivo por espacio de una hora. Se aparta, se pone al lado de la hornilla y se le deja que acabe de apurarse durante un par de horas más. Cuando empiece á enfriarse se desengrasa y se cuele.

Así hecho el consommé, para hacer la sémola, se vuelve á la lumbre en una cacerola, y en cuanto arranque el primer hervor se añaden tres onzas y media de sémola poco á poco y sin parar de agitar con una cuchara de madera, con el fin de que se mezele bien y no se agrumulle. Hecho esto se dejará cocer al lado de la hornilla ó sobre un fuego encenizado, muy lentamente por espacio de veinte ó veinticinco minutos, teniendo la cacerola tapada. Si es necesario se espuma. Luego se vierte en la sopera y se sirve.

Bruneza.

Es un potaje, pero un potaje ex-

celente que los cocineros de allende los Pirineos han bautizado con el nombre de *Brunoise*. ¿Y qué es esto de *brunoise*, preguntarán aquellos de mis lectores menos versados en la lengua de Voltaire y de Victor Hugo? Tentado estoy de contestar á tan indiscreta pregunta: «*Que lo averigue Vargas*,» pues que si he de confesar la verdad nada de cierto sé respecto á la etimología de ese noble potaje; y en esto, dicho sea con toda humildad, hálleme yo á la altura de la sapientísima Academia francesa que ni siquiera se ha dignado dar cabida á la tal palabreja en su vasto Diccionario.

Lo mismo puede derivarse de *Brun*, moreno, á causa de su color oscuro, que de *Brunne*, mariscal del primer imperio, que de *Brunn*, ciudad de Austria. Sea como quiera, ello es que la *Brunoise* es la base de una sopa digna de paladearse, y como lo que menos debe importar á mis lectores es el origen, noble ó plebeyo del manjar, vamos sin más disertaciones á apuntar la receta de esa sopa, con la seguridad de que si intentan probarla, tan apetitosa y suculenta la han de hallar sin comentarios etimológicos como con ellos.

Se cogen por partes iguales en peso, zanahorias, nabos, puerros, cebolla y tallos blancos de apio; y después de bien limpio y cortado á cuadritos del grueso de un canto de duro y del tamaño de un centimillo, se blanquean todas estas hortalizas, no juntas sino separadamente. Se escurren bien, y enseguida se ponen en una cacerola con la cantidad de manteca que se crea conveniente, y se rehogan hasta que tomen color encarnado que les comunica la parte encarnada de las zanahorias. En-

tonces se les añade un vaso de *consommé*, preparado como hemos dicho en el artículo anterior, y si no se quisiera hacer con tanto lujo, sustituyan el *consommé*, por buen caldo de la olla previamente desengrasado. Se agrega una pequeñita cucharada de azúcar y se hace cuajar. Se le vuelve á echar medio vaso de *consommé*, (ó de caldo), y, con fuego lento se le deja cocer por espacio de un par de horas, sin precipitar nunca el fuego, sino al contrario, muy suavemente. Se espuma y desengrasa oportunamente. Se aparta; y ya tenemos la *Brunoise*.

Veamos ahora como se emplea en la sopa.

Lo que mayormente le conviene es la de *pastas de Italia*.

Se cogen de 150 á 200 gramos de *pasta de Italia*, buena calidad, y requiebrantada, se la pone á blanquear en una cacerola con agua clara. Una vez blanqueada con tan sólo un poco de sal, se escurre bien. Se la añade *consommé* ó caldo justo, lo necesario para que cuezan, y una vez cocida, se coloca en una sopera ancha ó en una fuente y se vierte por encima la *Brunoise* caliente.

Cordero con croquetas de patatas.

Supongamos que se quiera preparar medio cordero. Se debe en este caso cortar al través, y sólo se aprovecha para este guiso la mitad que contiene las dos patas traseras. Después de limpio se recogen las dos patas sobre el centro, sujetándolas con brainante, y después se cubre con un papel untado de manteca. En ese estado se coloca en el asador, se pone sobre un fuego medio vivo y se le asa convenientemente. En seguida se le pone en una fuente y se baña. Si antes de poner las croquetas se le quiere adornar, se

colocan una *papillote* en cada mango ó extremidad de la pierna. Todo en rededor del cordero se colocan *croquetas de patatas* que se preparan como sigue:

Croquetas de patatas.

Se escogen patatas amarillas bien sazonadas y bien sanas y se mordan y lavan un medio kilogramo. Se ponen en una cacerola con agua clara y sal, y se las hace hervir. Cuando estén cocidas, pero aun algo tirantes se las saca, se vierte el agua, y en la propia cacerola se ponen al horno en donde se acaban de cocer. Hecho esto se hace un puré con ellas que se pasa y se coloca en una cacerola. Por cada litro de puré de patata hay que añadir dos yemas de huevo y poco más de media onza de manteca. Resulta entonces una masa que se espolvorea de harina, la cual se divide en montoncitos casi iguales; y rodándolas entre las manos se forman croquetas ovaladas ó en forma de pera. Se tiene un poco de huevo batido para rebozarlas. Se ralla pan, se condimenta, se envuelven en ralladura de pan y se frien poco antes de servir las.

Salchichas á la parrilla.

Se escogen salchichas de las largas y con una aguja sagrada se pican en varios puntos de su superficie y de todos los lados, único medio de evitar que con el calor el pellejo reviente.

Después se colocan en la parrilla y se ponen sobre un fuego regular, manteniéndolas por espacio de unos cuatro minutos, no sin darles vuelta para que salgan cocidas igualmente de todos los lados. Se sirven solas ó con alguna salsa apropiada, en una fuente, ó prensadas entre rebanadas de pan, pero siempre calentitas.

PETIT VITEL

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Ensayo de las vasijas estañadas.

Fordoz ha indicado el procedimiento siguiente, que revela fácilmente la presencia del plomo en el estaño de una vasija estañada.

Se limpia bien el vaso en un sitio donde se hace caer una gota de ácido nítrico. Se forma un hidróxido de estaño si el estañado es puro; nitrato de plomo, si se había empleado este metal: calentando suavemente se evapora el exceso de ácido; se toca la mancha polvorosa así obtenida con una disolución de iódido de potasio á 5 por 100: la presencia del plomo se descubre por el color amarillo de iódido de plomo, tanto más marcado, cuanto mayor es la cantidad de plomo empleado.

Esta reacción muy sensible descubre la presencia de una centésima de plomo. Se la obtiene en la mayor parte de los ensayos, porque el estaño empleado es rara vez puro; pero si la mancha es ligera y grisácea el uso del vaso así estañado no es peligroso. Los higienistas admiten, en efecto, 0.10 de plomo en el estañado de los utensilios de cocina. Pero en los del laboratorio del farmacéutico y del químico deben rechazarse completamente en ellos el estañado (vasijas) y los objetos de estaño (serpentes) han de ser de estaño puro.

Los guillotinos.

Desde que el famoso sabio Cláudio Bernard, después de repetidas experiencias, hechas en animales, aseguró que la cabeza de los guillotinos conservaba la vida, por algunos minutos, después del suplicio, se han hecho muchas pruebas para

la comprobación de este aserto. Fúndase en que el cerebro sigue funcionando mientras tenga sangre con que nutrirse. La hemorragia, per rápida que sea, siempre tarda algunos instantes en agotarse y dejar vacía de sangre la masa cerebral. Ahora bien; durante este tiempo, brevísimo sin duda, la cabeza, separada instantáneamente del tronco, está en disposición de percibir y apreciar los fenómenos exteriores que le revelan su espantosa situación. De este modo, los ojos, los oídos verán y oirán la gente que grita alrededor del patíbulo, el cerebro tendrá conciencia de la imposibilidad de que la cabeza vuelva á unirse al cuerpo. ¡Quién sabe el tremendo suplicio que puede experimentar una cabeza viva, cortada por el cuello! Esto parece un cuento de Edgardo Poe; sin embargo, la ciencia afirma que es una verdad irrefutable.

Durante la guerra del Tonkin, uno de los jefes del ejército francés observó infinitos casos de *post-existencia* en cabezas de enemigos ejecutadas á su presencia. La ejecución se verificaba con un hacha, estando los sentenciados agarrotados en el suelo. Una de estas cabezas rebotó al golpe cayendo derecha sobre la arena. Merced á esta circunstancia, la hemorragia fué lenta, pudiéndose notar, durante algo tiempo, en los rasgos del rostro, la expresión de una angustia terrible. Los ojos del decapitado miraban, ya feroces, ya invocando piedad á los jueces. Los labios temblaban como si intentaran pronunciar palabras. Por último, vióse marcado fijamente en el semblante un sentimiento de asfixia, asfixia que no era otra cosa que la falta de sangre circuladora. En vis-

ta de estos hechos, se han verificado experimentos sobre cabezas de criminales guillotinaados en París en estos últimos tiempos. A una de estas cabezas se puso en comunicación directa con las arterias carótides de un perro vivo, lográndose reanimarla, si bien imperfectamente, á causa de haber transcurrido mucho tiempo en su trasporte desde la guillotina al lugar del experimento. Algunos doctores han pedido á los tribunales se les conceda la entrega *inmediata* de las cabezas de los decapitados. Si los tribunales acceden á esta demanda, es casi seguro que el terrible problema de la *post-existencia* de las cabezas de los guillotinaados, tenga una solución exacta. Hasta entonces todos las deducciones no serán sino conjeturas más ó menos hipotéticas.

STRAFF.

Conservas

Manera de hacer la pasta hojaldrada.

La masa así calificada, que se emplea en la confección de muchas piezas de pastelería, se fabrica de esta manera:

Sobre una mesa limpia se ponen dos libras de harina formando en medio un agujero, en el cual se echa media onza de sal, dos claras de huevo, dos cucharadas de agua y un cuarterón de manteca. Se reúne la pasta y se deja reposar por media hora; al cabo de este tiempo se extiende la pasta con un rodillo, cubriéndola con una libra de manteca que se deshará bien. Si está firme se vuelve á dejar reposar, y después se pliegan los dos extremos de la pasta sobre la manteca, de manera que

quede bien cubierta, y se deja. El modo de amasar es el siguiente: Se extiende la pasta con el rodillo hasta que no tenga sino un dedo de espesor, y se la dobla en tres pliegues; se la dan cuatro vueltas á fin de que lo que quedaba de lado quede por delante, y se vuelve á pasar el rodillo. Esto es lo que se llama una vuelta de masa; operación que se repite cuantas veces sea necesaria, y se deja descansar la masa hasta que el horno esté caliente. Entonces se le dan otro par de vueltas.

Cuando se pone tanta manteca como harina, necesita cinco vueltas, y cuando hay tres cuartas partes de manteca para una de harina necesita seis.

Embuchados á la béchamelle.

Se preparan poniendo en una cacerola un trozo de jamón á que se caliente con manteca, sazónándolo con ajo, tomillo, laurel, ajete y perejil; después se remoja con leche; cuando se ha consumido un poco, se pasa por tamiz, se espesa añadiendo miga de pan para mezclarlo con carne fresca de cerdo, pedazos de empella, de tocino y de ternera, añadiendo yemas de huevos crudos, sazónándolo de nuevo con sal, pimienta, cuatro especias, nuez moscada ú otros aromas; se llena con todo esto un pedazo de intestino gordo, más ó menos largo, se ata por los extremos y se cuece en leche ó caldo, aromatizado con un nuevo ramillete, acabando por ponerlos en el asador para servirlos.

Compota de camuesas.

Es preciso emplear camuesas muy sana. Se elijen seis, se abren por el medio, se sacan los corazones, se quitan las pepitas y se pelan y limpian convenientemente. Será bueno

que sean de tamaño poco más ó menos igual.

Se prepara un almibar de azúcar concentrada á 16 grados y se le añade el zumo de un limón. La cacerola que se emplee ha de ser grande. Se ponen las camuesas dentro del almibar (un litro poco más ó menos), y se las deja cocer á un hervor muy suave. Cuando estén cocidas, se apartan, y después de dejarle enfriar un poco se cuele por un cedazo. Mientras tanto el almibar se habrá reducido y concentrado casi el doble; en este estado se cuele, se pone al fuego para espesarle más, se arreglan las camuesas en la compotera y se bañan con el almibar.

Carlota casera de manzanas.

Es este un entremés dulce cuya preparación no es nada difícil. Se elijen una docena de buenas manzanas, sanas y sazónadas, se pelan, se cortan en cuatro pedazos cada una, de arriba á abajo, se las quita el corazón y las pepitas y se limpian, cortándolas después en través, en rajadas del grueso de un canto de duro poco más ó menos. En una sartén de saltear, de dimensiones adecuadas se ponen seis onzas de buena manteca fresca con tres de azúcar blanca en polvo, y cuando empiece á disolverse se añaden las manzanas. Sin parar de saltearlas se las hace cocer por completo, y luego se apartan al lado de la hornilla. Mientras tanto cortáis unas 18 ó 22 fatías de miga de pan de un dedo de grueso á la que dáis la forma de un losange de siete centímetros de alto por tres y medio de ancho y las tostáis ligeramente: se frien y doran por ambas caras con manteca. Colocadas llanas en una fuente, con una cuchara se las cubre con una capa de marmelada de albaricoque,

del grueso del canto de una peseta. Se colocan en una fuente en forma de corona apoyándose unas contra otras por los cantos. En el centro se echa después la conserva de manzanas preparada como antes se ha indicado, y se concluye cubriéndola con una delgada capa de marmelada de albaricoque. En ese estado se la pone bajo el horno de campaña durante cuatro ó cinco minutos.

JACKSONVILLE

Diabluras

1. *Hacer pasar una manzana al sitio de una moneda.*—La ejecución de este juego de *pasa-pasa* tiene, como entretenimiento de sociedad, la no despreciable ventaja de no exigir ningún género de preparación previa; y con un poco de destreza no es difícil salir airoso del paso.

Se pide una moneda de plata (y digo de plata por no poner al lector en grave apuro para hallar una de oro, en los felices tiempos de prosperidad, que gracias á Dios disfrutamos) y se coloca sobre una copa grande de cristal vuelta del revés. En seguida, y en presencia de vuestros espectadores, confeccionáis un cucurucho de papel blanco de tamaño bastante á cubrir desahogadamente la copa. En la manga, ó disimulada entre los objetos que tengáis sobre la mesa, habréis colocado de antemano una manzanita pequeña, cuya base habréis vaciado un poquito con objeto de que pueda cubrir bien la moneda. Mientras hacéis vuestro cucurucho ó habláis y gesticuláis, es preciso que, con mucha destreza introduzcáis dicha manzana en el fondo del cucurucho de papel blanco. De otra parte tomáis una manzana sin preparar enteramente igual ó muy parecida á la preparada, y seguida y aparatosamente anunciáis á los concurrentes que va's dentro del cucurucho en que se halla la moneda. Hé aquí como debéis operar: tomáis la manzana entre las manos y jugueteando con ella mientras charláis, la haréis correr hacia al borde de la mesa y la dejaréis caer dentro del cajón de la

misma ligeramente entreabierto para dar paso á dicha manzana. Pero antes de proceder á este escamoteo ya habréis tenido el cuidado de colocar en el empalme de vuestra mano derecha una moneda enteramente igual á la que habéis pedido prestada á uno de los espectadores. Simularéis introducir la manzana dentro del cucurucho y al propio tiempo sacáis la moneda que enseñaréis en la punta de los dedos. Ahora bien, si al quitar el cucurucho tomándolo con los dedos índice y pulgar por la extremidad superior, con la otra mano apretáis un poquito, la manzana que en él se halla oculta, caerá perpendicularmente sobre el pié de la copa con el hueco para abajo, y poniéndose sobre la moneda la cubrirá completamente; de manera que en puesto de la moneda los espectadores solo verán una manzana.

Hecho esto, volveréis á cubrir la copa con el cucurucho, mientras que tomando con la mano derecha la moneda la empalmáis.

Después, armado de vuestra varita mágica, fingiréis sacar la manzana por debajo de la mesa, para lo cual, mientras simuláis el *sigue sigue*... con la varita, y tenéis ó aparentáis tener la mano izquierda debajo de la mesa, os apoderáis de la manzana que antes dejásteis correr dentro del cajón entreabierto, en donde, al propio tiempo, dejáis la moneda. Ahora enseñáis la manzana, anunciando que vais á hacer pasar la moneda á su lugar. Haciendo como quien habla al cucurucho, como quien le acaricia y le dá vueltas, apretáis la manzana para arriba. Esta pasa á la parte superior del cucurucho en donde la sujetáis con el índice y pulgar de la mano diestra, mientras que la moneda que ella cubría se queda sobre la copa. Al levantar el cucurucho aparece dicha moneda sola y, entonces, aproximando el cucurucho disimuladamente al borde de la mesa, dejáis correr la manzana que está dentro, que viene á caer en el referido cajón. Se enseña el cucurucho vacío al público y así termina el juego.

A. SMODRO.

PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE

Alamo, 1, duplicado principal.

Habitaciones reservadas.