

# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 28 DE DICIEMBRE DE 1893.

## Plato fuerte

### EL DERECHO DE AMAR

La señora Trévennes se presentó ante su hijo con el rostro contraído y pálido. Casi por fiera las lágrimas no asomaron á sus ojos; pero su voz era suplicante, y más que hablar, gemía.

—Prométeme al menos, Fernando, que esta noche cuando venga á comer el señor Ryssel le pedirás perdón.

De espaldas á la chimenea, Fernando de Trévennes sintió una fuerte conmoción nerviosa; la sangre subió en oleadas á su rostro y á su cabeza y en sus ojos grises brilló un rayo de ira. Al fin, con voz clara, pero temblando, contestó:

—Madre mía, no pediré perdón al señor Ryssel. Basta que os lo diga para que no insistáis más. Todo lo que haré será no aparecer por aquí los días en que él venga...

Pero la señora Trévennes le tendió los brazos al cuello y le besaba suplicando y sollozando:

—¡Fernando! ¡Fernando!

El no se ablandaba, guardaba su aire enérgico y desdenoso. Temblando y con voz muy queda, su madre le dijo:

—¿Qué te ha hecho él?

—¡Nada!

Lo dijo sin cólera.

—¿Y entonces?

—Os ruego que no insistáis. Hay cosas que no puedo decir... Se contrajo el rostro de Fernando, sus manos se agitaron y una dolorosa parálisis tornó sus labios de piedra. Al fin, después de un momento de terrible ansiedad para su madre, señaló el retrato de su padre colocado en la pared y dijo:

—Por ese odio al señor Ryssel.

Y durante cinco minutos, colocados frente á frente madre é hijo, se miraron con los ojos secos desafiándose.

Viuda hacia más de diez años, la señora Trévennes había tenido á Fernando á los diez meses de celebrado su matrimonio, cuando tenía sólo diez y ocho años.

Muerto su marido, había combatido largo tiempo la pasión que el señor Ryssel sentía por él, pero al fin llegó un día en que loca y desesperada cedió á aquel nuevo amor. Entonces hicieron proyecto de casarse cuando Fernando hubiera llegado á su mayor edad, pues no querían que, dados su carácter sombrío y el culto casi fanático que profesaba al recuerdo de su padre, fuera desdichado por causa de ellos.

Hacia dos meses que Fernando era mayor de edad, y el señor Ryssel cortejaba ya públicamente á la señora Trévennes. Creían ellos que Fernando no sospecharía nada de la comedia pasada; pero él comparando y recordando, lo adivinó todo. ¡Hacia mucho tiempo que se ama-

ban! Un día, al entrar el señor Rys-  
sel en su casa, salía él cargado con  
sus negros pensamientos. Aquél le  
saludó sonriente y le tendió la ma-  
no. Fernando le dijo:

—No os conozco, señor, y os su-  
plíco que no me saludéis.

Al día siguiente, como el señor  
Rysel entrara en el salón donde se  
encontraba ella, Fernando se levan-  
tó, pasó por delante y salió sin de-  
cir una palabra. La señora Tréven-  
nes había pedido á su hijo una ex-  
plicación, y herida por su dureza y  
su frialdad repetía:

—Lo sabe todo y me desprecia.  
Hizo valor. Hablaría y su hijo  
conocería su proyecto de casamien-  
to. Acaso después de esto sus sos-  
pechas se desvanecerían.

Ella dijo:

—Lo que tú supones es odioso.  
Pero conmovida por una lucha de  
más de dos horas no tenía fuerzas  
para mentir... ¿Y con qué derecho  
la juzgaría su hijo?... ¿Es que es  
humano y justo que muertos se lle-  
ven entre sus dedos rígidos nuestros  
corazones? Y este razonamiento que  
ella pensaba concluir con una mea-  
tira, acabó en una confesión de sin-  
ceridad tan profunda que la señora  
Trévennes sorprendió una mirada  
de piedad en los ojos llenos de lá-  
grimas de su hurao hijo.

Lo dije todo, lo más horrible y  
bochornoso.

—No he querido sacrificar tu di-  
cha á la mía... ¡Perdóname, Fer-  
nando!

El joven también lloraba. Pero  
se repuso. En su rostro apareció la  
mirada llena de terrible fiereza.  
Entonces dijo á su madre:

—Esta noche os responderé.

—  
Un coche le condujo al bosque;

iba excitado, nervioso. Después, á  
pie, se internó entre los árboles.  
Los árboles, despojados de hojas, el  
cielo, lleno de nubes, y la soledad  
de aquel sitio parecían aumentar su  
tristeza. Se dejó caer en un banco,  
y se abandonó á sus reflexiones. A  
lo lejos pasaban algunos coches,  
donde algunos niños reían y sus  
alegres carcajadas llegaban á sus  
oídos claras y distintas.

—... Es verdad que amó mucho á  
mi padre.

Y al pensar estas palabras no  
pronunciadas, vió ante su retina la  
silueta de su padre, y ante él, con  
la solemnidad de quien hace solem-  
ne juramento, dijo, acentuando con  
odio las palabras:

—¡Jamás la perdonaré!

Se levantó del banco y continuó  
su paseo, lleno de ira algunos mo-  
mentos y de tristeza otros.

Vino á su mente entonces el re-  
cuerdo de su primera amante, que  
era al mismo tiempo amante de un  
tal Harrisson y de Niquet...

Había jurado no verla más, con-  
minándola con toda suerte de mal-  
diciones. Pero Harrisson se había  
marchado á los Estados Unidos, y  
Niquet se había casado. Un día en-  
contró por casualidad á su amante,  
y, cediendo á impulso irresistible,  
le pidió con voz queda y temblorosa  
una cita, que le fué concedida al  
momento. Aquel día comprendió que  
las pasiones son superiores á nuestra  
voluntad.

Este recuerdo le produjo un sen-  
timiento generoso.

Vió á su madre, viuda á los vein-  
tiocho años, deseable y bella, y con-  
denada—¿por qué?—á un frío de  
estátua.

¡Ah! ¡La justicia de los que juz-  
gan! ¡De qué modo es estrecha, in-





útil, absurda y llena de iniquidades! Había de tener el cabello blanco y apergaminada la piel, y como su corazón fuera joven, tenía derecho á amar.

Llegó la noche.

Libre de todas sus angustias, Fernando se dirigía á su casa. Por una ventana, que conocía bien, veía luz, y bañados en ella el dulce rostro de su madre y el perfil delicado y sonriente del señor Ryssel.

¿Qué se decían estos dos seres, que veían frente á sus dulces ensueños la cólera de un niño implacable?

—No, no—decía Fernando llamando á la puerta de la casa—no quiero su sacrificio. Como loco, subió las escaleras y entrando en el salón donde la señora Trévennes y el señor Ryssel hablaban llenos de inquietud, se dirigió á ella, y abrazándola, le dijo:

—Mamá, rogad al señor Ryssel que me perdone.

GEORGE BONNAMOUR.

## LA AMISTAD

La mayor parte de aquellos que han escrito en honor de los libros, han creído que nada podrían decir tan concluyente como compararles á los amigos. Sócrates decía que: «Las ambiciones varían según las gentes que prefieren ora los caballos, ora los perros, ora el dinero, ora los honores: pero por su parte hubiera amado mucho más á un verdadero amigo.» Y en otra parte: «Saben los hombres el número de sus otras posesiones por considerables que puedan ser, y no solamente ignoran el número de sus amigos,

sino que, cuando se les pide su enumeración, acaban siempre por excluir de la lista algunos nombres que habían primeramente comprendido en ella; tan poco sitio ocupan los amigos en su pensamiento.»

Y, sin embargo, ¿qué hay mejor que un amigo? «En cuanto al valor de las diferentes cosas, dice Cicerón, la mayor parte de los hombres varía en la estimación que de ellos se hace. En cuanto á la amistad, son todos de la misma opinión. ¿No es insensato que aquellos á quienes procura la riqueza una gran influencia, el poder y sus ventajas, todos los dones que confiere el dinero, caballos, esclavos, ricos atavíos, vasos preciosos, no puedan por ella obtener amigos, el más precioso y el más bello don de su vida? «Y, sin embargo, añade Cicerón, cada hombre puede decir cuántas ovejas ó carneros tiene; pero no cuántos amigos.»

Ponemos los mayores cuidados en examinar el perro ó el caballo que deseamos adquirir; nos informamos de su genialidad, de su educación, de su carácter, mientras que demasiadas veces nos abandonamos casi al azar en la elección de nuestros amigos, elección de una importancia infinitamente superior, puesto que nuestra vida entera puede por ella ser influenciada.

LUBBOCK.

## Lista de Platos

*Almejas á la valenciana.*

Yo no aconsejaría nunca á las personas de estómago delicado, comer esos malucos indigestos, y aun á aquellas personas cuyos órga-

nos digestivos están hechos á prueba de bomba, es bueno advertirles que las almejas son dafinas á poco que se consuman en cantidad.

Entre las diversas maneras de prepararlas, la siguiente no es de las peores.

Se limpian á varias aguas y se ponen en una cacerola al fuego, se remueven y se extraen á medida que se vayan abriendo para quitar una ó las dos pechinas y echar las almejas en otra cacerola con un trozo de manteca ó aceite, pimentón, nuez moscada raspada, perejil y cebolletas picadas, y se pasa por el fuego echando un poco de harina y humedeciéndolo todo con caldo y agua de la que hayan soltado las almejas, y que se habrán colado previamente. En el momento de servir esta entrada, se espe á la salsa con yemas y se adiciona zumo de limón.

#### *Perdigones á la inglesa.*

Los ingleses suelen preparar las perdices jóvenes ó perdigones de la manera siguiente:

Se confecciona una pasta con los hígados de esas aves picados con manteca, sal y pimienta, y se introduce en el cuerpo de los perdigones. Luego se ponen al asador, cubiertos con papel engrasado, y antes de estar completamente cocidos, se sacan del asador, y se levantan los miembros sin separarlos del cuerpo; se pone entre cada miembro una pasta hecha con miga de pan, manteca, sal, pimienta y un poco de nuez moscada raspada, escalonia, perejil y cebolleta picada; se moja con caldo reducido y vino; se acaba la coadura á fuego suave y sin cubrir la cacerola, á fin de que la salsa se reduzca, y se sirve *Avantamiento de Madrid*

salsa, á la que se añade zumo de naranja ó de limón.

#### *Cardos á la española.*

Entre la gran variedad de cardos cultivados en Europa, ninguno tan hermoso como el cardo sin espinas de España, que adquiere vigorosas proporciones. He aquí cómo se prepara:

Escogidas las pencas más blancas, pélese bien, córtense en trozos de tres pulgadas, quítense las orillas y tírese todo lo que no sea blanco y tierno; escáldense en agua hirviendo, y cuando empiecen á soltar el zumo entre los dedos, se echa agua fría para no quemarse. Ya limpios se ponen en una cacerola, se cubren de lonjas de tocino, se humedecen con caldo de sustancias y el zumo de un limón, se dejan cocer cuatro horas; al cabo de este tiempo se les quita el caldo y se ponen en una cazuela, se les echa cuatro cucharadas de jaleína ó caldo de ave sin sal, y se deja hervir lentamente hasta que merme lo suficiente. Al tiempo de servir este cardo, se derrite en salsa clarificada tuétano de vaca del grandor de un huevo, y se pone con un poco de zumo de limón.

#### *El pavo trufado.*

Relleno y asado, trufado, en gelatina ó de otra manera, el pavo es desde remotos tiempos la vi tima propiciatoria destinada á suministrar á los españoles el rico manjar con que en cada hogar las familias reunidas en alegre algazara acostumbran celebrar la Natividad del Señor.

Una de las maneras más populares de guisarlo es sin duda relleno y asado al horno, pero nosotros vamos á describir aquí la manera más sencilla de hacerlo estofado.



He aquí cómo das ribe la operación un *cocinero práctico*.

Para que este guiso ofrezca todos los requisitos exigibles, es preciso disponer de un ave grande y vieja mejor que joven. Una vez desplumada y soflamada, se divide en dos partes, dándola por los riñones un corte; se separan los dos muslos del tronco; se los mecha con tocino por las partes más abultadas, pudiendo emplear filetes de jamón y se atan aquellos. Se corta después el tronco á la altura del estómago; se divide en dos partes, cortándola á lo largo de la espina dorsal; se mecha la pechuga también, y se sazona con sal y pimienta.

Partido el pavo de esta suerte, se derriten en una olla 300 ó 400 gramos de tocino picado; se echan los trozos de carne, ó sean los muslos, el tronco, el estómago, el cuello, las patas y la molleja del pavo después de abierta y limpia; se ponen á enrojecer después de veinte minutos á un fuego moderado, salteándolos de vez en cuando; se sazonan luego, se agrega un hueso de jamón crudo, un ramillete de especias, una cabeza de ajo, dos cebollas, una zanahoria gruesa, y, por último, un pie de ternera sin hueso, y blanqueado previamente. El tronco de pavo y las verduras deben colocarse en el fondo de la olla ó marmita, el estómago en la parte superior y en derredor de éste los muslos y demás partes del volátil con el jamón. El estómago se cubre con dos anchas lonjas de tocino, y todo el conjunto se cubre hasta la tercera parte de su altura con vino blanco y un poco de aguardiente. Después de hacer que hierva el líquido, se retira la olla sobre cenizas calientes, que deben rodearla hasta la mitad de su

altura; se tapa la boca con una hoja de papel, y sobre ésta se coloca un plato ordinario con agua, poniendo sobre él un peso para que tape bien la boca de la marmita y se concentre el vapor que la ebullición produce durante las cuatro horas, poco más ó menos que ha de estar cocinando el pavo. A las tres horas de haber empezado á hervir la olla, se agregan tres docenas de cebollas crudas y colocadas en la sartén y se mantiene la ebullición moderada.

En el momento de servir el estofado, se ponen á escurrir el estómago y los muslos del pavo; se colocan éstos sobre una fuente ancha y el estómago encima de ellos; se distribuyen los despojos y las cebollas de alrededor; se cuele el moje, y se desengrasa cuidadosamente; se mezclan con él algunas cucharadas de salsa de tomate y un trocito de manteca manida; y por último, se vierte en la fuente este líquido.

#### *Tortilla austríaca.*

Es una tortilla de golosos; es decir una tortilla dulce. Los hay que, sin embargo, tienen el mal gusto de rociarla con ron ardiendo en azúcar; pero no aconsejamos á nadie esa manera de servirla.

Se harán cocer por espacio de un cuarto de hora unas cuantas almen dras y después se pelan, se machacan en un mortero con azúcar y un poquito de canela. Hecho esto se formará una pasta que se echará en unos huevos previamente batidos. Con ello se hace la tortilla que ha de adquirir un color durado.

#### *Tortilla de riñones.*

En esta tortilla se aprovechan muy bien los riñones de ternera, los cuales se preparan despojándoles primero de las partes membranosas y crasas. Hecho esto se cortan á pe-

dacitos cuadrados del tamaño de una habichuela. Se calienta en una sartén un poco de manteca y se echan dentro los riñones y, con fuego vivo se dejan hasta que haya perdido la humedad.

Se sazonan y se traban con glasa derretida. En seguida se retiran de la lumbre y se espolvorean con perejil y cebolla bien picados. Después se pone manteca en una sartén, se mezclan unos cuantos huevos batidos que se traban revolviéndolos. Antes de arrollarlos para formar la tortilla se colocan los riñones en el centro, se cubren, se da vuelta, y cuando adquiriera buen color se saca de la lumbre.

#### *Pavo en adobo.*

Otra manera de guisar el pavo bastante común, para la cual es preferible el empleo de un animal viejo, que después de desplumado y limpio como antes hemos dicho, se prepara de la manera siguiente: Se le meten las patas en el cuerpo, se le dan unas vueltas sobre las brasas, se cubre de pellas gordas de tocino bien sazonadas y se envuelve en una estameña que se cose. Póngase en una marmita justa á su grandor, con desperdicios de ternera, rajas de jamón y un pedazo de ternera; humedézcase con un cuartillo de vino blanco ó una copa de aguardiente, caldo, raíces, cebollas, un ramo de perejil y yerbas finas, sal, pimienta, ajo, laurel; hágase cocer todo á fuego lento y vuélvase. Después de cocido, pásese el caldo por el tamiz y hágase disminuir hasta que quede hecho jaletina que se dejará enfriar; extiéndase sobre el pavo, y colóquese en la fuente sobre una servilleta, guarnecido de perejil verde. Se puede también servir caliente,

reduciendo á salsa parte de la jaletina.

#### *Besugo guisado.*

Este apetitoso pescado al que tanta preferencia dan los madrileños en el día de Navidad, debe limpiarse y escamarse bien, y después dividirlo en cuatro partes ó dejarlo entero si así se quiere. En una cazuela *ad-hoc* se frie cebolla bien picada poniendo en ella el besugo como se ha dicho, y luego que se halle rehogado se tuesta pan y se hace polvo en el almirez, se saca la cebolla de la cazuela y se une al polvo de pan, de modo que forme una especie de masilla. Se añade un poco de pimienta, y sino gustase el picante, un poco de perejil fresco machacado. Este conjunto se deslie con un poco de caldo, y echándole sobre el besugo con jugo de limón se sirve.

#### *Besugo á la pastelera.*

Límpiese y adóbesse convenientemente, háganse dos incisiones á los lados del lomo y colóquese en una cazuela besuguera proporcionada al tamaño de tan sabroso pez; después se le sazona con aceite, vinagre y pimienta en polvo, añadiéndole un poco de perejil y ajo picado; póngase al horno, y en media hora poco más ó menos, se hallará en disposición de servirse.

#### *Escabeche de besugo.*

Es una de las preparaciones más conocidas y en uso especialmente en los puertos de mar. Se empieza limpiando y preparando los peces convenientemente, y se deja airear por espacio de veinticuatro horas, ya sea en una fuente después de despedazado, ya sea entero y colgado á la sombra en un sitio bien ventilado. Después se frie con acei-



te en una sartén hasta que esté dorado. A este mismo aceite se le mezclan cuatro partes de agua y tres de vinagre, unas hojas de laurel y tres ó cuatro rajas de limón. Se echa en una olla y se tapa bien; á los ocho ó diez días ya estará bastante sazonado.

*Merluza con salsa de avellanas.*

Una vez limpia debe elegirse un buen trozo del medio ó de la cola; cúrase con sal en agua ó en vino blanco, mójense después piñones ó avellanas, un poco de perejil, un ajo pequeñito y un poco de pan tostado; macháquese en el almírez todo esto, y viértase sobre la cazuela donde se cuece la merluza, desatando este compuesto con cald, vino ó agua, y sírvase después de haber dado un hervor.

*Capón mechado.*

Póngase en una cazuela un capón mechado con pedacitos de tocino y algo de ajo; y después de rehogado échese caldo, y cuando esté en punto se saca el capón, se cuele la salsa y se vuelve á poner el capón en menos cantidad de aquella. Póngase á enfriar en una fuente, y bañada con una salsa que tenga manteca y harina, se le eubre con miga de pan, se pone en el horno ó sobre la parrilla para que forme costra y se sirve con una salsa picante.

*Capón relleno.*

Destripese el capón y después de cocido se pican todos los menudos con un caldo que tenga miga de pan cocido con nata, un cuarterón de manteca en pella, perejil, cebollino, setas picadas muy menudas y pasadas por manteca, sal, pimienta y tres yemas de huevo; se llena el interior con el relleno, cubriéndolo ligeramente con miga de pan; se dora

el capón en manteca, se vuelve á empanar otra vez, y se le da color en el hornillo. Sírvase con salsa picante.

*Merluza escabechada.*

Después de limpia se parte en rajas y se frie con buen aceite. Una vez frita se ponen los trozos en una olla de tamaño conveniente, y si es de las no barnizadas mucho mejor. Se llena con agua (cuatro partes) y con vinagre (tres partes), agregando unas hojas de laurel y tres ó cuatro rodajitas de limón. En esta salmuerá se le deja tres días después de lo cual puede usarse.

PETIT VITEL.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### Manera de teñir de negro la madera.

Se hierven en un perol tres onzas de palo del Brasil hecho pedacitos por espacio de veinte minutos. Mójese y frótese por tres veces consecutivas con este líquido la pieza de madera, dejándola secar á cada baño; enseguida vuélvase á mojar y frotar con una mecha embebida de vinagre preparado del modo siguiente: pónganse dos onzas de éste y uno de limadura de acero ó de hierro en una redomita colocada junto al fuego durante dos horas, para decantar luego el vinagre, y guardarlo para cuando se necesite.

### Curiosidades científicas.

El torpedero «Lausquenet», construido por la Sociedad de los astilleros marítimos de Nantes, ha dado unos resultados superiores á lo que se esperaba, pues se han obtenido 28 nudos de velocidad.

Su forma difiere mucho de la de los otros torpederos, y tiene la particularidad de que puede producir, para las necesidades del buque y de la tripulación, 36.000 kilogramos de agua destilada por día.

M. W. Christie describe dos aleaciones de hierro y aluminio que ha obtenido, dotadas de gran dureza. No han recibido todavía aplicación práctica, pero su importancia es debida á que el autor parece deducir que el aluminio unido al hierro le da gran dureza.

Los cables eléctricos de los puertos militares tienen gran importancia, especialmente en tiempo de guerra, ya para comunicar entre sí los distintos puntos de defensa, ya para establecer comunicaciones con el centro de operaciones. Esto ha inducido al ministro de Marina de la vecina República á asegurar la eficacia de la vigilancia del personal encargado de este servicio, al cual se le ha concedido que, mediante juramento, sus denuncias sobre infracciones harán fe en las causas.

Sin duda, tratan de evitar lo que nos sucede con el cable de Melilla, que cuando se necesita no funciona.

Las islas Azores acaban de ser unidas al continente europeo por medio de un cable que partiendo de la embocadura del Tajo (Lisboa) va á Punta Delgada en la isla de San Miguel; un segundo cable, parte de este punto, y va á Horta en la isla del Fayal.

Sir John Pender es el presidente de la nueva compañía telegráfica de las Azores.

El servicio teleográfico particular

se ha abierto al público á fines de Agosto.

Además van á establecerse otros cuatro cables en el grupo de las Azores por cuenta del Gobierno portugués.

Para purificar las aguas potables por la electricidad, se hace llegar el agua á un depósito que contenga como electrodos negativos, placas de carbón y como positivos placas de hierro: al pasar la corriente, el agua se descompone, y el oxígeno se une al hierro formando óxido de hierro, que según los estudios de los bacteriólogos destruye todos los fermentos.

El óxido de hierro, puede separarse del agua, al través de un filtro de arena.

#### Un hospital modelo.

La *Semaine medicale*, de Paris, nos da á conocer en su último número un hospital que existe en Buenos Aires desde 1886, capaz para 200 enfermos, dividido en jefes pabellones, correspondientes á otras tantas afecciones contagiosas, tales como la difteria, la disenteria, la erisipela, la escarlatina, la fiebre tifoidea, la lepra, la viruela, el cólera, la fiebre amarilla, la puerperal y el sarampión.

Además ay otra sala destinada á enfermedades dudosas.

Servicios de desinfección y cremación y un pabellón con lechos de agua para el tratamiento por medio de baños continuos, completan la organización de este hospital, que lleva el título de *Casa aislamiento*.

Cuando un enfermo se halla curado, no puede abandonar el establecimiento sin que previamente sean sometidas su persona y sus ropas á una desinfección completa.



Si el enfermo sucumbe, se procede á la autopsia en una seccion especial, que está á cargo de un médico destinado exclusivamente á este servicio, el cual da á conocer el resultado del examen hecho sobre el cadáver, á fin de corroborar ó afirmar el diagnóstico clínico. Después se procede á la cremación del cadáver.

En tiempo de epidemia, todos los cuerpos son acinerados, pero en épocas normales pueden ser entregados á sus familias, si los reclaman, luego de haberse llenado las condiciones especiales de desinfección.

En este hospital se llevan á cabo todas las cremaciones de cadáveres provenientes de la población, y en tiempo de epidemia, la cifra anual de incineraciones se ha elevado á veces á más de 2 000. En el año último hubo 230 cremaciones de cadáveres de individuos muertos á consecuencia de enfermedades infecciosas, en la Casa aislamiento.

Como se ve, es este un establecimiento modelo bajo todos conceptos, y no hay en la vieja Europa país alguno que posea un hospital semejante, en donde se observan todas las condiciones de tratamiento y de profilaxia de las enfermedades infecciosas que reclama el actual estado de la ciencia.

#### **Modo de matar las pulgas y las chinches.**

Tómense dos onzas de estafisagria en polvo, y aplíquese á todos los ajustes de la cama, á las frazadas y costuras de los extremos de los colchones, y á cuantos parajes suelen reunirse las chinches, y al cabo de dos ó tres días se encontrarán muertas y secas.

Puede también hacerse esta operación con polvo de tabaco, de azu-

fre, de pimienta y de resina de enforbio, fumigando la habitación después de bien cerrada, en la cual no debe haber nadie mientras se fumiga.

Con un vasito de espíritu de vino, media onza de esencia de trementina y media de alcanfor en polvo, se untan los sitios donde hay chinches y desaparecen para siempre.

Póngase á hervir por media hora hojas de nogal en cantidad suficiente de agua, se echan después en otra vasija, exprimiendo bien las hojas para que suelten el jugo, y con esta decoction se untan las camas y lugares infestados de chinches.

#### **Preparación artificial del alcanfor.**

Según un periódico profesional de Alemania, se prepara el alcanfor, cuya fórmula es  $C_{10}H_{16}O$ , por la oxidación del canfeno,  $C_{10}H_{18}$ . Para conseguirlo se somete el terebenteno á la acción del ácido cobáltico y el cloruro resultante se descompone con un carbonato alcalino, destilando luego á  $120^{\circ}$ ; el producto condensado es el canfeno, el que si se calienta y se hacen llegar sus vapores á un recinto que tenga aire ozonizado, hay producción de una densa niebla que produce por enfriamiento, ó sea por sublimación, dicho alcanfor, el cual, así obtenido, no difiere en nada del alcanfor natural.

#### **Modo de enturecer el cristal y darle el brillo del diamante.**

Amásese con aceite de petróleo harina de cebada pasada por un tamiz claro, y bágase una masa muy dura, que se dividirá en dos mitades; sobre la mitad inferior se colocan los pedazos de cristal de

manera que no se toquen, cúbranse en la otra mitad, embárrase toda la masa con lúten bueno, y se hace cocer un fuego de forja, por cuatro ó cinco minutos, á cuyo grado se llegará aumentando el fuego de dos en dos horas.

Este mismo método sirve para dar brillo á los zafiros de Alenzón, y endurecerlos de modo que corten fácilmente el vidrio.

#### Investigación de la sacarina en los vinos.

Como es sabido, la sacarina no es otra cosa que el anhídrico orthosulfumino-benzóico; de aquí, que el mejor medio de reconocerle, consistirá en su transformación en ácido salicílico, fácil de conocer por sus reacciones características. Esto se consigue mezclando á 100<sup>cc</sup> del vino sofisticado, que se acidula, unas gotas de lejía de sosa y se evapora hasta sequedad; el residuo se calienta en una cápsula á 250° por media hora, y el producto de la fusión se trata por agua acidulada con sulfúrico también, y se agita con éter; separado éste y evaporado hasta sequedad, se disuelve el residuo en agua; tratando el líquido por unas gotas de cloruro férrico, dará la hermosa coloración violeta, propia del ácido salicílico, en caso de que el vino sometido al ensayo contuviera sacarina.

STRAFF.

## Conservas

### Crema de fresas.

Para hacer este licor en un instante, tómense:  
Fresas recién cogidas y mon-

dadas .....	2	kilogramos
Alcohol.....	2	litros.
Azúcar blanca..	2,50	kilogramos.
Agua.....	3	litros.

Macháquense las fresas, pónganse sobre un tamiz, y échense encima el azúcar y el agua bien hirviendo y meneándolo poco á poco; cúbrense y después de frío fíltrese esprimiéndolo sobre un tamiz, añádase el alcohol, tápese, y al cabo de algunos días fíltrese.

### Buñuelos de manzanas.

Supongamos que solo se desean hacer tres docenas de buñuelos. Escogeréis primeramente media docena de manzanas gordas completamente sanas, y con un vaciamanzanas introducido por la parte del rabillo le extraéis el corazón y las pepitas, y en seguida se pelan y cortan en rodajas de un poco menos de un centímetro de grueso. Se colocan en una fuente, se las espolvorea con cosa de cuarenta gramos de azúcar blanca en polvo y se las rocía con un cortadillo de aguardiente fuerte (28 grados) sin anisar, y se las agita con cuidado para que las rodajas no se rompan.

De otra parte prepararéis un rebozo para fritura ó para entremeses dulces, con dos onzas de harina, un huevo y una cucharada de aceite de buena calidad, que es el rebozo más sencillo. También puede prepararse de la manera siguiente:

Se tamiza dicha cantidad de harina y se coloca en una cazuelita pequeña: se la hace un hoyo en el centro y se le vierte cinco ó seis cucharadas de agua, á lo que se adicionan un poquitin de sal, una yema de huevo y una cucharada de aceite. Se mezcla y forma una pasta que se agita hasta que quede lisada y tenga suficiente consistencia.



para cubrir bien el revés de la cuchara de metal con una capa espesa. Al momento de servirse de este rebozo se batirá perfectamente la clara y se mezclará íntimamente con la pasta. Queda hecho el rebozo.

Ahora bien; se escurren sobre un paño limpio las manzanas para que se despojen en parte del aguardiente á fin de que agarra el rebozo. Luego se pone una sartén con mucha grasa al fuego, como se practica para los buñuelos de viento, y cuando la fritura esté bien caliente se aparta al lado de la hornilla ó se enceniza el fuego. Se envuelve cada trozo de manzana en el rebozo y se pone á freír.

Cuando los buñuelos hayan adquirido bonito color dorado, se ponen sobre un paño para que escurran y se espolvorean de azúcar; se colocan en pirámide en una fuente para servirlos.

#### *Pastel de jamón.*

La costumbre más generalizada para fabricar este pastel, es la de mezclar al jamón algo de tocino y de ternera, con el objeto de suavizar y hacer menos enjuta la carne seca y fibrosa del jamón, que por sí sólo no haría un buen pastel.

Se cuece primero el jamón que se quiera emplear, y en seguida se pica bien con otro tanto de ternera cruda, agregando después el tocino que se juzgue conveniente, con el cual se sigue picando hasta reducir el todo en pasta. Se pone en una cazuela y se moja con un poco de agua, un par de huevos y algunas especias para sazónarlo, pero prescindiendo por completo de la sal. Así preparado el *relleno*, se prepara separadamente la carne. Esta debe ser tierna, despojadas de las membranas fibrosas y nervios, se

golpean bien para ablandarlas. Se sazona con pimienta, perejil, escaluñas y tomillo, todo muy desmenuzado. Se colocan por capas las carnes estas y el relleno hasta que el pastel esté completado, que se recubre con la pasta, dejándole una pequeña abertura en el centro. Este pastel se mantiene cociendo por espacio de dos horas, y cuando ya esté pasado se rellenan los huecos con manteca fresca.

#### *Manera de hacer la pasta de hojaladrea*

He aquí cómo aconseja el hacerla uno de los mejores pasteleros que, en esta tierra de los *pastelos* y de los *pasteleros*, han escrito concienzudamente sobre ese arte. Dice en su excelente obra D. Enrique Gilabert:

Para hacer con perfección la masa hojaladrada que se emplea en varios objetos de este arte, se tomará una libra de harina de la superior (candeal), bien cernida, con la cual se hará sobre una mesa bien limpia un círculo y se echará en su centro un vaso de agua, dos huevos y un poco de sal marina en polvo, y formando una masa de consistencia bastante fuerte, se dejará reposar como una media hora, y después se empieza á aplanar y trabajar en la mesa de la manera siguiente:

Sobre una mesa, que deberá ser muy lisa y que esté bien nivelada, se echa un poco de harina, y con un rodillo se vá aplanando sobre la harina la indicada masa, de modo que quede del grueso de media pulgada, y en su centro se ponen nueve onzas de manteca de vaca ó cerdo, pero fresca; se doblan los bordes de la pasta como si fuera una servilleta encima de la manteca para que quede envuelta encima de la mesa; después se polvorea de

harina y se empieza la primera vuelta, aplanándola ligeramente con el rodillo hasta que quede del grueso de dos ó tres cantos de duro.

Enseguida se envuelve para formarse pliegues y para ello se dobla cinco ó seis veces; es decir, se repite la misma operación, y cuando está lista la masa, se aplanan y se cortan las piezas que el operario se ha propuesto hacer.

Aunque se dé á la masa una vuelta ó dos más, no por esto se la perjudica en nada.

JACKSONVILLE.

## Diabluras

*Porqué sobrenadan ciertos cuerpos en los líquidos.*

Mas que juegos recreativos, en el sentido recto de la palabra, los experimentos de que vamos á tratar, son del dominio de la ciencia, y por lo tanto, instructivos en grado sumo.

Todo el mundo sabe que hubo en la antigüedad un sabio griego de Siracusa que, después de mucho observar los fenómenos que presentan los cuerpos hundidos en los líquidos, descubrió que: todo cuerpo en tales condiciones pierde una parte de su peso igual al del líquido que disloca y cuyo sitio ocupa. Luego se ha observado que los cuerpos cuando están colocados en tales condiciones se hallan sometidos á dos fuerzas: una, igual á su peso, descansa en su centro de gravedad, y tiende á hacerle bajar al fondo del líquido; la otra, igual al peso del líquido deslocado, pasa por el centro de gravedad de la masa del líquido deslocado, y se llama *centro de presión*, tiende á empujar el cuerpo de abajo á arriba. Puede, pues, suceder:

1.º Que el peso de un cuerpo sea mayor que el del líquido que desaloja, y en este caso el cuerpo sumergido se precipita al fondo del recipiente.

2.º Que el peso de un cuerpo sea menor que el del líquido desalojado, y en ese caso se eleva parcialmente sobre el líquido hasta que el peso de éste que se halla desalojado sea igual al del cuerpo.

3.º Que el peso del cuerpo sea igual al del líquido desalojado, y en tal caso, el cuerpo sumergido se sostiene por dos fuerzas iguales contrarias, se mantiene en una posición de equilibrio.

De ahí derivan los experimentos siguientes:

1.º Si se coloca un huevo en un vaso de agua dulce se precipita al fondo del vaso.

2.º Si se añade al agua una porción de sal pulverizada, á los pocos minutos el huevo sube y flota sobre la superficie del líquido.

3.º Si sobre esa agua salada vertemos con precaución agua dulce, veremos otra vez el huevo bajar paulatinamente hasta llegar al fondo del vaso, después de haber estado en suspenso por breves instantes en la masa líquida.

4.º Si echamos vino de Champagne en un vaso de forma cónica, el vino empieza á espumar; pero al cabo de cierto tiempo la capa de espuma que se ha formado en la superficie del líquido desaparece. Si entonces se introduce en el vaso un cuerpo sólido absorbente, como un pedazo de vizcocho ó de miga de pan, vuelve á reaparecer la efervescencia, pero únicamente formando corona alrededor del cuerpo extraño. La razón de ser de este fenómeno, es que cada molécula gaseosa ha sido detenida en lugar que ocupaba sin poderse comunicar con el resto de la masa.

5.º Si en vez de una miga de pan hubiéramos echado en el vaso un grano de uva, hubiéramos observado al instante que la atracción entre las moléculas gaseosas y las moléculas líquidas queda rota, y que una multitud de bolitas se agrupan alrededor del grano de uva formando un rosario que aumenta considerablemente su volumen. Merced á esas bolitas agrupadas sobre toda la superficie de dicho grano, éste aligerado, vuelve á subir á la superficie del líquido. Pero si sacudimos el vaso las bolitas se esparcen y desaparecen é inmediatamente el grano vuelve á bajar al fondo del vaso. Vuelven á formarse los mismos glóbulos gaseosos y vuelve á subir el grano, y esto se repite varias veces, hasta que los gases carbónicos contenidos en el Champagne se evaporan.

A. SMEDBO.

**PROFESORA EN PARTOS**

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE

Alamo, 1, duplicado principal.

Habitaciones reservadas.