



# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 4 DE ENERO DE 1894.

## Plato fuerte

### FOIE GRAS

Estan humorística y estrambótica la disertación que Alejandro Dumas, padre, el ilustre escritor que por espacio de medio siglo ha hecho las delicias de los aficionados á las novelas históricas, ha puesto en su *Gran diccionario de la cocina*, al artículo del epigrafe de éste, que no queremos privar á nuestros lectores de tan ingenioso como sabroso pastel. Sólo un temor abrigamos: el de no traducir con toda fidelidad las geniales frases del autor francés:

«Sabido es que la *foie gras* de Estrasburgo está reputado ser el rey de los pasteles. La operación mediante la cual el *foie gras* se obtiene, consiste principalmente en engordar los patos de manera á producir en ellos una tumefacción del hígado (en francés, *foie*). Y en efecto, el hígado de una de esas aves adquiere, con el tratamiento que los someten los *engordadores* de Estrasburgo, un tamaño diez ó doce veces mayor que el natural.

«Para lograr un tal resultado someten á esos pobres animales á tormentos inauditos, á crueldades que ni siquiera conocieron en sus persecuciones los primitivos cristianos: clávanseles las patas sobre maderos para que la agitación no estorbe la obesidad; se les saca los

ojos para que la vista del mundo exterior no les distraiga demasiado; se les atraea con nueces sin dejarles probar el agua, sin que sus inquietudes se conmuevan con los graznidos de dolor que exhalan las infelices victimas.»

El conde de Courchamps, autor de las *Memorias de Madame de Crèpuy*, y uno de los más eruditos glotones de principios de siglo, imponiendo por un instante silencio á los apetitos glotones de su estómago, presentó, á nombre de los patos de Estrasburgo, una petición á la Cámara de los pares de Francia.

Hé aquí textualmente esa petición, que, por justa que fuese, queela, como quedan habitualmente las más justas solicitudes, completamente desatendida:

#### «Nobles Pares del Reino:

Con desprecio evidente de las leyes de la Naturaleza, adoptadas por ambas Cámaras y garantizadas por el Código de la humanidad, los habitantes de Estrasburgo se dedican á hacernos engordar extraordinariamente una viscera compuesta de dos lóbulos inertes. Es á espensas del corazón (que tenemos sensible); del estómago, que tamaño injusta se verifica; del pulmón, que nos es indispensable; del bazo que no puede desarrollarse; en fin, es con menoscabo del honor nacional, que esa crueldad se ejecuta.

¡Ay! ¿qué hemos hecho, infelices aves? Se nos aciega, se nos ahoga, se

nos atormenta. ¿Qué diríais, nobles Pares, si os comieran, si se os cortaran esas alas con las que á tan grandes alturas os remontáis; si se os atase á unos maderos y se os clavasen en ellos los piés; si, en fin, se os arrancasen los ojos, para después saciarse en vuestros higados como el buitre de Prometeo?

¡Ah Júpiter omnipotente! exclamaríais entonces. ¡Qué injusticia...! ¿Habíamos, sin saberlo, robado el sacro fuego? Y porque en parte alguna se halla hoy, ¿es verosímil que seamos nosotros quien le detentemos? Somos franceses, nobles Pares, y os conjuramos nos hagáis participar á las dulzuras del orgullo nacional. Somos un mito para los patos británicos; un motivo de burlas para los pavos de Lincoln, y hasta las aves irlandesas toman á nuestro respecto aires de desprecio, y, el menor patito de los Tres Reinos unidos es más altanero que un águila imperial. Somos libres, dicen con énfasis, y jamás en nuestro país tuvieron las aves que dirigir peticiones á la Cámara de los lores.

¡h! ¡Inglaterra! exclama toda ave, grande ó pequeña que tenga el honor de pertenecer á esa potencia; jسته, este es el verdadero país de la libertad y de la igualdad...! Se toman hombres que pasan por la calle, y sin informarse si tal es ó no su gusto y voluntad, se les prende y se hacen de ellos marinos ó soldados. Cuando esos marinos ó esos soldados faltan á su deber se les azota como á perros. Cuando se prende á un pobre aldeano escocés en mano en tierras de un milord, se le despacha para un presidio. A quien roba un panecillo se le ahorca. Pero el buey, pero el puerco, pero la vaca, pero cualquier otro animal

que se come, ó mejor dicho, á quien se dispensa la honra de ser comido, tiene allí el derecho á una muerte uniforme, legal, constitucional.

En 1796 el Parlamento prescribió cómo deben ser sacrificados los bueyes y los cerdos, con dulzura y celeridad; y en un *bill* posterior se ordena que la vaca se lleve á los mercados suspendida en una red, y está prohibido el colocar varios de esos animales sobre un mismo cazo, como así mismo el que se les tenga en una posición incómoda, ni con la cabeza colgando, caso que se ve con frecuencia en el continente.

Un cocinero inglés que matase un pato, una gallina ó un pollo siquiera, creyérase á sí mismo un sujeto de oprobio para la humanidad: así es, que se os enseña á las puertas de los castillos y en las calles, hasta las más modestas aldeas, una especie de verdugo que se dedica al horrible oficio de ahogar pichones y degollar corderos. Es un ser infame, abominado, semejante á los cirujanos del antiguo Egipto.

Esto es lo que los patos se toman la libertad de exponer á vuececias.

Os suplicamos propongáis un ley que prohiba á los habitantes de Estrarburgo martirizar las aves y atormentar unos animales, á quienes, después de todo, nada se les puede echar en cara. Que se les prescriba el que puedan ejercer su industria de otro modo que *desplumando á los pobres patos*, sin dedicar sus bellas facultades al desquiciamiento de la armonía de sus vísceras. Que tomen ejemplo é imiten á los contratistas de suministros y á los usureros y prestamistas que saben desplumar las gallinas sin provocar sus quejas. Que si, por un abuso de la fuerza y un mal interpretado



texto del Génesis, nos quitan la vida, no puedan á lo menos quitarnos la vista, lo cual nos sumerge en una funestísima melancolía. En fin, que nos desplumen y nos coman, ya que son para nosotros feroces tiranos feudales, caciques, y que por desgracia, aún no se han establecido para régimen de los corrales ni estatutos reales y constituciones democráticas, ni siquiera leyes de *habeas corpus* ni derechos individuales. Es un espantoso despotismo, una insoportable tiranía: el más libre de entre nosotros, humildes patos, se halla á merced de un quidam cualquiera, en toda la Alsacia, en donde ni siquiera existe una Cámara que no sea comparable con la de los *Diputados*.

¡Ojala pueda extenderse vuestra benéfica acción por todos los ámbitos del Reino y alcanzar á nuestros infelices hermanos, los patos de Tolosa.»

Tal es, sin quitarle ni ponerle, la solicitud famosa de los patos de Estrasburgo al Senado francés.

Hasta que al inglés Jhon Perry se le ocurrió la invención de las plumas metálicas, tuvieron los patos el privilegio de suministrar al mundo sapiente los preciosos cálamos por medio de los cuales eran transportados sobre pergaminos y papeles las sublimes producciones del cerebro humano. Muchas de las eminencias contemporáneas hánse mostrado recalcitrantes al uso de la pluma de acero y persisten en el uso de la pluma de ave. Victor Hugo, por ejemplo, y Chateaubriand, se resistieron siempre al uso de plumas metálicas, que, en honor de la verdad, roban á la escritura su amplitud y mucha naturalidad al rasgueo de los caracteres,

transformándolos, ya en patitas de mosca ya en patillos de tambor.

Por la traducción,  
J. SORIANO.

## LA CRUZ ROJA EN ESPAÑA

Es, por más de un concepto interesante el artículo que bajo este epígrafe ha publicado *El Isleño*, ilustrado periódico de Palma de Mallorca. En estos momentos de que tanto se habla aun de esa benéfica asociación, con ocasión de lo que se ha dado en llamar «Campana de Melilla,» creemos que nuestros lectores leerán con gusto el artículo de D. A. Balbin:

«Esta institución, una de las más gloriosas de nuestro siglo, á la que no faltan ni las recomendaciones que inconscientemente dan la persecución y la calumnia, á las que son objeto de sus tiros, desde que se fundó en el Convenio de Ginebra hasta hoy, ha venido extendiéndose por todos los países, no sólo de Europa, sino de Asia, América y Oceanía.

En antiguos tiempos se distinguieron algunos generales y monarcas por la solicitud en favor de los heridos en campaña, y entre los reyes ninguno como Isabel la Católica en el sitio de Granada. El barón Larrey, en Egipto, logró una celebridad casi lendaria por el mismo ejercicio de la caridad unido al de Medicina. El cuerpo de Sanidad militar, formando parte de la Administración, ha prestado grandes servicios, insuficientes, sin embargo, para lo que se necesita en batallas como las de Magenta, Sedán, y aun otras de menor importancia. La vista de

estas grandes catástrofes inspiró á M. Dunent el proyecto de fundar una Asociación internacional, con beneplácito de los Gobiernos, para suprimir las faltas de la Sanidad oficial, y con este fin se celebró el Convenio de Ginebra, en que se aseguró la neutralidad de ambulancias y Hospitales, y se adoptó la cruz roja en campo blanco por distintivo del nuevo instituto.

Las potencias que no firmaron el expresado Convenio, se adhirieron después á él, y los Sumos Pontífices, como Soberanos de Estados que les pertenecían en Italia, entraron en este número reinando Pío IX, de gloriosa memoria.

Desde entonces ha figurado la Cruz Roja en guerras entre Rusia y Turquía, Austria y Dinamarca, Holanda y Atchín y otras que sería muy prolijo enumerar, recogiendo gran cosecha de laureles. Aunque su propósito no era más que el de intervenir en guerras internacionales, la sección española pudo aplicarla á las civiles, y en este concepto figuró años pasados en la que sostuvieron en nuestra patria liberales y carlistas. Y no contenta con esto, ha mediado en las poblaciones, si bien ninguna de estas aplicaciones se han hecho extensivas á países distintos del nuestro.

A la iniciativa de la sección española se debe el establecimiento de la Cruz Roja en nuestras antiguas colonias, hoy naciones independientes, de Méjico y la República Argentina.

En España ha sido organizada por el ilustre procer conde de Ripalda, D. Luis Pérez Rico, D. Basilio Sabastián Castellanos, y por la Asamblea en general de la Orden de San Juan de Jerusalén. Destinada á las

luchas en tierra, aplicóse también á las marítimas y actualmente al alivio de ciertas calamidades públicas de grandes proporciones, como epidemias, terremotos é incendios. Conservándose intactas las bases del convenio ginebrino, cuando las modificábamos los españoles, evidente parecerá á nuestros lectores que la Cruz Roja en España tomó desde luego un carácter diferente del que presentaba en el extranjero. Y la primera nota distintiva era el Catolicismo, ya porque la Orden de San Juan, benemérita de la Iglesia y de todos los Estados cristianos, formaba el núcleo de la Asociación, ya porque se declaraba protectores á los Prelados, y á los individuos del Clero que lo pretendiesen, *socios necesarios*, lo mismo que á los médicos. No era, ni podía ser la Cruz Roja que adoptaban protestantes cismáticos é infieles, una Congregación como algunos mal enterados pretendían. Pero no por esto se había de creer que separaba la caridad de la Religión, como alguien dijo, llegando en su error á denominarla «refugio de los actuales masones.»

Cuando Turquía pretendió acogerse á los beneficios del Convenio, sustituyendo la Cruz con la media luna roja, se negó esta pretensión; porque acceder hubiera sido faltar á lo convenido. ¿Qué hubieran dicho los que censuraban por no Católica á la Cruz Roja, si hubiesen visto á muy ilustres Prelados acudir á la estación del ferrocarril á bendecir la expedición últimamente enviada á Marruecos?

El periódico llamado *Consultor de Párrocos*, que escribía D. Miguel Sánchez, bien conocido en los Ateneos y en la prensa de España, inició las mencionadas censuras contra



a Cruz Roja; tarea en la que le imitó años después el Sr. Perojo, autor del *Manual del Apologista*. La Asamblea española nombró para que refutase las doctrinas de Sánchez á su consultor letrado, que esto escribe, y éste lo hizo en su obra *Defensa de la Cruz Roja*, con autoridades teológicas y canónicas de los más respetables. El que contestó al Sr. Perojo fué D. Mariano Yagüe, en otro escrito denominado *Lo que es la Cruz Roja*. Uno y otro opúsculo produjeron el mejor efecto en la opinión, á pesar de tener que habérselas con la ciencia no escasa de los dos escritores referidos.

Quedó, después, demostrado que la Cruz Roja española es y quiere ser, sobre todo, católica, y así lo han comprendido los dignísimos Prelados que reconocen su importancia y la magnitud de los servicios que presta.

Nuestro Gobierno, en cambio, la ha mirado casi siempre con indiferencia. Sólo en alguna ocasión, al crear distinciones especiales que puede conceder la Asamblea, ha dado muestras de conocer su existencia. Su desarrollo por las provincias ha sido obra exclusiva del celo de las Juntas directivas y de sus beneméritos auxiliares. Ni aun en la *Guía de ferasteros*, especie de *Arca de Noé*, en que tantos caben, ha podido destinársele una página, ni se ha permitido que recaude fondos por medio de ciertas licencias é ingenuas combinaciones que había proyectado, ni se le han concedido las franquicias otorgadas sin dificultad á otras corporaciones benéficas.

Han dirigido hasta ahora la Cruz Roja española el conde de Ripalda, D. Luis Pérez Rico y los generales Primo de Rivera y Polavieja, soco-

rrido por la misma institución. El presidente de la comisión central é internacional es M. Gustavo Moynier, residente en Ginebra.

La Cruz Roja es particularmente conocida en Madrid porque ha sabido unir la institución con un recuerdo, el del 2 de Mayo inolvidable en nuestra Historia y clásico en nuestra corte y villa. Los tiempos de prueba han pasado ya por fortuna, y probablemente sólo recogerá en adelante lauros y elogios, si la caridad cristiana, y solamente, ella, la inspira.

El conocido viajero D. Saturnino Jiménez ha escrito una historia de la Cruz Roja, principalmente española; pero en realidad, está por construir el monumento literario que esta institución merece.

A. BALEÍN.

## Lista de Platos

### Caldo de ternera.

Se necesita para hacer un caldo regular de ternera una libra de esta carne, en un solo trozo, mitad de esta cantidad de tapa de vaca y un cuarto de gallina, así como reservar la peshuga de ésta para el uso que después diremos. Se unta de manteca una cacerola y se añade una cebolla cortada en tres; se pone encima la carne que se ha atado; se añade medio litro de caldo para salsa y se hace cuajar; se aclara con un litro y medio de caldo para salsa; se hace hervir, y se añaden 10 gramos de sal.

Se espuma y se guarnece con puerros y zahorrias; se hace hervir cuatro horas con hervor muy suave al lado de la hornilla, una vez co-

cidas las carnes, se cuele el caldo por una servilleta; se clarifica con los filetes de gallina que se habían reservado; se cuele de nuevo por una servilleta y se reserva para cuando sea necesario.

Este caldo sirve de fondo á varias sopas, particularmente á las de pan, pastas italianas, etc., etc.

*Sopa de macarrones á la italiana.*

Existen varias maneras de preparar esta sopa favorita de los italianos. Tomamos de un autor español las tres fórmulas siguientes:

*Primera.*—En una cazuela en la que previamente deberá ponerse un poco de manteca de cerdo con hueso de vaca, échese una cebolla partida en pedazos, dejando que cueza. Practicada esta operación se añadirá el caldo de puchero necesario, dejándole hervir por espacio de diez minutos; inmediatamente se pasa por el tamiz ó pasador, echándole los macarrones ya cocidos en agua y sal, y al tiempo de servirse incorpórese queso rallado y un poco de azúcar quemado.

*Segunda.*—Se echan en el caldo cuando esté hirviendo bien, dejándolos cocer luego suavemente. Se raspa queso de Gruyere y queso de Flandes, tanto del uno como del otro, y se echa en la sopa, que no debe ser muy clara. Muchos sirven el queso separadamente, lo que encontramos ser preferible. Si se quiere, se puede añadir uno ó más huevos estrellados.

Esta sopa, cuando contiene los quesos mencionados, no conviene á los estómagos ardientes ni á los convalecientes.

*Tercera.*—Pueden disponerse cocidiéndolos sencillamente con agua y sal, y retirarlos cuando estén ya casi cocidos, para cuya operación

completa son necesarios diez minutos. Se quita el agua de los macarrones, y éstos se ponen á escurrir en un colador, y en tanto se pone al fuego, no fuerte, una cacerola de hierro, ó mejor de hoja de lata, con cantidad suficiente de manteca de vaca, si fuese de Flandes mejor, y queso rallado, el parmesano es preferido, pero está bien con el de bola, y aún con el manchego. Encima se pone parte de los macarrones, luego capa de manteca y queso rallado, alternando ambas cosas con los macarrones hasta llenar la cacerola.

Hecho esto, se deja aquella sobre fuego lento, y se cubre con tapadera de hierro, y encima se pondrá fuego fuerte y vivo. Cuando esté tostada la superficie, se retiran y se sirven.

*Raya á la casera.*

Después de bien lavada la raya en agua fría y quitado lo amargado de su hígado, que se separa, y cortadas las aletas en pedazos, póngase á cocer en una caldera ó perol con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida, sáquese y póngase en una fuente para pelarla, póngase en la hornilla con un poco de caldo corto; cuando se vaya á servir se escurra, se coloca con su hígado por encima y se riega con una salsa blanca.

*Macarrones de vigilia ó di cardinali.*

Después de cocidos y escurridos los macarrones, se ponen á cocer en agua hirviendo el número de cangrejos que se quiera; se apartan del fuego, se les quitan las colas sacándoles la carne, y se machacan en un mortero, agregando manteca y después salsa bechamela, clara, mezclada con un puré preparado exclusiva-



mente con setas. Una vez preparados los macarrones y la pasta de los cangrejos, que ha de ser clara, se mezclan ambas cosas, agregando bastante queso parmesano rallado.

*Coliflor en salsa de tomate.*

Después de cocidas se ponen en una salsa de nata y se dejan á un fuego lento por espacio de quince minutos. Se aderezan en montón y se les vierte por encima salsa de tomate. Se espolvorean con ralladuras de pan finas y se adorna con costrones fritos el contorno de la fuente ó plato.

*Zanahorias á la crema.*

Esa suculenta raíz, no tan útil en realidad como lo es la patata, que se ha calificado con razón sobrada de *providencia de los pobres*, es, sin embargo, una legumbre de grandísimo socorro para la cocina ya se emplee como alimento, ya se use tan sólo como aderezo.

El entremés cuya receta vamos á dar una de las más aventajadas preparaciones de la zanahoria.

Se toman como una libra de buenas zanahorias nuevas, que no estén pasadas y se blanquean en agua hirviendo durante unos seis minutos, y después de refrescadas se quita la piel con una rodilla. Se separa la parte verde de la cabeza y la punta del rabo, y se acondicionan redondeando las extremidades. Después se ponen en una cacerola con 15 gramos de manteca, una cucharada de agua, una pulgarada de sal y cinco gramos de azúcar. Se cubre la cacerola con su tapadera y se la mantiene cociendo lentamente durante veinte minutos, salteando las zanahorias de vez en cuando para que se pasen todas por igual. La coción se considerará terminada

cuando cedan bajo la presión del dedo. Entonces se hace una ligazón con dos yemas de huevo, una cucharada grande de leche, 15 gramos de manteca y media cucharada de perejil, y se sirve el plato después de trabada la salsa.

PETIT VITEL

## LO ÚTIL Y LO AGRADABLE

### Amalgama para pegar loza

La composición del lúten cuya receta vamos á transcribir no necesita más allá de diez minutos para secar, y tiene la ventaja de resistir al agua y al fuego. Cuando se procede con cuidado, es tan poco su espesor que apenas si se conocen las juntas de las piezas después de compuestas.

Se ponen á calcinar unas cuantas conchas de ostras, las que se reducen á polvo finísimo sobre una piedra mármol ó en un mortero, pasándolo después por un tamiz de seda del número 100, hasta que resulte un polvo impalpable. Se baten muy bien una ó varias clases de huevos (según la cantidad de pasta que se quiera preparar), y luego se dejan unos minutos en reposo. Se va después agregando el polvo de las ostras remeneando con una espátula, con la cual se obtiene una excelente pasta bastante líquida, con la que se juntarán los pedazos de loza, bien colocados, y sujetos en este estado unos cinco ó seis minutos.

### Medios para hacer poner á las gallinas

Un medio eficaz para activar en

las gallinas la postura de huevos es el siguiente: mézclense con la comida ordinaria ortigas frescas bien desmenuzadas. Este excitante hace que las gallinas activen la postura.

Otro medio consiste en encalar el grano que se les ha de dar, para lo cual en un caldero se vierten 12 litros de agua y uno de cal; efectuada la mezcla, se hace hervir todo junto durante media hora, procediendo á tratar el grano por medio de una inmersión prolongada. Parece que este procedimiento da muy buenos resultados.

### Abrigos de papel

He aquí un medio de precaverse del frío, en extremo económico y que presta grandes servicios á los infelices que no tienen prendas de lana para abrigarse.

Se trata de abrigarse con periódicos viejos.

El procedimiento está muy generalizado en Rusia. Los oficiales rusos obligan á todos los soldados á que en los grandes frios se pongan un periódico sobre el estómago.

Esta ligera cubierta deja penetrar aún menos cantidad de aire que el tisú y concentra el calor que se desprende del cuerpo.

En un lecho mal provisto de ropas, un periódico colocado entre la sábana y la colcha, vale por un edredón, si no por lo mullido, por el calor que produce.

### Instrumento para medir los gases

M. Moissant ha presentado en la Academia de ciencias de París, en nombre de Mr. Meylan un instrumento destinado á medir instantáneamente los cambios de densidades de los gases.

Estas indicaciones son dadas por

el fiel de una especie de balanza, en la cual se hallan suspendidas dos esferas que contienen la una, el gas cuya densidad ó peso específico se busca, y en la otra el aire.

El autor toma una serie de precauciones, que según M. Moissant, permiten una exactitud rigurosa.

### Para granizos

Una revista científica habla de un aparato llamado para-granizos, que tiene por objeto convertir el granizo en aguacero.

El mismo labrador puede construirlo. Consiste simplemente en una pértiga ó tronco de 8 á 10 varas de longitud, terminada en una tira de latón que á su vez termina en punta. Se hace una cuerda de paja, de trigo ó de centeno bien seco, de tantos cabos como se quieran trenzados, y por su centro se pasa un cordel de cañamo de 12 á 15 cabos trenzados. Esta cuerda se fija de un extremo á otro de la pértiga, sujetándola á lo largo con hilo de cobre, y lo mismo en sus extremos, procurando que el superior esté en contacto con la tira de latón.

Este aparato se fija en una altura cualquiera, y tiene acción, en un radio de mas de cien varas, tan eficaz, que es seguro que donde exista uno bien construido, no granizará jamás.

### ¿Ven las plantas?

Parece absurdo; pero sin embargo, hay quien opina que las plantas ven.

Darwin, en el estudio de las plantas, parece inclinarse á creer que muchas tienen vista, y las investigaciones de otros naturalistas famosos han confirmado aquella opinión.

Hace tiempo, un botánico de la



India inglesa escribió una carta á los periodistas ingleses refiriendo cómo hallándose sentado cerca de una enredadera, observó que los tentáculos de la planta se dirigían resueltamente hacia él. Lleno de curiosidad, quedóse inmóvil, y en menos de una hora los tentáculos llegaban hasta sus piernas. Era la hora de almorzar y el botánico dejó su asiento, no sin quedarse algo preocupado recordando lo dicho por Darwin.

Cuando volvió, los tentáculos habían vuelto á su posición primitiva. Colocó un palo junto á la enredadera y se puso á observar los tentáculos, que tardaron poco minutos en dirigirse hacia el palo; cambiando éste de posición y colocándolo en el lado opuesto, varió la planta de movimiento, dirigiéndose siempre hacia el palo, hasta que después de varios cambios, siempre con igual resultado quedaban siempre en la misma actitud.

#### Nueva piel

Del Norte de América llega hasta nosotros una noticia que de ser cierta, reviste grande importancia y está llamada á hacer estudiar nuevas industrias en España, como similares de las Tenerías ó fabricación de pieles.

Parece que la piel del sabroso pescado llamado *salmón* produce un cuero de hermoso color, muy flexible y resistente, y con cualidades que habrán de darle preferencia sobre cualquiera otro curtido. Los primeros ensayos han dado un magnífico éxito.

## Conservas

#### *Pastelillos de carne.*

Se confeccionan con carnes de

filetes de perdiz, faisán, conejo etc., y se emplea generalmente la pasta llamada de hojaldre, compuesta con 375 gramos de harina á seis vueltas; se toman los dos tercios de esta pasta, y se preparan con ella dos planchas de dos á tres milímetros de espesor; se corta con un sacabocados redondo y unido y de tres centímetros de diámetro; se depositan las recortaduras sobre el resto del hojaldre, después de cortado como el primero; se colocan estas planchitas sobre una metálica un poco humedecida, dejando entre ellas espacios de dos á tres centímetros, y se guarnece en seguida con una pasta, que se elabora del modo siguiente:

Tómense las carnes y los hígados de una perdiz, de un conejo y de un faisán; hágase un picadillo con sal, pimienta y cebolla; cúbranse en seguida las planchitas que primero se prepararon, y para soldarlas con el fondo de los pastelillos se sujetan con un pequeño cortapastas de dos centímetros y medio de diámetro; se doran ligeramente; se los baña con un color rojizo, y colocados en un horno de llamas, se sirven antes de que se hayan enfriado.

#### *Vino de naranjas.*

Ustedes habrán oído hablar alguna vez de un licor que la industria á bautizado con el nombre de vino de naranjas; licor que, por supuesto, de vino sólo tiene el nombre, pero que, no obstante, no por eso deja de ser un licor excelente, del que vamos á dar una de las diferentes recetas que en su fabricación se usan.

Hágase un jarabe con 5 libras de azúcar y una cántara de agua, ó sean tres cuartillos; póngase aparte

en otra cántara de agua las cortezas bien descarnadas de cinco docenas de naranjas, dejándolas en maceración hasta que den bastante parte de su aceite esencial; añádase otros 3 cuartillos de zumo de buenas naranjas sin partir, ó á lo menos sin tocarlas con ninguna hoja de hierro, y por fin se reintegrará con el jarabe apartado, agitando la mezcla en una sola cuba, donde quedarán en fermentación á la temperatura de unos 20 grados por espacio de mes y medio poco más ó menos. Entonces se tapa bien el recipiente que debe haber tenido hasta ahora respiradero, y se deja por tres meses en sitio fresco. Hecho así el vino se clarifica con cola de pescado, se le dá más fragancia con azahar, si se quiere, y se embotella.

Es vino muy delicado y más ó menos licoroso, según el azúcar que entre en su composición, artículo de que hemos puesto el máximun en esta fórmula ó receta.

#### *Jalea de manzanas.*

Nuestros lectores no ignoran que son muchos los zumos de frutas con que se puede hacer esta especie de conserva congelada y transparente; pero en esta época del año únicamente con el de manzanas se puede hacer.

Pélese y quítese el corazón á unas manzanas que se parten, y se ponen al fuego en una cacerola con suficiente agua, haciéndolas cocer hasta que queden muy espesas y reducidas. Se ponen en un lienzo algo tupido y se les hace escurrir perfectamente. Se echa en otra vasija una cantidad de azúcar igual al peso de las manzanas cocidas, se clarifica y se mezcla con la coción. Se deja concentrar un poquito la

mezcla, se echa en tazas ó botes y se cubre con cortezas de limón confitado, cubriéndolas con un papel mojado con buen aguardiente triple anís, que se quita al cabo de dos dias. Se cubre con papel blanco y se conserva en sitio fresco y enjuto.

#### *Turrón de yema.*

Tómese una caldera proporcionada á la cantidad que se quiera hacer y póngase al fuego conteniendo seis libras de azúcar clarificada, en el que se la dejará hasta que adquiera el grado de cubrir muy fuerte; esto es, una media bola, en cuyo estado se apartará de la lumbre, batiéndose con una espátula larga hasta que se consiga su blanqueo; en tal caso se añaden unas gotas de esencia de bergamota y seis libras de almendra seca, molida y confitada, que es lo que llamamos mazapan; así que se haya hecho esta mezcla, se añaden doce yemas de huevos confitadas, removiéndolo á un fuego muy benigno. Hágase esta mezcla sin que tome más que el calor, porque, de lo contrario, se fundiría el azúcar, quedando inservible; tan luego como haya tomado el calor del fuego y hecha la mezcla, se pondrá en el cajón en tres tongadas iguales, y entre una y otra un poco de canela molida, tapándose con oblea y papel, y el consabido peso sobre el cajón.

Pueden hacerse ó llenarse cajitas, si se desea.

#### *Modo de conservar la acedera todo el invierno.*

Se coje esta planta en el mes de Septiembre y se corta á pedacitos, que se harán cocer con perejil, cebolla, perifollo, lechuga y acelgas, revoliéndolas continuamente con un palo grueso para que no se



pegue; á medida que se deshace se va añadiendo más; se conserva en un calor lento, y cuando se juzga está bastante cocida, lo que se conoce por su peso y el espesor que toma, se sazona con un poco de sal de la que se echaría para comerla enseguida, y se pone en unos botes de greda, cubriéndola después de fría con una capa de manteca derretida. Si después de enfriada la acedera nada el agua por encima, es señal que no está bastante cocida, y se deberá poner al fuego por algún tiempo, pues de lo contrario se echaría á perder.

#### *Fruta de sartén.*

Lo que en España conocemos desde antiguo con el nombre de *Fruta de sartén*, es la preparación á que los franceses dan el nombre de *Crepes*. En nuestras provincias se usa aún mucho y se confecciona de distintas maneras. La que vamos á indicar es una de las más conocidas.

Preparase una pasta en la forma siguiente: en una cazuela ó cacerola se ponen dos libras de flor de harina, seis huevos (yemas y claras), un poco de sal molida y dos cucharadas de aguardiente, así como también un poco de agua de flor de naranja, ó las raspaduras de la corteza de un limón. Todo esto se deshace con una cantidad proporcionada de agua ó igual cantidad de leche, á fin de obtener una especie de gachas, más bien claras que espesas.

Déjese en este estado dos ó tres horas, y cuando se quiera hacer este frito se pone la sartén al fuego con un poco de manteca ó un par de cucharadas de aceite; estando caliente se echa una cucharada de pasta que se extiende en la sartén

para que forme una capa muy fina, y cuando está frita de un lado se vuelve del otro, dando un golpe sobre el mango de la sartén. Se saca, se le echa azúcar en polvo y se continúa la operación hasta preparar toda la pasta. Este frito ó fruta de sartén, como vulgarmente se llama, es más apetitoso caliente que frío.

JACKSONVILLE.

## Diabluras

#### *La botella cañón.*

Uno de los experimentos fáciles de ejecutar, basado sobre la propiedad de la fuerza expansiva de los gases, es el que vamos á indicar.

En una botella de medio litro se introduce poco menos de un vaso de agua. Se practica con un alfiler incandescente un agujero que atraviese longitudinalmente un corcho que entre apretado en el cuello de la botella. Se pasa un alambre que entre ajustado en el agujero del corcho, y á la extremidad inferior se le ata un cartucho hecho con papel seda muy fina de grueso tal que pueda pasar libremente por el cuello de la botella é introducirse en su interior con facilidad, procurando que la botella quede bien tapada por el corcho antes que el cartucho alcance el nivel del agua.

El cartucho se llenará de una mezcla compuesta de dos partes de bicarbonato de soda químicamente puro y de una parte de ácido cítrico también de lo más puro y reducido á polvo minutos antes de verificar la mezcla. Durante toda esa operación preliminar es preciso mantener la botella derecha, haciendo que la extremidad inferior del cartuchito esté rasante con la superficie del líquido, pero sin mojar.

Ya todo dispuesto como acabamos de indicar, prévéngase al auditorio que váis á disparar un cañonazo sin cañón, sin pólvora ni fulminante ni materia explosiva alguna. Entonces bastará que inclinéis vuestra botella de manera que el agua venga á cubrir el cartucho: éste inmediatamente se rompe; el bicarbonato se

rompe en el líquido y entra en efervescencia, se desarrolla paulatinamente el gas, que no es otro que el ácido carbónico, y éste, obrando sobre la parte inferior del tapón le impulse y le despile con fuerza y estruendo.

Pero la fuerza del gas puede ser tal que si el corcho estuviese demasiado apretado podría hacer estallar la botella, por lo cual conviene: 1.º, que la botella sea recia y fuerte; 2.º, que el corcho no esté demasiado apretado.

*Efectuar una suma sin ver los sumandos ni conocerlos.*

Este juego recreativo no tiene más que un solo inconveniente, y es que no puede hacerse uno mismo, sino que para llevarlo a feliz fin requiere forzosamente de la complicidad de dos ó más personas ó compadres con quienes es preciso ponerse antes de acuerdo. Por lo demás es sencillísimo.

Consiste pura y sencillamente en que las personas con quien se esté previamente de acuerdo, debajo del número que inscriba una persona cualquiera de la reunión, ponga á su vez otro que complete con el primero una suma convenida que suele ser 999.

Hé aquí la manera de proceder:

Hácese inscribir, por una persona no prevenida, un número de tres cifras sobre una pizarra que se le presenta; luego entrégase al que está prevenido é inscribe debajo de este número otro compuesto de cifras, formado por adición correspondiente al número 999.

Si, por ejemplo, la primera persona ha escrito el número 508, la que está de convivencia con vos deberá poner el 491, que forma, en efecto, un total de 999.

Debajo de estos dos haced inscribir otros dos en las mismas condiciones; haced entonces adicionar estas cuatro cantidades que formarán inevitablemente un total de 1998.

ASMODEO.

## SECCIÓN DE POESÍAS

### PUYITAS

Eres bella, mi bien, eres hermosa;  
nadie al verte la faz lo pone en duda  
y aun tienes una cosa,

que te hace más perfecta y más  
preciosa  
á los ojos de todos ¡que eres muda!

Yo te digo «te adoro»  
Tu dices «te amo»  
¡Con qué dulces palabras  
nos engañamos!

Ya humana, ya divina  
en época lejana  
vivían en las aguas las ondinas  
si existieran aún... ¡quién fuera rana!

A. SERRA CABELLO.

### RECUERDO.

¡Era una noche de primavera,  
y era en un campo de Andalucía...,  
donde hay más aire, donde hay más  
cielo,  
donde hay más vida!

¡Era una casa llena de flores,  
llena de aromas, llena de brisas,  
y era tan blanca como la aurora,  
como tu seno, como mi dicha!

¡Allí me hicistes gozar del mundo  
mientras gozaba de tus caricias!  
allí me hicistes quemarme al fuego  
de tus pupilas.

¡Ay, dulce noche de mis amores!  
¡Ay bello campo de Andalucía!  
¡Ay, tu carita, linda morena!...  
...¡Cuánto mentías!!

E. PARADAS.

### PROFESORA EN PARTOS

CON TÍTULO DE PRIMERA CLASE  
Alamo, 1, duplicado principal.  
Habitaciones reservadas.