

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 11 DE ENERO DE 1894.

Plato fuerte

LOS CUATRO ENRIQUES

Una noche que llovía á cántaros, dícese que una pobre mujer, la cual pasaba en la comarca como hechicera y vivía en pobrísima cabaña, situada cerca del bosque de Saint-Germain, oyó llamar á la puerta; abrió y vió un caballero que le pedía hospitalidad; colocó su caballo en el granero, y al hombre le dijo que pasara. A la luz del humeante candil, pudo observar que era un gentilhomme; el rostro denotaba juventud, el traje acusaba alta alcurnia.

La vieja encendió fuego preguntándole al huésped si gustaba tomar algo. Un estómago de diez y seis años es como un corazón de la misma edad, siempre ávido y nunca difícil; el joven aceptó un pedazo de queso y otro de pan, amasado en un artesón: eran todas las provisiones de la casa.

—No tengo más—dijo la vieja al caballero;—hé ahí lo que me dejan para ofrecer á los pobres viajeros el impuesto, los recargos, la gabela, las ayudas y la contribución extraordinaria, sin contar con que la chusma de las cercanías me llama hechicera y entregada al diablo, para robarme, con entera conciencia, lo que producen mis campos.

—¡Caramba!—contestó el caballero.—Si alguna vez llegase á reinar en Francia suprimiría los impuestos y haría que el pueblo se instruyese.

—¡Qué Dios os oiga!—replicó la vieja.

Aproximóse el joven á la mesa para comer, pero en el mismo instante volvieron á llamar á la puerta, y el huésped se detuvo. Abrió de nuevo la vieja, y vió entrar á otro caballero con el traje calado de agua, y que también parecía pertenecer á la más alta nobleza.

—¿Sois vos, Enrique?—preguntó el ya instalado.

—Sí, Enrique—hubo de responder el que venía.

Ambos tenían el mismo nombre; la vieja comprendió por la conversación que entablaron, que figuraban en una num. rosa partida de caza, en la cual se hallaba también el rey Carlos IX, partida dispersada á consecuencia de la lluvia.

—Anciana—dijo el recién venido—¿no tienes nada que darme?

—Nada—repuso la interrogada.

—Entonces—replicó el caballero—partiremos eso.

Entonces el primer Enrique hizo un gesto de desagrado; pero al observar la mirada resuelta y la concentración nerviosa del segundo Enrique, contestó con acento de disgusto.

—Bueno, lo partiremos.

Estas palabras parecían indicar el siguiente y oculto pensamiento:

«Lo partiremos, no sea que se quede con todo.»

Sentáronse el uno enfrente del otro, y ya el primero iba á partir el pan con su daga, cuando llamaron por tercera vez á la puerta.

Era singular semejante encuentro; también el que venia parecia un noble caballero, y también se llamaba Enrique.

Contemplábase la vieja con sorpresa; el primero de los llegados queria ocultar el queso y el pan, mientras que el segundo volvió á colocar todo sobre la mesa, y puso su espada al lado del frugal alimento.

El tercer Enrique se sonrió.

—No queréis darme participacion en vuestra cena—dijo después;—no importa, puedo esperar; tengo buen estómago.

—La cena—replicó el primer Enrique—pertenece de derecho al que primero la tenia.

—La cena—murmuró el segundo Enrique—corresponde á quien mejor sepa defenderla.

El tercer Enrique se puso rojo de ira, y añadió nerviosamente:

—Tal vez pertenezca la cena á quien mejor sepa adquirirla.

Apenas pronunció estas palabras, cuando el primer Enrique sacó su puñal, y los otros dos sus espadas.

En el momento en que iban á venir á las manos, resonó en la puerta un nuevo golpe, y un cuarto Enrique se presentó en escena; al ver las espadas desnudas sacó la suya, poniéndose al lado del más débil, ó sea del más aturdido.

Asustada la vieja, se oculta, y las espadas echan por tierra cuanto encuentran á su alcance; cae el candil, se apaga, y todos dan mandobles en la mayor oscuridad.

Duró el ruido de las espadas algún tiempo; luego fué apagándose gradualmente, concluyendo por cesar del todo.

Entonces la vieja se atrevió á salir de su escondite; volvió á encender el candil, y vió á los cuatro jóvenes tendidos en el suelo, teniendo todos su correspondiente herida; las reconoció, y pudo cerciorarse de que la fatiga, más que la pérdida de sangre, les habia colocado en semejante situación. Se levantaron uno tras otro, y avergonzados de lo que acababan de hacer, se echaron á reir, diciendo al mismo tiempo:

—¡Vamos! Cenamos en buena armonía y sin ningún rencor.

Pero cuando fueron á buscar la cena, la encontraron tirada en el suelo, pisoteada y tinta en sangre.

Aun cuando valia poco, lo sintieron mucho.

Además, la choza estaba devastada, y la vieja, sentada en un rincón, fijaba su mirada iracunda en los cuatro jóvenes.

—¿Por qué nos miras?—preguntó el primer Enrique á quien contrariaba aquella mirada.

—Estoy leyendo vuestros destinos en vuestra frente—respondió la anciana.

El segundo Enrique la mandó con dureza que los revelase; los otros dos aprobaron la idea, pero sonriendo.

La vieja se explicó de la siguiente manera:

—Del propio modo que os habéis reunido los cuatro en esta cabaña, os reuniréis en vuestros destinos. Del mismo modo que habéis pisoteado y llenado de polvo el pan que la hospitalidad os ofreció; también pisotearéis é inundaréis de sangre el

poder que estáis en condiciones de repartir.

Del propio modo que habéis devastado y empobrecido este tugurio, devastaréis y empobreceréis á Francia: del propio modo que habéis sido heridos los cuatro, pereceréis, los cuatro por traición y muerte violenta.

Los cuatro caballeros se echaron á reir al oír la profecía de la vieja.

Estos cuatro caballeros eran los héroes de la *Liga*: dos figuraban como sus jefes, los otros dos como enemigos.

Sus nombres aparecen en la historia en la siguiente forma:

Enrique de Condé, envenenado en Saint-Jean por su mujer.

Enrique de Guisa, asesinado en Blois por los cuarenta y cinco.

Enrique de Valois (Enrique III), asesinado por Santiago Clemente en Saint-Cloud.

Enrique de Borbón (Enrique IV), asesinado en París por Ravaillac.

FEDERICO SOELLÉ.

LAS ANGUILAS

A pesar de las inocentes patrañas que campan en la noticia que Alejandro Dumas ha escrito respecto á ese pez, vamos á traducirle, sin encomendarle la plana en lo relativo á la fecundación y generación de esos habitantes de las aguas.

He aquí textualmente el relato del célebre *novelista-cocinero*:

«Los egipcios colocaron las anguilas en el rango de sus dioses; les rindieron culto religioso, les criaban en viveros en que algunos sacerdotes tenían á su cargo cuidarlas, trayéndolas todos los días queso y entrañas de animales para

alimentarlas. Las domaban, considerábanlas como sagradas y las adornaban con joyas en forma de collares. El escritor griego Ateneo llama las anguilas *hijas de Júpiter*. En vano se ha procurado averiguar cómo ha podido conquistar tan alta y célebre genealogía un animal que vive generalmente supultado en el baño, en donde respira gases infectos que, á veces, hacen su carne venenosa. Tiene idénticas inclinaciones que las serpientes: se esfuerzan para morder cuando se las coge, y cuando son fuertes, su mordedura suele ser cruel. Su cuerpo es frío, viscoso y escorredizo, sin escamas, pero revestido tan sólo de una piel de que se la puede fácilmente despojar. Es su vida tan tenaz, que cortada en diez ó doce pedazos cada uno de esos pedazos sigue agitándose por espacio de bastante tiempo. Consigue un tamaño enorme; en Italia, y sobre todo en los mariscos ó pantanos de Camachio; se han visto algunas anguilas de más de dos metros de longitud, y de peso que excedía de diez kilogramos. En Albania su grosura iguala á veces al de la pierna de un hombre.

Las anguilas, cuyo sexo no se distingue, y cuya generación es aún para nosotros un misterio respecto al que la ciencia nada nos dice. Se pretende, según afirma Pisaneli, que van al mar á hacerse fecundar, y que por las orillas bajas del Sena, particularmente por Léccon, cerca de Elbeuf, en tan grande cantidad, que pueden llenarse con ellas muchas tinas. Pero los países en que mayores proporciones adquieren las anguilas es la Polonia y la Escocia, en donde el pueblo, mirándolas con igual prevención que

á las serpientes, no las come. Lo mismo hacen los judíos por escrúpulos religiosos.

Se encontró en Escocia una anguila que media seis metros de longitud por sesenta y cinco centímetros de circunferencia. Los marinos que la pescaron comiéronla y dieron testimonio de que su carne tenía un sabor muy delicado.

Las anguilas de río son las mejores y las más procuradas por los aficionados. Estas tienen la parte superior de un castaño oscuro con reflejos azuados y el vientre de un blanco de plata muy vivo y puro, mientras que las anguilas de las charcas y pantanos, de fosos y mariscos fangosos tienen un color terroso.

Nadie ignora que estos animales tienen tan grande afición por el barro, que cuando se vacían las charcas ó se disecan los pantanos donde los hay, se esconden en él, y no se logra hacerlas salir de sus escondrijos de barro sino tirando tiros y moviendo grande ruido para que por el espanto que eso les causa salgan á las orillas. Las anguilas que por este método se obliga á salir del barro despiden un olor desagradable de que es muy fácil daspojarlas. Para ello, si se cojen ó compran vivas se las pone durante tres días y tres noches en una corriente de agua, ó sencillamente en una tina llena de agua de manantial, en donde se las echará algunos granos de cebáda mojada con vino y sal, cual se practica para los barbos y otras clases de peces de agua dulce.

Por lo general nuestros cocineros y cocineras hacen alrededor del cuello de la anguila una incisión circular, y estiran la piel hacia

ellos; pero vale mucho más despojarlas de esa envoltura, exponiéndolas primero al fuerte calor de un brasero de carbón; la piel del animal se arruga y se hincha, y entoncesse extrae la piel medio chamuscada estregándola con un trapo desde la cabeza á la cola. Por este procedimiento se logra que la anguila pierda parte de su aceite epidérmico, lo cual hace que sus carnes tengan mejor gusto y sean de más fácil digestión.

J. S.

MELANCOLÍA

Anciano que rompes piedras para componer los caminos, tu viejo sombrero está destrozado y por él te entra el aire y la lluvia; el calor es tu tirano y el frío es tu verdugo; tu cuerpo tiritá de frío bajo el grosero saco; tu cabaña que está al nivel del foso del camino, ofrece su techo de musgo á la cabra que está paciendo; ganas durante el día lo preciso para comer pan moreno por la mañana y para ayunar por la noche, y eres un fantasma sospechoso ante el que se retrocede cuando alguno se encuentra contigo á la hora del crepúsculo; eres pobre, hasta el punto de alarmar á los que pasan por tu lado; hermano sombrío y pensativo de los árboles, como ellos dejan caer sus hojas, tu dejas caer tus años...

En otro tiempo, cuando estabas en la fuerza de tu edad; cuando viste que la Europa implacable venía contra nosotros y amenazaba á París, y numerosos ejércitos se dirigían hacia la Francia, y el ruso y el huno se lanzaban contra esta tierra sagrada, y el Norte volvía á

vomitara á Atila, te sublevaste con tu horquilla en la mano, y en aquellos tiempos, fuiste, ante los Reyes que se sostenían en el campo, uno de los más valientes campesinos de la gran campaña...

Pues bien; mira ahora como viene hacia tí una ligera calesa, cuyas ruepas levantan un torbellino de polvo que te ciega al pasar por tu lado: un hombre duerme dentro de sa calesa...

¡Anciano, quitate el sombrero y saludale!...

Ese viajero estaba enriqueciéndose cuando tú estabas derramando tu sangre por la patria; jugaba á la baja cuando la caída de la nación era inevitable y profunda. Se necesitaba un buitre que devorase nuestros muertos, y él fué ese buitre; trabajador rudo y siempre en acecho, hizo que para él sudasen nuestras desgracias, castillos y rentas.

...Moscou llenó para él sus prados de montones de heno; para él Leipzig pagaba perros y criados, y la Beresina le surtía para edificar un palacio, y para que ese hombre tuviese flores y árboles, jardines y parques en París; ganó un millón en Waterlloo, convirtiendo aquel desastre en victoria para él.

De vosotros dos, á él se le venera y á tí te desprecian, tu eres un pordiosero y él es un millonario...

¡Vamos, anciano, ponte de pie y saludale quitándote el sombrero!

Lista de Platos

Sopa de la reina.

En las grandes cocinas se aprovechan para la confección de esta clase de sopa los restos de aves, ya

sean cocidas ya róstidas. Pero cuando no exista este recurso se prepara con aves cocidas expresamente, de las que sólo se aprovecha para el puré de carne blanca, reservando la piel, la carne dura y los huesos para hacer con ella un buen caldo.

Se rostrirá una gallina gorda y una vez cocida se separa, como queda dicho, las carnes blandas de lo demás, picando aquella en un mortero hasta reducirla casi á pasta. Se le añaden tres ó cuatro almendras crudas mondadas para blanquear la puré, una miga de pan del tamaño de dos nueces, que previamente se habrá remojado en caldo del puchero. Se pica todo muy bien, y durante la operación se añade una ó dos cucharadas de buen caldo. Hecho esto se pasará por un tamiz, y para facilitar la operación se irá añadiendo muy poco á poco algo de agua. Se calienta el baño María sin dejarlo de hervir y se vierte en una sopera en la que se habrán puesto algunos cuscurreños de pan sofritos ó sencillamente pasados por mantequilla.

Sopa fría rusa.

Sólo á título de curiosidad vamos á describir la receta de esa *soi-disant*, sopa rusa, tal como le hallamos en *Le grand Dictionnaire de la cuisine*, cuyo autor la copia de las Memorias de Madame de Créquy. De seguro que, lo que para aquellos habitantes de las regiones glaciales de la Filandia constituye un manjar delicioso, una sopa aristocrática, á nuestros lectores les parecerá una droga detestable, indigna de paladares delicados.

Veamos, pues, en que consiste la sopa fría á la rusa.

La base de esta sopa es el *Kvas*, que no es otra cosa que una cerveza

muy ligera, bien fermentada y un poco de ácido. Córtese pedazos de jamón magro y tiras de carne arrancadas en el sentido de la fibra, como lo practicaban los antiguos tártaros para quienes el uso de los cuchillos era desconocido ó poco menos.

Se sazona ese extraño potaje con cebolla cruda, trigo verde previamente macerado en salmuera, cebolletas trinchadas y rodajas de pepinos.

Impensadamente nos encontramos con un brevaje que quiere parecerse á nuestro gazpacho, pero entre la tal sopa rusa y el gazpacho extremeño, votamos por el último, pues que el primero nos parece regular para los señores rusos, pero lo que toca para españoles!...

Jamón al natural.

Para esta preparación se debe dar la preferencia al jamón que haya sido bien ahumado, y suponiendo que así sea, se principiará despojando el trozo que se quiera emplear de la capa mohosa de encima y de lo rancio. Después se quita el hueso y de la mitad del jarete, lo cual tiene por objeto que se desale mejor y más pronto. Hecho esto se coloca el jamón en una cacerola con agua templada, y según el grosor de la pieza se le deja dos ó tres días para que se desprenda de toda salmuera. Cuando se juzga se haya desalado, se le cubre cuidadosamente con un lienzo que se amolde bien; se coloca en la marmita con partes iguales de agua y vino, cebollas, zanahorias, perejil, laurel, albahaca, tomillo y ajo; se cuece á fuego lento por cinco ó seis horas, sin que llegue nunca á hervir el líquido. Se juzga de la coción hundiendo en el pernil una lardera, que debe penetrar hasta el hueso. Se desata el

jamón cocido, se saca el hueso de enmedio, se reanuda, apretándole bien los nudos para darle una forma buena, y se pone en una pescadera; se deja enfriar y escurrir hasta el día siguiente; se prepara entonces redondeando bien su forma, se levanta la corteza, se cubre de ralladuras finas de pan mezclado con hierbas finas y un poco de pimienta; se sirve en un plato con una servilleta doblada debajo y una papillota de papel al extremo del mango, papillota que puede hacerse de muchas maneras, según el gusto de cada cual.

Como el gusto peculiar del jamón queda bastante alterado con esta preparación, si se desea que aquel resulte un poco más, mientras esté cociendo se vierte un poquito de buen aguardiente en el caldo, y se le deja sobre el fuego cosa de quince minutos. Inútil advertir que el excelente caldo procedente de esta preparación puede utilizarse con ventaja para cocer otras carnes, como, por ejemplo, pecho de carnero ó vaca y también las legumbres que hayan de emplearse en otros guisos.

El jamón al natural es hoy objeto de una industria que lo prepara en grande escala y se halla por doquier en el comercio de comestibles y carnicería.

Solomillo de cerdo fresco adobado.

De cualquier manera que se preparen los solomillos de cerdo, será siempre uno de los más exquisitos bocados que ofrece á los aficionados el protegido de San Antón.

Para prepararlos cuando fresco, según reza nuestro epigrafe, es preciso despojarlos de la piel ó envoltura ó tela que les cubre. Después se echan en una cazuela, se salan,

se rocían con un escabechado cocido y se cubren con papel; á las veinticuatro horas se escurren y se mechan con tocino fino. En un fondo hueco se ponen verduras desmenuzadas y los filetes encima; se remoja todo con el escabeche y un poco de caldo; se reduce el líquido á la tercera parte, y retirado todo á un lado del fuego, no sin poner brasas y ceniza caliente encima de la cobertera, se mantienen los filetes cociendo durante una hora; se escurren, se extiende el moje con un poco de salsa, y después de dar éste unos cuantos hervores se derrama sobre los filetes y se sirven estos.

Lengua de ternera á la roncalesa.

Despojada de todos los filamentos membreros de la parte inferior y bien limpia una lengua de ternera, se la hace cocer en una cacerola con buen caldo del puchero. Se saca cuando esté medianamente cocida, y sin dejarla completamente enfriar se le quita la piel y se corta en trozos de tamaño regular. Luego se pone en una cacerola con una copa de vino seco y dos cacillos de caldo de puchero, haciéndolos cocer hasta que la salsa se reduzca á una mitad; entonces échese en un plato que pueda soportar la acción del fuego la mitad de esa salsa, rállase encima queso de Roncal, suficiente para cubrirla por completo; colóquense inmediatamente encima los trozos de lengua, regándolos con la otra mitad de la salsa á fin de cubrir el queso rallado. Tuéstese ligeramente el plato así preparado por medio del horno de campaña, ó de una cobertera con brasas, sirviéndose inmediatamente de hecha esta última operación.

Salchichas con arroz.

Buenas son las salchichas, pero no le va á saga el arroz que con ellas se hace en la modesta cocina casera. Además ni resulta caro ni es trabajosa su preparación.

Supongamos que se quiera hacer media libra de arroz, comida más que suficiente para cuatro ó cinco personas. Se cojen ocho ó nueve salchichas regulares, y apenas sofridas ó rehogadas con una cebolla bien trinchada, se echa el arroz, se le da una vuelta y se agrega enseguida poco menos de un cuartillo de caldo sazonado con sal y pimienta. Se deja sobre un fuego regular para que no se precipite la cocción. Se tapa la cazuela al primer hervor y se mantiene cociendo á fuego lento por espacio de veinte minutos. En el momento de servir el plato se separa la cebolla, se remueve el arroz con la cuchara, y así que se haya depositado en el fondo del plato se colocan las salchichas encima. Hecho esto, se rocían el arroz y las salchichas con tres decilitros de salsa de tomate.

PETIT VITEL.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Modo de limpiar los guantes sin mojarlos.

Procúrese un poco de arcilla de la que se vende para quitar manchas, bien seca, y un poco de piedra alumbre en polvo. Reducido á polvo impalpable ó poco menos, hágase una mezcla de ambas materias. Tiéndanse los guantes sobre una mesa ó sobre un pedazo de tabla bien limpia, tómese un cepillo firme y frótense bien con dicha mezcla.

Después se cepillan y sacuden muy bien, para que caigan las materias que contienen, se cubren con otra mezcla de salvado fino seco con albayalde sacudiéndolos de nuevo.

Cuando la suciedad no es mucha, esto basta; pero si están muy grasientos, quítese la grasa con polvos de corteza de pan tostado y hueso quemado. Después se vuelven á frotar con un pedazo de franela impregnada de polvo de alumbre y arcilla, como arriba queda explicado.

Con esta operación, que ni aja ni gasta los guantes, quedarán estos perfectamente limpios.

Jabón arsenical.

Esta composición sirve para preservar las pieles de los animales de los ataques de los insectos. Lo imaginó J. Béiseur que lo preparara del modo siguiente:

Tómese alcanfor, 5 onzas; arsénico en polvo, 2 libras; jabón blanco, 2 libras y sal de tártaro, 12 onzas, y cal en polvo, 4 onzas. El jabón se corta en pedacitos pequeños, que se echan en una cazuela puesta sobre poco fuego con una poca cantidad de agua; se remueve todo con un palo hasta que esté deshecho el jabón, se aparta del fuego, y entonces se le agrega la sal de tártaro pulverizada, donde se ha de disolver. Luego se añade sucesivamente la sal y el arsénico, todo molido, y se mezcla bien, para formar una mezcla perfecta, meneándolo con un palo ó con una espátula. Con este jabón se unta el revés de las pieles ó el armazón de huesos de los animales, y aseguramos su conservación.

Empleo de la cebolla.

La cebolla usada como alimento es considerada por muchos higienistas como un vegetal saludable que

debiera generalizarse más, si no fuera por su olor desagradable. Como sustancia medicinal, tiene varias aplicaciones de reconocida eficacia, que no deben ignorarse en el hogar doméstico, como remedio simple, módico y eficaz.

Para los catarros de pecho no hay mejor remedio que la cebolla cocida ó asada, aplicada al pecho en forma de cataplasma, exteriormente, y, comiéndola livia mucho la tos manteniendo limpios los bronquios cuando se obstruyen de mucosidad, que es la causa de la tos; y si se come con frecuencia al principiar el catarro, impide que éste se desarrolle, desapareciendo en los primeros ataques. Un distinguido facultativo recomienda en un periódico de medicina que á los niños se les dé á comer, dos ó tres veces por semana, cebollas crudas ó cocidas si son agradables y sazonadas, con cuyo uso frecuente se les evita varias enfermedades peculiares á la infancia.

Otro escritor de la facultad médica recomienda el uso constante de la cebolla como preventivo contra la difteria y otras enfermedades contagiosas durante el tiempo que duren estas epidemias. La cebolla, añade, debe comerse á menudo en la primavera, lo menos una vez por semana, pues sus propiedades profilácticas vigorizantes son inmejorables. Desafío, dice el mismo escritor, á que se cite un solo caso fatal de difteria, anginas ó escarlatina en los niños cuyas madres les han dado á comer cebollas con frecuencia, y aun aquellos que han sido atacados de algunas de estas enfermedades se curan sin duda, si se les aplica el remedio de la cebolla como se ha indicado.

Las rosas.

Se emplean en la perfumería y en la medicina, cultivándose extensamente en Shiraz, del reino de Persia; en Ggazepore, de la India inglesa; en Andrinópolis, de la Turquía europea y en Broussa y Uslak de la Turquía asiática. Donde se cultivan las más fragantes rosas, es principalmente entre los habitantes cristianos de las vertientes de los Balkanes, entre Silimno y Carloya, hasta Filipópolis de Bulgaria, ó más bien Rumelia, como á 200 millas al Noroeste de Constantinopla. El paraiso de las rosas puede decirse que está ó estaba en Kezanlik, hasta la época de la última invasión rusa. En las buenas estaciones este distrito cosecha 75.000 onzas; pero en las malas esa cifra baja hasta 30.000 y 20.000 onzas de esencia. También se cultivan las rosas en varias partes de Inglaterra para hacer agua de ese nombre.

Se calcula que para extraer un dragma de la esencia se necesitan 2.000 rosas, ó 5.000 libras de pétalos para obtener una onza. La especie de rosa que más se cultiva por su aceite es la de Provenza ó cien hojas (*Rosa centifolia*), aunque la de perfume más fuerte y suave se le llama de Alejandría. La que se usa principalmente para medicina es la rosa francesa ó gálica.

Papel para envolver objetos metálicos.

Se prepara desde hace poco tiempo un papel con este objeto, incorporando á la pasta ó aplicando á la superficie del papel polvo de zinc; siendo este metal más electro positivo y teniendo gran afinidad para el hidrógeno sulfurado, para el cloro ó gases ácidos, impide que la plata,

cobre, latón y el hierro se empañen ú oxiden.

Para fabricar este papel se toma polvo de zinc del comercio en la proporción de 50 por 100 respecto al papel seco y se añade á la pasta ó al papel antes de prensarlo.

Otro papel con el mismo objeto se prepara del modo siguiente:

Se prepara una solución acuosa de sosa cáustica que señale 20°, haciéndola luego hervir con cuatro partes de óxido de zinc; se diluye en agua esta solución hasta que sólo marque 10°, y en este líquido se empapan las hojas de papel que se destinan á embalar los objetos de plata.

Otra exposición.

Gran actividad se nota ya en los terrenos que en Amberes va á ocupar la Exposición.

Así como en la última de París, se presentó la Torre de Eifel que ha quedado como recuerdo imperecedero de aquella Exposición, á cuya memoria irá siempre unida, en la de Amberes se va á exhibir un castillo en el aire, esperando que por esta vez quedará desmentido el proverbio. Este castillo estará suspendido de un globo dividido en compartimientos por cuatro cables y llevará además 20 cables amarras.

La ascensión se verificará por dos ascensores contrapesados.

Están ya constituidas las comisiones de explotación, de fiestas, etcétera, que no perdonan medio alguno de llamar la atención, presentando espectáculos curiosos á fin de que la concurrencia sea muy grande.

Entre los atractivos que se anuncian para este certamen, se cuentan la reconstrucción de un barrio de la antigua ciudad presentación de una

población india, otra de nueva Inglaterra y otra de la Isla Samoa con su teatro, un bazar y teatros chinos y la cría de avestruces en California.

Los periódicos del nuevo mundo han enviado ya sus reporters para tener á sus lectores al corriente de los adelantos de la Exposición.

Otras dos novedades.

Triciclo acuático y terrestre.

Hasta ahora sólo había triciclos para correr sobre la tierra, más de hoy en adelante los hay ya, gracias al americano Mr. Thore, para correr sobre el agua.

Este *yankée* ha inventado uno que sirve para ese doble uso. Su invento consiste en el acoplamiento de dos barquillas sostenidas por un sistema de tres ruedas. La misma manivela que gobierna á éstas en tierra sirve para moverse en el agua. El ciclista pone en tierra en movimiento las ruedas, y anda; en el agua sirven las ruedas para la propulsión también por medio de paletas adheridas á los radios y que asimilan este sistema al de los vapores primitivos.

En dicho triciclo puede pasarse de la tierra al agua á pie enjuto y sin necesidad de apearse.

Hay maridos engañados que matan ó perdonan á la adúltera; más eso de que existiera uno de condiciones tan excepcionales como el cultivador Monteils, era cosa ignorada y que jamás podía sospechar nadie.

Ese Monteils es un labrador de Soturac, departamento francés de Lot, y sorprendió á su mujer en flagrante delito de adulterio con un amigo suyo. Los adúlteros huyeron. El se ocultó en su casa, y ella se dirigió al río y se arrojó á la co-

rriente. Su marido, que la perseguía, impulsado por un sentimiento de sublime abnegación, se arrojó también al agua, salvando así de la muerte á su infiel esposa.

Volvió á la vida después de tres horas de cuidados que la prodigó el marido engañado, el cual, una vez cumplida su salvadora misión, la despidió diciéndola que todo había concluido entre ellos.

Y... después de esto, porque aún hay más, el sublime Monteils se encaminó á casa del alcalde del pueblo, y solicitó de él una recompensa honorífica por su comportamiento.

¡Non plus ultra!

Conservas

Prueba de los vinos.

La diferencia y bondad de los vinos se conocen por la prueba ó cata; pero ¿cómo poderse asegurar de la eficacia de este medio, sino se tiene la costumbre de emplearlo en todas las clases de vinos? No es muy fácil dar reglas ciertas para la prueba; sólo la costumbre es la que hace adquirir al paladar toda la delicadeza de percepción, que es la base de aquella. No hay necesidad de advertir que rara vez el vino es natural, á menos que no se compre al salir de la bodega; que siempre tiene más ó menos mezcla, que debe tener un color franco relativo á su calidad y un grado justo de espirituoso. Si pierde el espíritu su color, sufrirá alteración.

Un vino áspero y verde no debe siempre desecharse, porque muchas veces se hace bueno envejeciendo. En el vino que es natural es donde casi siempre se encuentran estos dos

síntomas, lo que prueba que no se le ha añadido ninguna mezcla para dulcificarlo.

Amarguillos de almendra y avellana.

Los amarguillos es un bollo aún muy apreciado en provincias, y su preparación no es nada dificultosa: se componen casi exclusivamente de almendras y de avellanas.

Se cojen 120 gramos de almendras dulces, que en todo caso pueden sustituirse con igual cantidad de avellanas y 90 gramos de almendras amargas. Se las echa en un calderito con agua hirviendo, y al poco rato se sacan para mondarlas quitándoles la piel y apartando alguna que hubiese averiada. Se dejan enfriar y se majan en un mortero, echando clara de huevo batida para que no se hagan aceite; se baten muy bien tres claras de huevo y se añaden separadamente dos yemas batidas con dos onzas de azúcar en polvo. Toda esta mezcla se menea bien, y cuando esté incorporada se espolvorea con flor de harina y dos onzas de azúcar en polvo. Se hacen cajetillas de papel para llenarlas con la masa y se ponen en el horno á un calor moderado. Para darles calor se pasa por encima un puñado de paja encendida.

Curacao.

Curacao es una ciudad de las Américas del Sur, posesión holandesa, que ha dado su nombre á un excelente licor que proviene de la destilación de la corteza de unas naranjas, así llamadas, con alcohol. La corteza en cuestión, tiene un exquisito gusto amargo. Primeramente la lavan, luego la ponen en infusión con una cuarta parte de agua y tres cuartas partes de alcohol durante quince días. Pero esa manera

de fabricar el Curacao es propia solamente de los fabricantes; nosotros vamos á dar una fórmula casera, cuya ejecución esté al alcance de nuestros lectores.

Se principia tomando doce naranjas bien sanas, tres limones buenos doce litros de buen aguardiente viejo, si es posible coñac, azúcar un kilo 500 y gramos y agua cincocientos.

Después de haber descortezado las naranjas y limones con toda la precaución posible, es decir, sin sacar la corteza blanda, se pone la cáscara en una gran botella de vidrio, se echa por encima el aguardiente, se agita la mezcla, que se deja macerar por espacio de quince días, meneándola por lo menos una vez al día. Entonces se disuelve el azúcar en el agua, se pasa la infusión por una manga, se reúne el jarabe al licor, se coloca todo en un vaso que cierre exactamente, se revuelve la mezcla, y á los quince días se filtra por una manga y se pone el licor en botellas.

JACKSONVILLE.

Diabluras

La combustión de azufre.

Lo que *Asmodeo* se propone hoy en esta sección de LA MESA MODERNA, no es otra cosa que exponeros en una brevísima reseña algunas de las más notables curiosidades que la combustión del azufre ofrece.

Que esto no es ningún juego y que mal se compagina con el título de esta sección, lo confieso; pero no siempre nos hemos de divertir á tontes y á locas, y no viene mal, sino muy á cuento, de cuando en cuando una excursión por los amenos campos de la ciencia, aun cuando la es-cogida para el caso sea la química puramente experimental, tan curiosa en sus

estudios como sorprendente en sus múltiples y utilísimas aplicaciones á las artes y á la industria.

Es, como todos ustedes saben, el azufre una materia mineral conocida desde la más remota antigüedad que existe en la naturaleza, unido siempre con multitud de sustancias que alteran su pureza. Se halla algunas, aunque raras veces, en forma de hermosos cristales transparentes de un vivo color citrino, y lo más á menudo, en capas sólidas al interior de la tierra, casi siempre en los llamados terrenos secundarios. Es sólido, de un verde amarillento y, cuando arde, produce una llama azul cuyas exhalaciones son sofocantes. Cuando en la oscuridad se frota fuertemente una barra de azufre ésta se vuelve fosforescente, produciendo una luz azulada.

No diremos, por lo largo y prolijo que sería, cuales son las innumerables aplicaciones de ese cuerpo á la industria, á la ciencia y á las artes, sobre todo en medicina.

El hierro y el cobre calentados arden con incandescencia cuando se les sumergen en el vapor del azufre. Si por ejemplo, en un recipiente en donde se tenga azufre en ebullición echamos limaduras de cobre, la combinación de ambas sustancias se hace con desprendimiento de mucho calor y proyectando intensa luz. Cuando en una redoma se pone en fusión una mezcla de retacitos de plomo y de azufre, en cuanto empieza á calentarse ambos cuerpos se unen, y en el acto se desprende mucho calor, á tal punto, que el fondo de la redoma se vuelve incandescente.

He aquí otro curioso experimento:

Se coje un tubo pequeño de cristal bastante grueso y resistente. Se hace una mezcla de cuatro partes de azufre y siete de limaduras de hierro muy fina y que no esté oxidado. Se introduce la mezcla dentro del tubo de cristal y se le calienta sensiblemente á la llama de una lámpara de alcohol. Inmediatamente se produce dentro del tubo una luz muy viva y una elevación de temperatura que excede mucho de la necesaria para fundir las dos materias de la mezcla.

Es cosa fácil determinar por estos medios una elevación de temperatura bastante considerable.

Se cojen sesenta gramos de limaduras de hierro en las condiciones que hemos indicado, y cuarenta de azufre puro bien

pulverizado. Se mezclan íntimamente y se colocan en una cazuela de barro. Con la mano se la rocía con agua bien caliente y en seguida se produce el calor fuerte. Si en vez de 60 y 40 gramos, respectivamente de cada materia, empleáramos 600 ó 400, ó aún proporción mayor, la temperatura alcanzaría un tal grado que llegaría á determinar la completa incandescencia de la masa de ambos cuerpos.

Volcán artificial de Lémery,

Todos saben que un volcán no es otra cosa que la erupción violenta á la superficie de la tierra de materias incandescentes y de gases contenidos en las cavidades subterráneas. Para producir volcanes artificiales en pequeña escala se han puesto en práctica varios procedimientos, y uno de ellos, el más fácil de ejecutar, es el conocido en la ciencia con el nombre del químico y físico M. Lémery, que está fundado en las propiedades de la combustión del azufre de que acabamos de indicar algunos ejemplos.

Colocando á un metro de profundidad en el suelo una mezcla compuesta de 5,450 kilogramos de azufre en polvo y de 9,550 de limadura fina de hierro no oxidado, y humedeciéndola convenientemente con agua templada, se manifiesta al cabo de poco tiempo una verdadera erupción. Una parte del agua se evapora, mientras que la fuerza expansiva del gas que se desprende lanza á bastante altura parcelas de sulfuro de hierro, las cuales, al hallarse en contacto con el aire atmosférico, se encienden.

Tal es el curioso experimento con que se finge una erupción volcánica, que por lo demás, inútil es decirlo, nada tiene de común con aquél importante fenómeno.

A. SMODRO.

EPIGRAMA

—Si el alquiler no me paga
le citare, D. Simplicio.

—Si lo hace usted así, D. Paco,
le pagaré... *el día del juicio.*

RAMÓN DIAZ.

PROFESORA EN PARTOS

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