

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 18 DE ENERO DE 1894.

Plato fuerte

CARTAS FEMENINAS

I

De Ida á Celia.

Mi querida amiga: Sólo á tí, á ti sola que eres para mí una hermana, quizás más que una hermana, una amiga del alma, me atrevería yo á confiar estos pensamientos míos, que de continuo me alarman y que de continuo traen mi imaginación revuelta, sin punto de reposo y sin hallar la tan deseada solución á problemas que, seguramente serán nimios y pequeños, pero que han llegado á dominarme de tal modo, que bien puedo decir que son el único objetivo de mi vida.

¿Los hombres son buenos ó son malos? ¿Nos aman ó nos aborrecen? ¿Nos quieren ó sólo nos coñician?

Tú, elia querida, que tan clara inteligencia tienes; tú, que además tienes experiencia del mundo en que vivimos y que aun cuando joven y bella, has sabido atravesar incólume el proceloso mar de la sociedad moderna, ilumíname, dime algo que aclare mis dudas, algo que me convenza y sirva para fortalecer mi espíritu, ya en un sentido ya en otro.

A las veces oigo relatos de hombres burladores que han jugado con el corazón de una mujer, arrojando

lo después de marchito, entre los abrojos de que sembraron el camino de aquella infeliz. Otras veces son historias tiernas y apasionadas, en que el hombre lo sacrifica todo al bien y á la felicidad del objeto amado.

¿Es que hay hombres buenos y hombres malos? ¿Es que se componen de una mezcla de bondad y mansedumbre y otra de maldad y egoísmo? No, tampoco debe ser eso, porque yo sé historias de un mismo hombre que tierno y enamorado con una, ha sido injusto y cruel con otra; yo sé historias de hombres amantes y egoístas, dulces y airados, amantes y celosos al mismo tiempo, y sé de hombres, sobre todo, que duros y exigentes con la mujer propia, son humildes y obedientes con la querida.

¿En qué consiste eso, Celia amiga? ¿Es falta del hombre? ¿Es falta de la sociedad en que vivimos? ¿Es falta de educación, sensata y justa?...

Contéstame, y contéstame de seguida, dulce amiga mía; contéstame pronto y librame de dudas, porque segura estoy de que con tu claro talento y tu mucha experiencia de los hombres y de las cosas, sabrás sacarme de este mar de confusiones en que inútilmente me agito.

Tu amiga del alma,

IDA.

II

De Celia á Ida.

Mi querida amiga: Si la frase no fuera demasiado vulgar te llamaría inocente. Más aún, te llamaría ¡inocentona!

Mentira parece que hayas cumplido los veinte años, y sólo sabiendo, como yo sé, que has sido educada en un colegio de monjas trinitarias, donde tan santo horror se profesa al sexo fuerte, es como puedo explicarme tus dudas y vacilaciones, tus temores y sobresaltos.

Los hombres, querida mía, no son buenos ni malos, son los que nosotras queremos que sean: ángeles ó demonios; mansísimos corderos ó fieros jabalíes; espléndidos y generosos ó míseros y usurarios; enamorados y tiernos ó ásperos y uraños; ricos ó pobres, y hasta guapos ó feos, según nos interesamos más ó menos en pulirlos y acicalarlos.

Ellos no tienen voluntad propia. Piensan como nosotras pensamos; les gustan nuestros manjares favoritos y hasta se asimilan los olores que usamos en nuestros tocados. Hombre hay que habiendo nacido en Andalucía come á diario el pote gallego, con unto y todo, y otros que siendo aragoneses cerrados ó catalanes abiertos, se parecen por la olla de frijoles ó por las berzas con tocino.

No, querida hermana mía; los hombres no tienen voluntad propia por más que ellos, ó muchos de ellos, se figuran otra cosa; y cuando alguno tiene un arranque de mal humor y chilla y grita, no sabe el muy incauto, que esa idea le ha sido sujerida por nosotras de antemano, ya porque nos conviniera así para nuestros fines particulares, ya porque

nos agrade á las veces despertar á la fiera para domarla luego.

Ellos tienen la ley de su parte, tienen la sociedad, los usos y las costumbres; pero, nosotras tenemos la belleza, tenemos la sutileza de ingenio, la doblez y... las lágrimas.

«La última razón de los reyes» llamó alguien á los cañones, y yo he llamado siempre á las lágrimas de la mujer la última y suprema razón del sexo débil.

El escote un tanto pronunciado de la bata, el torneado brazo descubierta, la sonrisa picarezca y la mirada centellante y excitadora, son otras tantas armas que la mujer esgrime segura de vencer; por eso vence.

Y si el marido ó el amante fuera un ogro, capaz de resistir las tentaciones, queda el diminuto pie cuidadosamente calzado, queda la media de seda bien estirada, queda la postura descuidada y lánguida, y queda, sobre todo, la *gachonería*, ese falaz y mentido matiz del amor, más excitante que la verdadera pasión.

No te atormentes, pues, mi querida niña, con pensamientos insanos que á nada conducen, sino, á mortificar tu espíritu y fatigar tu mente. El hombre, te lo repito, será lo que tu quieras que sea, si, linda y viva, como eres, te dedicas á estudiar con atención los gustos y aptitudes del que te toque en suerte, pues ten entendido que el día en que le hayas cogido el *flaco*, como vulgarmente se dice, aquel día serás su reina y señora.

No te acongojes por lo demás, pues, como decía mi señora abuela, repetía mi madre y repito yo á diario: «El hombre es un ser creado

por Dios para casarse y dar dinero á las mujeres."

Que, después de todo, es lo único bueno que hacen en su vida.

CELIA.

LO QUE LA MUJER QUIERE...

CUENTO RUSO.

Poco antes de las doce de la noche se hallaban reunidos en la plaza casi todos los habitantes de Pernau, aldea rusa de la Liwnia, disponiéndose á entrar en el templo para asistir á la misa del Gallo, porque era Nochebuena.

La luna derramaba su blanca luz sobre aquella multitud, en la que abundaban las mozas guapas y los mozos garridos.

Unos y otros formaban parejas y conversaban con la mayor animación.

—Mira—decía un joven á una muchacha de agraciado rostro y esbelto talle:—esta noche tienes que decidirte. ¿Quieres casarte conmigo, sí ó no?

—Ya que deseas una respuesta categórica—contestó ella—voy á dártela, Iván. Cuando puedas coger la luna y me la traigas, me casaré contigo.

Apenas pronunció esta frase, acompañada de una sonrisa maliciosa, dió media vuelta, dejó al galán confuso y cariacontecido, y reuniéndose con otras chicas no menos lindas que ella, se pusieron todas á cuchichear, riéndose á carcajadas.

—¡Coger la luna!—murmuraba entre tanto el pobre Iván.—Eso se dice fácilmente; pero, ¿quién es capaz de conseguirlo? ¡Ah! Se ve á la

legua que no me quiere, y soy el hombre mas desgraciado de la tierra.

—¿Qué estás ahí mascullando?—le dijo un viejo con todo el aspecto de un herrero, que se acercó á él, después de haberle contemplado unos momentos.

—Lo que digo es que acaba de darme calabazas la mujer á quien amo; porque, dígame usted, buen viejo, si no es mandarle á uno á paseo exigirle, para corresponder á su afecto, que se apodere de la luna y la traiga desde el cielo á la tierra.

—Según y cómo—dijo el viejo con cierto retintín.—¿No sabes, hijo mío, que todo lo puede el amor? Cosas mas difíciles que coger la luna han hecho en este mundo los hombres por las mujeres.

—Calle usted y no diga tonterías. Si eso fuera posible, ¿vacilaría yo? Por nada del mundo. Hasta daría mi alma al diablo, con tal de que me procurara el medio de apoderarme de la luna.

—Toca esos cinco—dijo el veje te;—acepto el trato, y te prometo que traerás á tu novia la luna, si no te falta resolución. Vente conmigo á la taberna próxima; firma un contrato que tengo preparado, y los dos emprendemos el viaje para satisfacer el deseo de tu amada; porque, desengañate, lo que la mujer quiere...

Iván miró con asombro á su interlocutor.

—Usted—balbuceó.—Tú... ¿Tú eres?

—El mismísimo diablo.

—¿Y me aseguras?...

—Que te casarás con tu adorada, si prometes, dentro de un año, á esta misma hora, ser mío en cuerpo y alma.

El mozo vaciló; en esto llegó á su oído una sonora carcajada de la ingrata, y estrechando de pronto la mano del viejo.

—Vamos á donde quieras—exclamó.

Después de llenar las formalidades necesarias y de proveerse de un saco muy grande, hizo el demonio que Iván se acomodase sobre sus espaldas del mejor modo posible, y con él á cuestras, tomó un vuelo tan vertiginoso, que faltó poco al enamorado mancebo para perder el sentido.

En menos de diez minutos lograron acercarse á la luna.

—Vamos—dijo el demonio á Iván.—Ahí la tienes... Métela en el saco sin miedo, que te tengo bien cogido por las piernas, y no hay temor de que pierdas el equilibrio.

—No me atrevo...—contestó el mozo fascinado por la proximidad del astro.

—Eres un badaluque—refunfuñó el demonio.—Dame el saco, agárrate á mi cuello y yo haré lo demás.

Dicho y hecho: la luna quedó en un periquete prisionera; y con más rapidez que para la subida, bajaron el demonio é Iván, deteniéndose, en breve, en la plaza del pueblo que á la sazón se hallaba desierta, por que todos los habitantes estaban en el templo.

—Ya has visto que he cumplido mi palabra—dijo el demonio á Iván.—Sujeta bien la boca del saco para que no se te escape la luna, que al fin y al cabo es hembra, y como tal ladina. Quedamos en que el año que viene serás mío. ¡Bien te vas á divertir, tunante! Ea, hasta la vista, que esta noche tengo mucho que hacer.

Desapareció, é Iván, muy emocionado aún, se dirigió á la casa de su amada con la luna en el saco, y penetró en el cuarto de la joven sin que nadie se apercibiese de su presencia.

En aquel momento abandonaban los fieles el templo, y todos, fijando sus miradas en el cielo, exclamaban:

—¡Calle! ¡Se ha evaporado la luna! ¡Cosa más rara!

Fédora, que así se llamaba la adorada de Iván, no pudo menos de pensar:

—¿Habrás sido capaz de apoderarte de la luna para traérmela? ¡Tendría que ver!

Al entrar en su cuarto se encontró con Iván, profundamente ensimismado.

—¿Que haces aquí?—le dijo.—¿Es así como cumples mis deseos?

—Los he cumplido ya—contestó el joven.—¿No querías la luna? Pues en este saco la tienes.

Fédora palideció y vaciló un momento; pero después, movida por la curiosidad, desató la cuerda que oprimía la boca del saco, y el astro de la noche, abandonando su prisión, iluminó la estancia, perforó el techo como por encanto, y siguiendo su marcha majestuosa, volvió á ocupar su puesto en el firmamento. La joven estaba fascinada.

—Ya has visto lo qué he logrado hacer por tu amor—exclamó Iván.—Ahora dime si estás dispuesta á cumplir tu palabra.

Fédora, profundamente conmovida, por toda respuesta tendió la mano á Iván.

—Tuya soy—dijo al cabo de algunos segundos.—Pero me parece mentira que hayas podido... y quiero que me expliques como te has arreglado...

—Ya lo sabrás...—contestó Iván con voz temblorosa.—Cuando seas mi esposa satisfaré tu curiosidad.

Fédora estaba maravillada, y hasta el desdén que le inspiraba Iván se convirtió en admiración primero y después en cariño.

La boda se celebró; la felicidad llenó el hogar de los jóvenes esposos, y un año después Iván estaba en la misma estancia donde había presentado la luna á Fédora, mercediendo á su hijo, niño de dos meses mientras su compañera asistía, como el año anterior, á la Misa del Gallo.

Iván había referido á su esposa el sacrificio que había tenido que hacer, vendiendo su alma al diablo, para lograr la ventura que le sonreía; y en medio de su dicha, los dos pensaban en el plazo fatal que debía poner término á su felicidad.

El niño se durmió, su padre le acostó en la cuna, y recordando de pronto que el diablo debía presentarse á exigirle el cumplimiento de lo pactado, experimentó una dolorosa tristeza.

En efecto, un fantasma se apareció á su vista.

—Aquí me tienes—le dijo mostrándole el contrato.—No hay un momento que perder. ¡En marcha!

—¿No podrías prorrogar el plazo?—preguntó Iván con voz angustiosa.

—¿Tardé yo en realizar tu deseo de poseer la luna? Hay que ser justos. Tu alma me pertenece.

—¡Abandonar á mi adorada esposa... á mi hijo!...

—¡Sin mí no habrías tenido ni esposa ni hijo.

—¿No hay más remedio?

—No.

—Bien está...—suspiró Iván re-

signado,—partamos; pero antes déjame dar al pobre niño el último beso.

En aquel momento apareció Fédora en la puerta del cuarto; comprendió lo que pasaba, corrió á una habitación contigua, descolgó de la pared un Crucifijo, tornó á donde estaba el diablo, y presentándose resuelta ante él, mostrándole la imagen del Crucificado:

—Huye, maldito Satanás—exclamó. Devuelve ese contrato al Iván de mi alma, y torna á los infiernos.

—¡Desgraciada! rugió el demonio —aparta de mi vista esa imagen...

—No... no... Trae ese papel.

—¡Mujer habías de ser para atreverte á mí.

Y se volvió para no ver al Crucificado. Pero entonces Fédora se acercó á él, colocó sobre su espalda la imagen y añadió.

—Arroja al suelo el pacto y véte á los infiernos.

—Aparta de mi cuerpo ese hierro candente que me abrasa.

—¡Por Cristo crucificado que no le apartaré hasta que me obedezcas!

Al oír el diablo el nombre de Cristo lanzó un rugido, arrojó al suelo el papel con la firma de Iván y desapareció. Fédora cogió el contrato y lo echó al fuego: marido y mujer se abrazaron con efusión; los dos cayeron después de rodillas, oraron ante el Crucificado, besaron sus pies. á Iván, lleno de gozo exclamó:

—Lo que la mujer quiere...

—¡Dios lo quiere!—contestó Fédora cogiendo en brazos al hermoso niño y colmándole de besos.

JORGE DUBOFF.

Lista de Platos

Potaje de ranas á la francesa.

Escoged de cuarenta á cincuenta ranas, cortadles las cabezas quitándoles la piel y las tripas, conservando únicamente las ancas y los muslos. Se pondrán en agua clara cinco ó seis cuartos de hora. Después de bien enjutas con un paño, se echan en una cacerola con un buen pedazo de manteca, sal, pimienta gorda y un poquitin de nuez moscada; se saltean á un buen fuego. Al cabo de unos diez minutos, se disminuye la intensidad del fuego, y se las mantiene media hora más sobre esa lumbre suave para que se acaben de cocer del todo. Se sacan, se escurren, y el jugo se guarda. Se ponen en un mortero y se pican un poco. Se añaden una buena miga de pan tierno (unas tres onzas), que se habrá dejado previamente dos ó tres minutos, dentro de leche ó de caldo del puchero para que esponje todo lo posible.

Continuad picando en el mortero vuestras ranas con el pan, y cuando esté todo reducido á una pasta lo vertiréis en una cacerola en la que la aclararéis con el jugo antes apartado.

Se pasa por la estamía. Pero si con sólo el jugo no quedase bastante líquido, tomaréis y le echaréis unas cuantas cucharadas del caldo del puchero. Volved á pasar ese puré para hacerle más líquido, y colocadla después sobre un fuego lento donde se caliente, pero sin que llegue á hervir.

Se corta la sopa de pan como al ordinario, en una soperá ó en una cacerola; se la moja primero con un poquito de caldo hirviendo, y des-

pués se vierte por encima el puré de ranas.

Bisque de cangrejos.

La bisque de cangrejos, que á no ser la manía de conservar á las preparaciones culinarias sus nombres extranjeros, habríamos y deberíamos llamar en buen castellano *puré* de cangrejos, pues que otra cosa no es lo que vamos á describir, se hace de dos maneras: ó bien picando los crustáceos crudos, ó bien haciéndolo después de bien cocidos.

Primera receta. Se toman treinta cangrejos que es preciso tener en agua, y después lavarlos muy bien. Se ponen en una cacerola con tres onzas de manteca, añadiendo sal, pimienta gruesa y un poquito de nuez moscada en polvo. Se coloca sobre una lumbre ardiente, y, sin cesar de menearlos con una cuchara, se les deja cocer por espacio de quince minutos. En cuanto estén cocidos, los sacáis con la espumadera, dejándolos escarcer bien; se apartan, y el jugo se guarda. Se saca la carne de los cangrejos uno por uno, se pone en un mortero y se machaca.

De otra parte es preciso hacer cocer un poquito de arroz con caldo del puchero, hasta que los granos revienten. Cuando esté así cocido lo ponéis en un paño y escurris el agua: echáis el arroz en el mortero junto con las carnes de los cangrejos ya á medio picadas, y continuáis la operación hasta que el todo quede perfectamente reducido á una papilla. Hecho esto se vierte en una cacerola y lo disolvéis bien con unas cuantas cucharaditas de caldo del puchero previamente pasado por la estamía. Cuando vuestro puré esté hecho lo pasaréis también por un tamiz fino ó por un paño; enseguida la acabaréis de disolver añadiendo

diéndole caldo del puchero, de manera que no quede ni demasiado espeso ni demasiado claro. Luego, cogiendo á su vez las caparzas de los cangrejos, apartadas al sacarles las carnes, las picaréis perfectamente en un mortero, les echaréis el jugo ó la manteca en que fueron aquellas cocidas y las pasaréis enseguida por la estamiña. Este puré tendrá entonces un color rojo. La ponéis en una cacerola sobre un fuego lento, procurando que ni la una ni la otra de las dos purés hierva, sino que se caliente bien. Cortaréis sopa de crosta de pan (de la parte inferior), que pondréis en una sopera. Antes de servir mojaréis ligeramente dicha sopa con un poquito de caldo del puchero, muy caliente é hirviendo. Dejáis reposar un instante, y al momento de servir, verteréis primero sobre esa sopa la primera de las dos purés descritas; un momento después verteréis la segunda puré (la roja), con una cuchara por encima.

Segunda receta. Tomad treinta cangrejos buenos y lavadlos bien á varias aguas; los dejáis á desangrar en agua clara un par ó tres horas y las retiráis enjugándolas con un trapo. Luego los pondréis crudos en un mortero y les picáis bien; cuando estén perfectamente machacados, tomad unas tres onzas y media de manteca que pondréis con vuestros cangrejos en una cacerola, añadiendo sal, pimienta gruesa, un poco de nuez moscada, y una miga gorda de pan tierno (del peso de 60 gramos), y se colocan después sobre un fuego vivo dejando cocer por espacio de veinticinco ó treinta minutos. Luego se pasa esa puré de cangrejos por la estamiña; se vuelve á la cacerola y se pone sobre un fuego muy lento, procurando que no lle-

gue á arrancar el hervor y que no se vuelva demasiado espesa. Después se corta sopa de la misma manera que antes se indicó, se remoja ligeramente con caldo del puchero, y al momento de servir se vierte por encima la puré preparada como queda dicho.

Cóngrio frito.

¿Porqué será que los autores de libros de cocina han omitido por lo general hablar de las distintas maneras de preparar, quitar y condimentar el cóngrio? Quién es capaz de saberlo. Sin embargo, la carne de este pez, tan semejante á la anguila, hasta el punto de haber merecido el apelativo de *anguila de mar*, es, aunque no muy digestiva, muy apetitosa, y se presta á muchas y muy variadas preparaciones, que saben muy bien los habitantes de nuestras poblaciones del litoral Cantábrico. Sólo vamos á hablar del cóngrio frito.

Se lava, se estripa y limpia como se ha dicho para las anguilas en anteriores artículos; después se corta por tiras. Se prepara un escabeche en el que se ponen á marinar los trozos del pez por espacio de unas tres horas. Un cuarto de hora antes de servirle se sacan del jugo, se escurren perfectamente y se pasan por harina. Se pone aceite ó manteca en una sartén y se frien á la manera ordinaria. Así que hayan tomado un color dorado, se sacan con una espumadera. Se extienden sobre el fondo de un plato unas ramitas de perejil frito, y sobre ellas se coloca el cóngrio frito que se ha de servir caliente.

Sesos de vaca.

Para limpiarlos convenientemente de la sangre y de la telilla

que les circunda, hay que ponerlos en agua tibia, y una vez limpios, se dejan en infusión en agua fría por espacio de dos horas. Se ponen luego en un puchero ó cacerola con agua clara á la lumbre, y se les deja que den un hervor. Después se les añade un poco de sal, pimienta y vinagre, una hoja de laurel, dos ramitas de tomillo, ajos y perejil. Se les deja aun cocer veinte minutos que es lo suficiente para que lo estén bien:

Guisado de ápío entero.

Haced de manera que al pelar el ápío al del mismo, quede igual en grueso y largo. Mondada la parte superior se lava con mucho cuidado, se escalda después con un agua bien caliente ligeramente salada, se refresca, se escurre bien, se hace una pasta ligera de manteca fresca y de harina, á la que se le añade poco á poco caldo del puchero hasta que se disuelva bien, para lo cual es preciso menearla continuamente. Cuando esté hirviendo se echa en ella el ápío entero, cuidando de no romperlo, y se le deja en ella sobre un buen fuego. Basta con media hora á la suma de coción. Se sirve en un plato óvalo, caliente y regado con una salsa, la que más se prefiera.

Caldo pectoral.

Hallamos en el *Diccionario de la cocina* de A. Dumas, la siguiente receta de ese caldo, que nos limitamos á traducir:

“Tomad una gallina, la limpiáis y poner en su interior 31 gramos de pepita de melón y de calabaza, y 15 gramos de cebada perlada, otro tanto de arroz y de azúcar y la hacéis hervir en dos litros de agua hasta que los dos litros de líquido

queden reducidos á uno. Luego pasad el caldo por la estamía.

Este caldo produce efectos excelentes en todas las personas que se encuentran aquejadas por la debilidad del estómago ó de tisis.

PÉTIT VITEL

LO UTIL Y LO AGRADABLE

El primer billar

En el Museo Británico se conserva una carta, fechada en 1570, en la que se explica quién fué el autor y cómo vino éste á descubrir el juego del billar.

Este juego fué inventado á mediados del siglo XVI por el dueño de una casa de préstamos llamado Bell Kew.

Tenia este judío la costumbre de jugar todas las tardes, sobre el mostrador de su tienda, con tres bolas de madera que tenía suspendidas á la puerta de su establecimiento, y con una varita de madera que le servía de medida de longitud y que era una yarda.

El nombre de Bell Yard, que después por contracción se ha convertido en el billar, viene de que Bell jugaba con las tres bolas, empujándolas con la yarda.

Este es, según la carta, el origen de ese juego y la etimología de aquella palabra.

Las primeras mesas que se usaron tuvieron cinco troneras, y en vez de tacos, se usaron mazas de madera con cabos de marfil.

La peculiaridad del juego consistía en un pequeño arco de marfil, llamado el *puerto*, y de otra pieza, también de marfil, que se llamaba *rey*, colocada al extremo de la me-

sa. Las carambolas son de invención francesa, y hasta 1840 no alcanzó el juego su completo desarrollo.

El oro del mar

Calcúlase que hay cinco miligramos de oro por tonelada de agua; y partiéndose de esta base, vamos á ver qué cantidad del metal amarillo contiene el Océano.

Este, según las sondas halladas por el buque explorador *Challenger*, y otras expediciones científicas semejantes, da, por término medio, una profundidad de 2.500 brazas y representa 400 millones de millas cúbicas de agua; lo que equivale á cerca de millones 1.837.030.272.000 de toneladas, que sobre la base de cinco miligramos de oro por tonelada, arrojan 10.350 millones de toneladas de oro.

La tierra, desde 1463 hasta 1892 (cuatro siglos), no ha producido, según cálculos acertados, más que 5.020 toneladas del hoy más que nunca codiciado metal amarillo.

La villa-luz

La canalización subterránea conductora del gas en París mide la enorme suma de 2.229.681 metros y 20 centímetros.

La gran ciudad tiene un presupuesto de 4.188.900 francos para el alumbrado por gas, pagando á 15 céntimos el metro cúbico.

De modo que París consume 27.926.000 metros cúbicos de gas.

Por la capital se extienden 47.941 aparatos de diversas formas, que soportan unos 50.000 faroles de todas clases.

En los puentes, los faroles son rojos por la parte que da al Sena, para que sirvan de faro á las embarcaciones que lo surcan.

La electricidad desempeña toda-

via en el alumbrado público de París un papel bastante modesto.

Fuera de lo grandes boulevards, de la calle Real, de la avenida de Clichy, de la plaza del Carrousel y de los parques, no se la ve en parte alguna.

Pronto se establecerá en los jardines de las Tullerías, y poco á poco se extenderá por la población.

Hasta ahora el presupuesto destinado á eso fué sólo asciende á 700.000 francos para 396 lámparas de arco voltaico.

En París son cinco las sociedades establecidas para producir luz eléctrica.

En Madrid aún se tardará algunos años en llevar á la vía pública esa clase de alumbrado.

Según mis informes, arden en esta corte, á partir de las cinco de la tarde, unos nueve mil faroles de gas, contando desde los de gran potencia de la Puerta del Sol, que es la mejor reforma que se ha implantado en Madrid, hasta los que alumbran los barrios más apartados de la capital.

Conservas

Crema de pastelería.

Hé aquí uno de los métodos más usuales para obtener esa crema tal cual lo describe D. Albino Cortés en su excelente «Diccionario Doméstico». Hágase hervir medio cuartillo de leche y colóquese en una cacerola con una cucharada de harina, tres yemas de huevo y un grano de sal: deslíase todo, mojándolo un poco con la crema; colóquese esta mezcla sobre el fuego, meneándola hasta que haya adquirido una con-

sistencia conveniente; retirese del fuego y menéese hasta que la crema haya tomado cuerpo, añadiéndola el perfume que se quiera, sean dos onzas de chocolate en polvo ó un poco de vainilla molida con azúcar. Si se quiere que sea de café se echarán tres onzas de café en grano, tostado y molido en la leche hirviendo, se tapaná, y cuando esta infusión esté tibia se cuela, y después se procederá como se ha dicho. Con esta crema se guarnecen las tortas de los entremeses.

Crema de rón.

Para fabricar esa bebida se toman dos litros de aguardiente ó espíritu de vino de 28 grados (aguardiente fuerte del comercio) y se le mezcla un litro de agua. Déjese reposar un par de horas y disuélvese en ese líquido dos kilogramos ó poco menos de azúcar de pilón. Sería mucho más fácil disolver primero el azúcar en el litro de agua, añadiendo después el espíritu. Se agita bien varias veces la mezcla y se filtra. Al cabo de dos ó tres días se añade medio litro de ron superior de la Jamáica, y dos ó tres días después, antes de filtrarlo, se echan siete ú ocho gramos de esencia de rón. Si se le quiere dar color se hace quemar un poco de azúcar y se mezcla el caramelo. Para terminar, se filtra el todo por la manga, como se practica con todas las demás clases de licores, sin emplear los polvos de marfil. En seguida se pone en frascos ó en botellas que se lacrarán para conservarlo.

Compota de ciruelas secas.

Para confeccionar esta compota se pondrán en una cacerola de dimensiones proporcionadas 500 gramos de ciruelas-pasas, bien lavadas

y limpias de macaduras si las tuviesen. Se llena la cacerola de agua; se cuecen á fuego lento y se añaden 5 gramos de canela en rama. Cuando las ciruelas están cocidas, es decir, cuando están blandas y esponjadas, pero sin abrirse, se escurren en un cedazo: se cuela el caldo por el colador chino y se saca la canela; se añaden 60 gramos de azúcar y se reduce el caldo á 32 grados; se ponen las ciruelas-pasas en la compotera, se vierte encima el caldo reducido cuando está bien frío. Se pone en botes ó tarros y se conserva.

Manera de preparar la pasta para tortas.

Harina.—Se usa de la mejor harina candéal tamizada.

Otros ingredientes.—Sal común, azúcar blanca, mantequilla fresca, huevos y espuma de cerveza para elaborar la levadura.

Proporciones.—Se tomarán 500 gramos de harina, 12 de espuma de cerveza para la preparación dicha, 10 de sal, 20 de azúcar, 450 de mantequilla y quince huevos.

Manera de hacer la levadura.—La levadura es lo más indispensable, y por su preparación se debe empezar. Se echará en un barreño ó en una fuente la mitad de la harina ó poco menos. En ésta se hace un hueco ú hoyo, se echa agua y la espuma de cerveza y se deslie todo hasta formar una pasta muy blanda. Tapada ésta con otro plato ó fuente, se envuelve en una cubierta de lana; se deja reposar un cuarto de hora ó media hora, según que el tiempo esté calmoso ó fresco, en sitio bien abrigado, y cuando se haya duplicado ó triplicado el volumen de la masa, la levadura estará

en condiciones de emplearse. Para conocerlo, se suelen hacer rayas en la superficie al tiempo de taparla, y por la dilatación de esas rayas se aprecia el mayor ó menor grado de fermentación. Si la levadura es demasiado subida y voluminosa, pondrá amarga la pasta con que ha de mezclarse, y de consiguiente ha de evitarse este efecto.

Manera de amasar la pasta.—Se coloca en una fuente ó en un barrilete de proporciones convenientes la mitad tan sólo de la cantidad de harina que se haya de emplear. En el centro del montón formado por esta se practica un hoyo en el que se pone la manteca y la sal; se añade agua tibia y se deslien esas sustancias; en seguida se añadirán los huevos, y cuando ya éstos queden igualmente desliados, se adiciona la levadura que se tendrá á punto, como queda indicado. Se amasa perfectamente con ella toda la masa, cortándola varias veces con las manos, golpeando los pedazos separadamente, y unos contra otros, hasta que se obtenga una pasta más consistente que la levadura. Hecho esto se espolvorea la bola formada con la masa con harina, y se envuelve primero en un trapo y después en un pedazo de franela ó de tela de lana, poniéndolo en sitio fresco para que fermente, para lo que bastarán siete ú ocho horas en el invierno y la mitad menos de tiempo si es en verano. A medida que fermenta el volumen de la masa aumenta considerablemente.

Uso de la pasta.—Cuando se juzgue concluida la fermentación se saca la masa y se la extiende sobre un tablero espolvoreado con un poco de harina. Se extiende varias veces

replegando cada vez los bordes del disco sobre el centro, trabajándola con los puños. Terminada esta operación, se envolverá otra vez la masa en un lienzo, como antes, y se la dejará reponer aún tres cuartos de hora. Mientras tanto se caldea y se pone junto al horno. Pasado ese tiempo es preciso volver á hifir nuevamente la pasta, para lo que se pone, como antes, sobre el tablero empolvado con harina, aplandándola por la presión de los puños y recogiéndola de las orillas para el centro. Se repite hasta tres veces esa operación, después de lo cual ya estará la pasta á punto.

Confección y coción.—Se corta el disco formado por la masa por la mitad y se forma la cabeza de la torta, pegando los bordes. Hecho esto se la pondrá sobre una plancha lisa, ligeramente engrasada. También puede colocarse sobre cuatro ó cinco papeles engrasados, ó dentro de un molde untado con manteca. Se dora con un baño de huevo y se cuece al horno.

JACKSONVILLE.

Diabluras

Alteración del color de las flores.

Esos brillantes colores que adornan á las flores, son susceptibles de sufrir mil variaciones al contacto de ciertos agentes químicos. Algunas veces esos deslumbrantes colores que tan agradablemente nos impresionan, son borrados por completo con pasmosa rapidéz; otras veces son instantáneamente sustituidos por distintos matices. Las más de las veces estas transformaciones en el color se operan destruyendo profusamente el tejido vegetal, de la florecita en otros casos; al contrario, la mudanza del tinte se opera sin gran menoscabo de la flor, la

cual, después de mudar de color, conserva aún su forma y algo de su frescura.

He aquí algunas de esas transformaciones:

1.º Se pone en un recipiente (un vaso por ejemplo) una parte de ácido azótico y tres de agua, una flor, sosteniéndola por su pedúnculo. Al cabo de un instante de inmersión se la retira, se la deja secar hasta que la modificación se produzca. Se la echa en agua clara y se la lava, agitándola, hasta que se desprenda del exceso de ácido, y después se la suspende para que seque.

Operando como queda dicho se comunicará:

A una flor blanca... un color amarillo limón.

A una flor roja... un color amarillo naranja.

A una flor violeta... un color encarnado.

A una flor azul... rojo intenso.

A una flor amarilla... verde, ó amarillo más intenso.

2.º Si en vez de sumergirlas en una disolución de ácido azótico se emplea una disolución ligera de potasa ó de soda, se obtendrán las modificaciones siguientes:

Las flores rojas... se vuelven violetas (ó avinatas).

Las flores azules... se vuelven amarillentas, anaranjadas ó verdes.

Las flores amarillas... se vuelven amarillentas ó cambian poco.

3.º Tómese una rosa encarnada ordinaria, enteramente abierta, y expóngase á una corriente de vapor de azufre, ó, si se quiere, sumérgase en una disolución de ácido sulfuroso y la flor pierde su color. Pero si se le ha conservado su pedúnculo adherido, y se la pone por esa parte sumergida en agua clara y fresca, al cabo de cinco ó seis horas la rosa recuperará su primitivo color, el cual puede serle restituído aún con mayor prontitud, aún con mayor rapidez, con tan sólo ponerla en contacto con una ligera disolución de ácido sulfúrico, el cual neutraliza ó rechaza el ácido sulfuroso.

Por igual procedimiento se pueden descolorar fácilmente las violetas: basta exponerlas al vapor de ácido sulfuroso. La materia colorante de esas flores tampoco queda destruída en ese experimento; sus pétalos se vuelven colorados bajo la acción de los alcalis, absolutamente lo

mismo que si no se las hubiese descolorado.

4.º Todos conocen las propiedades eminentemente descolorantes que tiene el cloro ó ácido muriático oxigenado. Pues bien, la acción que este ácido ejerce como descompositor del color de los vegetales, es de las más enérgicas. Si sumergimos un ramillete de violetas en un vaso lleno de ese gas, observaremos que al instante las flores se descoloran como por encanto. Lo mismo acontecerá si en vez de claro gasoso empleásemos una disolución ligera de ácido muriático, pues bastaría mojar sensiblemente las flores en ella para que se volvieran instantáneamente blancas.

Los químicos aprovechan hábilmente la acción descolorante de ciertas materias químicas sobre los vegetales, haciéndolas servir como reactivos. Así, por ejemplo, emplean el llamado jarabe de violetas para reconocer los ácidos y los alcalis, y del propio modo usan la tintura del girasol. También usan algunas veces el jugo de la col roja. Es precisamente este el jugo que suelen emplear los charlatanes para hacer aparecer en el mismo vaso, y como arte de brujería, un líquido azul, rojo, verde ó incoloro.

He aquí en que consiste ese facilísimo procedimiento.

Se tiene á mano un vaso con agua clara, otro con agua acidulada, otro con agua alcalina, (legía, agua de Javelle, etc.). Se coje una copa vacía, se enjuga con agua ordinaria, y al echar el jugo, que se tiene en un frasquito, es incoloro, pero si se le echa una gota de uno cualquiera del líquido contenido en los otros, se cambia y toma enseguida un color.

ASMODRO.

SOLUCIONES

DEL NÚMERO 33 DE "LA MESA MODERNA,"

CHARADAS

Lo-te-ría. — Ta-ra-vi-lla. — Ca-fé. — Mar-ce-la.

ARITMOGRAFIA.

Lanjarón.

METAGRAMA.

Pica, Pisa, Pira, Pita, Pipa, Piña, Pila.