



# LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 25 DE ENERO DE 1894.

## Plato fuerte

### EL MIRLO

Nada podía compararse á la alegría con que Cornelio Chantagrive llegó aquel día á su casa, conduciendo un pequeño aristón que acababa de comprar.

Su mujer, una rubia de ojos azules, tuvo al verle una inquietud. ¿Se habría vuelto loco su marido?

—¿Pero qué es esto?

—Un organillo, mujer.

—¿Y para qué?

—Voy á decírtelo. ¿Tú no has oído todas las tardes, á las seis en punto, ese mirlo que viene á silbar entre las lilas del jardín!

A estas palabras Mad. Chantagrive se puso roja como una cereza; sintió la impresión de una mujer culpable, á la que su marido acaba de sorprender.

—Perdón... pero yo... no lo he llamado.

—¡Ah! Pues para eso he comprado el organillo. Voy á hacerle aprender música.

Esto lo dijo Cornelio con un tono enfático, con la solemnidad de un hombre que ha encontrado el punto de apoyo que le faltaba para mover el mundo.

Esta vez no fué un sentimiento de terror el que experimentó su mujer, sino de risa. Se guardó muy bien de mostrar su hilaridad, y co-

rrió á su cuarto para dar rienda suelta á su emoción.

Un organillo para hacer aprender música al mirlo que venía á cantar al jardín. ¡Tenía gracia! ¡Y su marido le preguntaba si ella le había oído!

¡Y cómo no! Ella esperaba su venida siempre, y ella le había sugerido á él—á su amante—aquella idea para abrirle la puerta del fondo del jardín, después de imitar el silbido del mirlo. Apenas ella oía las primeras modulaciones, se echaba la toquilla sobre los hombros, y con el pretexto de coger flores para adornar la mesa, bajaba al jardín.

Y allí un beso, un apretón de manos, un abrazo, recompensaban á la joven rubia del despego y de la soledad á que la tenía condenada su marido.

Era natural. Cornelio pasaba de los cincuenta, y ella no podía encontrar en el piano, que era su única pasión, la compensación suficiente á la frialdad de Mr. Chantagrive.

El, por el contrario, retirado en su casa de campo, no soñaba más que en encerrar pájaros para hacerles aprender aires de zarzuela. Y como á fuerza de silbar había llegado á fatigarse los bronquios, de aquí la feliz idea de comprar el aristón.

Con la oreja siempre alerta escuchaba el canto del aquel mirlo, que venía siempre á la misma hora.

Lo único que le disgustaba era no haberle podido ver nunca; pero le-

jos de desesperar, confiaba en amansarle, dedicándose por entero á su educacion musical.

Al otro día la esposa bajó al jardín y se dirigió hacia el grupo de lilas:

—¡Armando!

—¿Me esperabas?

—¡Si supieras!... ¡Hemos sido descubiertos!

—¿Es posible?

—Imaginate que al oírte silbar ha creído naturalmente que eras un mirlo.

—¿Y qué?

—Que ha comprado un organillo para enseñarte á silbar aires conocidos.

Armando soltó la carcajada.

—No te rías. Yo al principio también me reí, pero después de reflexionar, me he dicho: Esto es horrible; no vamos á poder vernos.

Armando la calmó con un beso. Después añadió:

—¿Quieres que silbe para ver?

Ella le tapó la boca.

—¿Qué vas á hacer, desgraciado? ¿No ves que va á bajar con el organillo?

—Bueno, si baja le veremos venir. Y Armando, juntando los labios, se puso á silbar.

Ella temblaba.

—No ha debido oír; repitamos.

Imitó de nuevo el silbido del mirlo, y apenas lanzó las primeras modulaciones, se oyó sonar el organillo hacia el lado de la casa.

Mr. Chantagrive tocaba el wals de *Chateau Margaux*.

—¡Bravo!—dijo Armando—ya le está dando á la manivela.

—¡Por Dios!—dijo ella.—Basta, que puede bajar.

En efecto, después de un instante de silencio, el organillo cesó; pe-

ro no habían pasado cinco minutos, cuando volvió á oírse ya en el jardín, repitiéndose el wals famoso:

*No sé que siento aquí...*

—¡El ha bajado! ¡Huye!

Armando le dió el último beso, y desapareció, mientras Mr. Chantagrive repetía «*increscendo*»:

*No sé que siento aquí...*

Cuando se hubo marchado, la joven cogió algunas flores precipitadamente, y se dirigió hacia la casa.

Pero Mr. Chantagrive le vió.

—¿Cómo ¿Estabas en las lilas? ¿No has oído al mirlo? ¿Ves? Tu me lo has espantado.

—¡Yo!

—Sí, tú. Marchate inmediatamente.

Mad. Chantagrive obedece.

Después de algunos pasos, oye que el organillo, repite con furor el clásico wals.

Pero el mirlo no responde ya.

Mr. Chantagrive cambia de piezas; toca el *Caballero de Gracia*, *La pobre chica*, *Los ratas*, *La morena Trinidad*, pero como si no.

—¡Se ha ido!—exclamó con desesperación Mr. Chantagrive.

Y echándose el organillo al hombro, se marchó á la casa.

Cuando se encontró con su mujer, le dijo:

—Te prohibo que bajes al jardín desde las cuatro.

—Pero, ¿y mis flores?

—Puedes pasar sin ellas: aquí lo interesante es el mirlo.

Pero el amor inspira grandes ideas.

Al día siguiente volvió el mirlo, y volvió el organillo.

Pero desde que la señora Chantagrive no bajaba al jardín no se oía el mirlo en el bosque de lilas, sino



por la parte del pabellón que aquella ocupaba. Su marido estaba entusiasmado, á pesar de que no podía verle, porque no notaba que iba cada día aprendiendo las nuevas piezas que le enseñaba, habiéndose hasta cierto punto domiciliado en aquel jardín.

Y ¡fenómeno raro! Mr. Chantagrive estaba cada día más satisfecho, no tanto porque creía haber descubierto el sistema de amaestrar en el canto á los mirlos, sino porque su encantadora mujer, que antes era refractaria á la música, se había ido amoldando á las aficiones del marido y al canto del misterioso mirlo.

PAUL BOUHOME.

## SOBRE LA DENTICIÓN

La higiene de la boca es la llave de la preservación de la carie de los dientes.

La limpieza, el uso de escogidos dentífricos, el cuidado de evitar, durante las comidas, las transiciones bruscas de temperaturas, y la agresión de cuerpos duros, constituyen los medios principales.

Estoy convencido que la mitad, si no lo son los dos tercios de las caries, son debidas á las variaciones de temperatura que sufren los dientes en la comida. Conviene, pues, no habituar los niños á tomar sus sopas ó los alimentos líquidos á una elevada temperatura, y sobre todo, acostumbrarlos á guardar un intervalo entre el fin de la sopa y la primera libación. Esta preocupación es tanto más necesaria, cuanto que las bebidas están á una temperatura más baja. El agua con hielo que se ha introducido en nuestras mesas, y los sorbetes y helados de los ban-

quetes y saraos, son principalmente repriminados en este concepto.

El azúcar, «esta sal de los niños,» como se le ha llamado con indulgencia, ha sido acusada de favorecer en ellos la carie dentaria. Mr. Magiotot, hace notar que ciertos animales domésticos, el perro y el gato, por ejemplo, están sujetos á la carie dentaria, debido á la liberalidad con que sus dueños los alimentan con azúcar; mientras que los animales domésticos que no la comen, no padecen.

Los alimentos ácidos, sobre todo aquellos que contengan demasiado azúcar, como sospechosos.

En cuanto al uso de los dientes por los cuerpos duros, es un punto de higiene instintiva, sobre el cual está demás insistir. Sin embargo, citaré el hábito pernicioso que toman algunos niños de cortar el hielo con los incisivos. Si los dientes tienen el color blanco amarillento, indicio de solidez, se usan simplemente; más si son blancos azulados, predispuestos á la carie, la destrucción del esmalte conduce necesariamente á ella.

Conviene no olvidarse que la fragilidad de los dientes es hereditaria, y que hay países donde los dientes son malos; por consiguiente, se necesita en estos casos mayor vigilancia y cuidado.

Al terminar, haremos notar la relación íntima que une la integridad de los dientes; esta relación es recíproca. A í como se dice: «tal dentición, tal estómago,» se puede decir, con mayor razón: tal estómago, tal dentición. La acidez de la saliva, tan común en las enfermedades del aparato digestivo, ejerce una influencia considerable en la producción de la carie.

## Lista de Platos

### *Sopa Germiny.*

Hubo en París una fonda que fué muy afamada y de moda, durante mucho tiempo: era un restaurant llamado «*La maison d'or.*» Sus dueños, ó sus maestros de cocina imaginaron algo como un potaje, una sopa que bautizaron con el nombre de «*Soupe á la germiny*, no sé por qué razón, pero que se hizo de moda, y sabido es que cuando lo mismo un manjar que un traje logran tan gran fortuna, se vuelven indispensables para ciertas clases sociales, que de no amoldarse á las tiránicas exigencias de la moda se creyeran irremisiblemente deshonrados.

¿Es buena la sopa germiny? Juzgue el lector por la siguiente descripción:

Para hacer la cantidad necesaria á cuatro ó cinco personas se tomarán unas cuantas acederas, se deshojan y quitan los rabos, se lavan varias veces con agua para despojarlas de la tierra, se exprimen y se cortan como hierbas destinadas á la sopa juliana. Después de colocar en una cacerola un trozo de manteca, se rehogan las acederas, se sazonan con sal y un poco de pimienta, si es que esta especie es grata al paladar de los convidados, y en cuanto las acederas se hayan rehogado, se echa agua en la cacerola y se las deja hervir durante diez ó doce minutos. Entonces se preparan en una sopera dos ó tres yemas del huevo por plato, un trozo de manteca de grosor de un huevo, un decilitro de leche para diluir la mezcla; y después de batida con bríos, y algunos momentos antes de servir la sopa, se añade un poco de perifollo y se

va vertiendo poco á poco el potaje en la mezcla, sin dejar de batirla, y se sirve inmediatamente, para evitar que la sopa se desarregle.

En muchas ocasiones se echa pan delgado, pero es preciso tener en cuenta que no se debe mezclar el caldo con el batido, sino en el preciso momento de servirla. Si en vez de agua se puede emplear *consommé*, la sopa resulta más suculenta.

### *Puré de jamón.*

Es una sopa muy fuerte, que resulta muy cara y conviene muy poco á los estómagos delicados, ni á personas cuyas facultades digestivas no funcionen perfectamente. Por eso es, que al insertar la receta de esa sopa aristocrática, lo hacemos casi exclusivamente á título de curiosidad.

Se preparará una puré de jamón, machacando en un mortero trescientos gramos de jamón previamente cocido, humedeciéndole durante la operación con *consommé* si lo hubiere, y de lo contrario con caldo del puchero pasado por el colador. Poco antes de acabar de machacar se adiciona un poco de salsa española aunque es preferible la salsa *soubise*, de que luego daremos la fórmula. Concluida esta primera operación se pasará por un tamiz. Después se le agregará el caldo que se estime necesario para hacer sopa suficiente para cinco ó seis personas. Dicho caldo ha de estar caliente. Se deja cerca de la hornilla, y quince minutos antes de sacarlo á la mesa se le añade media botella de vino de Madera ó de Málaga viejo. En fin, se terminará poniéndole un poco de manteca fina, y calentándolo suavemente al baño María. Se preparan y frien unos cortezones de pan, se moja y se sirve.



*Salsa soubise.*

Se toman unas cuantas cebollas pequeñas, se mordan, se limpian, y con agua hirviendo se hacen blanquear; se cortan en rodajas ó en cuadritos y se escurren.

En una cacerolita se las pasará por manteca (unas cuatro onzas), y después se les echará un par de cucharadas de harina. Se agregará un cuartillo de nata doble. Colocada sobre un fuego algo vivo, se la deja apurar hasta que adquiere cuerpo y quede blanca. Para que no quede agarrada al fondo hay que remover sin cesar con la cuchara de madera. Antes de retirarla del fuego se agregará una cucharadita de azúcar blanca. Después se pasa por el tamiz. Procurad en todo caso que quede bien de sal.

*Jamón cocido.*

En primer lugar debe, si lo que se quiere preparar es un jamoncito entero, limpiarlo convenientemente, despojarle de las partes demasiadas grasas y arreglarle el mango.

Después se pondrá en agua fría para desalarle un poco, y al cabo de dos ó tres horas se escurre, se envuelve en un lienzo limpio y se le echa en una marmita con agua, vino, zanahorias, cebollas, perejil, laurel, y si se gusta, un poquito de puerro. Se coloca sobre un fuego vivo y se le deja hervir por espacio de cinco ó seis horas. Cuando la cocción esté terminada, se saca el jamón, se desenvuelve y quita el lienzo, y luego se adereza con hierbas finas bien picadas. En vez de servirle como acabamos de indicar, hay quien lo prefiere salpicado solamente con azúcar.

*Rosbif.*

El rosbif y el bissteack son las dos

preparaciones de la cocina inglesa más universalmente conocidas, hasta el punto de haber adquirido cartas de naturalización en la cocina de todos los pueblos europeos y americanos.

El rosbif sobre todo es un buen manjar, sólido y saludable. Se prepara con carne del lomo de buey; es decir, con los trozos magros que se hallan entre la cadera y las últimas costillas, carne que es reputada la más succulenta del animal, advirtiéndose de paso que el mejor trozo de lomo es el que se saca de la parte que se halla á igual distancia de la cadera y de la costilla, es decir, del mismo centro del lomo. Cuanto más joven sea y mejor cebado esté el animal, dicho se está que mejor será el rosbif, como que será más tierno y más jugoso. En todo caso, siempre que resulte dicha carne dura y carriada será preciso manirla convenientemente.

Ya preparado el trozo de carne, se revuelve ó repliega la capa superior por bajo como se acostumbra hacer, se ata la pieza y se envuelve en un papel engrasado. Así dispuesto se asa en la forma ordinaria, atravesando el rosbif con el asador ó se enfila á lo largo, según sea el más ó menos grueso, haciendo pasar el hierro por encima del hueso medio del filete grande y del pequeño, sujetándolo con un par de broches de hierro, colocados el uno en la parte inferior y en la superior el otro. Pero si por ventura se prefiere hacerle cocer al horno se colocará sobre una cacerola ó una plancha con reborde, poniendo sobre esta una rejilla bastante elevada para que la grasa detenida en la plancha no llegue á la carne. De esta manera, si se rocía y vuelve la pieza á menudo, se ob-

tiene un rosbif exquisito. Si se emplea el asador, debe estar bien rociado el rosbif con el jugo de la grasa, pero cuidando de tomar únicamente grasa, porque si se recoge junto con las partes acuosas, resultaría en malas condiciones. Todo rosbif de cuatro ó seis libras, ya se emplee el asador para pasarle, ya se utilice el horno, ha de estar hora y media á la lumbre, si el fuego se gradúa convenientemente; un cuarto de hora antes de quitar el rosbif de la lumbre debe separarse el papel que le envuelve; la sal no debe echarse sino poco antes de terminar la operación.

Para servirlos es costumbre sacarlos á la mesa solos, sin ninguna clase de jugo, salsas ni adornos, cuyos accesorios deben servirse siempre por separado. Estos adornos se componen comunmente de patatas cocidas, en puré ó fritas, si bien también se suelen servir con toda otra clase de legumbres, como judías, coliflores, coles comunes ó de Bruselas.

#### *Cola de carnero con aceitunas.*

Ya en otra ocasión hemos indicado algún guiso de este género, y del que vamos á dar la receta, sólo podemos decir que es un plato bastante bueno.

Escójanse unas cuantas colas de carnero, límpiense, escáldense y quítense las puntas que para nada sirven. Enseguida se ponen en una cacerola con dos cebollas pequeñas, un trozo de zanahorias y manteca de vacas; se rehogan las viandas á fuego lento, salteándolas y sazónándolas, y cuando hayan adquirido buen color, se espolvorean con un puñado de harina, se cubren con caldo bien caliente, un poco de jugo y un poco de vino blanco; se hace hervir el li-

quido, y á los diez minutos se retira á un lado del fuego, adicionando un poco de caramelo á la salsa, si esta no hubiese tomado bastante color. Así que las colas se hallen bien cocidas, se echa la salsa en una cacerola, colándola, se desengrasa cuidadosamente, se la agrega un cuarto de vaso de vino blanco, se reduce hasta que quede completamente trabada; se echan entonces las colas en la cacerola, y á los dos minutos se mezolan las aceitunas con el guiso, y se echa en una fuente la preparación.

#### *Gallina dorada.*

La gallina se dora después de medio cocida en la olla, ó en un caldo cualquiera condimentado á la manera ordinaria; es decir, con sal, pimienta, cebollas, tocino, etc. Se escurre del caldo, se coloca en el asador y se pone sobre un fuego lento, no sin haberla guarnecido antes con bordas ó lonjitas de tocino, que se quitarán cuando el ave esté á medio asar. Se la deja aún un poco en el asador para que tome color, y mientras está caliente se unta con yemas de huevo batidas. Se puede servir sola, ó bien espolvoreada de canela y azúcar, como se guste.

PETIT VITEL.

## LO UTIL Y LO AGRADABLE

### **La cre para sellar cartas**

He aquí una de las muchas recetas conocidas:

Trementina de Venecia, 210 gramos.

Goma laca, 480 gramos.

Resina, 90 idem.

Blanco de España en polvo, 90 idem.



Bermellón, 240 ídem.

Esencia de trementina, 30 ídem.

Se derrite primero la goma laca colocándola en un cazo de hierro sobre áscuas de carbón bien encendido, y se añade la mitad de la trementina de Venecia y poco más de la mitad del blanco de España, y otro de bermellón, agitando sin cesar. Cuando estas materias están bien incorporadas se echa la esencia de trementina y el resto de los ingredientes. Se divide en trozos que se echan sobre un mármol calentado por debajo, se estiende en forma de barritas cilíndricas, rodándolas con una tablita de madera dura.

### Para envejecer los licores

Entre los procedimientos recomendados para que envejezcan los licores, ninguno ha obtenido tan buen éxito como la aplicación hábil del calor.

Si el líquido se halla en recipientes bien cerrados con la menor cantidad de aire posible y se lo eleva á una temperatura de 4° á 25°, se observará que envejece de un modo rápido. Si el calor se aumenta hasta 60 ó 70 grados y se mantiene por espacio de diez á doce horas, el líquido habrá cambiado de tal modo, que al cabo de una ó dos semanas de reposo podrá pasar perfectamente por viejo.

Mr. Teodoro Ruggles Fimby, de Washington, ha concebido un procedimiento para hacer envejecer los licores, que se basa en las precipitadas observaciones.

Los recipientes que contienen el alcohol encuéntranse colocados en vagonetas sin muelles que ruedan sobre rails puestos en forma que produzcan fuerte agitación. Como

ésta se prolongue, facilita la oxidación del alcohol amílico.

Los vehículos pueden correr sobre vías sin límites ó los rails pueden colocarse sobre una tarima giratoria á la cual se imprima un movimiento de rotación. Las variaciones de temperatura activarán la transformación del líquido.

### Ebano imitado

La madera del manzano adquiere un color negro mate, que no sólo imita al ébano, sino que la supera sobre todo cuando éste no es de superior calidad.

Desde luego, sólo sirve para simular las obras de ébano mate talladas y torneadas, pero no las que se destinen á pulimentarse.

He aquí la receta: Se mezclan dos partes de nuez de agalla negra con quince de vino común, y se deja en reposo durante algún tiempo en una estancia abrigada; después se traspasa y aún se cuele el líquido para quitar las partes de agalla que sobrenaden, y por último, se agrega una cantidad de agua igual á la mitad de su volumen.

Enseguida se prepara de igual modo una disolución en agua de sulfato de hierro, y sin más, quedan hechos los ingredientes necesarios cuyo empleo es muy sencillo; ante todo se baña el objeto con la primera mistura, y después con la segunda, formándose sobre el mismo una capa de tanato de hierro; que tiene un color negro mate de muy buen efecto, el cual será tanto más subido y permanente, cuanto más concentrada esté la segunda disolución.

Dadas las buenas condiciones del manzano para el trabajo y buen aspecto de la obra, será muy ventajoso

el empleo de este procedimiento á fin de imitar el ébano.

#### **Contra la humedad de las paredes.**

Nada tan perjudicial á la salud, tan sucio y repugnante como una pared húmeda en el interior de una habitación. La ciencia ha aconsejado y puesto en práctica muchos y varios procedimientos para remediar este inconveniente. Para preservar las paredes de nueva construcción rebosadas y enlucidas con con yeso de la humedad háse empleado el siguiente método.

Se hace hervir aceite de nueces, y á intervalo de un día, se les dan dos ó tres baños á las paredes nuevamente construidas. Después se pintan al óleo, de cualquier color. Penetrando el aceite en los pozos del yeso, los obstruyen de modo que impiden la humedad de llegar á la superficie del muro y causar con sus exhalaciones los males que siempre acarrea.

#### **Vinagre de Estragón.**

En un vaso de asperón echad ocho litros de vinagre, 240 gramos de estragón, doble de esta cantidad de chalotes, seis ó siete ajos, tres ó cuatro docenas de clavos de especia, de 25 á 30 gramos de bálsamo é igual cantidad de flor de sauco. Se pone la vasija al sol y se deja macerar la infusión por espacio de cuarenta ó cincuenta días. Unos veinte días después se añade un litro más de vinagre, y desde luego ya se puede usar.

#### **Las diversiones.**

El error más peligroso, en punto á moral social, es la supresión sistemática del placer. La virtud rigurosamente correcta, es una aristocracia; todo el mundo no se atiene lo mismo á ella. El que ha recibido

el privilegio de la nobleza intelectual y moral, está más obligado; pero la buena vieja moral gálica no imponía las mismas cargas á todos: la bondad, el valor y la alegría, la confianza en el Dios de las gentes honradas, bastan para ser salvados. Es preciso que las masas se diviertan. Por mi parte, no experimento ninguna necesidad de diversión exterior; pero tengo necesidad de sentir que se diviertan al rededor mío; gozo con la alegría de los demás.—*Renán.*

#### **Un hecho curioso.**

Cuando en 1837 azotó el cólera morbo asiático á los desgraciados moradores de la ciudad eterna, pudo observarse una cosa bastante singular y es, que en todos los puntos y en sus alrededores en donde había tenerías, fueron escasísimas las invasiones y fallecimientos por causa de la terrible plaga.

Parece, en efecto, que el polvo de la corteza de roble empleada por los curtidores para curtir las pieles, es un excelente preservativo contra la invasión del cólera morbo asiático y de otras enfermedades.

En esta época en que la epidemia colérica se ha convertido, por decirlo así, en cosa corriente, no será malo que la gente conozca hecho tan notable.

Se ha observado en varios centros de población de diferentes países de Europa y de América, que el cólera y demás enfermedades infecciosas atacan raramente á las personas empleadas en las fábricas de perfumería.

Una cosa análoga sucede con las que manipulan mucho con los productos llamados *especias*.

De todo lo que antecede, fácil es deducir que son magníficos preser-



vativos para el contagio de las enfermedades epidémicas el tanino, las especias y las esencias cuanto más fuertes mejor, que lo mismo sucede con las flores y plantas ó sus esencias en caso de no podérmolas procurar.

### Los efectos del sueño.

Según Velez Guevara:

«Habiendo perdido cierto gentil-hombre gran cantidad de dinero á primera de Alemania, levantándose muy airado de la mesa, y desenvainando de su espada dijo: «¿no hay ninguno que se mate conmigo?» Como todo hombre callase, á cabo de rato, por ser muy gran noche, asentose en una silla, do luego fué adormido. Después, levantándose otro desesperado, porque también había perdido, y desenvainando su espada, dijo: «¿quién es el que buscaba que me matase con él? Salga, si es hombre de su palabra.» Como el otro se hubiese despertado y lo oyese, respondióle tomándole por la mano: «hermano, dormid un poco sobre ese negocio, como yo, que después hablaremos.»

## Conservas

### *Puding de leche.*

Este, como todos los demás *pudings*, pertenece de derecho á la repostería inglesa, pues sabide es que el *puding*, bajo sus múltiples formas y maneras de prepararle, es el pastel predilecto de los sajones.

Para preparar el de leche se cuece en una cacerolita un cuartillo de leche pura, con la cantidad de azúcar que sea necesaria. Se añade una rajita de canela y un poco de sal; échesele medio pan desmenu-

zado, después de bien desleído añádense unas pasas enteras, almendras tostadas, un poco de limón rallado, una rajita de canela, dos clavitos, seis huevos batidos, dos cucharadas de mantequilla y medio vaso de vino generoso, y mézclase todo muy bien. Después se unta un molde también con mantequilla. Se echa dentro el indicado compuesto y se coloca entre dos fuegos muy lentos. Cuando esté cocido se vacía en una fuente y se espolvorea con azúcar y canela, adornándolo con almendras confitadas ó bañadas.

### *Puding de olla.*

Tómese un poco de pan mojado en el caldo de la olla. Por otra parte se deslien unas hebras de azafrán en harina y un poco de manteca; se pican en pedacitos muy pequeños, un par de longitas de jamón entrevelado, dos cebollas, un poco de apio y otro de perejil y cuatro ajos. Se mezclan estos ingredientes con la masita hecha de azafran y pan; después se agregan dos huevos batidos, un clavillo, seis granos de pimienta, sal, un poco de puré hecho con una patata cocida en la olla, nuez moscada y dos cucharadas de manteca, la pechuga de un pollo muy bien picada, algunas alcaparras y almendras tostadas. Se amada ese compuesto y se echa en un molde untado de manteca y espolvoreado con pan rallado. Se ha de cocer en su mismo molde á fuego muy lento. Se vacía en una fuente y se sirve algo caliente.

### *Bizcochos de viento.*

En la composición de estos bizcochos entra, como en todas las demás clases, harina, huevos, azúcar, almidón y una ú otra esencia, de

manera que únicamente en la manera de fabricarlos se diferencia.

Se cojen las claras de doce huevos y se baten hasta el punto de nieve, valiéndose de una escobilla de alambres ó de un batidor. Sin parar de rodar ese instrumento se va añadiendo con mucha pausa hasta trescientos setenta gramos de azúcar clarificado á punto de bola y pulverizado. Durante la operación el cazo, cazuela ó sopera en que se verifique, se mantendrá sobre un recalentador ó sumergida en un baño María, de manera que se conserve á una temperatura no muy caliente, pero tampoco fría. Cuando ya se haya incorporado bien todo el azúcar, se añadirán las yemas de los huevos previamente batidas aparte y á los que se habrá incorporado, mientras se batian, las raspaduras muy finas de la corteza de un limón. Se sigue batiendo con la escobilla; se pasa por el cedazo fino cuatro onzas (ó 120 gramos) de almidón en polvo y 150 de buena harina candeal, y lo mismo que se procedió para el azúcar, se va incorporando poco á poco á la mezcla que se menea sin cesar. Acabada la incorporación de todas estas materias quedará perfeccionada la masa.

Falta ahora fabricar los bizcochos; es decir, dar forma á la masa, operación á que llaman los pasteleseros *escudillar*. Para ello se sirven de una manga semejante á la que usan para hacer los melindros, en la cual se introduce la masa. Abriendo y cerrando con los dedos la boca, y apretando la bolsa se va derramando la masa sobre papeles, formando como unas lenguetas más ó menos largas. Las latas sobre las cuales se hallan tendidos los papeles se introducen en un horno caldeado modera-

damente y alumbrado en su interior con luz de virutas. Han de permanecer en el horno el tiempo indispensable para que tomen color, sacándolos en seguida y arrancándolos del papel cuando estén frios.

Sólo advertiremos que esa masa de bizcocho no puede guardarse muchas horas, pues, de lo contrario, se aguaría, y en su caso ya no sirve para nada.

#### *Jarabe malvavisco*

Este jarabe, cuando bien preparado, posee gran parte de las cualidades curativas del cocimiento de la raíz de la misma planta, el cual, como todos saben, calma la sed febril y la causada por sustancias acres, aumenta ligeramente el curso de la orina y calma los cólicos nefríticos.

Entre las diferentes fórmulas conocidas para su fabricación, he aquí una sencilla:

Se toma media libra de raíces de malvaviscoazonadas, se mondan, se limpian bien y se cortan en pedacitos del grueso de un dadal. Se hacen cocer con un cuartillo y medio de agua, y cuando haya hervido mucho, cuando el agua empiece á ponerse viscosa, las echáis en un colador ó en un tamiz para separar la cocción. Luego se pone kilo y medio de azúcar á disolver y se agrega la disolución al cocimiento de malvavisco. Se calienta fuerte, se saca, y antes de dejarle enfriar, se pasa por una estameña. La volvéis á la lumbre, y para clarificarla espumaréis cuidadosamente cada vez que el líquido se eleve. Cuando esté cocido se vuelve á pasar por la manga, y cuando esté completamente frío se pone en frascos ó botellas.

JACKSONVILLE.



## TUESTOS Y FLORES

¿Por qué nos encantan las flores?

¿Por qué ejercen sobre nuestros corazones tan misteriosa influencia?

Porque esos multicolores céfiros y rubíes que engalanan los campos, los jardines, los invernaderos y los balcones y ventanas de nuestras moradas, son aun para nosotros un profundo misterio de la naturaleza: porque la brillantez de sus órganos nos deslumbra; porque el aroma embalsamador de sus corolas nos embriaga agradablemente; porque sus vistosas formas, porque sus infinitos matices atraen nuestras miradas y nos recrean suamente; porque con su lenguaje mudo advierten al hombre que ellos son una manifestación imponente de la pródiga omnipotencia del Creador. Al amante enamorado, las flores les recuerdan los encantos y embelesos de la mujer amada. Su vista y contemplación inspira al poeta, regocija el corazón del joven, consuela y suaviza la melancolía del anciano, y llena de santa unción las halagüeñas esperanzas de la madre, que cree ver en esas manifestaciones de la fecundísima naturaleza una imagen de su tierna progenitora.

Todo eso son las flores, cuyas gracias, cuyas bellezas, cuyo aroma, cuya elegancia seductora, cuya brillantez irremisiblemente atractiva, sería casi una temeridad querer celebrar. ¿Quién no se ha sentido mil veces atraído por la esbeltez del clavel, del tulipán y de la azucena? ¿Quién no se siente admirado por la esplendor de las rosas, de los ranúnculos, de las camelias, de los cactus y de las magnolias? Y ¿quién no ha tenido, siquiera una vez en su vida, la pretensión ingenua de

expresar sus sentimientos de ternura por medio de un ramillete á la dama objeto de su adoración?

Pero volvamos á nuestro asunto.

Por mil y mil razones las flores han sido en todos los tiempos objeto del culto y veneración del hombre, y se comprende, por lo tanto, que les haya dedicado siempre esmerados cuidados y preferente atención.

Entre los naturalistas aún no está del todo deslucido, lo que debe entenderse por *flor*, y la mayor parte de ellos desconían de hallar una definición exacta y científicamente satisfactoria de esa parte de las plantas.

No es del caso ni mucho menos hacer aquí una exposición metódica de las muchas opiniones emitidas sobre las flores por eminentes botánicos. Sólo transcribiremos, por recordarnos la más aproximada á la realidad de los hechos la de Saint-Hillaire; dice ese sabio: «Que la flor consiste en una ó muchos órganos sexuales, desnudos unos y provistos otros de tegumentos, ó bien en uno ó más envoltorios, sin órganos de la generación». Otros botánicos, más sóbrios y elegantes, pero quizás menos exactos, han dicho: «Que la flor es la terminación orgánica del tallo». ¿Quién tiene razón? Todos y ninguno; y por eso decíamos al principio estas líneas, que la flor es aun un misterio, un secreto que la naturaleza avara oculta aun á las pesquisas de la ciencia.

Las propiedades de las flores son innumerables.

El naturalista Lineo estudió detenidamente el fenómeno singular que muchos de ellos ofrecen, de abrirse ó cerrarse á ciertas determinadas horas del día ó de la noche. Las hay que durante el día abren

sus corolas, y las hay que, al contrario, parecen profesar horror á la luz clara del día. Ese naturalista dispuso la serie de vegetales, según la hora del día en que sus flores se abren, y formó de ese modo un horario á que dió el poético nombre de *Relój de Flora*.

Otros se han dedicado á estudiar las notables propiedades higrométricas de algunas flores, y han designado con el nombre de meteóricas las que sufren alteraciones momentáneas, se abren ó se cierran según los cambios atmosféricos.

A esa categoría pertenece el *Sonchus sibiricus*, que dicen abre sus hojas por la noche si al día siguiente ha de llover; el *calendula pluvialis*, que las cierra cuando amenaza lluvia; extrana propiedad física que es común á muchas de las especies pertenecientes á la familia de las *Compuestas*, con las que el botanista Bienkander formó su original *Higrómetro de Flora*.

¿Qué decir de los usos económicos y medicinales de las flores? De ellas se sacan por destilación aceites esenciales ó esencias tan ricas y apreciadas en la perfumería, como la de rosas, la de espliego, la de azahar y la de claveles. Por infusión les robamos parte de sus perfumes y las adaptamos á nuestras necesidades ó á nuestros placeres. Los médicos y los farmacéuticos recurren á diario á ellas para esos sencillos preparados con que se alivian ó se curan las mil dolencias que amargan nuestra existencia. Las malvas, la belladona, el tilo, la flor de amapolas, las de las violetas, las del naranjo, la retama macho, la borraja, la manzanilla, el sauco y tantas y tantas otras.

Luego las flores nos son tan úti-

les como agradables; y si lo último no justificara nuestra predilección por ellas y los cuidados que le dedicamos, de sobra lo justificaría lo primero; y, bajo uno ú otro punto de vista, siempre resultará provechoso para el hombre el cultivo de las plantas que las producen y bien remunerado el trabajo que su cultivo nos cuesta.

Persuadidos, pues, por estas y otras consideraciones de peso que nos llamamos, de que en todas publicaciones que como *La Mesa Moderna*, lo útil debe ir hermanado con lo agradable, por la sencilla razón de que la humanidad necesita mezclar constantemente lo uno á lo otro para hacer más llevadera esta existencia terrenal tan sembrada de pesares y de sinsabores, hemos creído conveniente abrir una sección destinada á dar algunas sencillísimas, no diremos nociones, sino indicaciones, relativas al cultivo de plantas, dentro los modestos límites del hogar doméstico, en el que ejerce jurisdicción suprema la verdadera amante de las florecitas: la mujer.

*Tiestos y flores* hemos titulado nuestra nueva sección, y en ella sólo nos proponemos coayudar los esfuerzos de nuestros lectores, facilitándoles por medio de sucintas indicaciones, la grata tarea de producir esas vegetaciones de adorno con que se engalanan tanto en nuestro país, salones, ventanas y balcones.

Con que hasta el próximo número.

EL JARDINERO.