

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 1.º DE FEBRERO DE 1894



HEMEROTECA
MUNICIPAL
MADRID

Plato fuerte

EL JUSTICIERO

El drama que voy á relatar data de ayer.

Indudablemente, nuestra sociedad se renueva á cada instante, sin tener en cuenta las leyes que la rigen.

Cada cual tiene su moral, su justicia y su religión sin milagros.

Hace algunas semanas, una joven de veintidós años, la condesa de Premedis, fué encontrada muerta en el tocador de su quinta, situada en las cercanías de Niza.

A su lado se halló un revolver que denunciaba su crimen.

¿Se había suicidado la condesa?

En los libros del registro civil figuraba con el nombre de Marta Ferrier, y la alta sociedad sabía que era hija del Marqués de Morenay y de una bailarina del teatro de la Opera.

El señor de Morenay, que había puesto á su hija en un colegio, no podía casarse con la madre, por razones de familia; pero más tarde reconoció al fin á la niña.

Marta de Morenay era una criatura en extremo deliciosa, esplendente de gracia y de belleza.

En el colegio la adoraban con delirio y, tanto sus maestras como sus compañeras, la colmaban de besos y de caricias.

Terminada su primera educación, el señor de Morenay llevó á Marta á su casa, dándole por institutriz una señorita irlandesa, encargada de completar los conocimientos que la joven debía adquirir.

Cierta mañana, el conde de Premedis fué á almorzar á casa de su amigo el marqués de Morenay.

Cuando trajeron los cigarros, Marta dió un beso á su padre y se retiró á sus habitaciones.

Mr. de Premedis dijo entonces á su amigo:

—Mi querido Morenay, tengo treinta y nueve años y 80.000 francos de renta. Nuestros antepasados estuvieron juntos en Fontenay y...

—¿Qué?...

—Nada, amigo mio, que estoy perdidamente enamorado de Marta y que tengo el honor de pedirte su mano.

—¿Pero lo has meditado bien?

—Me he hecho todas las reflexiones imaginables y he calculado la diferencia de edades. Ya sé que tu hija no tienes más que dieciocho años.

—Ahora mi conde—contestó Morenay—sólo me falta interrogar á la niña. Dentro de una hora recibirás mi respuesta. ¿Pero sabes quién fué la madre de Marta? Mi hija lo ignora, y nada absolutamente sospecha.

—Estoy enterado de todo.

—Le he dado mi nombre y tu le darás el tuyo.

—De eso trato.

—Pero si la condesa de Premedis manchase su honor, no serás tu el marido, el encargado de lavar la afrenta, sino yo el padre. Procura ser feliz que yo velaré por tu buen nombre.

Marta se estremeció de alegría al tener noticia de su próximo casamiento.

Celebróse al cabo de poco tiempo el matrimonio, y los esposos realizaron el tradicional viaje á Italia.

El amor del conde de Premedis fué en aumento, y no se desmintió ni por un instante durante los tres años de su matrimonio con Marta.

Una noche, la condesa, que se hallaba en un teatro, se sintió ligeramente indispuesta y como víctima de un malestar pasajero.

Al levantar los ojos, había visto ante ella al Príncipe de San Vitale, que en varias ocasiones la había tenido en sus brazos en más de un baile de sociedad.

Desde aquella noche, Marta no fué dueña de sí misma y comenzó á pertenecer con el pensamiento y el alma á su rendido amante.

Cierta día entró de repente Monsieur de Morenay en la quinta de Monboron, después de haber esperado á que Mr. de Premedis hubiese salido de ella.

El marqués despidió á todos los criados y se presentó en el cuarto donde se hallaba su hija.

—¡Mi padre!—exclamó la condesa palideciendo.

—No, tu juez. «Si la condesa de Premedis manchase su honor, no serás tú—dijo á su marido—el encargado de lavar la afrenta, sino yo, el padre. Procura ser feliz, que yo velaré por tu buen nombre.»

Marta cayó de rodillas y murmuró con voz ahogada:

—¡Perdón, padre mio, perdón!

—No hay perdón para ti—contestó el marqués con acento de ira.

—Marta Ferrier, hija de una madre impura, cuya sangre corre por tus venas; no eres digna de llevar los nombres de Morenay y de Premedis.

Marta se había levantado.

—¡Piedad, padre mio! ¡Piedad en nombre de mis hijos!

El marqués sacó un revolver y disparó contra su hija.

Cuando al cabo de una hora llegó el conde de Premedis, se sorprendió de un modo extraordinario al no encontrar en su casa ni á un solo criado.

Al encontrar y ver al marqués, que venía hacia él, le preguntó con anhelo?

—¿Qué ocurre?

Mr. de Morenay le asió de la mano y le señaló el cadáver de la condesa, tendido en la alfombra.

El conde lanzó un grito de terror, dobló una rodilla y colocó la mano sobre el corazón de Marta, á la que cogió convulsivamente en sus brazos, llamándola y suplicándole que volviese á la vida.

—Marta—dijo entonces el marqués con voz reposada y grave—manchó tu nombre, y yo he cumplido mi palabra.

—¿Que has hecho, infeliz? ¿No sabes que yo la había perdonado?

En aquel momento se oyó una vozcecita infantil que, lloriqueando decía:

—¡Mamá! ¡Mamá! ¿Dónde estás?

AU RELIANO SCHOLL.

EL PAVO REAL

Cuéntase que Alejandro Magno fué el primero entre los griegos que vió el *Pavo real* cuando penetró con sus ejércitos en aquel misterioso país de las Indias, que tantos secretos encerraba y tantas sorpresas reservaba á la civilización del Occidente. Cuéntase también que fué tan grande y poderosa la sorpresa que la vista de esa magestuosa ave produjo en el ánimo del gran conquistador macedonio, que prohibió matarle, conminando con penas severas á los que se atrevieran á infringir su orden.

Las sagradas escrituras atestiguan que entre las cosas preciosas que traían á Palestina cada tres años las flotas del poderoso rey Salomón, contábanse los pavos reales como una de las más preciosas.

A falta de otros bastarían estos testimonios para acreditar que la magnífica ave que el genio poético de la Grecia dedicara á la reina de los dioses, Juno, es originaria de los fértiles países que baña el Ganges, de las Indias orientales, y que los primeros que la trajeron á Europa fueron los griegos.

Buffon, ese poeta del reino animal, nos ha trazado el siguiente cuadro de ese gallináceo que hoy es el principal adorno de nuestros gallineros y corrales.

«Si el imperio perteneciese á la belleza, y no á la fuerza, el pavo sería incontestablemente el rey de las aves; ninguna otra existe en quien la naturaleza haya prodigado con más profusión sus ricos tesoros: talla grande, porte imponente, andar altanero, figura noble, las proporciones de su cuerpo elegantes y esbeltas, todo cuanto anuncia un ser distinguido le ha sido concedido; un

penacho ligero y móvil pintado de ricos colores, adorna su cabeza y le eleva sin recargarla; su incomparable plumaje parece reunir en sí todo cuanto adula nuestra vista en el colorido tierno y fresco de las más hermosas flores, todo cuanto les dislumbra en los reflejos chispeantes de las piedras preciosas, todo cuanto les admira en los resplandores majestuosos del arco iris: la naturaleza no solamente ha reunido con el plumaje del pavo real todos los colores del cielo y de la tierra para hacer de esa ave la obra maestra de su magnificencia, sino que aun los ha amalgamado, surtido, matizado, refundido con su inimitable pincel, y ha formado con ellos un cuadro único, en el que resulta de su mezcla con matices más sombríos, y de su reciproca oposición, un nuevo lustre y efectos de luz tan sublimes, que nuestro arte ni puede imitarlos ni puede describirlos.

Pero esas brillantes plumas que con su brillo superan los más bellos colores, ájanse así como ellos, y caen todos los años. El pavo real, como si se avergonzara de su pérdida, teme demostrarse en ese estado humillante, y busca, para esconderse de toda mirada indiscreta, los sitios más retirados y sombríos, hasta que una nueva primavera, devolviéndole su ropaje habitual, le saca de nuevo en escena para disfrutar de los homenajes debidos á su hermosura; porque hay quien pretende en efecto, que se goza en ello; que es sensible á la admiración que produce; que el verdadero medio de obligarle á desplegar sus bellas plumas, consiste en pararse á mirarle con atención y prodigarle alabanzas; y que al contrario, cuando se le mira con frialdad y sin manifestar mucho in-

terés, replega sus tesoros y los esconde á la indiscreta vista de quien no sabe admirarlas».

Si para alabar al pavo real Buffon y tantos otros historiadores de la naturaleza, han empleado un lenguaje tan sublime y tan elevado como el de los párrafos que acabamos de traducir, cuáles no serán los colores con que le habrán descrito los poetas de todas las edades que han cantado sus bellezas. La brillante imaginación de los griegos hicieron del pavo real el atributo favorito de la diosa Juno, esposa del rey y señor de su deslumbrador Olimpo, y en los ojos de brillantísimos colores que matizan las extremidades de las plumas de su cola, creyeron ver los ojos del vigilante Árgos. ¿Qué menos podrán hacer en honor de la reina de las aves aquellas imaginaciones poéticas que llenaron la naturaleza de creaciones fantásticas á cual más bellas?

Hay muchas variedades de pavos reales. Los hay grises, blancos, negros, verdes, azules y amarillos, pero estos colores no son sino accidentales, pues de fijo sólo existen dos variedades que sean constantes y que podrían considerarse como dos razas distintas que son las del pavo blanco y del pavo empanachado. Sin embargo, existe otra especie no menos hermosa; es esta la del *pavo espicífero*, así llamado porque lleva sobre su cabeza un penacho en forma de espiga. Los españoles hemos designado con el nombre de pavo otra especie de gallináceo muy diferente del pavo real que es, el pavo de india ó simplemente pavo, que los franceses denominan *dindon*; pero este es otro pavo muy distinto del que ha motivado esta noticia, digno por muchos conceptos de tanta con-

sideración como el primero, y del que prometo ocuparme en el próximo número de LA MESA MODERNA.

J. S.

Lista de Platos

Bouride con alioli.

La bouride con alioli es una especie de potaje de ayuno que se estila mucho en las provincias del Mediodía de Francia.

Hé aquí cómo se prepara según la receta que el fondista Mr. Roubian de Marsella comunicó al autor del *Diccionario de cocina*.

Se cogen de toda clase de pescados propios para sopa, tales como rodaballo, barbada, lenguado, raya, etc., etc., y después de escamado, estripado y limpio, córtese en trozos y póngase en una cacerola con ajo, un ramillete de perejil, pimienta, especias finas, laurel, una corteza de naranja, y la sal que se juzgue conveniente. Se moja con agua hirviendo y con un vaso de buen vino blanco, y se hace hervir el tiempo suficiente para que el mojo quede reducido poco menos que á la mitad.

Se prepara un alioli ó ajiaceite á la catalana, para lo cual se machaca en un mortero un par de dientes de ajo, en cuya pasta se va dejando caer gota á gota aceite fino, removiendo continuamente y siempre del mismo lado hasta que el aceite y el ajo hayan adquirido la consistencia de manteca. Para facilitar la unión y suavizar el alioli se le puede añadir una yema de huevo. También se le puede echar unas gotitas de zumo de limón.

En una cacerola se echan dos ó

tres yemas de huevo en las que se desleirá el alioli. Sobre esta disolución se vertirá el caldo del cocido del pescado. Se menea muy bien, se coloca sobre fuego lento, dándole vueltas y se la tiene hasta que empiece á hervir. Se corta una sopa en fatías largas, se moja con el caldo y se sirve caliente. En cuanto al pescado se sirva aparte.

Lenguado á lo Joinville.

Es el lenguado uno de los pescados más estimados por los gastrónomos, tanto por su sabor cuanto por la firmeza y tiesura de sus fibras; pero tiene el inconveniente de no poderse usar sino en estado fresco. El lenguado abunda en casi todos los mares.

Para prepararlo á la manera dicha á la «Joinville», es preciso empezar por sacar los filetes á tres ó cuatro de los medianos ó gruesos, y ponerlos á cocer en una cacerola con un vaso de buen vino blanco, añadiendo sal, 200 gramos ó más de manteca, pimienta, limón y media docena de setas bien mondadas y aun mejor blanqueadas. Cuando estos ingredientes estén cocidos se ponen á escurrir en un pasador muy fino, se le agrega un poquito de manteca manida en el caldo, otro poquito de manteca de cangrejo, y en seguida se pasa por la estameña, no sin antes hacerlo escurrir. Se forma con dichos filites, en una fuente á propósito, un turbante, y se guarnece el centro y los bordes con colas de cangrejos y con trufas negras en el momento de servirlo.

Gallina con cebollas.

Preparada convenientemente la víctima del festín, se rehoga primero con manteca, tocino echo pedacitos para facilitar la fusión. Tan

pronto como el ave haya adquirido un buen color doradito, se la retira y se coloca sobre un platillo. Seguidamente se la vuelve á la misma cacerola, añadiendo manteca, si es necesario, la gallina limpia y socarrada. Cuando se ha rehogado bien y es de un hermoso color quitese á su vez. Después, con un poco de harina se hace un rojo á la manera ordinaria, el cual se moja con buen caldo. Se vuelve á poner la gallina con el estómago debajo, colocando también el tocino. En ese estado se añade sal y pimienta en pequeña cantidad, si se juzga conveniente para que el condimento quede bueno. Avivese el fuego, y tan pronto como haya principiado el hervor, modérese el fuego, prosiguiendo la cocción con mucha suavidad y cuidando de que la salsa no quede muy reducida.

Mientras esto se cuece, rehóguese aparte, en manteca: de quince á veinte cebollas pequeñas, cuidadosamente mondadas. Una vez rehogadas se las espelvoreas con un poco de azúcar blanca, y cuando estén ya bien garrapifadas se mojan con un poquito de caldo. Después se hacen cocer solas, para agregarlas luego á la salsa. Sin embargo, en vez de hacerlas cocer aparte también se las puede echar en seguida en la salsa para que cuezan en ella, pero en este caso hay que ponerlas lo menos una hora antes de completarla la cocción del ave. Antes de servir la hay que desengrasar la salsa, que se podrá reducir si no lo estuviera ya bastante. Se coloca la gallina con su salsa en una fuente y las cebollas se colocan alrededor.

Perdices á la catalana.

Después de cocidas las aves con sal, tomillo, laurel, ajos y pimienta

en grano, se pasa por un colador para separar los ajos y el laurel del agua.

Se rehogarán en seguida ligeramente en manteca que hierva bien, y luego se les agrega una salsa hecha con huevos batidos, harina tostada y el zumo de una naranja (ó de dos si las perdices fuesen tres), y media onza de chocolate rallado. Se pone sobre un fuego lento y se deja hervir tan solo unos diez ó doce minutos, después de lo cual ya se puede servir.

Lentejas á lo ama de casa.

Se refrescan y limpian y se ponen á cocer con agua un poco salada. Una vez cocidas se escurren y se ponen en una cacerola con un regular pedazo de manteca, agregando un poco de perejil bien picado, sal la que convenga y un poquitin de pimienta. Se saltean por espacio de doce ó quince minutos. Se ponen en la fuente y se adornan con unas cuantas cortezas de pan frito. Se sirven calientes.

Judías secas á la provincial.

Se pasan por agua para limpiarlas, y después se las muda el agua y se las deja refrescar dos ó tres horas. Se pondrán después en una cazuela de barro con buen caldo del puchero, tres ó cuatro cucharadas de aceite de buena calidad, un pedazo de manteca de cerdo, y como ingrediente fuerte un pedazo de carne de puerco salada. Añádase dos cebollas cortadas en rebanadas, un poco de perejil picado, pimienta, sal y nuez moscada para sazonar. Se pone sobre un fuego regular y se le deja cocer por espacio de tres horas y media más ó menos, de suerte que cuando lleguen las judías á estar cocidas se encuentren ligadas á punto.

Ranas con huevos.

Ténganse debidamente preparadas y blanqueadas las ranas que se quieran emplear en esta preparación. Póngase en una cacerola la cantidad de agua que se crea conveniente, con sal en proporción, ajos fritos y perejil. Cuando el líquido haya dado el primer hervor se echan las ranas, y una vez éstas cocidas unos huevos estrellados, que estén bien espacuosos. Se sirve caliente.

Cabeza de ternera en salpicón.

Escáldese para quitarla el vello raspando con un cuchillo esmusedo ó de poco corte, póngase en agua tibia ó fría para que suelte toda la porquería, para lo que bastará un baño de veinte y cuatro horas. Sáquese, escúrrase y quítense los huesos de la mandíbula inferior y el extremo del hocico, de manera que no queden más huesos que los del cráneo. Hecho esto, se frota bien con un limón la cabeza, se envuelve en un paño blanco limpio y se pone en una cacerola capaz, con agua sazonada con sal, pimienta, hierbas finas, un manojo de perejil, cebollas, zanahorias, miga de pan y dos ó tres cucharadas de harina. Se deja cocer el tiempo que sea necesario, y cuando la carne esté cocida se saca, se deja escurrir, se van extrayendo con cuidado los restantes huesos del cráneo, de manera que los sesos queden al descubierto. Se hace un picadillo de cebolla y perejil, se coloca en una fuente la cabeza y se adorna con dicho picadillo. Cada comensal la sazona á su gusto con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Salsa de trufas.

Píquense un par ó tres de trufas, rehóguense en manteca de vaca de-

rretida y con un poco de caldo de sustancia. Cuando la salsa haya suficientemente menguado, se espuma y se vuelve á echar manteca derretida. Cuando ya estén bien ligados todos los ingredientes se saca para usarla.

PETIT VITEL.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Microbios en todas partes.

Se ha descubierto que tantos los naipes usados como los billetes de Banco sirven de vehículo á los microbios de toda clase de enfermedades infecciosas.

Cuando estalló el cólera en Rumania, consideróse el billete de Banco como un objeto que debía ser sometido á la desinfección.

Los doctores Acosta y Grande-Rossi demostraron que el peso de los billetes aumentaba en razón directa de su circulación y que el número de los microbios á ellos adheridos seguía proporción análoga.

Sólo en un billete se encontraron 19.000 bacterias, entre las cuales hay que contar el microbio propio de los billetes de Banco, bautizado por el doctor Talamon con el nombre de *bacillus septicus aureus*.

También una carta escrita por un enfermo puede transmitir el contagio á la persona que la reciba.

Recientemente el doctor H. Christiani, de la Universidad de Ginebra, subió en globo á reconocer la atmósfera y ver el número de microbios que se agitaban á cierta altura.

El profesor ascendió á 1.800 metros de Ginebra, no encontrando á esa altura ningún microbio.

Al descender de 800 metros apa-

reció el microbio en cantidades pequeñas, pero en cuanto llegó á los 500 metros del suelo había ya un número muy respetable.

Puede asegurarse que de 800 á 1.000 metros del suelo en una gran ciudad, el aire es completamente puro.

Otro de los medios de transmitir los microbios es la costumbre de expectorar en los tranvías. Cuando se seca la saliva, el movimiento del carruaje y la entrada y salida de los viajeros hacen flotar en la atmósfera las bacterias arrojadas, las cuales son absorbidas por cuantos ocupan los vehículos.

Curiosidades

En un manuscrito del siglo XIV, conservado en la Biblioteca de Espinal, se encuentran datos muy curiosos acerca de la duración de la existencia del hombre y de algunos animales y plantas.

La forma de explicar esa duración no puede ser más original.

Resulta, según el manuscrito mencionado, que un perro vive nueve años; un caballo tres veces lo que un perro, ó sea veintisiete años; y un hombre (algo violenta es la comparación) lo que tres caballos, esto es, ochenta y un años.

Hasta aquí la cosa no tiene nada de particular. Pero ese manuscrito asigna á un cuervo nada menos que la existencia de tres hombres, doscientos cuarenta y tres años; á un ciervo, la de tres cuervos, setecientos veinte y nueve años, y á un roble... á un roble 2.187 años, que es el total de la vida de tres ciervos. ¡Asignar es!

Todos los coches de primera clase que salen de las casas más importantes de Chicago, se hallan mon-

tados sobre ruedas de papel comprimido, que reúnen la ventaja de disminuir las vibraciones y de disminuir, por consecuencia, el desgaste de los ejes.

Los carruajes provistos de estas ruedas duran cinco ó seis veces más que los montados sobre hierro ó acero.

Las ruedas de papel pueden recorrer de 800.000 á 13.000.000 kilómetros antes de quedar inservibles.

Estas ruedas se hallan formadas de una bovina central de papel encerrada entre dos discos de acero de seis milímetros de espesor, unidos por dos hileras circulares de clavijas de hierro.

El papel que se emplea es de cartón paja que se colocan unas sobre otras á medida que se van endureciendo por medio de cola fuerte.

A acto continuo se dejan en una habitación convenientemente caldeada y luego se comprimen con una prensa hidráulica, que reduce en más de la mitad el espesor de la rueda.

Para hacer una de éstas es necesario emplear unas doscientas hojas de papel.

Manera de limpiar los cobres dorados.

Además del conocido procedimiento de frotar los objetos de cobre dorado con una piel de guante y el rojo de Inglaterra, procedimiento de los más fáciles y más prácticos, que los limpia muy bien, se usa también el siguiente:

Se disuelve en agua un poco de jabón, y en un perol se pone al fuego calentándolo hasta que hierva. Entonces se arrojan los objetos que se quieren limpiar en dicha disolución, frotándolas al propio tiempo con una brocha mediana de cerda

dura y fuerte. Hecho esto se retiran del agua jabonosa y se echan en un caldero con agua hirviendo. Se vuelven á frotar con objeto de acabar de hacer desaparecer las manchas y despojarla del agua de jabón que aun retuviesen. Se dejan al aire por espacio de tres cuartos de hora para que sequen, y cuando estén bien secos se frotan fuertemente ó con un lienzo ó con una piel de guante, principalmente en las partes unidas, á fin que por este procedimiento adquirieran todo su brillo. Dicho se está que las partes mates de los objetos no deben frotarse, sino espigarse bien.

Conservas

Rosquillas de Bama.

Estas rosquillas se hacen aún bastante en nuestras provincias de Levante, en donde hacen parte de la pastelería casera.

Se toma media libra de avellana tostada y otro tanto de almendra, se monda, moliéndola después para hacer una harina fina. Se mezcla con otra media libra de azúcar florete pasada por el tamiz, y se le echan las yemas de nueve huevos frescos. Todos estos elementos se amazan bien en un cazo ó en un barreñito barnizado. Cuando la masa esté bien tomada y compacta se espolvorea con harina un tablero liso, se saca la masa, se pone sobre el tablero y se hacen las rosquillas, á las que se dará la hechura de unos rollitos estirados, del grueso del dedo meñique. Luego se colocan sobre planchas aceitadas que se ponen en un horno flojo para que cuezan el tiempo que sea necesario.

Panecillos americanos.

Se mondarán 100 gramos de buenas almendras crudas, pasándolas primero por el agua hirviendo, y después se rocían con un poco de ron. Se ponen en un mortero y se machacan bien, hasta que queden reducidas á una pasta fina, la cual podrá rociarse tambien con unas gotitas del mismo licor. Se agregarán dos ó tres clavos de especia pulverizados y la cantidad necesaria de azúcar en polvo. Con todos estos elementos se formará una masa de bastante consistencia, que se aplana con un rodillo de madera. La masa así preparada se cortan los panecillos á cuadrado ó con moldes de hoja de lata y se cuecen ligeramente al horno flojo, sobre papel. Si se quiere variar bastará mezclar con la masa que acabamos de indicar un poco de crema de melocotón, de fresa, de chocolate ú otro.

Panecillos de munición.

Se preparan y machacan bien dos onzas de almendras hasta reducirlas á pasta fina. Por otro lado se disuelven siete onzas de buen chocolate en un poco de agua de azahar y onza y media poco más ó menos de corteza de limón confitado y cortado en tiritas muy finas; añádese á esta última mezcla tres melocotones confitados, tambien muy machacados. Hechas estas dos preparaciones, para ponerlas á punto, se baten en una cacerola, ó mejor en un lebrillo barnizado siete ú ocho huevos con media libra de azúcar blanca, y cuando ya esté batido se le agregará la pasta de almendras primero y después la masa de chocolate y mezcla descrita, pero sin cesar de batir, con el fin de que las materias se incorporen intimamente. En seguida se agrega al todo

tres claras de huevos muy bien batidas, y se vuelve á batir con la espumadera ó con la escobilla de alambres.

Se tiene á propósito un molde de hoja de lata, del tamaño y forma de un pan de munición, y se le untá ligeramente en su parte interior con cera virgen. Se vierte en seguida en la cavidad de ese molde la masa que acabamos de indicar. Seguidamente se mete á cocer en un horno regular. Hay que dejarle de veinte á treinta minutos, según la fuerza del horno, y cuando esté cocido se saca y se vuelve el molde sobre una fuente grande después de dejarle enfriar unos quince ó veinte minutos.

Pralinas.

Se ponen en un cazo ó perol seis onzas de azúcar blanca en polvo con tres y medio decilitros de agua ó poco más; añádase doce onzas y media de buenas almendras mondadas y groseramente picadas. Se coloca sobre un fuego fuerte y se deja hervir. Tan pronto como la ebullición haya evaporado todo el agua; esto es, cuando la mezcla haya adquirido un color oscuro y se haya mezclado perfectamente con las almendras, se retira del fuego y se traslada la mezcla sobre una tela metálica, para que escurriéndose se desprenda el poco líquido que hubiere quedado. Este líquido se vuelve al mismo perol ó cazo, y se le agregan otras seis onzas de dicha azúcar blanca pulverizada y un poco de agua para que se liquide más fácilmente. Se coloca sobre un fuego vivo y se sigue la coción hasta que el azúcar se convierta en pasta. Entonces se incorporará á las almendras. Se extiende la masa, aún caliente, y se divide en forma

de bizcochos. Antes de dejarlos enfriar se pueden aromatizar rociándolos ligeramente con unas gotitas de agua de resas ó de azahar. Se colocan sobre las pralines ligeramente espolvoreadas con azúcar, una placa metálica, sea de hierro sea de hoja de lata, de manera que no los toque; es decir, separada de ellos un centímetro. Sobre dicha placa se pone lumbre fuerte y al cabo de unos minutos se aparta.

Crema religiosa.

Es una crema casera que en Francia se hace mucho. Su fabricación no es difícil. Consiste ésta en poner en una cacerola una cucharada grande de harina enjuta, de buena calidad, bien blanca y media libra de azúcar blanca en polvo, añadiendo un par de pulgaradas de sal en polvo. Se aromatiza con una infusión de vainilla de limón ó de corteza de naranja. Se baten bien ocho yemas de huevos y se les incorpora la harina; se agrega cosa de un litro de leche buena ó de nata hirviendo. Se coloca esta crema sobre la lumbre lenta. En cuanto empieza á hervir se saca y se vierte sobre un plato hondo, en donde se la deja enfriar.

A esta crema se le acostumbra á poner un aderezo compuesto de esta manera:

Se toman las yemas de cuatro huevos duros (en agua hirviendo), se estrujan y se mezclan con un poco de azúcar aromatizada con la misma esencia que hayáis empleado para la crema. Se deslíe en un poquito de la propia crema y se pasa por un tamiz de crin. Con esto se forma una especie de espuma blanca, vistosa con la cual se hace al rededor del plato de crema una corona ó una torrecilla en el centro.

Huevos de sorpresa.

Los huevos de sorpresa, mejor dicho, la sorpresa de huevos, consiste en rellenar estos con una crema cualquiera.

Hé aquí como se suele proceder á esa delicado relleno, suponiendo que se tengan preparadas dos ó tres clases diversas de cremas claras.

Se toman una docena de huevos frescos, y haciéndoles un pequeño agujero á cada uno en las extremidades, se introduce una paja y un palillo y meneándola ó dándole vueltas de derecha á izquierda se rompe la esferita de la yema, hecho lo cual, soplando por uno de los agujeritos, se vacían uno por uno, recogiendo el contenido para utilizarlos para tortillas ó en otros guisos que convenga. En cuanto á las cáscaras enteras que hay que tratar con cuidado para no romperlas, se echan en agua clara para limpiarlas al interior. Se escurren muy bien y se ponen á secar al aire libre. Mientras tanto, con un poco de yema de huevo y un poco de harina, se forma una pasta pegajosa con la cual se tapará uno de los agujeritos de cada cascarrón. Cuando seque y adquiera consistencia ese mastico, se forman con papel muy ligeramente untado de manteca unos embutidos de pitón muy delgado que puedan introducirse en los agujeritos de los cascarrones, y con este instrumento improvisado se llenan, si tenéis dos clases de crema, seis de cada una, y si tres cuatro de cada una. Las cremas que más convienen para esto son las de café, de chocolate, las de naranjas, etc. Una vez lleno, (dejando sin embargo un pequeño espacio vacío) y colocados sobre hueveras para que no se viertan, con la misma

pasta viscosa de que hemos hablado, se taparán los agujeritos, y se les pone á secar al aire en un puesto calentado.

Se ponen después estos huevos así rellenos en una cazuela honda, con agua que se hace calentar lentamente para que no se escloten los cascarrones, elevando progresivamente la temperatura y cuidando que no llegue el agua á hervir. Cuando ya estén cocidos se sacan, se arranca la masilla que tapa los agujeros, se limpian bien, y puestos sobre una servilleta se sirven como entremés.

JACKSONVILLE.

TIESTOS Y FLORES

Como no nos proponemos escribir todo un tratado de floricultura sino dar á nuestros lectores, como ya dejamos indicado, unas sencillísimas nociones, ó mejor dicho, indicaciones sobre la manera de cultivar esas elegantes plantas con que las señoras gustan engalanar ventanas y balcones, nos abstendremos de entrar en una infinidad de detalles que, sobre llevarnos más allá de los límites que nos hemos trazado y á que nos reduce el espacio de que disponemos en las columnas de esta Revista, de muy poco servirían á nuestros lectores.

Es, no obstante, diremos algo relativamente á

Tiestos, cajones y macetas.—Estos son los chismes hasta hoy empleados para criar flores y arbustos, no solamente en las habitaciones si que también en los mismos jardines. En primer lugar debe procurarse que sean de dimensiones proporcionadas al volumen, aseo de la planta y al desarrollo de sus raíces, teniendo en

consideración mientras más sitio tengan para desarrollarse con facilidad, tanto mejor será para la futura lozanía del individuo, pues cuando más sitio hallen las raíces para alargarse en todo sentido en la tierra que las nutre, más vigorosa será la planta y más abundante floriscencia dará en su día, con tal que la tierra ó abono le sea todo lo favorable posible. La razón natural dice que las macetas ó tiestos que tienen diámetro estrecho impiden el desarrollo de las raíces que es lo mismo que impedir el que la planta. Sin embargo, hay ciertas especies, que ya indicaremos en su tiempo y lugar á quienes es favorable la reducción del vigor natural para que no oren ramas inútiles, que antes perjudican que favorecen la fecundidad floreciente. Por regla general nuestras *hormiguitas* utilizan toda clase de cachivaches inútiles ó fuera de uso para convertirlas en macetas. Esto es lo más económico del mundo, y hay que confesar que es también lo que constituye ese abigarrado y pintoresco conjunto de nuestros jardines de *Balcón*, en donde se ven asociados al lado del tiesto de barro blanco, el tonelillo que fué de aceitunas sevillanas, la ex-lata de petróleo, el uniforme cajón de madera, el perol y la fuente ó la fuente y la sopera descantillada harta de prestar servicio.

Sobre las condiciones y usos de los tiestos y macetas, dice D. Balbino Cortés en su excelente *Diccionario Doméstico* lo siguiente:

«Las dimensiones de las macetas, tanto inglesas como belgas, están en la proporción de 9 centímetros de diámetro por 8 de altura, ó bien como término medio, la profundidad puede ser por la parte más ancha

como 7 es á 12. El sitio destinado para recibir el agua sobre la tierra será de 0,01 ó bien de 0,02 metros.

«Las mejores macetas tienen ahora en el fondo, por la parte exterior, dos pequeñas canales en forma de cruz, con el objeto de que cuando se riegue la planta, el agua no se estanque mucho tiempo.

«Hay macetas de diferentes figuras para el cultivo de plantas delicadas, que al trasplante sufren mucho. Están cortadas por la mitad antes de ser cocidas en el horno de alfarería y sujetas con un alambre, el que se corta para separar ambos lados y aislar completamente la planta con la tierra, sin sufrir nada las raíces.

Hay otras que sirven para plantar y criar plantas que exijan constantemente humedad, y están compuestas de dos cuerpos, entrando uno dentro de otro, y unidos por la base con agujeros capilares; el cuerpo ó maceta interior, donde se encuentra la planta con su tierra, está constantemente empapada en agua.

«La sola dificultad en el trasplante, tanto en macetas cuanto en cajones, consiste en la conservación de las raíces con un buen terrón largo y profundo.

«Hay además muchos vejetales que alargan bastante sus raíces inferiores, para quien los tiestos hondos son á propósito.

«Cuántas plantas se cultivan en macetas ó tiestos, exigen iguales ó tal vez mayores cuidados ó esmero que aquéllas que plantadas en los cuadros vegetan al aire libre. Es preciso ahuecarles la tierra y des-hacerles la costra que se forma en la superficie; los riegos frecuentes, la persecución de los insectos y la limpieza de las partes secas ó daña-

das de las mismas plantas, es la que constituye el cultivo diario de los tiestos. A este cultivo se agrega la necesidad de renovarles la tierra á lo menos cada dos años; y en el otoño se les añade un poco de mantillo á cada maceta, que es lo que en vez de jardinería se llama recebo ó recebar. En cuanto á las precauciones que pueden ayudar á la vegetación se deja entender que la maceta se muda fácilmente de un lugar á otro, y se coloca donde conviene, por cuyo medio se logra dar á la planta aquella exposición que la corresponde, colocando la maceta, ya al sol, ya á la sombra, según sea necesario ó lo exijan las circunstancias.»

Por fin, todo tiesto, toda maceta debe tener en su fondo un agujero recubierto con un tiesto hueco, un pedazo de teja, por ejemplo, á fin de procurar fácil salida al agua sobrante de los riegos frecuentes sin arros-trar la tierra fuera del tiesto.

Hoy día se fabrican para los salones, de las que las plantas son un precioso adorno, multitud de vasijas de barro poroso que llevan á su alrededor unos orificios de dos centímetros de diámetro, dispuestos alternativamente, que sirven para dar salida á los tallos de las plantas, que en esta forma los rodean y visiten todos sus lados. Las plantas que se crían en semejantes vasijas han de ser forzosamente de especies que vejeten en la misma clase de tierras de las mismas épocas y en iguales condiciones de temperatura á fin de que puedan vivir juntas sin perjudicarse unas á otras.

Y basta ya sobre tiestos y macetas. Ahora diremos dos palabras, las indispensables sobre las tierras y los abonos que conviene emplear.

EL JARDINERO.