

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 7 DE FEBRERO DE 1894.

Plato fuerte

LA VIDA DE LAS FLORES

Vamos á ocuparnos de dos existencias notables en el campo de las ciencias naturales, de dos fenómenos sorprendentes en el mundo de las flores, de dos productos singulares del suelo en donde el agua y el calor engendran maravillas, de un ser por demás atractivos y de otro no menos repulsivo; el primero llamado hoy por los botánicos *Victoria régia*, y el segundo *Rafflesia Arnoldi*, ambos dignos, por su forma, grandeza, hermosura el uno, y fealdad el otro, de especialísima mención.

La *Victoria régia*, fué descubierta por los españoles, quienes sin cuidarse de registrarla en los anales de la ciencia, le dieron el nombre vulgar, como diremos luego, de *Maiz de agua*; más de dos siglos después fué vista por el distinguido naturalista d'Orbigny, en 1828, en la república de Bolivia; otros la han encontrado después en otras partes; digamos lo que dicen algunos de los que

han visto esa maravilla de las regiones tropicales.

«Era, dice sir Roberto Lechomburg; el día 1.º de Enero de 1837, mientras luchábamos con las dificultades que nos oponía la naturaleza, bajo diversas formas, para detener nuestra navegación por el río Berbero, cuando llegamos á un lugar en donde la corriente forma un tranquilo y ancho estanque. Un objeto colocado en el extremo meridional de aquella especie de lago llamó mi atención. Animando á nuestros remeros con la esperanza de una recompensa, pronto llegamos junto al objeto que excitaba mi curiosidad y pude contemplar una verdadera maravilla. Era botánico, y al punto todos los sufrimientos que venía soportando desde muchos días, quedaron olvidados. Flotantes y extendidas sobre la superficie del agua, había allí unas hojas gigantesca; de cinco á seis pies de diámetro, de anchos bordes, de un verde brillante por encima y de un color carmesí por debajo; luego, en relación con aquellas maravillosas hojas, vi unas soberbias flores, formadas cada una de numerosos pétalos, pasando por gradaciones alternativas desde el blanco puro hasta el rojo y púrpura. El agua tranquila estaba cubierta

CHOCOLATES SUPERIORES desde 1,50 á 5 pesetas. Se hacen tareas de encargo.

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Menta 25.

de aquellas flores y pasando de una á otra, hallaba cada vez nuevas maravillas que admirar.»

«Los pétalos son en número considerable, pues llegan á un centenar. Esta hermosa flor en el momento en que se abre, es blanca con tinte rojo en el centro; este tinte aumenta cada día hasta que la flor pasa á ser enteramente de color de rosa. Como para añadir un nuevo atractivo, esparce esta noble flor un suavísimo aroma. Remontando el río, volvimos á encontrar varias veces aquella planta, y cuanto más adelantábamos, sus individuos eran más gigantescos. Un insecto había elegido por morada aquella elegante cuna; era una especie de *Trichius* que, en número de veinte á treinta en cada flor, se dejaban mecer dulcemente al impulso de la ligera aura que rizaba de vez en cuando la superficie de las aguas.»

En 1845, M. Bridges, siguiendo á caballo las frondosas del Ycuma, llegó delante de un lago enclavado en un bosquecillo que había inmediato, y en él halló una colonia de Victorias. En su admiración iba á arrojarle á nado para recoger algunas flores, cuando los indios que le acompañaban le advirtieron que aquellas aguas abundaban en aligadores. Aquella advertencia le hizo más cauto sin disminuir su ardor; corrió á la villa de Santa Ana, en donde el corregidor le dió algunos buyes para conducir una canoa, desde la orilla hasta el lago. Las hojas eran tan enormes que no pudo colocar más que dos en la embarcación, y tuvo que hacer varios viajes para poder completar su cosecha. Al llegar poco después M. Bridges á Inglaterra con algunos granos que había sembrado en un

cajón con arcilla húmeda, y puestos aquellos granos en un acuario, se desarrollaron en él con tal rapidez que, dos meses después, fué preciso ensanchar del doble el acuario á fin de dar espacio á las hojas, cuyos limbos eran tan sólidos que sostenían en el agua el peso de un niño,

Esta flor, á la vez una de las más grandes, más lucidas y elegantes del reino vegetal, se abre en la superficie de las aguas tranquilas como nuestra hermosa *Ninfea alba* ó Lirio de agua; tiene por término medio un pié, y medio de ancho, y las hojas mucho mayores todavía flotan en el agua en forma de anchos discos de 5 á 6 piés de diámetro. Estas hojas son muy singulares también por su estructura: son de las que los botánicos llaman peltideas, es decir que su peciolo está fijado inferiormente en el centro. Son lisas y verdes por encima, con un borde levantado de dos pulgadas en todo su alrededor, como el de una tamió ó de una ancha cacerola. Por debajo son rojizas, formando pliegues, y divididas en un gran número de compartimentos por las nerviosidades que son muy salientes, dejando entre si unos espacios triangulares ó cuadrangulares, en los cuales puede quedar el aire que contribuye á tenerlas flotantes. El peciolo que parte del fondo del agua, está enteramente cubierto de espigas largas de nueve á diez líneas, lo propio que las más fuertes nerviosidades de debajo de las hojas, el pedúculo y el cáliz de la flor. Este está formado de cuatro hojas de un rojizo oscuro por fuera, y blancas por dentro; largas de 6 á 7 pulgadas y anchas de 3. Sobre estas hojas se extiende circularmente, y con cierta simetría, un número conside-

table de pétalos blancos en un principio, y luego pasando á ser más y más rojos á medida que la florescencia está más adelantada. La flor, que presenta cierta analogía con nuestra Ninfea, es siempre de un color más denso en el centro. Los pétalos que, como se ha dicho ántes, pasan de cien, toman insensiblemente la forma de estambres, acercándose al receptáculo central, que es muy abultado y carnoso, y contiene numerosos granos del tamaño de un garbanzo, muy harinosos y que hizo que los primeros españoles que poblaron las diferentes comarcas en que se halla en la América del Sur, le dieran el nombre de *Maiz de agua*; pero los ingleses, deseosos, siempre, de alhagar á su soberana, olvidando el nombre de *irupé* que le daban los indígenas y aquel con que la rebautizaron los españoles, le han impuesto el que hoy parece que prevalece.

Como á contraste de este coloso, hallamos en el mundo vegetal otro gigante admirable; pero si atractivo el uno, repugnante el otro. Este último tiene particularmente por residencia la isla de Java. Antes de dar á conocer al lector lo que refiere el que pasa por descubridor de este prodigio, véamos lo que dice el poético autor de *l'Esprit des plantes*, M. E. Grimard.»

«Nos hallamos en Java, no lejos de aquel siniestro *Valle emponzoñado*. Procuremos abrírnos paso; evitemos esas palmeras cubiertas de aguijones, esos zarzales de hojas cor-

tantes, esas grandes ortigas cuya picada envenena, esas nubes de insectos, en fin, que ciegan y devorran; apartemonos de esas espesuras de bambues cuya capa siliciosa resiste á los más formidables hachazos; inclímonos para no tocar la corteza pringosa y emponzoñada del Upas de los malayos; salvemos, en fin, todos los obstáculos, penetremos en ese hueco sombrío parecido á una madriguera... ¿Veis allí en la oscuridad, sobre una capa de tierra negra, aquella forma extraña, aquella criatura equivoca, aquella corola color de carne. aquella flor,—al menos así lo parece,—que enorme, densa y ancha, de más de un metro, os presenta sus pétalos carnosos y nauseabundos? Si, nauseabundos. ¡Acercaos y oled! Este olor es el de una materia en putrefacción: esta horrible flor huele á cadáver; ¡y las moscas, atraídas por tan repugnantes emanaciones, acuden en tropel y zumban en torno suyo como alrededor de una bestia muerta!

«No se sabe como clasificar esta sospechosa criatura. No tiene ni tallo, ni ramas, ni hojas; toda la planta se resume en una especie de inflorescencia problemática, que algunas veces alcanza unas proporciones verdaderamente monstruosas. La primera que registró la ciencia y que descubrió, en 1818 el doctor Arnold en Sumatra, tenía una circunferencia de 3 metros ¡y pesaba quince libras!

«No se sabe en que familia colo-

CAFÉS EN GRANO, TOSTADOS Y MOLIDOS CLASES SUPERIORES

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.

arla. Los unos hacen de ella un bongo puesto que tiene su carne blanda y esponjosa; otros creen que es más bien una *Cylindra*; otros, en fin, han creído deber crear para ella una familia especial, la de las *Rafflesiaceas*. una cosa tan sólo es cierta, y es que pertenece á la villana corporación de las parásitas, es decir, que tan sólo se desarrolla en las raíces de un Cisto, cuya savia bebe y chupa como un vampiro.»

He aquí ahora lo que el doctor Arnold escribía á su amigo sir Raffles Stamford, gobernador que fué de la isla de Sumatra, y á quien acompañó cuando se trató de reconocer el interior del país:

«Iba yo un poco delante de la escolta, cuando uno de los criados indígenas que la componían llegó á mí y me dijo:» Seguidme que voy á enseñaros una flor tan grande como extraña.»

Apenas hube andado un centenar de pasos cuando me hallé en presencia de aquella maravilla. Grande fué mi admiración al contemplar, como recostada entre la hojarasca y el suelo, una flor inmensa que jamás había visto. Quise enseguida apoderarme de ella y trasladarla á nuestra tienda, á cuyo efecto armado del *parang* (especie de cuchilla) del malayo, empecé á descalsar la planta; pero aumentó mi sorpresa al ver que tan sólo estaba sujeta al suelo por una pequeña raíz, extendida horizontalmente, de unos dos dedos, tan sólo de larga. Me llevé gozoso aquel tesoro; si lo hubiese descubierto sólo y sin testigo, no sé si me atrevería á descubrir semejante planta, porque de seguro nadie querría creer en mi palabra, pero como hubo testigos que lo presenciaron, creo que no habrá duda en lo que diga.

«Nuestra flor era muy doble en todas sus partes, llegando en algunas de ellas á tres líneas y en otras hasta el triple. La sustancia de los pétalos y del nectario era succulenta. Cuando ví la flor en su lugar natal, el nectario estaba lleno de moscas, atraídas aparentemente por el olor de carne que exala.

«El diámetro de esta flor prodigiosa es de más de 2 pies y 9 pulgadas, y, por consiguiente, la circunferencia es de unos 8 pies 9 pulgadas.

Los indígenas del interior de Sumatra llaman á esta planta singular *Krubul*, palabra que en su idioma significa *grande flor*. Dicen que su vegetación dura tres meses, desde la aparición del botón hasta el completo desarrollo de la flor y que no se ve más que una vez al año, á fines de la estación lluviosa. Es una planta parásita que vive en las raíces y sobre el tronco del *Cyssus angustifolia*. Se forma y crece cubierta de un envoltorio globuloso, como varias plantas de la familia de los Hongos.

Este gigante no impide que algunos enanos que se le parecen en cuanto á la forma, contestura y modo de vegetar, crezcan en torno suyo. El doctor Hoesfield halló una *Rafflesia* bien conformada, que apenas tenía tres pulgadas de diámetro.

Algunas especies establecen una graduación en medio de estos dos extremos; á continuación del *Krubul*, ó *Rafflesia Arnoldi*, debe colocarse la *Rafflesia patma*, hallada por Blume en un islote, cerca de Java y que los habitantes llaman *patma*. Tiene cinco pétalos y un vasto nectario como la de *Arnoldi*; su diámetro es de unos dos pies.

LA CARTA DE RECOMENDACIÓN

Elegantemente vestida, con su sombrilla en la mano, bella y agradecida como una embarcación que va á darse á la vela, entra precipitadamente madame Jumieges en el despacho de su marido.

—Voy á salir—le dice.

—Haz lo que quieras—le contesta él, sin dejar de escribir.

—Y, apropósito, ¿cómo sigue tu drama?

—Así, así... gracias á mi colaborador. Ese maldito Villafort es un vago que no acierta á terminar el prólogo.

—No sé, francamente, de donde sacas esos colaboradores. Lo que es á ese Villafort, no puedo verle ni en pintura. Vaya... ¡Adios, dijo mio!

—¡Adios, Marta!

Cuando estuvo sólo volvió Jumieges á reanudar sus trabajos.

Pero á los pocos instantes llaman á la puerta, y un criado se presentó á decirle:

—Señor, ahí está un joven que desea hablar con ustedes, y que trae una carta de recomendación de M. Villafort.

—Que pase adelante.

Entra el joven con una carta en la mano, que entrega á Jumieges y que éste abre precipitadamente.

He aquí el contenido de la misiva:

«Mi antiguo complice: El adolescente que te entregará estas líneas se llama Severiano de Brouseilhès.

Es hijo de Narbona y tiene todavía la miel en los labios, es decir, cultiva las musas como dicen en su tierra.

Arde en deseos de leerte un poema sobre los albigenses, y te lo envío porque sé que te gusta prestar protección á la gente joven.

Es preciso que le des buenos consejos y le guíes en sus primeros pasos...»

Jumieges rugía de cólera y decía para sus adentros.

—¡Ah, miserable!... ¡Ya me las pagarás todas juntas!

Saltó una docena de líneas escritas por el mismo estilo, y llegó á esta postdata que no dejó de sorprenderle:

«P. D. Detén á ese animal durante dos horas. Luego te diré el por qué. Es un servicio que espera de tu antigua amistad.

VILLAFORT».

La carta se desprendió de las manos de Jumieges, el cual dijo al recién llegado:

—Mi amigo Villafort me escribe cosas muy lisonjeras para usted.

—Porque es muy benévolo para conmigo.

—Me habla de las excelentes aptitudes que usted posee, y principalmente de un poema sobre los franciscanos...

—Sobre los albigenses.

—Debe ser un trabajo muy interesante.

—He procurado trazar á grandes rasgos el cuadro de Europa, hecha

BOMBONES FONDANT, CARAMELOS SUIZOS DE MATÍAS LÓPEZ.

De venta: Montero, 25.

Ayuntamiento de Madrid

pedazos por las garras de unos cuantos tiranuelos.

—Será preciso ver á Lemerre.

—¿El editor del pasaje Chaisen?

—dijo Severiano abriendo desmesuradamente los ojos.

—El mismo.

—¿Que fortuna!

Y Jumieges pensaba:

—No se como arreglármelas para entretener á ese majadero durante dos horas.

A estas alturas estaban los dos interlocutores en su, nada interesante, conversación, cuando la criada de Jumieges entró en el despacho.

—¿Qué quieres, María?

—Ahí está ese caballero del otro día...

—Ya sé—dijo Jumieges levantándose.

—Y volviéndose hacia Severiano, añadió:

—Es el director de un teatro...y no necesito más que el tiempo necesario para echarle de casa.

—No haga usted cumplidos conmigo—balbuceó el joven molestado por aquella impertinencia.

Al verse sólo M. de Brouseihes sintió vivos deseos de leer la carta de recomendación de Villafort, que estaba sobre la mesa.

No se arriesgaba en lo más mínimo, porque oía en la antesala la voz de Jumieges...

Así, pues, cogió el documento y leyó su contenido. Como era de rigor, el animal le llenó de indignación.

Aún no se había repuesto de su sorpresa, cuando entró Jumieges.

—Dispénsame usted—le dijo este—no hay día que no venga alguien á fastidiarme. Supongo que almorzará usted conmigo.

—No, muchas gracias.

—¡Pues no faltaba más! Villafort le recomienda á usted de tal modo, que no me es posible desconocer en este momento mis deberes

Per su parte Severiano pensaba:

—¿Porqué no he 'e aceptarsu invitación? No es con Jumieges con quien tengo que habérmelas, sino con Villafort, que al fin es quien me insulta.

Y pasarón los dos al comedor.

Durante el almuerzo, se habló mucho de Villafort.

—¿Es usted muy amigo suyo?—preguntó Jumieges.

—Sí—contestó Severiano—és compatriota mio.

—¿De que se ríe usted?—le dijo Jumieges.

—Ese Villafort es una buena pieza, y usted debe conocer alguna de sus aventuras.

—Si, me consta que Villafort es muy aficionado á las mujeres.

—¡Ah!

—Sobre todo á las mujeres ajenas.

—¡Diablo de Villafort!

—¡Siempre que voy á su casa encuentro allí alguna mujer.

—¿De veras?

—Esta misma mañana sin ir más lejos.

—¡Qué me cuenta usted!

—No hacia cinco minutos que estaba yo en su despacho, cuando llamaron á la puerta. Villafort salió inmediatamente al encuentro de una mujer eubierta con un velo y exclamó:

—¡Ah! ¿Eres tú Marta?

—¡Marta! rugió Jumieges, dando un puñetazo en la mesa.

Marta, si... Pero ¿qué le pása á usted maestro?

Jumieges se levantó airado y dijo bruscamente á M. de Brouseihes:

—¡Adios!

—¿Dónde vá usted?

¡A casa de Villafort!

Entonces Severiano, que no había perdido su sangre fría, sacó su reloj y dijo á Jumieges:

—¡Aguarde usted, hombre! Aún no ha transcurrido el plazo, pues no me ha detenido usted más que hora y media

CÁRLOS MONTSELET.

Lista de Platos

Juliana á la Real.

Se ponen en una cacerola dos decilitros de *consommé*, preparado de antemano, 10 yemas de huevo, un polvito de sal y una pizca de moscada; se bate con una cuchara y se cuellan por un cedazo todos estos ingredientes; se unta de manteca un molde pequeño liso, para poner en él la crema que acaba de hacerse, hasta una altura de cuatro centímetros ó poco más. Hecho lo que acabamos de decir, se pondrá al baño María ó sobre una lumbre muy encenizada, con fuego encima de la cubierta, para hacerlo cuajar. Si se emplea el baño María, (que es seguramente lo más propio) se ha de vigilar el agua con el fin de que no se caliente mucho, pues basta que llegue á estremercse. Cuando la crema esté ya bien cuajada se la retira del fuego, se la deja enfriar; se la saca del molde y se corta en cuadritos ó en lo-

sanges de un centímetro de lado. Estos cuadritos son los que se ponen en la sopera, en la que se verterá la cantidad de *consommé* que se juzgue conveniente para mojarla.

Sopas á la Ravioli.

Esta sopa especial de los italianos se prepara de dos maneras, de las que vamos á dar las recetas.

I. *Ravioli simple*.—Es una sopa de pasta improvisada. Para prepararla se baten tres ó cuatro huevos en los que luego se deslie como cosa de una libra de buena harina de trigo, á la que se agrega un poco de sal en polvo. Con estos ingredientes se forma una pasta un poco consistente, que se amasa un poco en una fuente. Se coloca después sobre una plancha espolvoreada de harina, se extiende todo lo delgada posible, y con un cuchillo se corta en tiritas finas como fideos. A medida que se cortan se espolvorean con harina para que no se peguen los unos á los otros. Esta pasta, así cortada, se echa en un buen caldo hirviendo y se le deja cocer el tiempo necesario, lo cual se conoce cuando las tiritas suben á la superficie y sobrenadan. Se les deja aun cocer por espacio de cinco ó seis minutos.

Se raspa un poco de buen queso de Gruyère que se coloca en un platillo con una cucharita, para que cada comensal espolvoree con él su sopa como guste.

II. *Ravioli relleno*.—Se baten, como en la receta precedente tres ó cuatro huevos en los que se deslie

TAPIOCA, SAGU Y ARROW-ROOT

TES SUPERIORES ENVASADOS EN ELEGANTES BOTES

MATÍAS ÓPEZ.—Montera, 25.

una libra de harina de trigo de buena calidad, con la que, agregándole un poquito de sal, se forma una pasta consistente. Se extiende lo más delgada posible en forma de cuadrado del doble de largo que de ancho. Encima se trazan con un cuchillo cuadrados pequeños (de menos de medio centímetro). Hecho esto se prepara, ó se tiene ya preparado el siguiente relleno.

Se coje un poco de todas las carnes blancas asadas que se tengan á mano ó se hayan reservado para el caso, tales como ternera, pollo, capón, gallina, etc. Se pican muy menudas casi reducidas á pasta. A este picadillo se le agrega un poco de espinacas blanqueadas en agua caliente, bien escurridas y también picadas; y además queso parmesano ó de Gruyère rallado, huevos y un poco de nata dulce, lo cual puede substituirse por leche hervida. Se añade la sal conveniente, se mezcla y machaca bien todo. Si no se dispusiese de carnes blancas asadas como hemos indicado, puede prescindirse de ellas sin inconveniente.

Se pondrá encima cada uno de los cuadrillos, trazados sobre una de las dos mitades de la pasta un poquito, del relleno que queda descrito. Bastará el volumen de un garbanzo pequeño. Después se dobla la parte libre sobre la que contiene el relleno, se aprietan para que junten los bordes primero, y después, con los dedos á lo largo de cada una de las rayas transversales y longitudinales, con lo que quedarán pegadas las dos capas.

Luego, con un cuchillo, se corta luego en cuadrados siguiendo la dirección de las líneas antes trazadas, de manera que los cuadrillos queden destacados. Al propio tiempo se es-

polvorean ligeramente con harina con el fin de que los cuadrillos se peguen.

Hecho este se pondrán inmediatamente en buen caldo del puchero que esté hirviendo. Se les dejará cocer algunos minutos, hasta que suban y sobrenaden los cuadrillos rellenos. Se sirven espolvoreados con Gruyère rallado, ó con esie aparte en un platillo, para que cada cual se sirva á su gusto.

Coliflor en salsa blanca.

Se cortan los tronchos de dos ó tres coliflores apretadas y dividen los cogollos en varios pedazos. Se limpian bien con agua fría y se ponen á cocer en agua salada é hirviendo. Cuando estén lo suficientemente cocidas, se disponen en un plato y se rocian todas sus partes por igual con una salsa blanca. Después se colocan los tallitos, primero, cabeza abajo en un bote ó en una salsera. Vertiendo después el recipiente sobre una fuente, quedan todos los tallitos bien sazonados con la salsa, cabeza arriba, formando una sola pieza ó tambor.

Setas cocidas á la inglesa.

Tomad unas setas tiernas, grandes ó pequeñas, poco importa; cortadles los tallos ó rabos, y despojadas de la pellicula frotándolas ligeramente con un pedazo de franela humectada con agua tibia. Después ponedlas en una besuguera de hierro simétricamente colocadas. Echadles un poco de sal y otro polvito de pimienta y espolvoread con nuez muscada ú otras especias finas, untándoles uno por uno con un poco de manteca. Se coloca el recipiente sobre un fuego moderado, y se deja cocer por espacio de veinticinco ó

treinta minutos. Durante la cocción se les mojará, de cuando en cuando con un poco de manteca y agua caliente. Cuando queden algo enjutos, (no del todo) se apartarán y se servirán en el mismo plato en que han cocido, con una salsa á la *maître d'hôtel*, aparte, ó en ellos mismos.

Manteca de cangrejos.

En el número anterior de LA MESA MODERNA, dijimos que daríamos la receta de esta pretendida manteca, que es, en realidad uno de los buenos preparades de la cocina, muy sabroso y muy usado, especialmente para condimentar las ostras frescas. He aquí como se suele preparar:

Se cojen dos ó tres docenas de cangrejos regulares, se limpian convenientemente y se les hace cocer sobre un fuego lento en una cacerola con vino blanco y algunas especias. Después de cocidos, y antes de que se enfrien, se colocan unos sobre otros y se les agrega un buen pedaz de manteca. Luego se majan bien en un mortero hasta reducirlos en una pasta que es preciso salga bien amalgamada. Después se hace cocer dicha pasta con vino blanco por espacio de veinticinco ó treinta minutos. Al cabo de ese tiempo se aparta, se deja enfriar un poco, y enseguida se la pasa á través de un tamiz, que se colocará sobre una cazuela con agua fría en la que se recoje la manteca. Naturalmente que dicha manteca, mucho más ligera que el agua fría, queda encima for-

mando capa. De esa manera se conserva mejor.

Pescadillas á la parrilla.

Se las quitan las tripas y separan las entrañas. Se escaman y limpian como es debido, y después se les hacen en ambos costados cuatro ó cinco cortecitos. Se les pone sal, pimienta, acei e, cebolletas, escaluñas y perejil y se las deja marinar en este preparado un par de horas á lo menos. En el momento de servir las, ó pocos minutos antes, se colocan en la parrilla y se las asa á fuego lento, cuidando de volverlas varias veces durante la cocción. Después de cocidos, se aderezan con rodajitas de limón ó de cornichones en un plato, y se sirven con una salsa de tomates; que es la más á propósito.

Este plato constituye un buen *entrémés* ó un intermedio.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Perlas auténticas artificiales.

Asegura un periódico de Nueva-York que un industrial yankee ha obtenido privilegio para hacer perlas verdaderas empleando para ello medios artificiales, y añade que si se toma la concha de una madrepora y se le raspa la concha que la rodea, aparece una capa como de un octavo de pulgada de espesor que es de la misma sustancia de lo que depo-

Pídanse los CHOCOLATES Cafés y Thés de
MATÍAS LÓPEZ

Depósito central: Montera, 25.
Ayuntamiento de Madrid

sita la ostra cuando se le introduce un cuerpo extraño y la irrita. Esto, como se sabe, es lo que produce la perla. Porqué, dice el experimentador, ¿si se toma esta concha ó capa de nácar, se disuelve en un ácido y se vuelve á depositar el nácar en capas superpuestas al rededor de un garbanzo ó de un perdigón suspendido, no podrá hacerse una perla del tamaño que se quiera?

Esto no sería otra cosa que copiar ó imitar el procedimiento que emplea la misma naturaleza.

La idea parece ofrecer grandes posibilidades, pues de esta manera se pueden hacer perlas del tamaño que se quiera; pero la dificultad está en que esas concreciones calcáreas que se obtienen no son sino pedazos de carbonato de cal, á los cuales falta por completo la iridescencia que en la perla proviene de su estructura.

Esta dificultad ha impedido hasta ahora hacer una imitación exacta de la perla. El inventor de que se habla dice que ha logrado vencer esta dificultad de tal modo que no sólo puede fabricar perlas, sino cubrir otros artículos con el material, de la misma manera que hoy se cubren con una capa de plata ó de oro cucharas, etc.

Hay un modo más fácil de hacer estas perlas y que quizás dé resultados positivos, método que lo indica bien claramente un tesoro extraordinario que posee un instituto de educación del país, el «Smithonian».

El tesoro de que hablamos es una perla del tamaño de un huevo de paloma, de un color de rosa exquisito, y el receptáculo que la contenía era una almeja común de río que la había fabricado y formado.

El núcleo de esta joya sin rival no es otra cosa que una bola de cera de forma ovalada que hace algunos años se colocó dentro del molusco, el cual, para protegerse de la irritación que le causaba aquel cuerpo extraño, comenzó á forrarlo del nácar que produce para engrosar su concha.

Mientras que la almeja hacía esta operación se la conservó en un acuario.

La almeja pertenece á una especie común en los ríos del país, y hay quien dice que el éxito de este experimento dará por resultado que todos puedan cultivar la ostra con el objeto de hacerlas fabricar perlas del tamaño y de la forma que se quiera.

Eso sí, hay que tener cuidado de no usar como núcleo sino sustancias de pequeñas dimensiones que se deben introducir muy bien.

STRAFF.

Conservas

Pastel de Foi-gras de Strasburgo.

En el núm. 32 de LA MESA MODERNA, correspondiente al 4 de Enero, publicamos un artículo sobre la manera como en Strasburgo se fabrica el *foi-gras*. Hoy, tomándolo de *El Cocinero Práctico*, vamos á dar una de las mejores descripciones del procedimiento, más generalmente empleado en la confección del llamado pastel de *foi-gras*.

«Tómense dos higados de ganso cebón, blanco, y frescos; córtense en dos partes; prepárense y píquense con trozos de trufa, en forma de dados prolongados; pónganse en seguida en una cacerola 750 gramos de trufa, que se habrán preparado pa-

ra adorno del pastel; sazónese todo con sal y pimienta; agréguese cuatro clavos y manténgase todo cubierto. Por separado, píquense juntos y májense en el mortero medio kilogramo de tocino gordo y otro tanto de carne de hígado; sazónese con sal, pimienta y clavo, y pásese por el tamiz; apártase á un lado este relleno, y prepárese otro relleno, picando muy menudito dos hermosas trufas y 250 gramos de jamón bien cocido, á lo cual se agrega ron añejo de Jamáica, y pasada la mezcla por el tamiz, se agrega este relleno al primero con los restos de hígado, que se habrán pasado sobre un fuego lento con un poco de manteca y finas hierbas. Se sazona el relleno convenientemente, y cuando está preparado de esta suerte, se guarnece el fondo y las paredes interiores de un molde, formado con una capa bastante gruesa de pasta, dentro del cual se colocan los trozos de hígado y de trufas; se cubren estas con una capa de relleno, sobre la cual se colocan otros dos trozos de hígado y las trufas y, por último, el resto del relleno, de manera que el pastel termine en una especie de cúpula ó media naranja, que se cubrirá con lonjas de tocino, antes de colocar la tapa.

La pasta para construir los pasteles del *foi gras*, se prepara del siguiente modo:

Mézclense bien 250 gramos de manteca y 500 de harina tamizada; extiéndase esta masa; trácese un agujero en el centro y échese en

éste dos vasos de agua y sal, para reunirlos todo y hacer con ello una pasta; déjese esta reposar una ó dos horas y, al cabo de ellas, se podrá elaborar el molde por el procedimiento explicado para ponerle á cocer durante dos horas en un horno que no haya calentado con exceso."

TIESTOS Y FLORES

Los jugos contenidos en la tierra, son el único alimento de esos seres desprovistos de elementos de locomoción que, nacen, crecen, se desarrollan, se multiplican y mueren estacionarios en un mismo punto de la superficie terrestre. La tierra es para las plantas granero, cocina y mesa, todo á la vez; pues que en el seno de la tierra es donde únicamente hallan reunidos todos los elementos propicios para su producción. Siendo así que, el estudio de la Tierra, considerado como base indispensable de toda vegetación, haya sido para el agrónomo objeto constante de sus estudios é investigaciones científicas.

Pero como no toda clase de tierra contiene en sí los elementos ó sustancias químicas más propicias á la alimentación de la planta, de ahí que se procura por medio de los *abonos* dotarla de los elementos de que por sí carece.

Los aficionados al cultivo de las plantas y de las flores, aún aquellos que se limitan á la cultura de los

CHOCOLATES SUPERIORES desde 1,50 á 5 pesetas. Se hacen tareas de encargo.

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.

que sirven de adorno encantador á nuestros aposentos, ventanas y balcones, azoteas y terrados, deben poseer algunas ligeras nociones que les faciliten la elección que deben hacer de esos materiales, pues en ello entra por mucho el éxito que han de lograr sus desvelos.

Los agricultores dividen las tierras en tres clases principales.

1.° *Tierra suelta*.—Es la tierra vegetal tal cual se halla en la generalidad de los campos, y que se distingue por su color gris amarillento. Esta tierra, sin ser porosa, es friable, es decir, fácil de desmenuzarse. Para que la mayor parte de las plantas vejeten con relativa lozanía en esta clase de tierra, es preciso que contengan algunos restos de materias orgánicas, particularmente procedente del reino animal.

2.° *Tierra lijera ó semi-arenosa*.—Esta tierra, que se distingue por su color, generalmente, amarillento y por su escasa cohesión, es muy áspera, buen conductor del cólico, de fácil filtración por las aguas, y muy poco á propósito para una vejetación robusta, principalmente para las plantas cuyas raíces no van muy profundas. Sin embargo, se emplea con ventaja para mejorar las tierras demasiado fuertes y arcillosas, mezclándola en proporción, pues sabido es que las plantas de adorno se dan muy mal en terrenos arcillosos y demasiado compactos.

3.° *Tierra de brezo*.—Esta es la menos propia para el cultivo de las flores y plantas de adorno; y sin embargo, es una tierra excelente para algunas de ellas, que cuidaremos indicar al ocuparnos de cada clase en particular. Está formada por la capa de tierra lijera que se

suele encontrar á la superficie de los terrenos flojos y areniscos, en que crecen los helios, retamas y brezos. La que proviene de la mezcla putrefacta y pulverizada de los depósitos de los árboles que contienen tarrino (castaños, robles, encinas, hayas, etc.), no debe nunca emplearse para el cultivo de flores.

Pasemos á los abonos, otra parte interesantísima en el asunto que nos ocupa, por la extraordinaria fertilidad que con su empleo se comunica á las tierras.

Los hay de varias clases, unos naturales y artificiales otros.

1.° *Mantillo*.—Este abono es el más común, el más fácil de procurarse y el menos costoso. El mantillo no es otra cosa que el resultado de la descomposición de materias orgánicas ó de montones de estiércol del ganado. Es de un color negro, despidiendo un fuerte olor y su aspecto es á menudo repugnante. Se emplea siempre mezclado con una cualquiera de las tres clases de tierra de que nos hemos ocupado, á las que dota de mucha fertilidad.

2.° *Palomina*.—Es el estiércol de las palomas. Resulta muy fuerte para ciertas plantas. Se le mejora poniendo á corromper en un recipiente y rociándolo abundantemente con orina, en la que se haya hecho disolver un poco de sal y de sulfato de hierro. Se deja secar la papilla que resulta de esta amalgama.

3.° *Hollín*.—A propósito de este abono, dice un autor:

(Continuará.)

EL JARDINERO.

