

Nº 38



LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 15 DE FEBRERO DE 1894.

Plato fuerte

LA VIDA DE LAS FLORES

LAS TRES EBRIEDADES

I

Un día caminaban tres hermanos por el mismo camino, los tres muy desgraciados, pues eran los hijos del rey Mataquín, que fué vencido, destronado y muerto el año anterior por un monarca de los alrededores; es bien triste, para miserables niños, el andar errantes desde la mañana hasta la noche, y dormir durante las noches frías con una piedra por almohada, sobre el piso de alguna granja; pero más cruel y triste es para hombres delicados, que tienen la costumbre de vivir en palacios de mármol guarnecidos de suntuosos muebles, despertándose cada mañana á la hora del chocolate entre lechos blandos de pluma, bajo las cortinas de satén de oro y terciopelo rojo.

—¡Esto es demasiado!—exclamó el primogénito golpeando el suelo con el pie;—no podría soportar esta clase de vida.

—Ni yo—dijo el segundo.

El más joven no decía una sola palabra: era un niño silencioso que sin quejarse nunca tenía los ojos fijos en el día y hacía las florecitas de los prados levantándolos en la noche hacia las estrellas del espacio como cuando era príncipe; no hablaba ni una palabra; pasaba las horas paseándose bajo los árboles del parque, pensando no sabía en que oyendo á los raiseñores, y algunas veces sacaba de su bolsa una pequeña flauta de cristal, con la que imitaba el canto de los pájaros. Pero los malhechores que saquearon el palacio del rey se la rompieron ó se la llevaron. El la extrañaba. Blanco, débil, la fisonomía pálida con un blanco un poco azulado, se parecía á una niña siempre enferma que se encontraba en la convalecencia.

—Cuando me acuerdo—decía el primogénito—que teníamos toda la gloria y todas las riquezas...

—Cuando yo me acuerdo—añadió el segundo—de las suntuosas fiestas donde las princesas bailaban la «Pavana», con las espaldas desnudas y sus piecitos calzados con zapatillas de brocado y oro... la desesperación se apodera de mi corazón y lo desgarrá.

CHOCOLATES SUPERIORES

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

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: *Montera 25.*

—Ardientes lágrimas me devoran los ojos.

—Por fortuna ya he imaginado el medio de olvidar nuestras felicidades pasadas y nuestras desgracias presentes.

—¡Oh! ¿Qué medio habéis encontrado? Decidlo pronto.

—¿No sabes tú que todos los recuerdos, los más dulces como los más tristes, se olvidan con ebriedad? ¡Cuántas veces he envidiado á los borrachos que se arrastran bajo los muros de la ciudad! Imitémosles, hermano mío; sígueme á esa taberna de donde salen tantos gritos descompasados.

Pero no tenemos dinero para pagar nuestro gasto.

—He encontrado dos perlas en el forro de mi casaca. Toma esta y guardaré yo la otra. Nos darán si quiera algunos litros de vino en cambio.

—Sea, te digo. Solamente que no será en los labios de las copas donde yo me embriagaré; las criadas de la taberna pueden ser bonitas, y yo tomaré el olvido en sus labios.

Hablando así se fueron sin inquietarse por su pequeño hermano, que continuaba caminando por la calzada desierta. Tanto como el día duró, siguió mirando á las florecitas de la pradera. ¿En qué pensaba? En la flauta rota. Y cuando llegó la noche levantó la frente para ver brillar las estrellas.

II

Cuando entraron en la taberna se encontraron con que las perlas eran de gran valor, pues un judío que allí se hallaba las trató y las compró, pagándolas muy caras.

Entonces, con las bolsas llenas de hermosas monedas, el primogénito

ya no quiso quedarse donde bebían los más groseros aldeanos. Se fué á las grandes poblaciones y se emborrachó con los vinos más costosos. A su copa, apenas llena y vaciada, se mezclaba el ilustre Joannisberg, color de sol pálido, el Lágrima Christy, que es como lava de oro fundido, el Madera, el franco Bordeaux, los incomparables Borgoña y el aguardiente. Compraba el vino de Chío y de Chipre, el Tokay le parecía tener alguna semejanza con el Chambertin; y cuando ya había vaciado varias botellas de diversos vinos y licores, no se desdía en tomar algunas botellas de Champagne á causa de la espuma, que le distraía.

De manera que difilmente se hubiera encontrado, aun buscando mucho un ebrio tan perfectamente ebrio, como este primogénito hijo de un rey, dando trapiés por las calles, sin capa ni sombrero, y entonando canciones.

Por su parte, el segundo, casi rico después de vender la perla, no se había atenido á las gruesas criadas de brazos desnudos y pañuelo flotante sobre la garganta, que van de mesa en mesa, y más tarde de lecho en lecho.

Tuvo citas con hermosas damas, y tenía el gusto de desgarrar vestidos de satén, de donde salían niveas formas: mordía labios rosados que se parecían á rojas frambuesas.

Jamás se pasaba una hora sin que alguna joven le dijera: «Yo os amo», porque siempre se mostraba generoso.

Las rubias le gustaban, también las blondas y las morenas, no sabiendo á quien dar la preferencia.

Parecía, siempre lleno de agasajos, á esos olmos de Italia, donde



trepan las cepas abandonando sus racimos: menos ardientes tenía deseos singulares, esperando que las Cafrinas le proporcionaran el gusto que la Georgiana, y una malata le servía de pretexto para volver con las rubias, donde poco duraba su constancia.

Agrupaba día y noche en su alojamiento á las rubias de cabellos de oro, que un adolescente jamás hubiera soñado. De manera que difícilmente se hubiera encontrando aun buscando mucho, un amante más dado al amor que el segundo hijo del rey.

Cuando recorría las calles con su acompañamiento de amantes, se parecía al glorioso Alctin, seguido de cuarenta aletinas.

Pero ni el primogénito ni el segundo encontraron, éste en la ebriedad de los besos y aquél en la ebriedad de los vinos, el entero olvido de las glorias pasadas y de su reino perdido; porque siempre se despertaba de todos los gozos con el corazón triste y la boca amarga; siempre amanecían con lúgubres recuerdos.

III

Cuando volvieron sobre su camino, debilitado y casi inanimados cada cual por sus excesos, se sorprendieron de encontrar á su pequeño hermano recostado sobre unos haces de paja, que se sonreía y mostraba en su fisonomía estar apoderado de un éxtasis infinito.

—¡Como!—le preguntó el mayor —¿has dejado de sufrir?

—Sí—respondió el niño.

—¡Como!—dijo el segundo—¿ya no te acuerdas del pasado?

—No.

—¿Qué has hecho entonces para olvidar el pasado, el presente, la vida?

—He hecho como vosotros—les dijo—me he embriagado todavía, viviendoen un encantamiento sin fin.

Trátase ahora de reyes destronados y de palacios entregados al pillaje.

Nada me importa lo que fué, lo que es y lo que será.

Ya he perdido hasta el amargo recuerdo de mi flauta rota, á causa del delicioso enervamiento en que me hallo. Tengo sueños en que veo las salas de oro y mármol más brillantes, las más suntuosas fiestas donde pasan las mujeres con los brazos desnudos, y escuchos cantos más melodiosos que el de los ruiseñores sobre los árboles del parque.

En fin, esta es una ebriedad incomparable de la que jamás se despierta.

—¡Oh! ¿Con llamas de que vino?

—dijo el mayor.

—¡Oh! ¿Con dulces de que labios?

—dijo al segundo.

—¿Te proporciona alguna alegría?

—dijeron los dos.

—Ningún vino, ninguna boca—dijo el niño, añadiendo:

Yo tomo cada mañana gotas de rocío en una rosa que florece á la espalda del muro, y cada noche, con una mirada al azul del cielo, tomo un rayo de estrella.

CATULLO MENDES.

CAFÉS EN GRANO, TOSTADOS Y MOLIDOS CLASES SUPERIORES

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.

Ayuntamiento de Madrid

Lista de Platos

Sopa de cola de vaca.

Esta sopa, muy estimada entre los ingleses, es muy sustanciosa.

Prepárese y límpiase una cola de vaca y córtese en trozos. Póngase un buen trozo de manteca en una cacerola ó en una sartén, y friase hasta que adquiriera color. Córtense en trozos cuadrados tres cebollas pequeñas y un par de zanahorias, y rehoguénse en la misma sartén ó cacerola, de la que se habrán retirado los pedazos de cola de vaca.

Se pone luego todo esto en una olla, añadiendo un ramito de tomillo y una libra de carne de vaca. Cuando haya dado el primer hervor se agregarán un par ó tres de zanahorias cortadas menuditas, sazonando con pimienta y la sal que se juzgue conveniente. La cantidad de agua necesaria para los ingredientes estos es la de dos litros, poco más ó menos, y el tiempo para la cocción el de cuatro ó cinco horas, según el tamaño de la cola. Una vez cocido se aparta, y unos instantes antes de servir se pasa por el colador.

Se vuelve al fuego, y para darle algo de cuerpo se le añadirá un par de cucharadas de harina rehogada, ó de salsa roja. Se le deja hervir ocho minutos más.

Potage de nabos.

Este potage, como todos los demás, es una comida casera quenada tiene de particular. Basta mondar, limpiar y cortar como mejor convenga los nabos y cocerlos con sal, manteca ó aceite. Una vez cocidos pueden adobarse con una salsa blanca y servirse.

Potage de pescado.

Este plato pertenece á la cocina burguesa francesa: es excelente, pero resulta carito si se ha de preparar bien.

Tomad un par de pescadillas medianas, una aguja de mar y una anguila de idem. Escamad, vaciad y limpiad bien esos peces que cortaréis en varios pedazos y dejaréis escurrir bien en un trapo blanco. Poned sobre la lumbre una cacerola con doscientos gramos de aceite de oliva. Sazonad con un poquito de perejil picado, una cebolla cortada muy menudamente, un diente de ajo machacado, una hojita de laurel, sal y pimienta en cantidad conveniente. Póngase medio litro ó más de agua y haced que hierva, advirtiendo que sólo después del primer hervor es que debe echarse el pescado. Bastarán diez ó doce minutos de cocción. Cortad rebanaditas de pan en una sopera, verted sobre él vuestro caldo, y en cuanto al pescado servirle aparte.

Garbura de queso.

También esta sopa es propia y característica de la cocina francesa.

Coged dos buenas coles verdes, y mondadas y limpias las hacéis cocer durante un cuarto de hora á veinte minutos. Se sacan, se refrescan y se ponen á escurrir. Se prensan, y se cortan en dos pedazos. Se sazonan con sal, pimienta y nuez muscada.

Se ponen en una cacerola ó en un perol, con libra y media de vaca y una raja de jamón. Se añade, cuando se puede una perdiz ó dos, y sino un pollo. De verduras un par de zanahorias y dos cebollas solamente, agregando un ramillete de yerbas. Se mojan las coles con caldo

gordo y se las deja cocer por espacio de dos horas. Después se escurren las coles; se corta una sopa de pan en rabanadas y rabanaditas muy delgadas de buen queso de Gruyère. Se coloca por capas alternadas de pan y de queso en una fuente honda, y se vierte encima el caldo. Se coloca sobre un fuego muy encenizado con lo que se obtiene una especie de *gratin*. Se sirve después en una sopera aparte, añadiendo caldo caliente.

Gallina de puchero.

Es una vulgaridad; pero para que nada falte en nuestro repertorio, allá va tal cual lo hallamos en un autor español.

Luego de haber puesto en una olla la carne conveniente para hacer el cocido, espumado este último y colocadas las legumbres y otros ingredientes, se pone la gallina limpia y sollamada. Déjese cocer suavemente con el resto, y cuando el cocido está hecho, retírese, como igualmente la carne y las legumbres, y sírvase después de haberla espolvoreado con un poquito de sal.

Camarones fritos en salsa de harina.

Según el autor de *El Cocinero práctico*, estos carapáceos pueden directamente prepararse de la siguiente manera:

Mondados los camarones crudos, salpicados con sal molida, un poco de pimienta, zumo de limón y una gota de aceite, se clavan en palitos por medias docenas y se frien en manteca de cerdo bien caliente en

el momento de servirse á la mesa, de manera que queden perfectamente dorados, antes de echar sobre ellos el perejil frito que ha de guarnecerlos.

Para conseguir que adquieran ese aspecto dorado tan grato á la vista, al echarlos en la sartén es necesario remojar ó chapuzar los camarones en una masa especial, que se prepara del siguiente modo:

Se ponen en una cazuela cien gramos de harina fina, un poco de sal, otro poco de pimienta y otro poco de agua tibia, en que ha de desleirse la harina hasta que quede bien suelta. Batida y deshecha la harina, y tres ó cuatro gotas de aceite para que la masa adquiera después de frita una consistencia de bizcocho, y ligado todo paulatinamente, se tendrá una preparación que no solamente se pueda utilizar para la fritura que nos ocupa, sino también para acondicionar sesos, filetes de lenguado y ostras, y para preparar croquetas.

En vez de esta masa, que algunos llaman *viñé* ó *polme*, se emplea en ocasiones pan rallado y huevo, en que se revuelven los camarones antes de freírlos en los palitos que han de sugetarlos, según queda dicho.

Caracoles á la Borgoñona.

La revolución francesa tuvo un obispo, Soyés; ese obispo, hombre de mucho talento, y político camaleón tan aprovechado como los que se usan en nuestros días, se hizo un día hombre formal; sirvió el Imperio, y

BOMBONES FONDANT, CAMELOS SUIZOS DE MATÍAS LÓPEZ.

De venta: Montera, 25.

Ayuntamiento de Madrid

poco después á la monarquía de los Borbones restaurada. El renegado de la Convención se volvió *Príncipe*; Príncipe de Talleyrand Perigord. Es extraordinario hombre, no sólo es famoso como político, y sobre todo como diplomático, sino que no lo es menos como gastrónomo, lo que quiere decir que «amaba su estómago, tanto como su patria». El es el que puso de moda y popularizó los caracoles allá por los años de 1814 en los grandes círculos diplomáticos.

Cuéntase que, en un banquete monstruo que ofrecía al emperador de Rusia, Alejandro I, ese príncipe en demagogo, obtuvo de sus aristocráticos comensales los más halagüeños plácemes. Esos caracoles, que tanta celebridad lograron á principios del siglo, prepáranse del modo siguiente:

Se escogen buenos caracoles y se les pone en un perol tapado durante catorce ó quince días en ayuno para que purguen bien.

Se lavan á varias aguas frías y una vez perfectamente limpias se hace un picadillo con perejil, ajos, escaluña, setas, pimienta y sal. A medida que se pican en el mortero todos estos ingredientes, se va poniendo poco á poco pedacitos de manteca. Se hacen hervir los caracoles, engañándolos bien para que queden fuera; se sacan de las conchas, las que es preciso tener cuidado de no romper. Dispuestas y limpias las conchas se va echando en el interior de cada una de ellas un poco del picadillo mencionado. En seguida se coloca el cuerpo de cada caracol sobre dicho picadillo, en la concha. Luego se cubre esta.

Por último, se cubre dicho caracol con otra pequeña porción de pi-

cadillo; al que, para darle más cuerpo, se puede añadir un poco de miga de pan; se colocan luego los caracoles en un plato que pueda resistir el fuego, arregladitos unos al lado de otros.

Se les rocía con un vaso de vino blanco, aunque mejor es poner primero ese líquido, y sobre él los caracoles. Se cubren con una tapadera metálica, y sobre ésta fuego encendido. Así dispuesto se coloca el plato sobre un fuego muy lento, y se les deja cocer durante media hora.

Se sirven en el mismo plato con una salsa.

PETIT VITEL.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Receta para limpiar metales.

Entre muchos otros puede hacerse uso de la siguiente cuando se trate de limpiar metales no dorados ó plateados.

Se pone en un frasco de brocal ancho, 90 gramos de agua de fuente, otro tanto de ácido sulfúrico, y 15 gramos de espíritu de vino de 36 grados. Se envuella en dicho líquido un paño, y con él se frota perfectamente el objeto de metal, cuya limpieza se desea.

Modelos... de virtud.

Muchas páginas se han escrito acerca de los modelos... Julio Janin refirió la historia de una joven cuyo oficio era servir de modelo á los pintores, y que, conservándose pura, llegó á casarse con un príncipe verdadero.

Esta era un modelo... de virtud. Algunos pintores franceses han

tenido por modelos *in naturalibus* á damas de la aristocracia ó de la alta burguesía.

Así lo ha demostrado hace poco con su conducta Mad. de Rit... quien, con el nombre de Guerra de la Soutre, servía de modelo á un pintor muy conocido) Mad. de Rit... encontrábase días pasados en el taller, teniendo cubierta únicamente la cara con un velo, cuando entró, sin anunciarse, un rico coleccionador y aficionado, quien al ver á la modelo, lanzó un grito de admiración y sorpresa.

—¡Caramba!—exclamó—¡Hermoso, colosal, divino modelo!... Anticipadamente os compro vuestro cuadro en mil luises.

—Trato hecho—dijo el pintor riéndose.

Ya lo habrán ustedes adivinado.

El coleccionador era Mr. de Rit... en persona.

En Marsella se han verificado importantes experiencias para el empleo del petróleo solidificado como combustible industrial. Las pruebas se han llevado á efecto en algunos remolcadores del puerto.

Según los resultados obtenidos, en igualdad de peso, produce tres veces más calor que la hulla, y con ligeras modificaciones en las superficies de caldeo, se podría aumentar bastante su potencia calorífica utilizable.

El procedimiento empleado para su solidificación es debido á monsieur Maestracey.

Indudablemente, es un combustible muy conveniente para los buques, que en igualdad de carga podrían llevar muchas más calorías disponibles.

El skytógono.

El arte moderno de la papelería ha producido recientemente un artículo, el *Skytógono*, parecido al cuero, y que difícilmente se puede distinguir por su aspecto y al tacto. La materia primera es la pasta al bisulfito y se fabrica una carta ó cartón como se fabrica el papel de fantasía coloreado, estirado, después impreso con dos cilindros, dando exactamente al producto el grano de las diferentes especies de cuero curtido, que un práctico sólo puede distinguir el cuero verdadero de su imitación.

El *Skytógono* no ha llegado aun á alcanzar la duración del cuero verdadero, pero es tan tenaz y flexible, que se emplea en grandes cantidades para la encuadernación y la fabricación de artículos de fantasía; constrúyense multitud de objetos elegantes vendidos á precios relativamente moderados.

Preparación de la tinta en polvo.

Se han procurado muchos medios de poder fabricar instantáneamente tintas para emplearlas en el acto. Sabido es que la tinta líquida es muy incómoda para ser transportada de un lugar á otro, además que se salga de los vasos en que está expuesta, derramándose y ensuciando el traje. Estos y otros inconvenien-

TAPIOCA, SAGU Y ARROW-ROOT

TES SUPERIORES ENVASADOS EN ELEGANTES BOTES
MATÍAS LÓPEZ.—Montera, 25.

tes tan graves para el uso doméstico, son los que han impulsado á buscar medios de preparar las llamadas *tintas secas*. Una de las maneras fáciles de obtener una tinta de esta clase es la siguiente:

Se pulverizan hasta reducirlas á polvo impalpable de ser posible las siguientes materias: 120 gramos de goma arábica de buena calidad, 85 gramos de agallas, 60 de sulfato de hierro, 39 de palo campeche, y 8 de sulfato de cobre. Hecha esta mezcla íntima, bastará para hacer una buena tinta negra instantáneamente, echar un poquito de esos polvos en un pequeño recipiente y echarle unas gotas de agua encima.

Manera de quitar las manchas de los vestidos.

Las manchas son, según los agentes que las produzcan, grasientas, aceitosas, resinosas, producidas unas por la acción de los ácidos otras por la de los alcalis, y por fin, por la pez, la tinta, la orina, el alquitrán y demás materias colorantes.

De ahí que los procedimientos que para extirparlas conviene emplear sean también distintos.

Vamos á enumerar algunos de ellos.

1.^o *Manchas de pez, alquitrán y pintura al óleo.*—Todas ellas desaparecen con el aguarrás ó aceite volátil de trementina, si bien el alcohol ejerce también acción disolvente sobre la pez y el alquitrán. En cuanto á las de unto negro de los ejes de los carruajes, pueden quitarse frotándolas con yemas de huevos cocidos, y después lavando y enjabonando bien la ropa manchada.

2.^o *Manchas por los alcalis y por la orina.*—Desaparecen por la acción de los ácidos vejetales, tales como el zumo de limón, el vinagre, el

ácido tártrato, la sal de acederas (ácido oxálico), etc. Las manchas de la orina también se quitan por medio de un hidró sulfato de potasa ó una disolución de hígado de azufre alcalino, lavando en seguida la ropa manchada con abundancia de agua.

3.^o *Manchas de tinta de escribir.*—Estas, tan frecuentes, manchas constituyen un asunto de desesperación para las amas de casa. La verdad es que no siempre son de fácil extirpación. Uno de los procedimientos indicados para hacerlas desaparecer, las que haya sobre lienzo, es la del empleo de la sal de acederas (ácido oxálico). Sin embargo, también se pueden quitar con una mezcla de dos partes ó tres de agua y una de ácido nítrico, y con el zumo de limón agraz.

4.^o *Manchas de tinta de imprección.*—Aun cuando estas clases de tinta sean muy grasientas, sus manchas sobre la ropa, desaparecen con sólo lavándolas con jabón ordinario, y mejor aun, con jabón amoniacal. Es preciso lavar las piezas á muchas aguas.

5.^o *Manchas aceitosas ó grasientas.*—Esta clase de manchas, que son incontestablemente los usos frecuentes, se quitan ya haciendo uso del jabón común y lavando en abundancia de agua, ya atacándolas con agua fuertemente saturada de álcali, particularmente de la potasa. También puede emplearse la hiel de buey cuando la ropa puede lavarse sin inconveniente. Todas las materias grasas son disueltas por el éter y por la esencia de trementina ó aguarras puro. Con el empleo de esas materias también pueden quitarse las manchas grasientas en las hojas de los libros y de las estampas, cui-

dando de que no ataquen la letra. Ciertas tierras aluminosas y absorbentes, como por ejemplo, la llamada *tierra de bataneros* ó arcilla, la creta, la cal apagada, etc., sirven también para quitar esta clase de manchas, no solamente de la ropa, si que también de la madera. Todos nuestros lectores conocen la manera de emplear esas tierras.

6.º *Manchas de ácido.* — Estas suelen enrojecer casi siempre los colores de las ropas. Es excesivamente difícil hacerlas desaparecer, y á menudo no queda otro recurso que el de peinar la parte manchada de la ropa con una cardencha, con el fin de arrancar los pelitos descoloridos. Esto estropea siempre algo la ropa, pero no hay otro remedio contra ellas, pues es cosa rara que semejantes manchas se dejen extirpar y se pueda devolver á la ropa su primitivo color.

7.º *Manchas de cera y de resinas.* — Estas manchas se quitan fácilmente por medio del alcohol más ó menos rectificado. Las de cera también se sacan calentándolas con un tizón de carbón encendido, ó bien pasando la plancha caliente por encima, interponiendo un papel de estraza.

STRAFF.

Conservas

Pastillas á la casera.

Estas pastillas llevan un relleno

el cual puede consistir en un picadillo de carne ó de pescado, y también con dulce de almibar. El de carne ó el de pescado es preciso que estén muy finamente picados, como para hacer albondiguillas.

Hé aquí como hay que preparar la pasta:

Se toma la cantidad de harina candeal que se juzgue conveniente, según la cantidad ó tamaño del pastel que se desea, y se pone sobre un tablero limpio. Se practica en el centro un agujero y se echa en el la cantidad necesaria de buen vino blanco, Málaga ó Jerez seco, un poquito de sal y manteca de vaca en la proporción de una cuarta parte, en peso de la cantidad de harina empleada. Se amasa bien y mucho con el rodillo de madera que se usa para este objeto. Después de amasada, con el mismo rodillo, y sobre el tablero ligeramente espolvoreado con harina, se extiende con el propio rodillo, formando hojas del grueso del canto de una peseta. Dichas hojas se llenan con el picadillo mencionado de la manera siguiente: Colocado el relleno sobre una de las hojas de pasta, se cubre esta con otra. Ambas hojas se cortan antes de la forma y dimensiones que se quiera, cuidando que la que ha de servir de cubierta sea mayor que la que ha de servir de solera. También se hace uso para esto de un utensilio que se vende á propósito para el caso, y que tiene la ventaja de dejar todo el contorno recortado á picos. Para unir cada dos hojas, se

Pídanse los CHOCOLATES Cafés y Thes de

MATÍAS LÓPEZ

Depósito central: Montero, 25.

Ayuntamiento de Madrid

vuelven con la mano, haciendo la operación con los dedos, á repulgo, sea el recorte liso ó de picos. Después de formados de esta suerte los pastelillos, se frien en manteca hirviendo, donde puedan nadar libremente, y cuando adquieran un bonito color dorado, se les saca con la espumadera. Cuidese que no se quemem.

Puding dulce de manzanas.

Se baten muy bien las yemas de cuatro huevos con un litro de leche pura. Se sazona con las ralladuras de la mitad de la corteza de un limón y el zumo del mismo, á lo que se añadirá un poquito de canela y otro tanto de nuez moscada. Sin cesar de menear con el batidor ó con la mano, mixtúrese la harina de candeal necesaria para formar una pasta bastante consistente. Sigase amasando ó batiendo aún fuertemente por espacio de cinco ó seis minutos. Se tienen preparadas el contenido de tres tazas de café de carne de manzana cocida, reducida á pasta fina, y se agregan á la susodicha masa. En seguida se añadirán las cuatro claras de los huevos y, poco á poco, media cucharadita de sal sosa previamente disuelta en un poquito de vinagre.

Con esta masa se forma un puding ó torta, que se hará cocer en un molde cuadrado, llano, cuyas paredes se engrasarán previamente con un poco de manteca.

Se come caliente, solo ó rociado con algún almíbar.

TIESTOS Y FLORES

«El hollín se emplea en horticultura, como abono líquido para las

plantas cultivadas en cajones ó macetas, y tiene la propiedad de destruir los gusanos que se encuentran en la tierra, y que aceleran su descomposición. Para conseguir este objeto tomamos tres ó cuatro libras de hollín (de chimeneas), lo atamos dentro de un trapo cualquiera y lo comprimimos en esta forma dentro de un cubo de agua ordinaria hasta que esta se haya coloreado completamente.

Entre los diferentes abonos artificiales ó químicos, preconiza para abono de las tierras en tiestos ó macetas destinadas al cultivo de plantas y flores, citaremos en primer lugar la siguiente, que copiaremos de una notable publicación profesional francesa.

«Se prepara con 10 kilogramos de estiércol de caballo, por ejemplo, que se regarán con mucha frecuencia, empleando agua que tenga en disolución una milésima parte de alcanfor, é igual cantidad de sulfato de hierro. Se revolverá el estiércol cada ocho días, y se le agregará 100 gramos de residuos de café, repitiendo la operación hasta diez veces. Mediante esas manipulaciones se tendrá un abono de prodigiosos resultados, para todas las plantas de flores aromáticas que comunmente se cultivan en los jardines, invernaderos, ó en macetas en los balcones.»

Y la composición del llamado *abono de Munich*, que conviene especialmente para las flores, y contiene:

Dos partes de potasa, siete de nitrógeno, media de ácido fosfórico, cloro, amónico, magnesia y ácido sulfúrico.

Después de habernos ocupado en breves líneas de la calidad de las

tierras y en los abonos que se han de emplear para mejorarlas, permítansenos hacer otro tanto relativamente, á los medios de la propagación y multiplicación de las plantas.

La reproducción y multiplicación de las plantas puede hacerse por tres medios distintos: por la siembra de semillas; por la división de sus raíces, y por plantones ó plantación de los tallos de plantas adultas.

Todos estos medios tienen sus ventajas y sus inconvenientes.

Es muy cierto que el más sencillo y aún el mejor de reproducir la planta, es la siembra por semilla, pues cuando ésta es sana y procede de individuos vigorosos suele, por lo general, reproducir sus semejantes. Eso, no obstante, se nota que por este procedimiento no siempre pueden conseguirse las variedades que se obtienen por otros medios, el del injerto, por ejemplo. Por la siembra de semillas, algunos individuos, muy pocos, mejoran; pero la mayor parte de las especies desmerecen. Esto es principalmente debido á que no siempre se tiene la seguridad de conseguir una planta semejante á la que ha producido la semilla. Por esas razones es preciso asegurarse mucho al elegir la que se debe sembrar. Por regla general se aconseja el uso de la que sea resistente y de buenas plantas, sanas y vigorosas. Sin embargo, las semillas viejas, cuando aún conservan todas

sus facultades germinativas, dan flores más hermosas y mejores frutos.

La inmensa mayoría de los herbáceos se reproducen por siembra de semilla. No así las plantas arbóreas que sirven de adorno en los jardines, que se reproducen todas por la plantación de tallos ó ramos. También entre las flores son muchas las que se reproducen por ese sistema. Consiste este en enterrar una parte del vegetal, á fin de que arroje raíces y por ese medio se transforme en poco tiempo en una nueva planta. Hay estacas que arraigan con suma facilidad; pero, en contra las hay (yerros en mayor número) que requieren cuidados asiduos para que prosperen.

Convenientemente cortadas, es preciso colocar las estaquillas ó plantones en un lugar húmedo, y á una temperatura adecuada á su constitución. Las plantas de madera seca, enjuta y dura toman más difícilmente por este medio, que las que tienen una madera abundante en tejidos celulares.

En cuanto á los numerosos vegetales que también pueden reproducirse por la división de sus raíces, son precisamente las crasas, que apenas las tienen. Todos los bulbos y cebollas dan yemas radicales ó bulbillos, propios para reproducir su propia especie; pero es preciso no separarlas nunca de la planta hasta su completa sazón, lo que nunca tiene lugar mientras las ho-

CHOCOLATES SUPERIORES

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

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.

Ayuntamiento de Madrid

jas de la planta conserven su lozanía, sino cuando ya estén completamente secas.

Para la reproducción por medio de la plantación de estacas, es costumbre cortar en Febrero los vástagos bien desarrollados del año anterior. Esas estacas son unos trozos de 14 á 16 centímetros, y algunas veces hasta de 25, según las especies, en las que se procura que el corte inferior caiga por debajo del nudo, haciendo que queden cuatro ó cinco de estos en la longitud de la estaca ó tallo. Antes de plantarlos se colocan en manojos de 16 ó 20 en arena fresca, enterradas cosa de la mitad. Hay que evitar el que caigan nevadas sobre los tallos destinados á plantación. Se suelen plantar en últimos de Marzo ó primeros días de Abril, dejando fuera del suelo dos ó tres yemas. La mejor exposición es la de Levante ó la del Norte. Tan pronto como se acabe de sembrar una planta no es preciso regarla, pero sí anegarla con demasiada continuidad de agua, y repetir la operación con frecuencia hasta que los vegetales nazcan. Cuando brote la plantación, si los piés están demasiado espesos, será preciso aclararlos á fin de que quede entre ellos espacio suficiente para que los individuos se puedan desarrollar y adquirir vigor suficiente. Así que las plantas hayan adquirido suficiente robustez, se procede á la replantación sin esperar á que adquieran demasiado vigor, lo que sería conveniente á causa del excesivo desarrollo de las raíces. En esta operación es preciso obrar con cuidado. Debe tomarse la raíz con el pan de tierra en que se hallan adheridas las raíces de las plantas, para lo cual es conveniente que la tierra se

riegue la víspera, porque así la tierra que forma el pan tendrá bastante consistencia para no desmenuzarse enseguida. Inmediatamente después de verificado el trasplante se riega, procurando mantener un cierto grado de humedad, hasta tanto que arroje el vegetal nuevos y vigorosos brotes. Es de advertir que tratándose de plantas que tengan la raíz larga y perpendicular (hacia abajo) es conveniente recortarla un buen pedazo (casi la mitad), y los cajones ó macetas en que se planten se colocan á la sombra. En cuanto los ramos hayan echado la flor se les corta, si es que no se quiere recojer la semilla, y antes de eso se ha de tener el cuidado de ir cortando también las hojas amarillas y marchitas que vayan apareciendo, y que tan mal aspecto dan y tanto perjudican á la planta. Todos nuestros lectores saben que á las plantas de tallos débiles hay que ponerles *tutores*, ó sean unos palitos colocados á cierta distancia del tronco, porque si se clavan demasiado junto al pié pueden perjudicar á las raíces. Esa precaución es sobre todo digna de ponerse en práctica cuando la planta se halle cargada de flores ó de frutos.

EL JARDINERO.

(Se continuará).

EPIGRAMA

Formaron consejo á Artal
por huir en una acción,
y al oír la acusación,
así respondió al fiscal:
—Aunque hui, seguí leal
peleando con denuedo,
la acusación no comprendo;
peleé sólo y muy bien..
—¿Con quién, cobarde, con quién?
Y dijo Artal:—¡Con el miedo!