

LA MESA MODERNA

MADRID.—JUEVES 1.º DE MARZO DE 1894.

AVISO

En este número insertamos el índice de las materias tratadas en **LA MESA MODERNA**, desde el número 1 al 40 inclusive.

Plato fuerte

LOS ENEMIGOS OCULTOS

Hay hombres que, sin saber por qué causa sucumben á la terrible acción del enemigo oculto.

¿De dónde procede el enemigo oculto?

Nadie lo sabe á punto fijo; pero es indudable que encuentra en los necios el elemento de su propaganda.

Los necios dan siempre crédito á la calumnia, le sirven de poderoso agente, y la apoyan, á medida que más absurda é inverosímil resulta la especie lanzada á los vientos de la publicidad.

Un notable ejemplo de esta clase de tipos es el barón de Canicheul, hombre entrado ya en años y padre de una hija casadera.

El buen señor pasa el tiempo

buscando noticias acerca de su futuro yerno, M. Oscar Monvoit, que le ha pedido la mano de la niña.

Al salir Oscar de casa del barón, el tendero de enfrente dijo á su mujer:

—No me gusta la facha de ese hombre.

—¿Por qué?

—¿Lo sé yo acaso? Me es antipático... porque sí.

—¡Un enemigo!

A diez pasos de distancia se encuentra Oscar un antiguo condiscípulo á quien la fortuna no ha sido propicia.

El amigo pobre le saluda cariñosamente y el futuro esposo, preocupado con su petición de matrimonio, no le devuelve el saludo.

—¡Te juro que me la has de pagar!—murmura el otro.

¡Dos!

Al extremo de la calle ve á la hermosa madame Pillet, que envuelto el rostro en un denso velo, salía de una casa.

Y Oscar la saludó cortesmente, dándole á entender que la había conocido.

La señora se deslizó con rapidez por la acera, y Oscar dirigió una mirada á la casa de donde había salido la tapada.

TAPIOCA, SAGU Y ARROW-ROOT

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

Vivía allí uno de sus más íntimos amigos, que varias veces le había dicho:—“Tengo relaciones con una mujer casada.”

Oscar comprendió demasiado tarde que había hecho una solemne tontería.

Al cabo de una hora germinaba el odio en el corazón del amante descubierto y de la mujer cuyo secreto era conocido.

¡Dos y dos son cuatro!

Entró después Oscar en una guaritería, donde encontró á su abogado, M. Dupicaut, á quién preguntó sonriendo:

—¿Cómo sigue su señora?

El abogado, que aquella misma mañana había descubierto la infidelidad de su esposa, supuso que todo París conocía ya su desdicha conyugal, y creyó que era víctima de una burla maligna.

¡Cinco!

Al dirigirse Oscar á una casa donde estaba convidado á comer, entró en una callejuela y allí notó la presencia de M. Pierlot, hombre de costumbres muy severas, que se hallaba en íntimo coloquio con una mujerzuela de la peor especie.

—¡Ese Oscar me espiaba!—pensó el hipócrita.

¡Seis!

Llegó al fin á la casa con un retraso de veinticinco minutos, durante los cuales le maldijo mil veces ótro de los convidados, M. Ramichel, hombre muy puntual en sus horas de comer, á causa de una horrible gastralgia que sufría.

¡Siete!

El anfitrión, M. Chamillart, había comprado á peso de oro el día anterior un soberbio retrato de Van Dyck, que enseñaba orgulloso á sus invitados.

Cuando entró Oscar en la sala le faltó tiempo para exclamar:

—¡Calla! ¡El retrato de mi tío! ¡Le habrá costado á usted muy poco dinero!

—Pero el traje...

—Es el disfraz con que fué mi tío á un baile de máscaras.

M. Chamillart rugió de ira.

¡Ocho!

En la mesa tuvo Oscar la desgracia de manchar el vestido á una señora que había necesitado cinco años de lucha para lograr que sumariado se lo comprara.

¡Nueve!

Luego cometió Oscar la imprudencia de hablar de su futuro enlace delante de cuatro madres de familia que le deseaban para sus respectivas hijas.

En conjunto: cuatro madres, cuatro padres y cuatro niñas.

¡Nueve y doce, veintiuño!

Después de comer se retira Oscar á toda prisas, para ir al teatro.

—¡Comida hecha, compañía deshecha!—exclamaba la señora de la casa.—¡Qué hombre tan grosero!

¡Veintidós!

Después del teatro fué nuestro héroe á acostar pensando en su matrimonio.

Le habían pedido ocho días de plazo para darle una contestación.

A veintidós enemigos ocultos por día, al cabo de la semana contaba Oscar con más de cien individuos dispuestos á dar malos informes de su persona al estúpido barón de Canicheul, que les iba mendigando por todas partes.

Durante toda la semana no cesaba nuestro hombre de exclamar:

—¡Tengo treinta años, diez mil duros de renta y una figura muy aceptable! ¡Ni soy comerciante, ni

hombre político, ni escritor, y, por lo tanto, no tengo ni un sólo enemigo! Indudablemente me caso con la hija de Canicheul!

Al cumplirse el plazo fatal, un criado le llevó á la cama la respuesta del barón.

Héla aquí:

«Caballero: La baronesa de Canicheul y yo hemos tomado la precaución de proporcionarnos algunos informes relativos á su persona, y tenemos el sentimiento de manifestarle que no nos han parecido satisfactorios.

Nos han dicho que ha pertenecido usted á la policía secreta y que ha sufrido una condena en uno de nuestros establecimientos penales.

Por consiguiente, hemos resuelto que nuestra hija es demasiado joven para contraer matrimonio.

Reciba usted, etc....

El barón de Canicheul.»

Después de esta lectura, Oscar, anonadado y estupefacto, no cesaba de repetir:

—¡Que me maten si entiendo una palabra! ¿Cómo puede ocurrirle esto á un hombre que, como yo, no tiene ni un sólo enemigo en el mundo?

Cuanto á la familia Canicheul, únicamente consignaremos había salido para un balneario, donde el barón no se cansaba de decir á los bañistas:

—¡De buena ha escapado mi pobre hija!

Y refería á todo el mundo los de-

plorables antecedentes de Oscar Manvoit.

EUGENIO CHAVETTE.

LO UTIL Y LO AGRADABLE

Receta para combatir las gastritis.

Esta enfermedad es por lo común el efecto obligado del abuso de comidas y de líquidos estimulantes. Entre las muchas recetas que se emplean para combatirla, hallamos la siguiente mixtura refrigerante. Mézclense en 250 gramos de agua destilada, diez de jarabe de limón y medio gramo de ácido oxálico.

Se toma á cucharaditas cada tres horas.

STRAFF.

Conservas

Manera de mejorar la manteca.

De un original autor hallamos la siguiente receta:

Tómense zanahorias gruesas bien sanas, lávense, déjense secar á la sombra por espacio de dos ó tres días, y en seguida se raerá la superficie exterior amarilla hasta descubrir las fibras largas y más descoloridas. Exprímase luego el zumo de estas roeduras y échese en la mantequera para mezclarla con la nata que ha de batirse.

Esta manteca tendrá el color bonito y un gusto muy delicado con

CHOCOLATES SUPERIORES

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

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera 25.

Ayuntamiento de Madrid

la circunstancia de que se conservará mejor que la que se hace comúnmente.

Biscochos de cuchara.

Hágase una pasta con doce huevos, azúcar en peso igual al de los huevos, y una mitad de ese peso de buena harina.

Primero se rompen los huevos, se separan las claras de las yemas, se baten estas últimas con el azúcar en polvo, agregando un poquito de flor de naranjo y unas roeduras de corteza de limón. Se baten luego las claras á perfección y se mezcla con las yemas. Se añade la harina y se bate muy bien. Se toma una cucharada de dicha pasta y se vierte á lo largo sobre una hoja de papel espolvoreado con azúcar. Cuando estén llenos los papeles, (que han de estar sobre hojas de lata) se ponen en un horno muy suave. Un instante basta para cocer. A medida que salen del horno, se les saca del papel.

Receta para hacer el licor de ajeno.

Póngase un puñado de ajeno verde en el fondo de un vaso bastante grande, échese encima un azumbre de buen aguardiente y dos limones enteros, que se dejarán en infusión por espacio de dos horas; vacíese el líquido sin exprimirlo, enjuáguese perfectamente el vaso para echar otra vez en él el aguardiente cargado de ajeno, añádasele un jarabe compuesto de un azumbre de aguardiente y una libra de azúcar y fíltrese el licor al bao de ocho días.

Palos catalanes.

Yo no sé porqué se les llama palos catalanes; pero ello es que se fabrican y se comen hoy en todas partes, y que, cuando se hacen con cuidado, resulta una pieza de repostería muy decente y hasta muy barata.

Hé aquí como se confeccionan:

En una cazuela nueva se pondrá medio litro poco más ó menos de buen aceite de oliva, se coloca sobre un fuego vivo y se le calienta fuertemente, apartándolo cuando esté al punto de encenderse. Entonces se le añade medio kilo de agua y la cantidad de harina candeal de buena calidad que el líquido admita, quedando una masa blanda pero manejable. Se deja enfriar bien y en seguida se echa sobre una mesa y se le incorporan perfectamente los doce huevos, trabajándolo muy bien. En cuanto á los palos, se hacen de un tamaño regular, que suele ser el de tres pulgadas de largo. Se colocan á medida sobre planchas aceitadas; ha de procurarse que haya alguna distancia entre unos y otros, porque como en el horno crecen mucho, sucede que si están muy juntos se pegan unos á otros. Cuando los palos estén cocidos, se abren á lo largo y se rellenan de crema, según cada cual guste ó le convenga, y por fin, con punto de caramelo, para lo que se tendrá un poco de azúcar en un cazo y se baña la superficie.

Mantecados de Soria.

Para preparar esos mantecados se ponen en un cazo 500 gramos de buena manteca fresca de vaca y colocada sobre un fuego muy suave se deslie lentamente; luego se le añade la cantidad necesaria de azúcar de pilón para formar con ella una masa espesa, la cual se coloca en seguida en unas cápsulas achatadas formadas con papel blanco de hilo fuerte, metiéndolas después en un horno muy flojo, para cocer é mejor dicho, para secar, pues esto basta.

JACKSONVILLE



ÍNDICE

DE LAS

MATERIAS TRATADAS DESDE EL NÚM. 1 AL 40 INCLUSIVE

	Páginas.		Páginas.
SOPAS Y POTAJES.			
De macarrones á la Hamburguesa.	5	Sopa de carne	148
Menestra francesa	16	„ natural ó de pan	148
Sopa panada.	27	„ de cebolletas blancas	148
„ de queso.	27	„ á la sartén	148
„ de calabaza	39	Potaje de habas	149
„ Imperial.	64	„ de calabaza	161
„ de judías verdes	64	„ de zanahorias	162
„ de amigos.	65	„ de nabos	162
Búlgara.	75	„ de puerros	161
„ á la Bearnesa	76	Sopa de menudillos de ave	161
„ de patatas á la inglesa.	88	„ de primavera	185
„ de hierbas á la parisíen.	89	„ á la parisíen.	208
Potaje á la tirolíense.	89	Pot-au-feu francés.	209
Sopa á la camerani.	101	Potaje de garbanzos.	219
„ Brunesa	101	Sopa á la bonillabaise	231
Potaje de coles	149	„ á la Juliana	244
Sopa de calabaza (con leche)	113 y	„ de lechuga	245
„ de almendras.	114	„ de puré á la chartreuse.	245
„ á la Condé.	114	„ verde	268
Arroz con leche de almendras.	124	„ de calabaza	269
Arroz á la Valenciana.	125	„ á lo pescador	269
Caldo de cortezas y legumbres.	126	Potaje de castañas.	291
Potaje de berzas.	135	Sopa con coles	292
Sopa del paraíso.	136	Potaje á la ganfret.	
Potaje de judías.		„ de hortalizas con quenelles	
		de ave.	315
		Sopa á la habanera.	316

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

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.

Ayuntamiento de Madrid

	Páginas.		Páginas.
Sopa de pescado.....	328	Croquetas de arroz con leche.....	237
Consomé de ídem.....	328	Salsa Robert.....	247
Sopa de ajos.....	329	» holandesa.....	305
Consomé de ave.....	341	» mayor ó gran salsa.....	305
Sopas polonesas.....	354	» á la italiana.....	330
Brúnea.....	355	Verde de espinacas.....	330
Caldo de ternera.....	377	Salsa tártara.....	340
Sopa de macarrones á la italiana.....	378	» kari ó india.....	340
Macarrones de vigilia ó di cardinali.....	378	» americana.....	355
Sopa de la reina.....	389	Croquetas de patatas.....	357
» fría rusa.....	389	Salsa soubise.....	413
Potaje de ranas á la francesa.....	402	» de trufas.....	426
Bisque de cangrejos.....	402	Manteca de cangrejos.....	441
Caldo pectoral.....	404	» de Montpellier.....	460
Sopa á la Germiny.....	412		
Bouride con alioli.....	424		
Juliana Real.....	439		
Sopa á la Ravioli.....	439		
» de co'a de vaca.....	448		
Potaje de nabos.....	448		
Garburra de queso.....	449		
Sopa de cebolla á la Estanislao.....	459		

PURÉS.

Purés de lentejas.....	7
» de cangrejos.....	39
» de zanahorias.....	124
» de castañas.....	124
» de la reina.....	220

SALSAS, CREMAS, RELLENOS Y CROQUETAS

Salsa mayonesa.....	5
Crema para relleno.....	8
Salsa picante.....	17
Rebozos para carnes y pescados.....	17
Pan rallado para rebozos.....	17
Pasta para freír.....	18
Salsa blanca.....	28
Croquetas á la Bechamelle.....	24 y 125
Id. de patatas á la italiana.....	41
Salsa remolada fría.....	53
» provenzal.....	53
» de tomate.....	53
Coquilles á la Bechamelle.....	65
Emparedados calientes.....	65
Salsa de alcaparras.....	77
» á la bordalesa.....	77
» blanca ó rebuté.....	91
» común.....	101
Esencia de anchoas.....	102
Salsa de id.....	103
» de pepinillos en vinagre.....	102
» Romana.....	125
» velute y rojo.....	150
» á la portuguesa.....	150
Manteca á la Rogigotte.....	150
Del rojo (para las salsas).....	173
Salsa española.....	210
» á la Godard.....	210
» picante.....	221
» de Manteca negra.....	233
» á la Ravogot.....	234

VACA Y TERNERA.

Chuletas de ternera á la papillote.....	17
Carne rellena.....	28
Hígado á la hamburguesa.....	40
Riñones á la brochette.....	40
Pechuga rellena.....	40
Solomillo con setas.....	41
Guisado de carnero.....	42
Chuletas salteadas.....	53
Rosbif á la inglesa.....	53
Lengua en pepinillos.....	54
Chuletas de carnero al horno.....	66
Cabeza de ternera.....	66
Bifteck con cebollas.....	76
Costillas de ternera á la inglesa.....	89
Lengua de carnero á la francesa.....	90
Vaca en ropa vieja.....	115
Vaca á la moda.....	127
Filetes de vaca á la Conti.....	127
Guisado de vaca.....	137
Lengua de ternera á la roncalesa.....	137
Vaca cocida.....	151
Lengua pepinada (de vaca).....	151
Cadera brasada.....	162
Lengua de buey con espinacas.....	172
Chuletas de ternera á la Singarat.....	173
Solomillo á la Godard.....	210
Buey con salsa picante.....	221
Molleja de ternera con hierbas.....	222
Filetes de vaca con setas.....	233
Cabeza de ternera al vinagrillo.....	257
Lengua de ternera á la roncalesa.....	391

	Páginas.		Páginas.
Sesos de vaca.....	403	Salchicha con arroz.....	391
Rosbif.....	413	Jamón cocido.....	413
Cabeza de ternera en salpicón....	426	Salchichas con arroz (otra).....	460

CARNERO.

Sesos á la milanesa.....	18
Pierna de cordero con judías.....	18
Pecho de cordero á la mariscala.....	116
Manos de carnero á la burguesa.....	270
" " en escabeche.....	271
Chuletas " á la subise.....	283
" " al natural.....	317
Cordero con croquetas de patatas.....	356
Lengua de carnero estofada.....	283
Cola de carnero con aceitunas.....	414

CERDO.

Solomillo de puerco.....	234
Chuletas de cerdo.....	234
" " á la sartén.....	235
Cabeza de cerdo relleno.....	245
" " con berzas.....	246
Chuletas de cerdo á la salsa Robert.....	247
Orejas de cerdos.....	255
Piés de id. á la Saint-Menehould.....	269
Riñones de cerdo.....	270
Lengua de cerdo rebosada.....	270
Preparación de las morcillas.....	272, 273, 284, 286 y 296
Cochinillo ó lechón relleno.....	281
Piés de cerdo con trufas.....	282
Jamón escabechado con salsa.....	282
Queso de cabeza de cerdo.....	306
Cola de cerdo.....	317
Solomillo de cerdo.....	317
Chuletas de cerdo panadas.....	317
" " empanadas al jugo.....	329
Asado de cerdo fresco.....	339
Sesos de cerdo.....	340
Saladillo con berza.....	340
Saladillo á la inglesa.....	341
Piés de puerco fritos.....	355
Salchichas á la parrilla.....	357
Jamón al natural.....	390
Solomillo de cerdo fresco adobado.....	390

AVES

Pichones del paraíso.....	7
Pollo salteado.....	7
Pato con aceitunas.....	8
Fritada de pollos.....	66
Polla asada.....	78
Pollo á lo mavenge.....	90
Pato con coles.....	91
Pello á la Montmorency.....	106
Pato con puré de lentejas.....	114
Gallina con cebollas.....	138
Id. estofada.....	196
Pollo al asador.....	220
Menudillos de pavo á la casera.....	222
Guisado de pollo.....	307
Higados de gallina en papillotes.....	307
Sangre de ave á las finas hierbas.....	341
Pavo trufado.....	364
Pavo en adobo.....	366
Capón machado.....	367
Capón relleno.....	367
Gallina dorada.....	414
Id. con cebollas.....	420
Id. de puchero.....	449

CAZA

Liebre en pepitoria.....	78
Puré de perdices.....	91
Con-jo á la Gibelotte.....	103
Perdices con coles.....	291
Alondras en salmorejo á la casra.....	307
Pollos rellenos á la jardinera.....	333
Perdigones á la inglesa.....	364
Perdices á la catalana.....	425

PESCADOS Y MARISCOS

Anguilas á la Tártara.....	5
Filete de salmón ó merluza.....	28
Almejas á la mansiera.....	29
Calamares con su tinta.....	46
Filetes de pescadilla.....	41

BOMBONES FONDANT, CARAMELOS SUIZOS DE MATÍAS LÓPEZ.

De venta: Montero, 25.

Ayuntamiento de Madrid

	Páginas.		Páginas.
Pastillas á la casera.....	453	Para combatir las úlceras de la boca.....	72
Puding dulce de manzanas.....	453	» Baños de río.....	80
Pastel de oro.....	464	» Vinagre de rosas.....	81
Manzanas amarengadas.....	464	» sacar el vello.....	93
Gelatina de ron.....	465	Contra las corambres.....	94
Gelatina de pirámide.....	465	Para descolorar el vinagre.....	95
Puding cubano.....	466	» Para dar olor á las flores artificiales.....	105
Cordiales.....	466	» extraer las manchas de las uñas.....	106
Bizcochos de cuchara.....	472		
Palos catalanes.....	472		
Mantecados de Soria.....	472		
		RECETAS VARIAS.	
BEBIDAS.		Para quitar las berrugas.....	106
Aniseta de Burdeos.....	30	» conservar el vino embotellado.....	108
Rotafía de mescatel.....	155	» teñir el pelo.....	118
Ponche.....	198	Leche virginal.....	118
Marrasquino.....	258	Para hacer más fuerte la loza.....	118
Risoli.....	345	» abrir el apetito.....	119
Ponche de leche cubano.....	345	Agua de los sultanes.....	129
Vino de naranjas.....	381	Para purificar el jabón.....	130
Curacao.....	395	Jabón de Lady Derby.....	130
Jarabe de malvavisco.....	418	Conservación de la hermosura de la tez.....	130
Vinagre de frambuesas.....	464	Agua para hermosear el rostro.....	131
Licor de ajonjolio.....	472	Vinagre de tocador.....	155
		Para conservar las achicorias.....	164
RECETAS ÚTILES.		» « alcachofas.....	165
Para las cejas y las pestañas.....	19	Para hacer colcream.....	177
» las verrugas.....	21	» hacer unas pilas eléctricas.....	177
» marcar ropa.....	21	» tinta de marcar.....	177
» las canas.....	21	» agua propia para dar blancura á la tez.....	177
» hacer colcream.....	21	Modo de quitar manchas grasas.....	178
» curar el dolor de muelas.....	21	» de utilizar los periódicos viejos.....	190
» hacer pomada para los lábios.....	21 y 43	Masa para pegar loza y cristal.....	190
» los padrastos de los dedos.....	30	Manera de elegir las esponjas.....	190
» el sudor de las manos.....	31	» de limpiar la seda.....	191
» para fortificar las uñas.....	31	Tinta para escribir sobre zinc.....	191
» suavizar las manos.....	31	Manera de quitar el rancio á la mantequilla.....	199
» para hacer racahout.....	31	Tintas para escribir.....	201
» hermosear los dientes.....	43	Polvos para los dientes.....	202
» hacer buena legía.....	43	Agua balsámica.....	202
» jabón para quitar manchas.....	44	Para conservar la manteca fresca, y la salada.....	214
» dar al cabello el color castaño.....	44	Idem, íd. íd. íd. en el vinagre.....	225
» pomada contra la calvicie 44 y manera de limpiar los encajes.....	44 y 57	La fetidez del aliento.....	225
» las manchas de cera, y esperma, y otros.....	57	Modo de lavar los velos de seda.....	237
» desgrasar cabello é impedir su caída.....	57	Agua para quitar manchas.....	238
» elixir higiénico y polvo para los dientes.....	58	Pastillas para idem.....	238
» contra el mofo de las dispensas.....	69	Procedimiento para limpiar tejidos blancos de lon.....	250
» contra las manchas del pecho.....	70	Para curar los constipados.....	251
» pomada para los callos 71 y	94	» curar los panadizos.....	251
		» « los sabañones.....	260

	Páginas.		Páginas.
Para hacer agua de colonia.....	620	chinchos.....	369
Algo sobre las quemaduras.....	287	Preparación del alcanfor.....	369
Requebrajaduras y grietas.....	295	Para endurecer y dar brillo al cris-	
De la polilla.....	295	tal.....	369
Uso del jabón.....	295	Amalgama para pegar loza.....	379
Influencia de los perfumes.....	308	Para hacer poner á las gallinas...	379
Baños para suavizar la piel.....	308	Abrigos de papel.....	380
Bálsamo anodino.....	308	Modo de conservar las acederas...	382
Polvos dentífricos.....	308	Modo de limpiar los guantes sin	
Modo de conocer si un perro está		mojarlos.....	391
rabioso.....	309	Empleo de la cebolla.....	392
Para conservar las uvas.....	309	Para hacer la prueba del vino....	394
» » las ciruelas.....	311	Lacre para cartas.....	414
Manera de extraer los huesos de		Manera de envejecer los licor s...	415
las acitunas.....	319	Para imitar el ébano.....	415
Para clasificar la manteca.....	320	Contra la humedad de las paredes.	416
Callicida.....	331	Vinagre de Estragón.....	416
El botiquín de la mujer.....	331	Para limpiar el cobre dorado.....	428
Manera de limpiar el mármol....	332	» limpiar metales.....	451
Modo de quitar las manchas de		Modo de preparar tinta en polvo..	451
grasa á los libros.....	332	Manera de quitar las manchas á los	
Cemento para tapar botellas.....	332	vestidos.....	452
Reparación de la tinta en polvo...	343	Adulteración de la manteca.....	463
Manera de hacer el agua potable..	346	Conservación de la manteca.....	464
Para ensayar las vasijas estañadas.	357	Falsificación de la miel.....	466
Para teñir de negro la madera....	367	Para combatir las gastritis.....	471
Modo de matar las pulgas y las		Para mejorar la manteca.....	471



CAFÉS EN GRANO, TOSTADOS Y MOLIDOS CLASES SUPERIORES

MATIAS LOPEZ.—Depósito central: Montera, 25.