

# LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE ESTRAVAGANCIAS.



## ADIOS, SEÑORES..... HASTA LA VISTA.

Esto es hecho, amigos caros,  
tengo listo el pasaporte,  
y me es forzoso anunciaros  
mi partida de la Corte:

Que es justo vuelva á Valencia,  
y se aleje de Madrid,  
el que vive en la creencia  
de que hay quien siente su ausencia  
allá en la patria del Cid.

Me voy.... mas tened presente,  
(y basta que yo os lo diga)  
que llevo fija en mi mente  
y grabada en mi barriga  
toda la risueña gente,

A quien deseo mil goces  
en la cortesana gresca,  
mientras yo allá en mis arroces  
me entrego á la caza y pesca.

Poco tengo y menos valgo,  
pero de ingrato no peco,  
y si os es útil en algo....  
Sueca es la tierra del.....

SEECO.



## UNA MUGER MILAGROSA.

Cuento de vieja.

I.

En un lugar de Castilla  
que el Duero en su curso baña,  
(tanto me da decir Duero,

como Pisuerga ó Adaja)

Casóse Juana con Juan,  
y la consecuencia es clara;  
esto equivale á decir  
que Juan se casó con Juana.

Era Juana una muger,  
y esto es verdad demostrada,  
que si ella muger no fuera  
con hombre no se casara.

Era, pues, una muger  
la sencilla castellana,  
hermosa como una rosa  
y dócil como una malva.

Era Juan un labrador  
de condicion revesada,  
mas malo que andar á pié,  
mas feo que una mortaja.

Como si la pobre moza  
tuviera telas de araña,  
siempre andaba el santo fresno  
sacudiendo sus espaldas.

Y gracias que él iba al campo  
á cuidar de su labranza,  
desde que se asoma Febo  
hasta que Febo se escapa.

Y así la Juana vivía  
mientras Juan no estaba en casa;  
que estando, andaba el garrote  
por quitame allá esas pajas.

Jamas comia el tal Juan,  
que por Dios no era un Juan Lanas,  
carne, pan, perdiz, conejo,  
pollo, frutas, ni ensaladas.

Aficionado á lo blanco  
rico vino de la Nava,  
solo sardinas comia  
por tarde, noche y mañana.

Lo imposible era acertar  
si darlas fritas ó asadas,



porque estando asadas ¡palo!  
y estando fritas ¡estaca!

Venia el hombre del campo  
de armar camorra con ganas.

—Muchacha, ¿qué hay que cenar?  
—Sardinas ¿qué quieres que haya?  
—¿Cómo me las has compuesto?  
—Cocidas, con mucha salsa.  
—Hoy se me antojaban fritas;  
maldita sea tu casta.

Y aquí, cual si su muger  
criara telas de araña,  
la cruzaba el santo fresno  
sobre sus pobres espaldas.

Ibase al campo otro día,  
la Juana se consolaba,  
y Juan volvía á la tarde  
bramando como una vaca.

—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?  
—Sardinas fritas.

—¡Qué infamia!

—¿Pues no las querías fritas?  
—Hoy las quiero escabechadas.

Y aquí, cual si su muger  
criara telas de araña,  
la cruzaba el santo fresno  
sobre sus tiernas espaldas.

Y otra vez el sol venia,  
y otra vez Juan se marchaba,  
y otra vez el sol huyendo  
Juan se volvía á su casa.

—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?  
—Sardinas.

—Eso me agrada.

—¿Y cómo las has compuesto?  
—Escabechadas.

—¡Oh rabia!

—Pues ayer, no las querías?  
—Hoy se me antojan asadas.

Y aquí con rencor profundo  
andaba otra vez la vara,  
sobre si han de ser cocidas,  
ó fritas, ó escabechadas.

## II.

Era de Juana vecina  
una vieja endemoniada,  
según la fama, hechicera,  
y bruja, según las trazas.

A la cual pidió un consejo  
la desventurada Juana  
para agradar al marido  
que tanto la maltrataba.

Paróse un poco la bruja,  
y después de breve pausa,

á Juana le dijo en estas  
ó semejantes palabras:

«Si quieres que por la cena  
no te zurre la badana,  
pónselas de varios modos,  
y así la boca le tapas.»

Tomó la Juana el consejo,  
volvió Juan de su jornada  
sañudo mas que otros días,  
y dijo con mala cara.

—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?  
—Sardinas escabechadas.

—Yo las quería cocidas.  
—También las hay, ten cachaza.

—Pues también las quiero fritas.  
—Pues también fritas las hallas.

—Asadas también las quiero.  
—También las tienes asadas.

—También las quisiera crudas.  
—Ahí tienes una banasta.

—Bendita seas muger,  
por hoy estás perdonada.—  
Y en paz cenaron los dos,  
ambos á Dios dando gracias.

Salió el marido al corral,  
y viendo la noche clara,  
se le antojó aquella noche  
sacar al corral la cama.

Juana, temiendo el garrote,  
obedeció sin tardanza,  
y Juana y Juan se acostaron  
contentos como una pascua.

¡Gracias á Dios! dijo Juan,  
¡Qué noche tan estrellada!  
Aquí no hay pulgas infames  
que me piquen las entrañas.

Mis lectores habrán visto  
una especie de calzada  
de amontonadas estrellas,  
que *Via Láctea* se llama.

En esto paróse Juan,  
y dijo con mucha calma:  
¡Muger! ¿qué sendero es ese  
de claridad tan estraña?

—El camino de Santiago,  
dijo al momento la Juana,  
por donde marchan á Roma  
los peregrinos de España.

—¡Demonio! dijo el marido  
dando un salto de la cama,  
¿dices que van peregrinos?  
¡Y si cae uno y nos mata!  
¿Por qué la cama sacaste?



¡Maldita sea tu casta!

Y esto diciendo el marido  
tomó con furor la vara;

Y cual si aquella infeliz  
criara telas de araña,  
le cruzó el fresno nudoso  
sobre sus tiernas espaldas.

III.

Vino el sol, marchóse Juan,  
y otra vez volvió la Juana  
á consultar con la bruja  
cómo aliviar sus desgracias.

La bruja, dando descanso  
sobre la mano á la barba,  
discurrió el medio mejor  
de escarmentar á aquel maula.

Y calculando este medio  
tras una ligera pausa,  
á Juana la dijo en estas  
ó semejantes palabras:

«Esta noche le esperamos  
tres vecinas con estacas,  
cada cual tras de una puerta  
escondidas en tu casa.

Procuras que se incomode,  
le replicas descarada,  
y, cuando vaya á zurrarte,  
dí gritando: ¡que me mata!  
¡Válganme las tres Marías!  
Y entonces desaforadas  
salimos con los garrotes  
y le rompemos el alma.»

Aceptó Juana el consejo:

Volvió el marido con ganas  
de sacudirla las pulgas  
como en las noches pasadas.

—¡Muchacha! ¿qué hay de cenar?

—Hoy no he preparado nada.

—¿Cómo que nada, bribona?

¡Ya verás lo que te pasa!

Tomó la vara de fresno  
hecho de cólera un ascua,  
y empezó á darla tan firme  
como quien sacude lana.

Entonces Juana llorando  
clamó al cielo arrodillada:  
¡válganme las tres Marías!

¡que me matan! ¡que me matan!

Y entonces las brujas tres  
salieron con sus estacas,  
y ¡pim! ¡pam! le calentaron  
para unas cuantas semanas.

Cayó el buen Juan sin sentido:

huyeron de allí las magas;  
y Juana empezó á llorar  
arrepentida de lástima.

Volvió en sí Juan, y advirtiéndole  
que Juana le acariciaba,  
la dijo: ¡ten compasión!  
perdona muger mis faltas.

Ya no volveré á ofenderte;  
pues conozco que eres santa,  
y por tu bondad divina  
te doy, querida, mil gracias.

Pues si, en vez de *tres Marías*  
que me han roto las espaldas,  
llamas las *once mil vírgenes*,  
¡Jesus!..... la unción no me alcanza.

—  
Mugeres, si alguna vez  
os sucede lo que á Juana,  
obrad con vuestros maridos  
los milagros de esta santa.

JUAN MARTINEZ VILLERGA.

## La gastronomía y la literatura.



En una época que se llama de progreso,  
y cuando tantos adelantos se han hecho  
en la mayor parte de las ciencias, es  
imperdonable que se haya desatendido  
el estudio de la mas útil, sana y provechosa acaso  
de todas.

La gastronomía, objeto sencillo y encantador,  
ofrece en sí tan *agradables materias que ver*, y  
tan *dulces principios que probar*, que es hasta un  
cargo de conciencia el que no se los profundice. Y  
no hay en esto exageración; pues si el hombre de  
lo primero que debe cuidar es de su individuo, y la  
gastronomía proporciona al dicho individuo nutri-  
mentos sanos y deliciosamente codimentados, en lo  
cual no se deteriora el estómago, en vez de guiso-  
tes mal cocidos y groseros, con lo que no solo pa-  
dece el cuerpo sino hasta el espíritu puro, claro es,  
y por consiguiente hay lógica en afirmar, que es  
un cargo de conciencia el desatender la ciencia  
peregrina que puede proporcionarnos mas larga y  
duradera vida en tan sabrosas lecciones, y con tan  
apetitosos egemplos.

¡El arte de cocina decae entre nosotros! Pasaron  
los hermosos tiempos en que se comía: (déjenme los  
lectores concluir el período, pues ya sé que en el  
dia el comer es tambien un ramo de primera nece-  
sidad, y que aun los cesantes y esclaustrados, que  
por el gobierno estan dispensados de padecer tan



ruines deseos, aun esos, cuando no tienen otra cosa, como en el día, se comen las uñas ó los codos, si se los alcanzan.) Pero, pasaron, repito, aquellos deliciosos tiempos en que se comia tan descansadamente. Y digo descansadamente, porque no eran cuatro ó seis horas las que se destinaban al agradable ejercicio de menear mandíbulas y quijadas, sino que eran muchos días los que duraban algunos convites; y apelo de esta verdad al testimonio de *Valerio Máximo* y de *Cicerón*, ó téngaselos de lo contrario por embusteros de á folio, es decir, grandes. Pero como no tiene gracia que la fama de tan buenos señores padezca, á bien que recordaré á los lectores incrédulos á las palabras de aquella gente profana, los libros de la Escritura, y veremos entonces qué cristiano viejo nos lo niega. Pues, como iba diciendo, sépase que en el libro de Ester se cuenta de un tal Asuero, que debió ser un rey de *tomo y lomo* (cada lector se descifrá el tomo y lomo á su antojo), lo que yo quiero decir es de muchos humos, porque era espléndido hasta dejárselo de sobra; y ahora veo que una comparacion en que entra la palabra *lomo*, y una explicacion en que empleo la palabra humo, son muy propias de cocina, y muy del caso en artículos de gastronomía. Pues sí, amable lector, el rey Asuero, que dominó desde la India hasta la Etiopia, dió un espléndido banquete á los magnates de su imperio que duró ciento veinte días: y en seguida dispuso otro convite para el pueblo que duró siete días, y en el cual el servicio de la vagilla era nada menos que de plata, y las copas de oro. Aquellos eran otros tiempos, vuelvo á decir; vayan hoy á poner copitas de plata ni vasitos de oro, cuando los mozos de café se ven y se desean en nuestro adelantado siglo para que no les cercenen las cucharillas de estaño ó los azucareros de peltre del café. Pero no divaguemos; recomiendo á los aficionados al arte gastronómico la lectura de los viajes de Anacarsis, para que se contenten el ánimo con las animadas descripciones de los banquetes de Dinias, y á que recorran las antiguas obras de Herodoto, en las que hallarán pruebas convincentes de lo que han degenerado nuestros cocineros y nuestros gastrónomos.

La gastronomía es un ramo de lujo; el hombre que sale dotado de ese especial y esquisito paladar que le hace encontrar en los platos (no seamos materialistas, en lo que contienen los platos) el refinamiento de los placeres, ese hombre será el mas infeliz de los mortales, en los siglos de decaimiento en que yace el arte culinaria. Cada recuerdo de las antiguas orgías será para su corazón una espina mas punzante que la del pez espada que se le atravesará de medio á medio. Recordará que en

Esparta y en Creta habia comidas públicas, costeadas por el erario y en que se sacaba el vientre de mal año, cuando en el día hasta la gazofia que se repartia á la puerta de los conventos ha dejado de repartirse, por la razon convincente de que la mayor parte de los conventos ya no tienen puertas, y esto por la no menos clara razon de que ya los van echando por tierra. Recordará aquellos romanos que, para no lastimarse y comer con holgura, lo hacian sobre mullidos lechos, llegando su pulcritud á poner sobre las mesas doseles de damasco para que no les cayese el polvillo del techo, y su sensual apetito al extremo de irse poniendo coronitas de flores, combinados sus aromas y perfumes de modo que los olores contribuyesen ó á retardar los efectos de sus *turcas* (vulgo borracheras), pues está visto que se *dejaban correr* tambien los antiguos, ó á animar sus sentidos escitándoles á impúdicos y desordenados deseos. ¡Vayan ustedes viendo qué comparacion hay con los tiempos que alcanzamos! Recordará el baño que tomaban los sudichos romanos para ir fresquitos y bien dispuestos al *cenáculo* ó sala de comer, mejor dicho, de cenar. Las esencias que se quemaban para aromar las salas: las aguas olorosas con que se rociaban los asientos, y hasta el rato de lectura con que se entretenia á los golosos señores, que por no fatigarse en discurrir y no dar descanso á sus fauces, se dejaban arrullar con amenas y entretenidas historias, á las que formaban un bajo sostenido con el martilleo de sus dientes.

Esto me hace pensar que el verdadero refran antiguo, que sugirió sin duda al célebre Jovellanos su *Pan y toros*, antes seria *Pan y letras*. Bien hizo Jovellanos en sustituir las palabras. El pan y las letras, aunque el pan tiene muchas migas, desengañémonos que no las hacen: las letras han nacido para perdidas, puesto que en manos de todos andan, aunque no por eso bien quistas ni mejor paradas: hasta no hace muchos años han pasado por locos ó desocupados, quizá porque á perdidas se dirigian, los que teniamos la aprension de que el escribir era una ocupacion como otra cualquiera, por no decir mas útil que las demas, puesto que adelantados estariamos si no hubiere habido Cicerones, Fnelones, Licurgos y otros de su calaña, que aunque sin oficio ni beneficio, hubiesen explicado cuantos oficios son esplicables, dando á su país inmensos beneficios en la ilustracion, conocimientos y consejos que en sus libros les enseñaron. En el día ya empiezan los artistas á formar clase, y á considerarse un estado, aunque sin posicion; y aquí, lector amigo, consiste el *busilis*, en la posicion; y no de tercera y cuarta como de baile, sino de empleo ú ocupacion productiva, de modo que aunque ha-



yamos adelantado un pasito en punto á considerárenos ya una clase de hombres que no son como hasta hace poco, ni desocupados ni locos, ni mal entretenidos, aun no hemos conseguido una posición en el mundo, por cuanto el trabajo no es como un pagaré que representa siempre dinero tangible.

Algun lector se preguntará á sí mismo: ¿pero y esta nueva digresión á qué viene? Pues viene á probar que, desde que han desaparecido los verdaderos gastrónomos y los duchos cocineros, ha degenerado también el amor á los libros. La vida es corta, señores, y para los que han nacido con una intención firme y decidida de hacer en un todo su santísima voluntad, apenas hay tiempo en el mundo mas que para divertirse: aun á los que les faltan los medios para satisfacer todos sus caprichos les sobran los ánimos para desearlo, de modo que es un axioma constante, que el hombre prefiere siempre dos fiestas á un domingo. Supuesta esta innata desidia, los antiguos destinaron las horas del placer para el estudio: es decir, quisieron que lo árido de la enseñanza desapareciese entre lo agradable de la distracción, y de ahí provino el que en todas sus comidas habia un lector que recitaba en voz alta pasajes históricos, fabulosos ó morales. De este modo, como todos procuraban tener tiempo para comer, todos le tenían para instruirse. Y he aquí la oportunidad de la digresión: desde que los gastrónomos han desterrado los lectores de sus mesas, los hombres se han vuelto á encontrar sin tiempo oportuno para calentarse los cascos con un libro, de modo que el haber degenerado los gastrónomos, sin duda porque han desaparecido aquellos hábiles cocineros, es la causa de la decadencia de nuestra literatura. Me parece que no voy descaminado. Habia otra ventaja inmensa para los escritores, que así como dice un refrán: «que á buen hambre no hay pan malo».... así se podia inventar ahora un nuevo axioma que dijese: «que á buen pan no hay libro malo.» Vean ustedes si en este siglo en que se escribe tanto, no seria una ventaja para muchos la seguridad de que sus obras se ojearian por sus lectores, hallándose á la mesa, consolado su estomago con las deliciosas viandas y en tan buena disposición para digerirlas por supuesto las obras, no las viandas, pues estas no son de tan difícil digestión, por pesadas que sean como algunas de aquellas.

Lamentémonos, pues, con que haya caído en desuso tan provechosa costumbre; unamos nuestra voz en elogio de la maravillosa ciencia de la gastronomía: acaso, acaso destinaremos otro artículo, si el público no mira con desden nuestras indicaciones, á entusiasmar el apocado aliento de los cocineros, y á escitar el desordenado apetito de los opulentos señores. También dirigimos desde ahora

nuestra voz á nuestros escritores y literatos. La cocina es un grande hornillo en el que pueden condimentarse los mas sabrosos principios, no hay que desdeñarle, pues, porque parezca grosero el asunto: Aristóteles, Platon, Theofrasto, Herodoto, Ateneo y otros mil privilegiados talentos hablaron de la cocina con encomio. Ea pues, solo falta el último paso; quizá sea este el medio de acabar de dar un impulso grande á nuestra literatura, consolidando de una vez sus cimientos. Empezemos pues dando el ejemplo, y cada cual en su doméstica vivienda, mientras se zampa el humilde puchero, procure, si es que tiene famulo y si no hay el inconveniente de que este ignore el uso de las letras, hacerle leer, y para entusiasmar al mismo famulo, llámelo con el nombre de *Anaquoste* que era el que tenían los antiguos lectores.

Imitemos á Plinio siquiera en bañarnos y en tener gusto en que nos lean; hagámonos comparar con Atico, quien, segun el testimonio, y no falso, de Cornelio Nepote, como dicen los niños de la escuela, aseguraba que encontraba continuamente en su mesa el placer del espíritu reunido á una buena comida. Jactémonos alguna vez de hacer lo que el emperador Severo, y leamos como él á nuestra familia mientras come: por supuesto teniendo cuidado de habernos llenado bien antes la andorguilla, para que no se nos vayan los ojos mas bien que al libro á la comida: y ojala llegue un dia en que se haya hecho costumbre tan grata, y ceremonia tan obsequiosa y agradable la *lectura durante la comida*, que podamos decir como Juvenal para incitar á un amigo á que nos acompañe á nuestra mesa: «ven y nos leerán los versos de Horacio y de Virgilio.» Entonces la gastronomía volverá á ser la ciencia mas divina de todas, porque á ella deberemos el aprecio que se haga de nuestra poco apreciada literatura.

GREGORIO ROMERO LARRAÑAGA.

## Oda A LOS GORDOS.

¿Será que siempre el denodado gordo,  
criminal por su flema y su indolencia,  
á la voz del honor persista sordo  
sin castigar del flaco la insolencia?  
¡Oh gordos, despertad! nuestro estandarte  
glorioso tiene Baldoví en su mano,  
que es mayor que una muestra de guantero.  
El os lo enseña y no lo enseña en vano;  
él de la gloria os abrirá el sendero:  
seguidle, hijos del Cid, y no se diga  
que en nuestras filas se albergó un villano



que ha tenido mas miedo que barriga,  
 ¿Aun no cesa el ronquido,  
 evidente señal del torpe sueño  
 en que os habeis, ó míseros, sumido?  
 ¿Por qué dormis, ó gordos, como un leño?  
 ¡Ay! de cada ventana  
 de vuestras impertérritas narices  
 impetuoso huracan sale bramando;  
 ¡dispertad, infelices!  
 ved que se acerca el temerario bando  
 de esos hombres de hueso  
 que la ventura envidian del obeso.  
 Si dormidos nos cogen, los malvados  
 ni tendrán compasion de los preñados,  
 y destruirán quizás en solo un día  
 las masculinas madres y la cria.  
 Villergas, el atroz, vendrá á su frente  
 montado en un rocin de hueso puro,  
 tan enjuto, tan flaco como un diente;  
 y en un lebrél tan seco como viejo,  
 con huesos que taladran el pellejo,  
 Urrabieta vendrá, yo os lo aseguro.  
 ¡Ay que esta turba hambrienta  
 con nuestra carne sólida y maciza  
 quizás vestir intenta  
 su desnuda y escuálida osamenta!  
 Cual seco can vendrá Canseco seco,  
 y Príncipe mas seco que Canseco,  
 acaudillando un numeroso enjambre,  
 un tropel infinito  
 de poetas que purgan con el hambre  
 el crimen inaudito  
 y la obstinacion bárbara ¡oh mancilla!  
 de no pertenecer á la pandilla  
 de esos sabios *autores*  
 de traducciones, vulgo traductores.  
 Mil poetas vendrán que ni de vista  
 conocieron siquiera á seis ni cuatro  
 de los *inquisidores del teatro*,  
 que el *comité* componen entendido  
 do antes de haber los títulos leído  
 se aprueban ó reprueban las comedias,  
 solo del autor viendo el apellido.  
 Y esos tan sabios hombres,  
 esos tan justos jueces,  
 que las obras condenan por los nombres,  
 yo silbados les ví mas de seis veces  
 en piezas que á la escena presentaron,  
 y que á fuer de imparciales ellos mismos  
 con elogios sin fin las ensalzaron.  
 Tambien viudas vendrán y retirados,  
 y monjas, y cesantes,  
 y tambien esclaustrados,  
 á guisa de esqueletos ambulantes.  
 Devorarnos quisieran,

pero no los temais, son impotentes;  
 vengan, no se lo impido,  
 tanto tiempo hace ya que no han comido,  
 que olvidaron el uso de los dientes.  
 Acaso, y sin acaso,  
 pues son unos follones,  
 se escurran por estrechos callejones,  
 por do saben que el paso  
 nos vedan nuestros anchos barrigones.  
 De acecho en las esquinas estaremos,  
 y ¡ay del hueso que salga!  
 no habrá santo ni diablo que le valga.  
 Gordos somos y fuimos y seremos,  
 gordos vivimos, gordos moriremos.  
 Juremos esterminio al bacalao,  
 y no se lleve el viento  
 nuestro santo y solemne juramento....  
 —¿Hay uno que no jura? ¡es Wenceslao!  
 Sí, Wenceslao Ayguals; ese hombre esfera,  
 que en otro tiempo batalló con brio  
 al pié de nuestra espléndida bandera;  
 ese, que en sanguinario desafío  
 ileso nuestro honor y sin mancilla  
 arrancó de las garras de Zorrilla....  
 ¡horrible defeccion! hoy del contrario  
 nutrir intenta las huesosas huestes,  
 que forman todas juntas un osario,  
 y contra Baldoví va echando pestes.  
 La baja envidia le consume el alma;  
 la reverenda panza del caudillo  
 que hoy de los gordos acrecienta el brillo  
 á Ayguals robó la pretendida palma.  
 Y ahora el hombre-bola  
 en Vinaroz torneado,  
 el hombre redondeado  
 que tanto se prestaba á carambola;  
 el hombre cuyo rostro no se viera  
 en ningun punto de las dos Castillas,  
 sin que el vulgo digera:  
 «la luna se ha dejado las patillas,  
 vigote y barba entera:»  
 el hombre en fin rollizo,  
 cual sabañon hinchado  
 y colorado mas que un panarizo,  
 casi se cree carcomida momia  
 desde que ha visto á Baldoví el inmenso,  
 cuyo volúmen nuestra voz encomia,  
 y á quien tributa nuestro bando incienso.  
 Por fortuna traidores  
 no hubo siquiera dos; hallar no pudo  
 la conducta de Ayguals imitadores.  
 ¡Oh! nunca á nuestros votos faltaremos,  
 gordos, y venceremos;  
 y si es el bando flaco testarudo,  
 mil flacos morirán..... de un estornudo.



A tí, gran Baldoví, te ha reservado  
el cielo la alta hazaña  
de hacer triunfar los gordos en España.  
¡Salud, héroe preñado,  
en cuyo oscuro y cavernoso ombligo,  
si otro diluvio universal viniera,  
hallar podría toda raza abrigo!  
Nunca suelte tu mano esta bandera  
que el ejército gordo te confía,  
hombre-generacion, hombre-universo;  
y adquirirás tal gloria,  
si no es el hado á tu mision adverso,  
que los elogios todos que prodiga  
á los héroes la historia,  
consagrados tan solo á tu memoria,  
darán nombre inmortal á tu barriga.

A. RIBOT Y FONTSERÉ.

A D. ANTONIO RIBOT Y FONTSERÉ.

### SONETO.

¡Otra vez, GORDO, en tu arrogancia loca,  
mostrándome los dientes como el mico,  
abres soberbio el afilado pico  
y á la lid tu insolencia me provoca!  
¡Piedad, hombre tonel! que aunque cual roca  
contra tu pesadez me petrifico,  
sé que me has de aplastar: sé que tu hocico  
me mata.... tu volúmen me sofoca.



Si antes obeso fui y ora estoy flaco,  
no digas, no, que en defecciones pecho,  
pues yo jamás tal consecuencia saco.

Que si quedé carton cual vil muñeco,  
á los pesares que me das achaco  
mirarme triste, delgadocho y seco.

WENCESLAO AYUALS DE IZCO.

### Enfermedad de Don Abundio.

Merced á las pildoritas de sandía iba muy aliviado, pero ha tenido ayer un contratiempo que puede tener fatales consecuencias. Se cayó de cabeza desde un cuarto tercero, y gracias que dió en una piedra, que si acierta á no caer en mullido, se rompe la crisma. Se procedió inmediatamente á hacerle la operacion de la catarata con un pujabante, y gracias á esta y á una gran taza de soliman, se le aplacaron los dolores. Ha habido reunion de médicos, y han convenido en curarle segun el método homeopático, que tantos prodigios hace en los infiernos. La receta está concebida en estos términos: «se disolverá un cañamon en una botella de agua como de dos azumbres: una gota de agua de esta botella se echará en un cántaro de agua como de dos arrobas y se revolverá todo lo posible; despues se sacará una gota de dicho cántaro y se echará en una gran tinaja llena de agua, y del agua de esta tinaja se le dará al enfermo una cucharadita de cuatro gotas de dos en dos meses; cuidando no equivocarse en el tiempo ni en la cantidad, porque entonces corre muchísimo peligro.»

Despues de esto pensamos que tome unos baños de mar en el estanque del Retiro, para cuyo viage se le ha señalado el siguiente itinerario: Dia 1.º Por Mondoñedo á Lérida; y dormirá en Montevideo. Dia 2.º Isla de Santa Elena, Belascoain, Carabanchel y Nápoles; volverá á dormir en Montevideo. Dia 3.º Correrá los Estados Pontificios, golfo de las Yeguas, toda el Asia y parte de Betanzos: volverá á dormir á Montevideo. Y 5.º y último dia. Moscou, Getafe, Montevideo, y seguirá en direccion siempre del polo Antártico hasta llegar á la puerta de Atocha, desde la cual se puede poner en pocos meses de navegacion aereostática en el Retiro.

Le acompañará en este viage D. Antonio Ribot y Fontseré.

### EPIGRAMA.

Modas y trages estraños  
con insufrible imprudencia  
ostentaba Doña Mencia,  
muger entrada ya en años.

«¡Para qué tanto te pules  
(dijo su esposo con queja),  
si, estando ya en Villa-vieja,  
has de llegar pronto á Nules!!! (1)»

J. B. BALDOVÍ.

(1) Estas dos poblaciones de la provincia de Castellon, distan entre sí un cuarto de hora escasa.



## AMBIGÜ.

### *Merluza frita.*

Después de lavados y escamados los trozos de merluza, del medio de ella ó del lomo, se le quitan en crudo las espinas y el pellejo, y haciendo unas rodagitas delgadas que se apelmazan con la hoja de un cuchillo ancho, se echan á rebozar en harina y luego en huevos batidos, y se frien en seguida en manteca de puero ó en aceite, sirviéndose así secas. Algunos las condimentan en la mesa con un poco de vinagre ó zumo de naranja agria ó limón. Este es el modo mas natural de la merluza frita; pero en algunas partes la sirven con un pebre compuesto de caldo limpio con unas rebanadas de limón, dándole un hervorito ligero.

### *Merluza en pastel.*

Se pica la merluza muy menuda, después de limpia y cocida con sal, se le añaden huevos batidos á proporcion con pasas, especias y unos pedacitos pequeños de pera ó limón en conservado. Esta masa se pone en una tartera ó molde dejando que se ase á fuego lento. A este pastel se le puede encerrar si se quiere en dos cubiertas de masa de ojal-dre delicado.

### *Merluza en escabeche.*

Primeramente se limpia y escama la merluza en entero: después se enjuga y se le da la sal correspondiente, echándola á freir así como está en seco, y dándola el frito por todos lados. Cuando haya adquirido su color dorado se saca y se deja enfriar. Después se coloca en una vasija limpia con su tapadera, con una mitad de agua y otra de vinagre según la cantidad de ella, y unas rebanadas de limón y hojas de laurel, teniéndola en esta salmuera por veinte y cuatro horas, y haciendo después el uso que se quiera, sea para comerla de pronto ó para guardarla por mas tiempo en el mismo pebre.

### *Merluza con salsa de avellanas.*

Se limpia la merluza y se escama, y después se elige un buen trozo del medio ó de hacia la cola, el cual se hace cocer con sal, sea en agua, en caldo, ó en vino blanco. Se majan después avellanas ó piñones, y se añade un poco de azafrán y perejil majado con las mismas avellanas ó piñones, un poquito de ajo con un tallo cuando mas, y un poco de pan tostado: luego se desata este compuesto en el caldo, vino ó agua en que se ha cocido, y con este pebre se sirve á la mesa, después de haberle dado un hervor en ellas.

### *Modo de conservar los peces vivos.*

Para conservar los peces grandes vivos y poderlos trasladar á largas distancias, se moja miga de pan en aguardiente, con la que se llena lo interior de sus agallas, se les rocía después con el mismo licor, y se envuelven en paja. El entorpecimiento en que se les pone les hace que duren quince ó veinte días. Para reanimarlos basta echarlos en agua fresca.

### HUEVOS.

Los huevos son un manjar tan común que en todas las estaciones pueden proporcionar un alimen-

to tan cómodo como agradable. Como suelen escasear durante algunos meses del año, se puede conservarlos por mucho tiempo con operaciones tan simples como poco dispendiosas. Se aconseja al efecto que se les ponga en bastidores de madera claros ó en telas de cerda de punto ancho, después de haberles echado un baño de barniz gelatinoso, tal como la cola de guantes ó la cola común, ó bien metiéndolos en aceite común; pero mucho mejor se consigue el efecto, teniéndolos continuamente en agua de cal, para lo que se deslie la cal en agua común en que se ponen los huevos, si son en poca cantidad, en vasijas, y en un tonel cuando son muchos; y se derrama encima el agua en que está en disolución la cal, de manera que los huevos esten bañados enteramente. Para comerlos, solo se necesita lavarlos, cuidando además de que los vasos que los encierran esten bastante cubiertos para evitar el contacto del aire.

### *Turrajas de huevos.*

Se cuecen los huevos, y se pican muy menudamente sus claras: las yemas se despachurrean, y se añade perejil picado y salsa de nata bien reducida. Cuando todo está en sazón se forman albondiguillas, que se envuelven en miga de pan para empanarlas segunda vez con huevo y freirlas, y se sirven cubriéndolas con perejil frito.

### *Pastel de huevos.*

Se toman los huevos á proporcion del número de personas que han de comerlos, y luego un tercio de buen queso, y un trozo de manteca como la sexta parte del peso de los huevos. Se rompen y baten los huevos en una cacerola; se añade manteca, queso rallado y cortado muy menudo, y se pone la cazuela en un hornillo bien encendido, moviéndolos con una cuchara hasta que todo se espese, y se añade sal. Si el queso es fresco, se echa esta en suficiente cantidad, pues siempre deberá sobresalir.

*Modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera.*

Se romperán una docena de huevos mas ó menos según el tamaño que se quiera dar al que se forma con todos: se separan al romperlos las yemas de las claras, se toma una vegiga muy limpia, cuya capacidad pueda encerrar todas las yemas, de que se la llena después de bien batidas. La vegiga se debe atar muy bien para impedir que se introduzca el aire, y se suspende así en agua hirviendo hasta que hayan tomado las yemas de dentro una consistencia conveniente.

Hecho esto se desata el cordel de la vegiga, tomando en seguida otra mayor, en la cual se ponen las claras de huevo batido, y se colocan las yemas que habrán ya formado una bola, y se vuelve á atar para esponerlas al calor del agua caliente hasta que se haya endurecido lo blanco, de manera que pueda la vegiga última figurar un huevo. Se sirve sobre una salsa de volatería, ó cualquiera otra sustancia ó legumbres, que queda á discreción del cocinero. También se puede servir hecho pedacitos.

MADRID — SOCIEDAD LITERARIA — 1844.

IMPRESA DE D. WENCESLAO AYUALS DE IZCO, CALLE DE SAN ROQUE, NÚM. 4.









*Litog. de Ayguale.*

*Manuel Juan Diana*



Sociedad Literaria

1844.

La Risa.