Tom. III. Num. 68. —137— 28 de Julio de 1844.

LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE EXTRAVAGANCIAS.

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.....

Sueco.

UNA MUGER MILAGROSA.

Cuento de viejas.

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 vivia
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,

INVESTIGACIÓN

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 dia,
la Juana se consolaba,
y Juan volvia á la tarde
bramando como una vaca.
—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?
—Sardinas fritas.
—¡Qué infamia!
—¿Pues no las querias 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 volvia á su casa.
—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?
—Sardinas.
—Eso me agrada.
—¿Y cómo las has compuesto?
—Escabechadas.
—¡Oh rabia!
—Pues ayer, no las querias?
—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,
segun la fama, hechicera,
y bruja, segun 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 despues 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 asi la boca le tapas.»
Tomó la Juana el consejo,
volvió Juan de su jornada
sañudo mas que otros dias,
y dijo con mala cara.
—¡Muchacha! ¿qué hay que cenar?
—Sardinas escabechadas.
—Yo las queria cocidas.
—Tambien las hay, ten cachaza.
—Pues tambien las quiero fritas.
—Pues tambien fritas las hallas.
—Asadas tambien las quiero.
—Tambien las tienes asadas.
—Tambien 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 habran 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 empezo á llorar
arrepentida de lástima.
Volvió en sí Juan, y advirtiendo
que Juana le acariciaba,
la dijo: ¡ten compasion!
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 uncion no me alcanza.

—

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

JUAN MARTINEZ VILLERGAS.

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, obgeto sencillo y encantador, ofrece en si 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 exageracion; pues si el hombre de lo primero que debe cuidar es de su individuo, y la gastronomía proporciona al dicho individuo nutrimentos sanos y deliciosamente codimentados, en lo cual no se deteriora el estómago, en vez de guisotes mal cocidos y groseros, con lo que no solo padece 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 comia: (déjenme los lectores concluir el período, pues ya sé que en el dia el comer es tambien un ramo de primera necesidad, 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 dia, 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 egercicio de menear mandibulas y quijadas, sino que eran muchos dias los que duraban algunos convites; y apelo de esta verdad al testimomonio de *Valerio Maximo* y de *Ciceron*, 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 descifrará 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 esplicacion en que empleo la palabra humo, son muy propias de cocina, y muy del caso en artículos de gastronomia. Pues si, 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 dias: y en seguida dispuso otro convite para el pueblo que duró siete dias, 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 viages 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 orgias será para su corazon 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 dia 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 romanitos 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 estremo 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 susodichos 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 adelantaditos estariamos si no hubiere habido Cicerones, Fenelones, Licurgos y otros de su calaña, que aunque sin oficio ni beneficio, hubiesen esplicado cuantos oficios son esplicables, dando á su pais inmensos beneficios en la ilustracion, conocimientos y consejos que en sus libros les enseñaron. En el dia ya empiezan los artistas á formar clase, y á considerarse un estado, aunque sin posicion; y aquí, lector amigo, consiste el *basilis*, 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 considerársenos ya una clase de hombres que no son como hasta hace poco, ni desocupados ni locos, ni mal entretenidos, aun no hemos conseguido una posicion 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 digresion á qué viene? Pues viene á probar que, desde que han desaparecido los verdaderos gastrónomos y los duchos cocineros, ha degenerado tambien el amor á los libros. La vida es corta, señores, y para los que han nacido con una intencion firme y decidida de hacer en un todo su santisima 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 distraccion, y de ahí provino el que en todas sus comidas habia un lector que recitaba en voz alta pasages históricos, fabulosos ó morales. De este modo, como todos procuraban tener tiempo para comer, todos le tenian para instruirse. Y he aquí la oportunidad de la digresion: 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 refran: «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 disposicion para digerirlas por supuesto las obras, no las viandas, pues estas no son de tan dificil digestion, por pesadas que sean como algunas de aquellas.

Lamentémonos, pues, con que haya caido 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. Tambien 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, Theofrastro, 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 fámulo, llámele con el nombre de *Anaquoste* que era el que tenian 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, dispertad! nuestro estandarte
glorioso tiene Baldovi 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 quizas en solo un dia
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 lebrel 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 crímen 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 leido
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 desafio
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 podria toda raza abrigo!
Nunca suelte tu mano esta bandera
que el egército gordo te confia,
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.

Á D. ANTONIO RIBOT Y FONTSERÉ.

SONETO.

¡Otra vez, Goano, 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 peco,
pues yo jamás tal consecuencia saco.
Que si quedé carton cual vil muñeco,
á los pesares que me das achaco
mirarme triste, delgaducho y seco.

Wenceslao Ayguals 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.° Por Mondoñedo á Lérida; y dormirá en Montevideo. Dia 2.° Isla de Santa Elena, Belascoain, Carabanchel y Nápoles; volverá á dormir en Montevideo. Dia 3.° Correrá los Estados Pontificios, golfo de las Yeguas, toda el Asia y parte de Betanzos: volverá á dormir á Montevideo. Y 5.° 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.

AMBIGÚ.

Merluza frita.

Despues 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 puerco ó en aceite, sirviéndose así secas. Algunos las condimentan en la mesa con un poco de vinagre ó zumo de naranja agria ó limon. 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 limon, dándole un hervorcito ligero.

Merluza en pastel.

Se pica la merluza muy menuda, despues de limpia y cocida con sal, se le añaden huevos batidos á proporcion con pasas, especias y unos pedacitos pequeños de pera ó limon 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 ojaldre delicado.

Merluza en escabeche.

Primeramente se limpia y escama la merluza en entero: despues 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. Despues se coloca en una vasija limpia con su tapadera, con una mitad de agua y otra de vinagre segun la cantidad de ella, y unas rebanadas de limon y hojas de laurel, teniéndola en esta salmuera por veinte y cuatro horas, y haciendo despues 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 despues se elige un buen trozo del medio ó de hácia la cola, el cual se hace cocer con sal, sea en agua, en caldo, ó en vino blanco. Se majan despues avellanas ó piñones, y se añade un poco de azafran y peregil 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, despues 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 despues con el mismo licor, y se envuelven en paja. El entorpecimiento en que se les pone les hace que duren quince ó veinte dias. Para reanimarlos basta echarlos en agua fresca.

HUEVOS.

Los huevos son un manjar tan comun que en todas las estaciones pueden proporcionar un alimento 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, despues de haberles echado un baño de barniz gelatinoso, tal como la cola de guantes ó la cola comun, ó bien metiéndolos en aceite comun; pero mucho mejor se consigue el efecto, teniéndolos continuamente en agua de cal, para lo que se deslie la cal en agua comun 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 disolucion la cal, de manera que los huevos esten bañados enteramente. Para comerlos, solo se necesita lavarlos, cuidando ademas 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 despachurran, y se añade peregil picado y salsa de nata bien reducida. Cuando todo está en sazon se forman albondiguillas, que se envuelven en miga de pan para empanarlas segunda vez con huevo y freirlas, y se sirven cubriéndolas con peregil 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 sesta 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 segun 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 despues 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 habran 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 discrecion del cocinero. Tambien se puede servir hecho pedacitos.

MADRID — SOCIEDAD LITERARIA — 1844.

IMPRENTA DE D. WENCESLAO AYGUALS DE IZCO, CALLE DE SAN ROQUE, NÚM. 4.