

LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE ESTRAVAGANCIAS.

LAS TERTULIAS.

ARTICULO SEGUNDO.

Mirándolo despacio y aunque lo miremos de prisa, el primer día de tertulia se diferencia de todos los demás así en la índole de los cumplimientos, como en el modo de pasar el tiempo; y por esta razón le hemos hecho objeto de todo un artículo. El segundo día de tertulia tiene muchos puntos de contacto con el primero y participa de algo de los subsiguientes, así como un hijo se parece á su padre y este al suyo, sin que el nieto y el abuelo sean semejantes en nada.

El segundo día de tertulia ya tenemos la confianza que infunde el conocimiento de las personas; pero falta la que inspira la familiaridad del trato. Ya no hay necesidad de tantas cortesías; pero aun es necesario no parecer idiotas. No es indispensable estar en el asiento inmóvil como santo de estuco; pero sería grosero rascarse el cogote, y orear las camisas sobre el alambre del brasero, y contar si el amo de casa tiene un divieso y el lugar en que le tiene. La señora ha estado todo el santo día sacudiendo trastos con los zorros y desempolvando el techo y los rincones para enseñar toda la habitacion á los vecinos, y aquí empieza un ojeo que parece procesion del Corpus. — «Miren vds., dice la señora, esta es la sala» que suele ser un complicadísimo mosaico en los adornos; los hay de todas razas y edades. Al lado de un camapé moderno de rica caoba, vemos un rancio taburete de esquisito pino. Encima de una mesa de mármol con elegantes floreros, suele haber una escribanía de estauño con el fintero de vidrio y la salvadera de barro ajiearado, y debajo de una magnífica rinconera, un sable de caballería del amo de casa que es nacional. No es difícil que haya alfombra en la sala; pero es probable que esté tapada para que no se constipe con media docena de peludos. Si es de los cuadros no hablemos, porque nos veremos precisados á co-

locar entre dos estampas francesas un espejito con clavos romanos, ó el abecedario bordado en linon por la señorita de la casa, ó una cosa que no se sabe si es cabeza ó cuerpo dibujado por el hijo mayor, el cual ha tenido muy buen cuidado de poner debajo: lo Ycò Gulian bentosa vago La direccion de doN Hambrosio Capatero. — «Aquí está la alcoba prosigue la señora, lo mejor de la casa.» Los casados siempre dicen que lo mejor de la casa es la alcoba; las doncellas *de saca* están por el balcon; y los viejos y los chiquillos dan al *comedor* la preferencia. Fuerza es confesar que los niños y los viejos y los casados dicen las verdades.

La procesion se va enterando muy minuciosamente de la alcoba con todas sus perchas y su cama casi cuadrada, lo cual denota que allí no duerme una persona sola, del despacho del señor que no se sabe si es despacho de abogado, de músico ó de comestibles. Revisanse todos los dormitorios y piezas de paso y la despensa con sus chorizos, y sus jamones, y sus basares, y sus alacenas hasta colocarse en una pieza que tiene chimenea y fogon, y espetera, y fregadero, y tenaja para el agua. ¿Supongo que ya sabrán vds. cuál es esta pieza? Pues la señora hace á los que la siguen tan avestruces, que despues de ver todo esto les dice: «esta es la cocina.»

Ya los vecinos se han posesionado de toda la casa con tanta franqueza como puede haber al *mes de la reunion* y con los cumplimientos de «Todo esto es de vds.» «Muchas gracias,» resabios inevitables del *primer día*.

Antes de dar á todos sentados en el gabinete, porque esta no queremos hacerla *cuestion de gabinete*, conviene observar cierta distincion en los ofrecimientos por mas que se decante franqueza y sencillez. En los lugares cuando matan un cerdo solo se acostumbra á regalar morcilla á los que le matan tambien para que haya correspondencia de agasajo. Tambien entre los literatos se observa esto de dar un egemplar al que puede pagar con otro sea de comedias ó de poesías; y esto mismo se retrata en los cumplimientos de tertulia. Al que

manifiesta buena fortuna, se le ofrecen dos veces ó tres las cosas; al que va de mal pelage basta y sobra con la primera. No hay hombre mas franco, que el que dice que no es franco.

Pero demos á la procesion descansando en el gabinete alrededor de una camilla con tapete verde y veamos qué clase de distraccion conviene á la segunda noche. ¿Se hablará del temporal? No; porque esto pertenece al primer dia. ¿De literatura ó política? Tampoco; porque las mugeres querrán meter su cucharada, y no hay cosa mas repugnante y mas tonta que una muger hablando de política, ó haciendo coplas. Dejaremos á los hombres que echen dos manos al solo ó al tresillo. (Por no desmayarme no he dicho que saquen la loteria ó el tablero de damas, aunque por lo regular suele ser el pasatiempo muchas noches de toda la concurrencia). Pero queriendo abreviar mi narracion voy á dividir la tertulia en dos partes: los viejos que juegan á los naipes, y los mozos y viejas que echan un juego de prendas. Todo es cosa de juego.

Mucho tiento es necesario en la eleccion del juego, y eche V. juegos, para que alguno no se dé por aludido. Pongamos en primer lugar el de apurar una letra y sea por ejemplo la c. Uno tira el pañuelo, si le tiene, y si no le pide, y este es un apuro del demonio, porque si uno le tiene puercu, otro le tiene roto, otro le tiene, pero es de yerbas, y no falta quien se vaya sin pañuelo. Dice pues el primero: *ha venido un barco cargado de...* y el que lo recibe tiene que decir una cosa que empiece con c como *cazarrias*. Señorita hay que necesita pensarlo una hora, y sale con *avichuelas ó tomates*. Y así se prosigue: *ha venido un barco cargado de... cazarros*. —El niño de la casa cree que lo dicen por él y se amosea: —*cargado de coquetas*. —Las solteras se dan por aludidas y se enfadan: —*cargado de... calvos*. —El amo de la casa entiende que es pulla y se incomoda.

Variemos el juego. *Una vieja tiraba de un nabo, tira que tira y no pudo arrancarlo*. —A las viejas se las lleva pateta: —*vino un viejo, tiró de la vieja, la vieja del nabo, tira que tira y no pudo arrancarlo*. —Los viejos están que bufan. Mas valdrá cambiar de juego no lo echemos todo á perder. *El arzobispo de Constantinopla.... el arzobispo de Constantinopla.... se quiere desarzobisconstantinopolitanizar.... se quiere desarzobisconstantinopolitanizar. El desarzobisconstantinopolitanizador que le desarzobisconstantinopolitanizare, buen desarzobisconstantinopolitanizador será*. Aquí no solo lo daremos por concluido por el desasosiego en que están los ganosos y tartamudos de la tertulia, sino porque

todos han dado ya prendas suficientes para pasar la noche con las sentencias.

La depositaria de las prendas suele ser una de las mamás que no han jugado, y este empleo que á primera vista parece insignificante tiene su intrínquilis y hay en él sus cálculos y filosofías. Una depositaria de prendas ha de tener ojos de lince, para ver las prendas, tacto de jugador para conocerlas, y olfato de perdiguero para barruntarlas. Cuando sentencie á *hacer un ramillete de flores* saca la prenda del jóven mas bien portado é interesante por ver si luego de *bien atado* y escardando los *abrojos y ortigas* que le afean le regala á su hija. Si surte efecto la píldora ya estamos corrientes; sino no importa, en otro pez se clavará el anzuelo.

¿Qué sentencia V. como muy agraviado? — Que diga una quintilla. —Pobre poeta que se halle en la reunion: ya tiene la depositaria un pañuelo, una petaca ó un billete del Liceo que saca del almacén diciendo con candongo disimulo: ¡Hombre de Don... qué casualidad!

¡Ea! ¡que diga una quintilla, que lo diga! esclaman todos. — Denme Vds. el pié. — Ahí vá.

Por una casualidad. No necesitó mucho tiempo el amoscado versificador para responder: Señores, en caridad: no quiera la gente incauta probar mi capacidad; que esta vez sonó la flauta por una casualidad.

¿Qué sentencia V.? — Que haga un favor y un disfavor. — A Dios: tocó la suerte á la muchacha mas tímida y simple del corro. ¡Este si que es apuro! ¿Qué dirá que no pueda ofender? La pobre chica encaja e por b lo que se la ocurre y siepte, porque no se la alcanza mas. «V. es buen mozo... pero tiene una tercia de nariz.» — El hombre sin poderlo remediar se pasa la mano por la cara. — «V. tiene talento... pero... es jorobado.» — Faltas hay que no se echan en cara, responde el paciente. — Por eso V. se la echó en las espaldas; contesta la madre de la doncella. — «V. es gracioso... pero algo jóven»... — Toma, esos son dos favores. — Dejarlo estar que mas sabe el cuerdo en su casa, que el loco en la ajena, y esta es una abrumadora perogrullada.

¿Qué sentencia V.? — Que contente. — Salga la prenda. ¡Ay! del jóven que se lleva todas las miradas y atenciones de las muchachas. — «Se contentará V. (dice á la primera) con un plato de arropo? — No señor. — ¿Y con que la toque el premio grande de la loteria? — Si no juego nunca. — ¿Y con casarse pronto? — Sí señor. — A otra. Poco

mas ó menos así se van contentando todas; hasta que llega á su pimpollo, con quien charla al oído cosas que no tienen que ver con el juego. ¡Qué bien has ido esta mañana á misa; te estuyes esperando cerca de dos horas!... ¿Eh?—No.—Mañana te daré billete para un teatro casero, ¿te dejará ir tu madre!... ¿Eh?—No. Mira chica tienes unos ojos que me ponen malo. Tendrás en mi un esclavo hasta la tumba... ¿Eh?—Me contento, dice la mocita con mucha naturalidad ¿qué ha de hacer una? Vaya que no saben salir de comidas y premios estos ambiciosos.

Largo de contar sería tanta sentencia como ocurre y la aplicación filosófica de cada una: dejaremos por consiguiente á un lado el *tres veces sí y tres veces no, el soy, tengo, y quiero, el poner cuatro pies en la pared, el testamento á obscuras, el si V. fuera gallo y yo gallina ¿dónde me picaría?* y otras infinitas. Bástanos asegurar que el juego de prendas es la alcahuetería mas decente que ha inventado la sociedad y que de un juego de prendas muchas veces resultan dos ó tres matrimonios.

Los del tresillo han acabado al mismo tiempo que las prendas. Dejemos que se retiren los viejos á dormir y los jóvenes á soñar unos en esperanzas, y otros en realidades. No será difícil que á los quince días haya un par de bodas, y á los diez meses se aumente la tertulia con cuatro ó seis cabezas mas, entre niños y nodrizas. ¡Quién sabe si á mí y á los que lean estos artículos les sucederá otro tanto! Quién sabe si Colon y Bonaparte y Copérnico debieron su existencia á las tertulias y tantos inmortales descubrimientos y tantas hazañas célebres, traerán su origen de un juego de prendas!

JUAN MARTINEZ VILLEGAS.

LA NIÑEZ.

Yo, aquel del romance en óo
que los vitales preludios
narré del cuitado párvulo
recien-venido á este mundo;
yo que con amor paterno
le seguí desde el columpio
de la cuna hasta dejarle
en los límites de un lustro;
hoy que marcha por su pié
y aunque con poco discurso
muestra en su lengua espedita
que no nació sordo-mudo,
voy á proseguir su historia

con otro romance en óo;—
y hasta de introduccion
al capítulo segundo.

El niño es pobre, ó es rico;
el niño es hábil, ó es rudo;
dócil ó díscolo;—tres
verdades de Pero-Grullo.

Si engendro fue suspirado
de padres de alto coturno,
¡venturosa criatura!
dirá el envidioso vulgo.
¡Se engaña! Todo viviente
nació para el infortunio
y con otra disyuntiva
voy á probar lo que anuncio.

O temiendo á cada instante
que le acometa el singulto
de la muerte, le sujetan
á planes de higiene absurdos;
y aunque llore y se desgreñe
el infeliz ¡no hay recurso!,
como el doctor Tirtea fuera
ponen tasa á su bandullo;
y todo goce le daña
y todo juego es abuso
para él, y hasta del aire
le merman el usufruto.

¡Así se cria canijo
el que naciera robusto
y á fuerza de amor sus padres
se convierten en verdugos!

O bien, con necio cariño,
halagan todos sus gustos
y de un mocoso rapaz
hacen un rey absoluto.

Y no es mas feliz por eso
el acariciado alumno,
que con el mimo y los años
crece en su pecho el orgullo.
Llega día en que no bastan
las riquezas del Gran Turco
para dejar satisfechos
sus caprichos importunos.
Cuando le ofrecen faisanes
se le han de antojar besugos,
y pide peras al olmo,
ó que nazca Dios en junio.
Fáciles goces le cansan;
que, como dijo Licurgo,
cuando no hay pena no hay gloria,
donde no hay lucha no hay triunfo.
Así la mitad del día
pasa en hastío infecundo
y la otra mitad rabiando
como si fuera energúmeno.

Mas si al hijo del magnate
 tan mala fortuna cupo,
 ¿qué no sufrirá de un *quidam*
 el desdichado producto?
 ¡Y al santo Dios de Israel
 en sus altos juicios plugo
 que los ricos sean pocos
 y los pobres sean muchos!

Primero que la razon
 en él ejerza su influjo
 al brazo seglar le entregan
 de un maestro ceji-junto.
 ¡Cuánto le cuesta aprender
 la primer letra de *burro*;
 ¡cuánto le escribirla luego
 con intercedente pulso!
 ¡Cuántos tirones de orejas
 y cuántos azotes crudos
 para meterle en la cholla
 que *uno es tres y tres son uno!*



¿Y qué diré ¡santo Dios!
 del *quis vel qui* y el gerundio,
 y de *Cornelio Nepota*
 y de *Fedro y Quinto Curcio*?
 Si inhábil para las letras
 le dispensan del estudio

confinado en un taller
 suda gotas como el puño.
 Y en su casa y en la ajena
 su destino es siempre zurdo,
 ora maneje el escoplo,
 ora interprete á *Salustio*.

Si la tiña no le aflige
 tendrá al menos, de seguro
 sabañones en invierno
 y seguidillas en julio.

Jamás acierta el pobrete
 á dar á sus padres gusto;
 si habla, «¡charlatan maldito!»
 y sino chista, «¡cazurro!»
 Siempre pagan sus mofletes
 los domésticos disturbios,
 que no hay leyes para él...
 escépto la del embudo.

En vano voraz su estómago
 pide sin cesar condumio,
 que si abundan los sofiones
 escasean los mendrugos.

Cuando le compran zapatos
 los pantalones son nulos,
 y cuando estrena chaqueta
 el cogote va desnudo;
 y todo trapo es inútil

antes que lo gaste el uso;
 que no crece la corteza
 á medida del arbusto,
 ó *retrógada* su ropa,
 como dirían algunos,
 no sigue el *progreso rápido*
 de sus brazos y sus muslos.

Así en su niñez vegeta
 entre desprecios y ayunos
 y llega á la pubertad
 escuálido y larguirucho.

¿Será mas dichoso en ella?
 Ni lo afirmo ni lo dudo
 por hoy. Al tercer romance
 dará esta cuestion asunto.

Y pues el señor *Ayguals*,
 me ha contado los minutos,
 con su licencia suprimo
 la *moraleja* y concluyo.

MANUEL BRETON DE LOS HERREROS.

Á LOS GARBANZOS.

Oda.

No la indolencia alcanzo
 de dos sonoras lirás que omitieron

celebrar el *garbanzo!*...
si á recoger me lanzo
las bellas flores que partir debieron.

Dos númenes henchidos
de pátrio fuego, inspiracion primera,
consagraron tañidos
á dos frutos queridos
del suelo hermoso que nacer les viera.

Aquel la fruta grata
pintó feliz en delicados sonos,
de la tosca *patata*...
fundándose en que mata
el hambre antisocial de las naciones.

Este de la *judía*
revelando el poder al mundo todo,
llevó su valentía
hasta la dinastía
del áureo cetro sucesor del godo.

Entrambas odas veo
ricas de genio y galanura y chiste,
y agufjame el deseo
de vindicar de un feo
al buen *garbanzo* pesaroso y triste.

Cuanto el desaire sea,
cuanta la ingratitud, cuanto el perjuicio
España absorta vea...
dó no hay ciudad ni aldea,
que no deba al *garbanzo* un beneficio!

Ni hay en el orbe cosa,
en el orbe... de la olla peregrina,
mas grata y sustanciosa
mas plácida y sabrosa
que del *garbanzo* la dorada harina.

Los que sobre el cocido
un vaso de agua deliciosa beban,
digan si han conocido
deleite mas cumplido...
que en el remojo del *garbanzo* prueban?

Holgado y satisfecho
reclinase en la silla el cuerpo humano:
que paga (y es un hecho),
alegre y dulce *pecho*
al superior *garbanzo* castellano.

En torres y en cabañas
acátase feudal su poderío:
y no hay en las Españas

nombre que mas hazañas
recuerde grande el pensamiento mio.

Con el *garbanzo* á pasto
los destronados príncipes iberos
sin dispendioso gasto,
el reino antiguo y vasto
reconquistáran de los godos fieros.

Con el *garbanzo* á gusto
en siete heróicos siglos se nutrieron
los del temple robusto
brazos, que eterno susto
á la soberbia media luna fueron!

Con el *garbanzo* solo
el Cid se agigantó... cuya alta fama
sin átomo de dolo,
vuela de polo á polo,
y hácia su tumba los recuerdos llama.

Con el *garbanzo* puro
descolláran los condes de Castilla
de corazon seguro:
grandes en todo apuro,
en la paz y en la guerra sin mancilla!

Con el *garbanzo* fuerte
cargáronse armas, por tenerse á mano,
en un combate á muerte,
que decidió la suerte
del orgulloso pueblo lusitano!

Con el *garbanzo* grave
rindió una flota mercantil inglesa,
(por tradicion se sabe),
cierta española nave...
que hasta las Indias remolcó su presa.

Con el *garbanzo* crudo,
agotándose ya sus municiones,
vi á un gefe testarudo...
que defenderse pudo...
contra nueve carlistas batallones!

Con el *garbanzo* tierno
engañan tantos la feroz gazusa
debida al buen gobierno,
que en su derroche eterno
de inmensos seres la carpanta agusa!

Con el *garbanzo* noble
timbre de la nariz Ciceroniana,
el débil se hace un roble
y no hay poder que doble

su garbancil independencia ufana.

El garbanzo nivela
en justa condicion pueblos y reyes,
y allá donde se cuela
ejerce audaz tutela
sobre el comun de las humanas greyes!

Y en fin, pues mas no quiero
revolver del garbanzo los anajes,
dígame el pueblo entero;
¿que pícaro puchero
no le debe atenciones generales?

VICENTE ALVAREZ MIRANDA.

A LA RISA (1.)

Salvé, ó risueño papel,
que tal placer nos ofreces,
y la cuna en que hoy te meces
bendiga el Dios de Israel;
yo te juro por... Argel,
que en estos aciagos dias,
en que hay tantos Jeremías,
te esperaba el pecho mio
con mas ansia que un judío
la venida del Mesías.

Logre prez, gloria, y fortuna
tan halagüeño programa,
y rémóntelo la fama
á los cuernos de la Luna:
tu aparicion oportuna
brille entre mil resplandores,
abril te llene de flores
con su fresco cefrillo...
y de oro y plata el bolsillo
cincuenta mil suscritores.

Bien haya la Enciclopedia
de tan festivos asuntos,
y halle acogida en mas puntos
de los que tiene una media,
si del mal que nos asedia
nadie el término divisa,
es cosa casi precisa
en tan dura situacion
adoptar la precaucion...
de suscribirse á La Risa.

¿Quién será tan mentecato,
y esclavo del interés,
que por dos blancas al mes

(1) La comision de censura ha declarado por unanimidad digna de merecer los honores de la publicacion en esta enciclopedia, la felicitacion que dirige á la Risa DON JOSÉ BERNAT BALBOVI, de Sueca. La comision añade que son muy buenos los versos de tan amable poeta, y que los dos con que concluye la segunda décima, son mejores que todos los de nuestros mas célebres poetas antiguos y modernos, versos dignos seguramente de ocupar un lugar privilegiado en el Parnaso español. Parece imposible que un sueco escriba con tanta perfeccion el castellano.

no quiera reirse un rato?
en verdad que es muy barato
papel que el pesar sofoca,
pues es fortuna y no poca
para tristes ciudadanos
tener La Risa en sus manos...
no teniéndola en la boca.

Cántenle el re-mi-fa-sol
al Regente y Ministerio
el Heraldo adusto y sério,
y el Pabellon Español:
lance sus rayos el Sol
contra la ayacucha gente,
y allá en el salon de Oriente
aráñense unos y otros,
mas.... riámonos nosotros
de todo yicho viviente.

Y mientras que un italiano
gran Patriota ser afecta,
y el Huracan de su secta
reniega y se hace Pagano,
y habla en balde el Castellano
y Guindilla y la Postdata;
le aprietan bien la corbata
al Dómine Chuchumeco...
sea nuestra RISA el Eco
de toda esta zaragata.

Tirios, Troyanos y Godos,
Cegriés y Abencerrages
tan solo en nuestros potages
van tras de meter los codos;
y cuando apetecen todos
coger la sartén del mango,
nosotros por otro rango
sin seguir á rey ni Roque...
al son que cualquiera toque
bailaremos el fandango.

De política la fruta
no entre nunca en nuestro cesto,
que es manjar tan indigesto
como la misma cicuta;
y mientras hay quien disputa
con empeño furibundo
si Juan primero ó segundo
reina en Pisuerga ó Dalmacia...
sea nuestra diplomacia
reirnos de todo el mundo.

Nos importan dos cominos
los asuntos de la Persia,
ni la lucha ó controversia
de los Tártaros y Chinos,
ni los manejos indios
de la Francia y Gran Bretaña...
mas de toda esta cizaña
no se hable punto, ni coma,
bien se está san Pedro en Roma,
y nosotros en España.

Cedan, pues, como es razon
tan incomprensibles jergas
á las sales de Villergas,
Zorrilla, Ayguals, y Breton:
y viva la redaccion
de un papel tan placentero,
de cuya bondad espero
que admita por suscriptor
á su atento servidor—
Pedro Cachucha y Bolero.

J. B. B.

...se pone la mitad de la pasta en una fuente honda y se coloca encima el pan y la coliflora en forma de corona: se cubre después todo esto con el queso de la receta y se cocina en un horno templado para que se cocine el queso con el queso con crema muy caliente. Se sirven estas cocinadas separadas.

AMBIQUÚ.

AVARIAS CLASES DE SOVAS



MANUAL DEL COCINERO Y COCINERA.

Cuando no se tiene a mano más que espaldas de resaca y colones, haciendo la demás del cocinero para cuando son necesarias, se las da a cocinar. Después de haberse solomado en menzanas de resaca y colones, sea la que quiera la naturaleza, el número, ó diversidad de las sustancias destinadas á servir de alimento á la especie humana, el objeto de este manual es considerarlas particularmente y bajo el aspecto de su preparación. Así es que al tratar sucesivamente de ellas, no se investigará cuáles son mas ó menos á propósito para mantener las fuerzas, ó repararlas; cuáles de mejor ó mas difícil digestión, evitando el mezclarnos en un exámen superior á nuestro asunto. Sean estas sustancias pertenecientes al reino vegetal ó al animal, solo espondremos el mejor medio de prepararlas y condimentarlas con el auxilio de la cocina, y los adherentes que deben emplearse, ya para hacerlas agradables al paladar, ya para impedir sean dañosas: y si se acusa á los cocineros de que con su arte estimulan el apetito, recomendaremos de todas veras la sobriedad y templanza.

Todas las obras del arte de cocina sufren por lo regular esta reconvencción; pero el presente *Manual del cocinero y cocinera* convencerá de que en efecto no la merece. La economía y simplicidad son sus bases, y al aumentarlo y perfeccionarlo hemos seguido los mismos principios: justo es, pues, que nos prometamos la misma buena acogida que siempre ha tenido este tratado.

Pero como en las mas de las circunstancias de la vida, y segun nuestras costumbres, el saber

preparar un puchero no es cosa indiferente, empezaremos por esponer el mejor modo de hacerlo fácilmente, y los principios constitutivos de una buena olla, y del caldo que resulta de ella, están tomados de las gentes sóbrias y económicas. Tampoco pueden tomarse de otra parte, porque es cosa averiguada que cuanto puede inventar de grandioso y esquisito la habilidad del mas consumado cocinero para el regalo de un hombre opulento, no igualará, ni se acercará tal vez al simple puchero preparado por una mujer casera que siga en todo y por todo las reglas sencillas para el efecto.

Debe observarse en primer lugar que las principales cualidades de un buen caldo residen en la vaca; que debe elegirse fresca y reciente prefiriendo la carne de la chueca, la pierna, los cuartos traseros, particularmente sus estremidades, el pecho y el bajo lomo para que salga escelente; y como con él se hacen los mejores platos de todas clases, siempre que se le haga contribuir para la composicion de otros guisados, no podrá salir sino muy mediano, por esmero que se ponga en rehenchir el puchero y mantenerlo siempre lleno.

No puede recomendarse bastantemente el cuidado de hacer un buen cocido, ya se le mire como principio esencial de alimento para man-

tener las fuerzas de un enfermo, ó ya para dar una actividad continua á las de un sano. Por esto hemos elegido los métodos mejores y mas sencillos entre los innumerables que enseñan los tratados de cocina para los cocidos.

VARIAS CLASES DE SOPAS.

COSTRADA.

Se vierte sobre una cantidad suficiente de cortezas de pan cocido y tostado, el caldo suficiente para dejarlo cocer lentamente á un fuego templado sin que se seque; y cuando estuviese bastantemente dorado, se añadirá un poco de caldo sin grasa para servirla á la mesa.

Se emplea este plato como un verdadero restaurant de las personas cansadas por sus excesos; se aconseja su uso despues del baño, en todas las afecciones dolorosas del estómago y en sus descomposiciones, como fortificante y de fácil digestión.

SOPA Á LA BEARNESA.

Se lava una col mediana con cuatro lechugas arrepolladas: se las deja escurrir para ponerlas despues en una cazuela con pedacitos de tocino, una tajada de jamon dulce, un salchichon y dos ancas de ganso; se cocerá todo en caldo desalado, añadiendo un manojo de perejil y dos cebollas picadas con otros tantos clavos de especia: se escurrirán separadamente la carne y las legumbres, se desengrasará y pasará el caldo, y tomando miga de pan de centeno cortado en rebanaditas delgadas, se hará una corona en un plato ó fuente honda interponiendo con ellas el tocino y las lechugas por cuartas partes; y llenando el centro de la corona con una sustancia, sea la que se quiera: se colocará encima el jamon y las ancas de pato, y el salchichon alrededor en rodajas: se dejará tostar este compuesto á fuego lento, y se servirá cuanto mas caliente.

SOPA DE COLES.

Se desalará un trozo de jamon, y se pondrá á cocer con el agua necesaria en una olla con otro tanto tocino. Se echarán zanahorias, cebollas, y una ó mas coles divididas en cuatro partes: despues de haberlas lavado en agua hervida; y cuando todo esté en el punto conveniente de cocción se pondrán en el fondo de una fuente honda pedacitos de pan muy menudos y encima el jamon, luego una capa de coles, otra de pan, otra de coles; y aun hay quienes añaden queso de Gruyere ó de Parma. Luego se corona el circuito del plato con tocino cortado en lonjitas, se le echa del primer cocido, y se le deja asar á un fuego permanente. Cuando se ha de servir se desengrasa poniendo aparte el caldo que quede para los que quieran mas de él, y pueden tambien ponerse perdices en vez de jamon.

SOPA DE CALABAZA.

Se elige esta perfectamente madura, se le quita la cáscara, se la limpia y corta en tiras iguales, y luego se pone en agua hirviendo con sal, escurriéndola é igualando los pedacitos. Hecho esto se colocarán en una cazuela con manteca de vacas, sal, nuez moscada, y un poco de miga de pan. Se remoja todo en crema, y se vuelve á poner al fuego meneándolo de continuo para que la pasta no se pegue. Se cortan pedazos iguales á los de la calabaza de pan de centeno

y se pone la mitad de la pasta en una fuente honda, colocando encima el pan y la calabaza en figura de corona: se cubre despues todo esto con el resto de la pasta, y se pone á un fuego templado para que se ase poco á poco. Se remoja el todo con crema muy caliente y la manteca dicha, sirviendo esta separadamente para los que quieran liquidar esta sopa.

SOPA DE LECHUGAS.

Se escogen las lechugas necesarias, frescas, blancas y bien acogolladas, se las limpia en agua hervida conservándolas enteras, y despues se las deja enfriar y escurrir, para atarlas. Pónganse despues en una cazuela lonjas de ternera con otras delgadas de tocino: encima se colocan las lechugas sazonadas, añadiendo tres zanahorias cortadas en rebanadas, tres cebollas y dos clavos de especia. Se las echa buen caldo y se las espone por algun tiempo á un fuego lento: luego se cortan las lechugas en tiras á lo largo, y se ponen en una fuente, formando primeramente una cama de miga de pan y otra de lechugas, y así sucesivamente hasta emplearlas todas. Se las remoja con caldo pasado por un tamiz, y se ponen á la lumbre para que vayan asándose.

SOPA DE VIGILIA.

Se hace un cocido ó caldo de vigilia espeso con judías secas, zanahorias, cebolla y apio; se pasa todo por tamiz, y se frien en una cazuela separadamente otras zanahorias y apio con un trozo de manteca de vacas. Cuando estas estén á medio hacer, se las echa el primer caldo, dejándolas á fuego lento hasta que acaben de cocerse: pueden añadirse tajadas de carpa, tenca ó cualquier otro pescado, así como ancas de rana para hacer mejor el caldo, y se hace esprimir ó pasar por un tamiz. Despues se cuece la col limpia y cortada en cuartos con manteca de vacas, y en vez del caldo de carne, se usa del de vigilia ya esplicado.

SOPA DE CEBOLLA.

Cuando no se tienen á mano mas que cebollas gruesas, se les cortan las coronas y cabos, haciendo lo demás del cuerpo rodajas; pero cuando son pequeñas, se las deja enteras. Despues de haberlas sollamado en manteca de vacas hasta que adquieren un hermoso color dorado, se las pone en una fuente, alternando una capa de pan y otra de cebollas se polvorean con pimienta, se echa caldo de carne ó de vigilia, y se las deja asentar á un fuego suave, pero continuo.

(Se continuará.)

NOTA. El próximo número contendrá varios artículos de los señores Hartzenbusch, Príncipe y Villergas, concluyendo con el AMIGU. Será adornado de graciosas caricaturas.

IMPORTANTE.

La SOCIEDAD LITERARIA acaba de hacer una preciosa adquisición. El señor don Santos Lopez Pelegrin (Abenamar), escribirá tambien en la RISA. Ya nos ha favorecido con un lindo romance *al corbatin* que se publicará en breve.

Madrid.—1843.

IMPRESA DE LA SOCIEDAD LITERARIA.