Tom. II. Num. 44. —145— 11 de Febrero de 1844.

LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE ESTRAVAGANCIAS.

UN DIA EN EL PARADOR DEL SOL.

Ensayo gastronómico.

Desde las memorables bodas de Canaan, celebradas con aquella famosa cena en que el Redentor del género humano convirtió el agua en vino para complacer á su Santísima Madre, ningun dia como el de S. Julian, 9 del mes pasado, se presenta tan en relieve en los fastos de la historia gastronómica. Tiempo hacia que algunos cofrades de la comunidad de La Risa, hombres de accion y positivistas por escelencia, deseaban reducir á práctica las beneficiosas teorías de D. Abundio Estofado, y este habilísimo cocinero deseaba tambien por su parte sujetar á un rigoroso exámen á sus amados discípulos, para convencerse de sus buenas ó malas disposiciones, y escojer entre todos á los que mas han de acreditarle en el certámen público que se está preparando. Al efecto, el venerable director de la Sociedad Literaria D. Wenceslao Ayguals de Izco señaló dia, hora y punto en que debian reunirse los candidatos, y despues de una discusion ligera como la de las actas en un congreso, se resolvió por unanimidad celebrar la sesion en el *Parador del Sol*, dia 9, á las nueve de la mañana. Esta resolucion se tomó el dia 8, á hora bastante avanzada, y no es necesario decir mas para hacerse cargo de la actividad que la premura del tiempo requeria. Improvisóse un programa, y se trató de llevarlo á efecto desde luego, siquiera para que no se pareciese á los programas ministeriales.

Los grandes actos, las grandes fiestas, las grandes revoluciones; en una palabra, todo lo que en este mundo es verdaderamente grande, se insinúa con síntomas precursores, que son muy grandes tambien. El interés que debe tener una legislatura se deduce de antemano del empeño con que los ciudadanos se disputan la victoria en el campo electoral. El estrépito de los cañones señala la víspera de una gran batalla. Las colgaduras, los arcos triunfales, las fuentes de leche y de vino revelan con anticipacion el dia de una jura. La agitacion de las masas, la sonrisa de los cesantes y la conducta ambigüa de los empleados, que se ponen al pairo mirando de dónde viene el viento para hacer con acierto sus viradas, manifiestan que la atmósfera está cargada, que se acerca un temporal político, que son de temer grandes mudanzas. Así tambien los grandes sucesos gastronómicos se dan á conocer el dia de su víspera con síntomas inequívocos. Plaza Mayor, plaza de la Cebada, plaza de Sto. Domingo, si ojos tuviéseis para ver y lengua tuviéseis para hablar, este pobre cronista os preguntaría qué es lo que visteis el dia 8 á las once y á las doce de la mañana, á la una y á las dos de la tarde, y me relevaríais, respondiendo, del terrible castigo que por no haber sabido dirijir un arroz á la valenciana me ha impuesto D. Abundio, obligándome á describir detalladamente los accidentes de la grande jornada, precursora de otra mas grande todavía.

Era en efecto una perspectiva sorprendente y hasta cierto punto sublime y magestuosa la que ofrecian los hermanos *risueños*, recorriendo con lentitud y ordenadamente todos los mercados de la corte, despachos de vino y tiendas de comestibles, deteniéndose á cada paso ya delante de una lechuga, ya delante de un magnífico salchichon ó de un reverendísimo pavo. El objeto de esta escursion fué bien pronto conocido de los penetrantes vendedores y revendedores de ambos sexos; pues no hubo verdulera ni tendero que no se pusiese delante de la comitiva como una inaccesible barricada, impidiéndola seguir su curso vago é indeterminado, hasta haber cambiado en dinero algunos

de sus géneros peninsulares ó ultramarinos. Don Abundio, aunque guardó una neutralidad absoluta, marchaba á la cabeza de sus discípulos, y una sonrisa de desprecio que se desprendia traidoramente de sus labios, revelaba á menudo que se habia equivocado en el concepto que se habia formado de algunos de sus alumnos. El Sr. Manini, gefe de otro de los primeros establecimientos tipográficos de la corte, era el comprador, y se sujetó estrictamente á las bases del programa que tenia en sus manos el Sr. Ayguals (D. Sergio), á quien se le nombró intendente en comision, sin que hasta ahora nadie haya tenido motivos de arrepentirse del nombramiento.

Hechas las provisiones, y despues de haber ensayado la fuerza de sus mandíbulas y de su estómago en un salchichon, pan y queso, y en una botella de vino seco de Jerez, los candidatos precedidos de su maestro y seguidos de una muger con un pavo y un asturiano con una canasta, se dirijieron á casa del Sr. Manini, donde por ser el punto mas céntrico se estableció el cuartel general. De allí debia partir la espedicion á las nueve del dia siguiente. El pavo tenia mas años de los que la ley exije para ser senador; y es seguro que como hubiese llegado á serlo, hubiera ocupado en las juntas preparatorias la silla de la presidencia. Era un pavo patriarca, el Adan de los pavos. Algunas investigaciones cronológicas nos hubieran manifestado tal vez que era el mismo que Noé encerró en el arca para perpetuar la raza. Los años habian encallecido hasta sus músculos, y osificado todos sus tendones. Necesario hubiera sido para enternecerle, esponer su cadáver al contacto del aire cinco ó seis dias antes de mandarle al horno, y de este modo los primeros periodos de descomposicion hubieran relajado sus fibras tupidas y apretadas por la edad. Pero la escasez del tiempo no permitia emplear este método bien conocido de todos los iniciados en el arte, y puso en un conflicto á los noveles cocineros. Alentados, sin embargo, con el refran que dice: en tiempo de hambre no hay pan duro, y por otra parte persuadidos de que por duro que fuese el pavo, no lo sería tanto como el esmalte de las dentaduras que debian mascarle, resolvieron sujetarle á diseccion al dia siguiente, aunque en este exámen de anatomía práctica se espusiesen á mellar la misma espada de Roldan, que diz hendia los jigantes y los peñascos como si fuesen de mazapan ó de chocolate. Esta atrevida resolucion amostazó á D. Abundio, quien en un tono de lástima que revelaba la que tenia á sus discípulos, les dijo: ¡Jóvenes inespertos! ¡Miserables novicios! bien se conoce que las tenazas y el asador no han encallecido vuestras manos, y que vuestras cabezas no han encanecido como la mia alrededor de los hornillos y debajo de las chimeneas. Bien se conoce que no habeis todavía ceñido el noble delantal del cocinero, que vuestros ojos no se han acostumbrado aun al humo de la leña, ni al tufo del carbon vuestras potencias. *¡Oh terque quaterque beati!* pudiera deciros yo si supiese latin. ¿Con que no conoceis otro medio que una putrefaccion incipiente para reblandecer el pavo? ¡Bárbaros! dádle aguardiente, y mañana se os derretirá en el paladar como manteca. Habló D. Abundio, todos sus discípulos quedaron confusos, y el Sr. Manini á mas de confuso quedó horrorizado. «Aguardiente! dijo ¡qué lástima de aguardiente!» Sin embargo, él mismo se encargó de dárselo; pero mientras se lo daba, parecia envidiar la suerte del infeliz, á pesar de que estaba condenado á la última pena por el inexorable tribunal del ambigú, y veia brillar junto á su garganta la terrible cuchilla de la ley gastronómica.

El Sr. Manini es catalan, hijo de Reus, y es sabido que los estómagos catalanes son en general á prueba de bomba como el corazon de los jamancios. Algunos anatómicos aseguran que los fieros habitantes del Principado tienen molleja como los avestruces. No sé si esto es verdad, pero los fisiólogos todos confirman el aserto. Lo cierto es que los catalanes digieren hasta la arcilla y el cobre. En el campo de Tarragona, sobre todo, se destetan los chiquillos con vino, se neutraliza la bílis con vino, y hasta con vino se curan las inflamaciones. Los hombres de buen criterio y de sana razon apagan su sed con el añejo del Priorato; y durante la canícula, cuando mas aplomados y perpendiculares caen los rayos del sol, toman por único refresco dos cuartillos de aguardiente de 23 grados. Son muchos los que en lugar de bizcochos mojan en el chocolate guindillas, y cuyos postres habituales son dientes de ajo, que los comen á pasto como si fuesen almendras. Por bien indicadas que parezcan las aplicaciones de mostaza, no se ordenan jamás en aquel pais á enfermos que estén en dieta, porque es seguro que se comerian los sinapismos. Cuando una comitiva de reusenses entra de noche en una fonda, el dueño se dá por dichoso si no se le zampan mas que las velas. Con frecuencia vé desaparecer y abismarse en aquellos estómagos heróicos los candeleros, los platos, las fuentes, y algunas veces hasta los cuchillos y tenedores. Uno hubo que se engulló la mesa y no murió de indigestion. Sabido esto, nadie tomará por exageracion cuanto se diga del paladar y del estómago de un hijo de Reus.

La filantrópica esposa del Sr. Manini se ofreció á rellenar, mechar y poner el pavo en disposicion de llevarlo al horno. Todos aceptamos con singular

placer tan generoso ofrecimiento, y solo D. Abundio refunfuñó un instante, diciendo que las preparaciones que tomaba á su cargo la señora de Manini eran propias de sus discípulos, cuya idoneidad trataba de probar. Pero algunos síntomas de alarma que notó entre sus subordinados le hicieron desistir de sus justas pretensiones; lo que no dejó de menoscabar algun tanto la fuerza moral del maestro y la disciplina de los discípulos.

Luego se discutió una proposicion gravísima y de trascendentales consecuencias. Tratábase nada menos que de optar entre dos hombres y un burro para llevar la comida con sus accesorios al *Parador del Sol*. Quien dijo que dos hombres valian mas que un burro, quien que un burro era preferible á dos hombres: ingeniosos argumentos se presentaron en pro y en contra de los dos estremos que abraza la proposicion; pero al cabo los *defensores de la humanidad* salieron victoriosos. El burro quedó postergado... ¡Cosa sorprendente en España, donde rara vez quedan postergados los *burros!*

Disolvióse la reunion, y al dia siguiente á las ocho de la mañana nos hallábamos ya algunos en casa del Sr. Manini, aguardando las nueve, que llegaron una hora antes que los Sres. Ayguals y Florez. Damos un voto de gracias á la hora por la puntualidad con que llegó. Sin embargo, los morosos afectaron no considerar á la hora digna de nuestro reconocimiento, pues á los cargos que por su demora les hicimos, contestaron que no era culpa suya si las *nueve*, poco condescendientes, no se habian tomado la molestia de aguardarse hasta las *diez*.

Reunida la comitiva, se rompió la marcha con marcialidad en medio de un inmenso gentío que embarazó nuestro paso hasta llegar al Portillo de Embajadores. El entusiasmo se veia pintado en todos los semblantes. Salimos de la coronada villa seguidos del rico convoy, que parecia cosido á nuestras espaldas. Marchamos á paso de camino, atravesamos el canal y luego un magnífico puente de madera, digno y muy digno del *caudaloso* Manzanares. Antes de llegar al *Parador del Sol* nos salió al encuentro una música, que siguió obsequiándonos hasta mucho despues de haber llegado. Un alano sochantre, un podenco tenor y una infinidad de cantores de menor categoría nos aullaron una ária coreada tan nueva y tan armoniosa, que hasta entonces no conocimos lo mucho que debemos al Criador por habernos dotado de un aparato acústico. Algunos acompañaban sus cánticos de una música tan espresiva, se deshacian de tal modo en complacernos, que mas de una vez les suplicamos que fuesen con la música á otra parte, pues llegaban á avergonzarnos aquellos cordiales agasajos, á que nosotros no nos considerábamos acreedores.

Los señores Ribot y otro, ambos catalanes, hicieron prodigios de cocina. La prontitud con que desempeñaron la importante mision que les confió D. Abundio les valió un abrazo de este, y acabó de acreditar los títulos que de activa é industriosa ha sabido adquirirse Cataluña. Otro tanto debemos decir del Sr. Manini. Encargado del *ali-oli* (ajo arriero), lo hizo con tanta maestría que llegó á engendrar celos en el corazon del mismo *nunquam bene laudatus* Estofado. Desde ahora le auguramos que en el certámen público obtendrá el primer premio.

Á la una en punto nos sentamos á la mesa. Abrióse la sesion con una cazuela de *arroz á la valenciana* hecho por mis manos pecadoras, que descollaba magestuosa entre un brillante estado mayor, compuesto de variadas y magníficas ensaladas, escelentes anchoas, bravas guindillas y robustas aceitunas sevillanas. *Laus in honore propio, vilescit.* Este principio no me permite hacer del arroz los elogios á que le considero acreedor. A mi me pareció escelente, sin embargo (¡lo que puede la envidia!) todos mis condiscípulos dijeron que era detestable. Afortunadamente sus propios hechos desmintieron sus palabras, pues al mismo tiempo que decian que era estremadamente malo, lo engullian con tanta ansia como si fuera soberanamente bueno. Yo á los hechos me atengo: obras son amores y no buenas razones.

Bretones fritos sucedieron al arroz. (Movimiento general. El Sr. Breton de los Herreros pide la palabra para contestar á una alusion vejetal.) Vinieron acompañados del *ali-oli*, con quien contrajeron, en el plato de cada cual, una amistad mas y mas íntima. El *ali-oli* es á las coles lo que á la Constitucion las leyes orgánicas. Merecieron la aprobacion de todos: solo yo para vengarme de la manera impropia con que habia sido calumniado mi benemérito arroz, me permití contra los bretones algunos denuestos que fenecieron ahogados en la rechifla de la comunidad manducante.

Entró en seguida el pavo con gallardo y marcial continente. El olor que despedia embelesó todos los olfatos. Hubo un movimiento silencioso, parecido al que se nota en el Congreso cuando se levanta para hablar D. Joaquin María Lopez, y al que se observa en el teatro cuando aparece la encantadora Matilde. Es indecible la prontitud con que aquel tremendo cadáver fué descuartizado y engullido. La asamblea resolvió por unanimidad dar un voto de gracias á la señora de Manini, y D. Abundio ademas la nombró sócia honoraria del ambigú, á cuyo efecto se estendió el correspondiente diploma.

Despues de aquel pavo esquisito, de aquella obra maestra del arte, nada podia llamarnos la atencion. Comimos, es verdad, chuletas y queso y salchichon y qué sé yo cuantas otras cosas; pero las comimos automáticamente, sin entusiasmo, y como quien dice para no hacer un papel ridículo. Lo que nos admiró fué que el Sr. Manini, positivista por escelencia, malgastase el tiempo atracándose de almendras. Vivamente interpelado por esta accion, indigna al parecer de tan acreditado gastrónomo, dijo que las almendras son escelentes agujas para enhebrar vino. En efecto, cada almendra apenas habia llegado al estómago recibia una visita de una botella del de Toro.

En los brindis, si no se improvisaron muy buenos versos, se apuraron al menos muy buenas botellas.

Empezó el célebre y nunca bien ponderado Don Abundio Estofado en los términos siguientes.

Es una cosa precisa
el vino, voto á Luzbel,
de manera que sin él
no se puede decir misa.
¡Viva La Risa!
Llenad la copa,
que nos contempla atónita la Europa;
y á mi ejemplo
coged todos un lobo como un templo;
y manchada de vino la camisa,
repetid sin cesar: ¡Viva La Risa!

El Sr. Bonilla dijo:

Yo, Abundio, soy valenciano,
y como bebedor fino
gran partidario del vino
en invierno y en verano.
No gasto en invierno en vano
vino puro en vez de estufas;
y en verano es, si me atufas
y en provocarme te empeñas,
el sabroso Valdepeñas
mi única orchata de chufas.

El Sr. Ayguals de Izco (D. Sergio):

Oh! mí estar Strafor-Canning!..
mí estar borracha!..
mí querer mas copitas
de la garrafa.
Y al estrivillo
Oh!... mí estar Strafor-Canning!..
mí querer vino.

El Sr. Ribot:

Se queja este mundo indino
de que salado es el mar,
y á mí me importa un comino:
lo que sí es de lamentar
que el mar no sea de vino.

El Sr. Manini:

Brindo al bravo que cual yo
atacado de hidrofobia
el vino tiene por novia
y el agua nunca probó.
Dios omnipotente dió
á cada cosa un destino,
gástese pues, si el divino
pensamiento ha de acatarse,
el agua para afeitarse
y para beber el vino.

El Sr. Príncipe:

¿Qué quereis que os diga ó cante
con esta copa en la mano,
cuando soy un ciudadano
espuesto á quedar cesante?
Mas si *ceso* en adelante
como empleado en lucir,
en memoria del Visir
que me quiere remover,
no he de *cesar* de beber,
ni he de *cesar* de reir.

El Sr. Villergas:

Mientras un poder caribe
me busca el bulto, señores,
apropincuadme á un algibe
de confortables licores,
que el que mas bebe mas vive.

El Sr. Ayguals de Izco (D. Wenceslao):

Tras tres tragos y otros tres,
y otros tres tras los tres tragos,
tragos trago, y tras estragos
trepo intrépido al través.
Travesuras de entremés,
trápalas tramo, y tragon
treinta y tres tragos de ron
tras trozos de trucha estreno.
¡Tristes trastos: truene el trueno!
¡Tron... trin... tran... trun... torrotron!!!

Se dió un voto de gracias al docto D. Abundio Estofado, y levantóse cada uno como pudo de la mesa para dar principio á los juegos gimnásticos.

El Parador del Sol tiene una especie de colgadizo bastante espacioso contiguo á la carretera. Allí los hermanos risueños, hechos cada uno un tonel de vino, fueron á solazarse de mil maneras, absor-

viendo con sus ingeniosos juegos la atencion de todos los transeuntes. Muchas y muy variadas fueron sus travesuras; pero ninguna hizo desternillar tanto de risa á actores y espectadores como la de la *olla*. Púsose en una orilla de la carretera un puchero en que metió cada uno de los hermanos la exorbitante cantidad de diez y seis maravedises. La suma de todas estas cantidades era el premio del afortunado que con los ojos vendados y un garrote en la mano rompiese la olla. Al efecto á veinte y cuatro pasos de esta se colocaba el actor, allí se le vendaban los ojos, daba tres vueltas, y rompia la marcha. En las vueltas se perdia el tino de tal manera, que en lugar de dirigirse hácia la olla, no faltó quien marchase á lo largo de la carretera hácia Toledo, quien hácia Madrid, y hasta uno hubo que marchó dando completamente la espalda al objeto que creia arremeter. La avidéz, el furor con que el pobre ciego descargaba el garrote, arrancaba una carcajada á coro de todos los espectadores. Algunos accidentes sobrevinieron, que condimentaron no poco la diversion. Yo tuve la desgracia de pisar una cosa que no puede mentarse, y que me mantuvo encolado en mi puesto mas de un minuto. Cuando pude levantar el pié, noté que el peso de la bota se habia centuplicado. El Sr. Manini se metió en un charco, del cual salió despues de haber caido de bruces en el mismo. El olor que despedia al salir, probaba evidentemente que el líquido que chorreaba de su vestido estaba compuesto de algo mas que de oxígeno y de hidrógeno. Un químico que habia entre nosotros lo analizó con solo el olfato, y encontró en él muriate y fosfate de sosa y de amoniaco, amen de algunos otros principios que constituyen cierta escrecion animal. A estos accidentes cómicos sucedió uno que tuvo algo de trágico. El Sr. Príncipe, luego que tuvo los ojos vendados, rompió precipitadamente su marcha, cuidándose poco de los riesgos a que se esponia. Apenas hubo dado el número de pasos que creyó le separaban del blanco, dejó caer el garrote resollando como un leñador, y quiso su mala fortuna que entre el garrote y el suelo hubiese una cabalgadura. Desbocóse el caballo, que era asaz espantadizo; dió dos saltos de cabra, y el ginete se apeó por las orejas. Todo esto sucedió en mucho menos tiempo del que se necesita para contarlo. Un perro, que era sin duda del mal parado caballero, tomó inmediatamente la defensa de su amo, y tan bruscamente interpeló al Sr. Príncipe, que este buen cofrade á pesar de la destreza y fuerza lógica con que contestaba al interpelante, hubiera sido derrotado sin el oportuno auxilio de todos nosotros. Nuestras palabras lograron no sin alguna dificultad aplacar la cólera del derribado, y le obligaron á participar de nuestro vino y de nuestras diversiones. El terrible perro que tan antipático se manifestó al Sr. Príncipe viéndole armado de un palo, acabó por acariciarle apenas le vió en la mano un zoquete de pan. ¡Vil egoista! ¡rastrero adulador!

El espectáculo terminó con una escena colectiva, con una escena que venia á ser el resúmen de todas las demas. Vista la infructuosidad de nuestros esfuerzos aislados, convenimos en dar una batalla decisiva, en vendarnos todos los ojos y acometer á la vez á aquel Aquiles de las ollas, á aquel invulnerable puchero. Apenas me ví armado de un garrote, seguro de que lo mismo que yo tenian todos los demas los ojos vendados, me quité la venda para asegurarme el premio sin riesgo de que fuese conocida mi mala fé, pero ¡cuál fué mi sorpresa al ver que cada uno en particular habia concebido la misma idea! Parodiamos perfectamente el famoso epígrama de las tajadas del amigo Villergas:

Varias personas cenaban
con afan desordenado,
y á una tajada miraban
que habiendo sola quedado
por cortedad respetaban.
Uno la luz apagó
para atraparla con modos;
su mano al plato llevó,
y halló las manos de todos,
pero la tajada no.

Pero no sé si achacarlo al rubor que causa una mala accion, ó si á las muchas docenas de botellas que se habian vaciado, fué tal nuestra falta de tino, que á pesar de hallarse desvanecidas todas las cataratas, la olla, como si fuese un misterioso talisman ó como si poseyese un amuleto que realmente la hiciera invulnerable, salió ilesa de los terribles golpes que contra ella descargamos todos á la vez. En seguida desapareció como por encanto, pero alguno sabe el paradero de los maravedises que contenia. Buen provecho le hagan.

Así como hemos dado las gracias á la hora por la puntualidad con que llegó, debemos dársela á todo el dia, pues realmente fué un regalo que hizo la primavera al invierno. El sol desapareció de nuestro horizonte, porque era la hora en que siguiendo su curso natural le tocaba desaparecer, y no, como diría algun clásico moralista, para no ser testigo de los escesos de la orgía que se preparaba. Sus moribundos rayos querian al parecer reanimarse con un cordial, y rielaron en una fuente de ponche que para dar fin á la funcion se habia dispuesto sin mas objeto que el de mitigar los efectos del vino y otros licores.

Las cariñosas Pléyades nos anunciaron desde el cielo la hora de regreso á esta corte. Perdimos en la espedicion todo el convoy. Nosotros nos salvamos por milagro, pero los dos gallegos que escoltaron nuestros víveres quedaron prisioneros del vino. A uno de ellos le dejamos revolcándose en la margen de un camino, y al otro le vimos dirigirse á escape hácia Toledo. Le preguntamos que á donde iba, y nos dijo que á Madrid. Esta respuesta nos llenó de incertidumbre, pues no estábamos tan seguros de nosotros mismos, que no pudiésemos creer que éramos nosotros los que andábamos desacertados. Sin embargo, seguimos nuestro camino y dejamos al gallego que siguiese el suyo, porque al cabo un borracho no habia de saber mas que diez. El pobre hombre dió una prueba positiva del valor que comunica el vino á los genios emprendedores. El rumbo que seguia para venir á Madrid nos manifestó que habia concebido una idea mas sublime que la de Colon. Con ansia esperamos volverle á ver, pero es seguro que tardaremos todavía algun tiempo, porque aunque el vino le dé alas, tendrá necesidad de algunos meses para dar la vuelta á este pícaro mundo.

A. Ribot y Fontseré.

SONETO.

Cubren mi pié de calcetin y bota
los anticuados restos corcusidos;
y mi *cuerpo* y mis muslos ateridos
una camisa se disputan rota.
Mi pantalon y corbatin se nota
que fueron en un tiempo muy lucidos:
chaleco y chupa yacen escondidos,
vergonzantes, tras tísica capota.
De mis cabellos velan el desórden
las alas engrasadas de un sombrero:
mas no, orgullosos, ya de mí sin orden
Se aparten y huyan todos, que antes quiero
decirles con desprecio: «Tal ropage
es de un sábio varon, de gran linage.»

A. Marin y Gutierrez.

ROMANCE BABLE.

A mi amigo D. Miguel Agustin Príncipe.

Asomábase ya el sol
po los cielos muy ufanu,
y como fueu rellucien
les flores con el orbayu:
é nes seves escondios
los paxarinos pintaos
cantaben que en mio conciencia,
daba gustu el escuchalos;
los praos tóos florios,
llenos de frescos regatos,
paecíen mantos verdes
con munchos pliegues platiaos:
por debaxo la arboleda
soplaba un vientiquin mansu,
que facía nes guedeyes
mas mimos que los rapazos.
Caminaba yo pa Uviedo
llevando colgáa del palu
una cesta con palombos
de negro y azul pintaos.
Como non topaba xente
y era dia de mercau,
pa llegar al Fontan lluego
iba yo corriendo á gálamos
co la faja nes veries
la chaqueta nel costazu,
y mas contentu que el cucu
la *Madalena* (1) cantando
Al fin de la Corredoría (2)
y xunta los cuatro caños
encontré una aldeanina
como de diciocho años:
tenia roxos los rizos,
coloradinos los labios,
los güeyinos tan azules
como el cielu pol veranu,
el piscuecín tan galan
como el d'un paxaru blancu,

(1) Estrivillo que se canta en la danza prima.
(2) Frondosa aldea distante media legua de Oviedo.

y delgada la cintura
como la yerba del prau:
miré pa ella y miróme
y... yo que soy arriesgau,
y que m'entro nes quimeres
repartiendo garrotazos
y echando mozos al suelu
como quien corta ñervasu,
yo... vergüenza ye decilo,
quedéme tou atontau
delante la moziquina
cual si m'hubiera agüeyao.
A la postre ella echó andar;
pero gustárame tanto,
que en cuanto alcanzala pude
atrevime á decii algo.
Dabai la risa y corria
diciendo: —Calle cristianu
non se i marchen los pichones
por mirame tan de llau.
—*Mi-alma*, contestei, por vete
daría yo sin cuidao
non digo estos pichoncinos
que nón valen un llimiagu,
sinon tamien tou Uviedo,
como yo fuera el so amu.
Volvió á reise la neña
volví á facei afalagos
y á la tarde nos volvimos
pa casa xuntos entrambos;
pero tan despaciquin
cual si fueren á forcanos.
Desde entós toes les noches,
apenes cierro el ganao,
agarro un paiu d'acebu
y voy listu como un galgu
hasta el puente de *Llugones* (1)
enonde estoy galiantiando
á la moziquina roxa
que me tien arrematau.
Allí rondo y doy mil vueltes,
pa ver si algun aldeanu
s'atreve á mirar siquiera
p'aquel anxelin tan guapu.
Tovia non topé á naide,
oh! si lu hubiera topao
fagoi folla la mollera
y llimoi bien los costazos.
Naide vendrá, y... mas val eso!
que fuera tentar el diaño
echame ronques á mí
que manejo isti verdascu,
con mas clavos ena porra,
que nes dos ruedes dun carru,
y mas ñudos é nel medio
que espines en un escayu.

José Maria de Albuerne.

(1) Cerca de la Corredoría.

MODAS.

Nótase cierta animacion en las tertulias, que indica la proximidad del carnaval. Se habla de grandes bailes de máscaras y de una magnífica comparsa á caballo que representará el séquito de Enrique IV. Se están ya ensayando grandes evoluciones que se verificarán en el salon de cierta señora condesa. Se está discutiendo si los caballos deberán ó no llevar careta.

Trage de señoras. Las *nubes* están muy en boga. Consisten en un pedazo de estera que se ponen las elegantes en la cabeza y lian por debajo de la nariz para la salida de los espectáculos. Nada mas lindo y vaporoso que un semblante juvenil metido en semejante espuerta. La moda de las papalinas, es, como ha dicho cierto cólega, mas variable que Proteo, mas inconstante que el céfiro, mas vaga que la brisa que juguetea con las lechugas y el peregil de un huerto. Las hay á lo Carlota Corday, á lo María Stuard, á lo Lucrecia Borgia, y á lo Moro de Venecia. Suelen hacerse de cordoban con carrilleras de hoja de lata. Otras son de cabritilla con adornos de coliflor. Estas papalinas las llevan únicamente las jóvenes elegantes, pues las mamás están condenadas á cubrirse la cabeza con un cucurucho de papel de estraza rodeado de cascabeles.

Trage de caballeros. En lugar del sombrero redondo, no se llevan ya mas que gorros blancos de algodon con visera de suela charolada y un ave del paraiso. El lente está muy en boga sin cristales, colgado de una cuerdecita delgada de esparto de Almería. Ya no se estilan alfileres en el pecho, y en su lugar se hace ostentacion en la camisa de una gota de chocolate ó de yema de huevo estrellado. Todo elegante debe entrar en el teatro con una manta de Palencia puesta á manera de corbata sobre la boca, para preservarse del frio. Si se la quita durante la funcion, volverá á ponérsela á la salida.

Los pantalones á lo *Don Julian* no tienen mucha fortuna, pues las trabillas imperan de modo que hasta se llevan de correa en los calzones cortos. Yo creo que se van á estilar muy en breve los gabanes con trabillas, ó mejor diré con una sola trabilla que pase por debajo de entrambos pies y nos haga andar á saltitos como los pájaros.

Wenceslao Ayguals de Izco.

AMBIGÚ.

Pierna de carnero asada.

Es necesario elegir una pierna pequeña y de una carne manida; se pone en el asador, y se tiene cuidado de rociarla á menudo. Encima de ella se sirven avichuelas, patatas, achicorias ó sustancia de cebollas hecha con su misma grasa.

De otro modo.

Despues de haber envuelto la pierna en un lienzo ó una servilleta blanca muy apretada, se echa en una marmita llena de agua hirviendo, que se deja que hierva durante hora y media: si pesa la pierna cuatro libras, necesita un cuarto de hora mas, si se quiere comer aun ensangrentada; una media hora para aquellos que la desean bien cocida sin otra preparacion, dejando á voluntad de los aficionados los condimentos que ellos quieran añadir.

De otro modo.

Se la quita el hueso, se pica tocino gordo, se mecha con él, se prepara la cacerola con tocino, en la que se coloca la pierna preparada con otras lonjas, y se añaden zanahorias, cebollas, un ramillete, tomillo y laurel, el hueso de la misma pierna y desperdicios de carne: se moja todo con dos vasos de caldo y uno de vino blanco, haciendo que cueza lentamente con fuego por encima y por debajo. Ya que esté en sazon, se ponen alrededor legumbres, se pasa el fondo en que ha cocido, se reduce y se le echa por encima.

Tambien se puede servir con achicorias, judías y sustancia de cebollas etc.

Pierna de carnero con criadillas.

Despues de haber quitado el hueso á la pierna de carnero, y sacado del medio de ella una media libra de carne, se pica con criadillas para reemplazar con esto la parte sacada; se mecha con tocino grueso, y se ata; vuelve á mecharse con criadillas cortadas en hebritas, y así se tiene por veinte y cuatro horas, al cabo de cuyo tiempo se cuece á fuego manso, rodeada de lonjas de tocino y humedecida con vino blanco, se pasa el cocimiento, se reduce y se sirve.

Picadillo de carnero asado.

Quitadas todas las membranas y tendones, se pica muy bien la carne con patatas cocidas ó castañas asadas, yerbas finas, y setas pasadas por manteca, con una cucharada de harina que se deja tostar: se la echa caldo, y se añade el picadillo. Cuando está ya en sazon, se sirve con coscorrones al rededor. Es necesario que la salsa en que se ponga el picadillo sea espesa, y en vez de coscorrones se pueden poner huevos estrellados.

Importante.

Al ver que no todos los suscritores de La Risa se han suscrito aun á La Carcajada, enciclopedia de preciosidades antiguas, se nos haría un cargo de conciencia no avisarles amistosamente que sin suscribirse á las dos obras no tendrán completa la coleccion. Se ha dado igual forma á estas dos publicaciones para que vayan hermanadas y no constituyan mas que un solo pensamiento entre las dos, á saber: reunir todo lo mejor que se ha escrito desde la mas remota antigüedad hasta nuestros dias sobre materias jocosas. La Carcajada sale dos veces al mes, y solo cuesta 10 rs. por trimestre á los suscritores de La Risa, y 12 á los demas.

Con la entrega sexta concluye el primer trimestre de La Carcajada. Los señores suscritores que gusten, se servirán renovar la suscricion para no esperimentar retardo en el recibo de las entregas sucesivas. Con una de las del próximo trimestre se repartirá un elegante retrato de Quevedo perfectamente litografiado.

TESORO DE MORAL CRISTIANA. Esta lujosa coleccion de lo mas selecto que se ha escrito en todas las naciones sobre religion, ha merecido los aplausos de toda la prensa periódica, por su mérito literario y por la profusion de primorosos grabados que la embellecen. Se están concluyendo los Santos Evangelios, que formarán el primer tomo. Acompañará á la última entrega una hermosa lámina litografiada. Concluido el primer tomo, seguirá la mejor obra religiosa (que se tiene preparada) de uno de los mas célebres escritores modernos de fama europea. Obra amena é instructiva.

Salen tres entregas al mes á 4 rs. en Madrid y 5 en las provincias.

GALERIA REGIA. Historia de todos los reyes de España desde el primero de los godos hasta Doña Isabel II con todos sus retratos. Salen tres entregas al mes á 4 rs. en Madrid y 5 en las provincias cada entrega.

ESPARTERO. Historia de su vida militar y política, y de los grandes sucesos contemporáneos, por don José Segundo Florez, con grabados y litografías. Salen tres entregas al mes al precio, en Madrid, de 8 rs. mensuales, y 20 por trimestre; en las provincias á 10 y 24 rs.

Nota. Toda la prensa periódica ha prodigado grandes elogios á estas obras de lujo que publica la Sociedad literaria.

MADRID.—1844.

Imprenta de la Sociedad Literaria.