Tom. III. Num. 74. —185— 8 de Setiembre de 1844.

LA RISA,

ENCICLOPEDIA DE ESTRAVAGANCIAS.

Enfermedad de D. Abundio.

Albricias, lector, albricias;
ya no hay miedo, ya no hay penas,
se levantó don Abundio,
Dios de su mano le tenga.
El médico, Ayguals (D. Sergio)
que es un portento en su ciencia,
descubrió la enfermedad
y buscó el remedio de ella.
Antes era un laberinto,
no se aplicó cosa buena,
porque eran de los doctores
encontradas las ideas.
Mas vino don Sergio al mundo,
gracias á naturaleza,
para librar á las madres
de que sus hijos se mueran.
Ya no temo verme enfermo
con tabardillo ó jaqueca,
pues siendo de Sergio amigo
¿quién hay que á la muerte tema?
Ya es otra cosa la vida
de lo que otro tiempo fuera,
y el refran no es verdadero
de que al que muere lo entierran.
En encontrando á don Sergio
no nos llevará pateta,
pues dicen que resucita
á los muertos y á las muertas.
Buen testigo es don Abundio,
que para que ustedes vean,
fué curado en diez minutos
con esta simple receta.
Tomóle don Sergio el pulso,
por bajo de la entrepierna,
y dijo: bah... le ha picado
la tarántula perversa.
Y tomando una guitarra,
viendo á don Abundio en tierra,
empezó con mil arpegios
á tocar la tarantela.
Allí se hallaban Zorrilla,
Ribot, Príncipe, Urrabieta,
Wenceslao, Rubí, Gerundio
y el malogrado Espronceda,
Que vino del otro mundo
por la inspiracion patética
con que pulsaba don Sergio
prima, cuarta, quinta y sexta.
Todos estan cabizbajos,
fijos los ojos en tierra,
y todos el resultado
esperan con impaciencia.
Por fin la música suave
sus frutos á dar comienza,
pues mirando á don Abundio
todos dicen: «se menea.»
Y alzándose lentamente
se puso las castañuelas,
y empezó á bailar frenético
las seguidillas manchegas.
Era de ver á Estofado
bailar como un calavera,
¡qué brincos y qué cabriolas!
¡qué saltos y qué piruetas!
Catorce varas el techo
empinó con la cabeza,
y mas de cuatro baldosas
levantaba en cada vuelta.
Y como el calor es grande,
bailando con tanta fuerza,
le entró un sudor tan copioso
que hizo en la casa goteras.
Al otro dia en las calles
nadie pudo andar apenas,
pues llegaban los arroyos
muy cerca de las aceras.

Creció el rio Manzanares,
con tal furor y presteza,
que cuentan que se han ahogado
veintitantas lavanderas.
Ya don Abundio está bueno
por que arrojó la maleza,
y podrá espirar en otra,
pero ya no muere de esta.
El lunes se pondrá en marcha
por visitar á Inglaterra,
embarcándose en un buque
de los de Sierra-Morena.
Irá de Lóndres á Flandes,
desde Flandes á la Persia,
desde la Persia á Medina,
desde Medina á la Meca.
Y dentro de pocos dias,
volverá por esta tierra
á ofrecer nuevos guisados
á la gente madrileña.

JUAN MARTINEZ VILLERGAS.

Carta de Sento Reserolas á Pascualo Ratoli.

Barsella de Fransa, á seite de Cúlio, del all mil buits tens y tentra.

¡Caram, Cualo, si saberes
en lo poc c' há navegat,
qué coses m' han amostrat,
los hombres y las muqueres!
¡Cuan bé diu un autor nou,
que el que pel món no camina,
es com un poll de gallina
acabat d'eixir del ou!
Calla, calla, que estic lelo,
y per mes que vacha alerta,
á lo millor, ¡*santo sielo*!
yá em tens en la boca uberta.
Pero no anem fent el tonto,
pues no es llans este de riure,
y lo que t' hacha d' escriure.....
mas vale tarde que pronto.
Fá mich añ, que, segons saps,
per la meua mala estrela
em fiu, Pascualo, á la vela
en un barco plé de naps;
Y buscantlos les pesetes
á tots estos macameus,
carregui també fideus,
pesóns de figa, palletes,
Corfa de taroncha seca,
piñols de bresquilla tendra,
y pallús mesclat en sendra
del millor arros de Sueca.
Pues, siñor, com vach dient,
bufant un ventet prou fort
en tres mesos..... de repent
em clavi dins d' este port,
Aón em tens ple de curruixes
en lo chenero en lo barco,
y enfangat en mich d' un charco
en tarquim hasta les cuixes.
Mes no es este punt, amic,
el que em fá pendre la ploma,
sino el contarte, y no es broma,
entre quina chent estic.
Figurat no mes, si vols,
si tindrá molta sustansia
esta chentola de Fransia
que diu =*aricó*= als fesols;
=*Ansalad*= al ausisam,
crec que =*soulié*= á les sabates,
=*pomdamur*= á les tomates,
y á les chiquilles =*Madam.*=
Al pá li diuen =*dupén*=
el vi sinse nom el criden,
pues no mes li diuen =*vén*,=
y en un trago el got et buiden.
Yo em ric com un albercóc
de vore que estos gabachos
son tan burros, y tan machos,
que no saben lo que es fóc;
Ni que es perol, ni casola,
ni anguila, granota, ó peix,
ni feche, ni lleterola,
ni carn de cuixa, ni greix:
Y es tan inútil quels digues=
oli, salses, caldo, ó neu,
com si els dius =reñons, ó lleu,
anous, panses, meló, ú figues.
Per dir peres fán =*poár*=
al cap li diuen =*la tet*=
y á la vesprada =*suár*=
encara que fasa fret.
A voltes demane yo
aygua, obrint la boca tota,
y hasta que no dic =*deló*=
no men darán una gota.
Tabaco en la tabaquera,
mas que d' or tragues un sác,
no en tindrás, si á la estanquera
no li dius =vinga el *tabác*:=
Y está molt posat en us,
(asi parlant entre els dos)
el dirlos als chavos =*sus*=

com si foren algun gos.
Pera almorsar de-matí
ya qui es mencha un bou sanser,
y si els dius =¿que feu ahi?=
et contesten =*dichuner.*=
De modo que per mirar
uns dichunis tan estrañs,
es pot vindre asi á pasar
la cuaresma tots los añs.
En lloc de setse es diu =*ses*,=
al mar =*mer*,= y nada mas,
de modo que en un poc mes.....
no sé si m' entenderás.
Als criats y atres comparses
dels caféns sels diu =*garsóns*,=
y mediant iguals raóns,
les criades serán =*garses*.=
Y en efecte si eu repara
cuansevol, que á elles s' arrima,
totes tenen coll de á vara,
y la cama llarga, y prima.
No mes que obrigues la boca,
ya et diuen =*no comprén pá*,=
y á mi encara qne m' agrá,
sols per creurels... compre coca.
Yo no sé perque eu dirán
hasta els mateixos que el venen,
sent aixi que tots ells tenen
tant d' amor al nostre =*archan.*=
Que si dus la bolsa en má
á tot et diuen que =*uí*,=
pero yo els dic que «demás
y me l' amague en lo si.
Tampoc encontrarás mai
per davant ni per darrere
ningú que li diguen Pere,
ni Roc, Quelo, Chaume ó Blai;
Y parlant en veritat,
crec que sants no nia mes c' ú,
perque tinc ben observat
que á tots els diuen =*muixú*.=
Ya pots figurarte pues
el meu cor com estará
cuant els parle en valensiá,
y em responen en franses.
Que es lo mateix pera mí,
(y els ho dic soltant la risa)
que si em parlen en llati,
com un retor cuant diu misa.
De modo que encara en señes,
com tenen estos garrantes
el cap mes dur que les peñes,
prenen els pitos per flautes;
Y aixó que les que yo els fás
son tan facils de asertarles,
que no pot equivocarles
qui tinga en la cara el nás.
Cuant tinc fam, per l' ordinari
nunca parle una paraula,
no mes vach, obric l' armari,
prenc un pá, y m' asente en taula.
Si conec que m' entra son
allá á les deu de la nit,
la seña que correspon
es... anarmen capa el llit.
Y aixina poc mes ú manco
vach interpretant la lley,
perque no tinc mes remey,
que herrar ó quitar el banco.
Pero apesar d' un llenguache,
que tál claritat respira,
á voltes (pareix mentira)
no cauen en lo formache.
¿Pues que et diré d' atres fets
d' estos *muixús* majaderos?
Els homens porten cosets,
y les madames sombreros:
Aquells van molt plens de risos,
bucles, pendientes, y anells,
y éstes en los culs postisos,
y en botes y saragüells.
Y uns y atres, es dir, tots,
en compañia, ú asoles.
sempre van fent cabrioles,
ó ballant, y pegant bots.
Sols per ferli cosquerelles
á cuansevol foraster,
es besen en lo carrer
els mascles, y les femelles;
Y no falta borinot,
que cuant els morros aplica,
si la *madam* es bonica,
s' arrima tot lo que pot.
Podrá ser aixó obra bona,
pero yo, fent el *non sabo*,
dic =que el besar á una dona
no es com ferse un nuc al rabo;
Perque crec, y tinc per sert,
que entre el mascle, y la femella
no convé posar canella,
ni salses, ni..... cholivert.
En fi ya molt c' advertirte,
mes si tot ara teu conte,
nom quedará res que dirte
al voret, que será pronte.
Pues vech que el calor apreta
y no es despacha en la lloncha
ni un piñol, ni una palleta,
ni una corfa de taroncha.
Que es bó que sapies y entengues,

que el dedicarse al comers,
té, Cualo, mes pelendengues
que escriure esta carta en vers.
Y lo que no es torna fum
sol bolarsen com les mosques,
pero... s' apaga la llum...
y... ¡Adios!... m' ha quedat á fosques.

José Bernat Baldoví.

EPIGRAMA.

Cogí de un brazo con arte
á Pascual que iba hecho un loco,
y dige: espérate un poco,
¡qué diablo! ¿vas á casarte?
Hombre! respondió Pascual,
no estoy tan desesperado!—
y luego añadió el malvado
que iba á tirarse al canal.

Juan Martinez Villergas.

CONTESTACION

sin piés ni cabeza, á la carta sin cabeza ni piés, de mi amigo D. Teodoro de Guerrero y Pallarés. (1)

Al recibo de esta, creo,
pues conozco tu virtud,
te hallarás con la salud
que yo para mí deseo:
Aunque anhelo que un anónimo
bailar te haga el paso *stírico*,
pues me haces autor satírico
sin encubrirme el pseudónimo.
Y con tu escrito cumplido,
aunque la razon se oponga,
me obligas á que aquí ponga
mi nombre con mi apellido.
Mas mil pensamientos malos
inútilmente discurro,
si al fin puesto ya en el burro
tengo que llevar los palos.

—

Has de saber (no te asombres)
que esta villa-capital
llenan (por lo racional)
las mugeres y los hombres.
Y tocando otros estremos,
un escuadron nunca escaso,
obstruyen do quier el paso
los que van en cuatro remos.
Aunque (seamos imparciales)
te digo en términos curros
que hay racionales... muy burros,
y burros... muy racionales.

—

—Si por nuestra marcha actual
pregunto, no sin desden,
unos me dicen «va bien!»
y otros me dicen «va mal!!»
Este de cólera estalla
y me demuestra irritado,
que la nave del Estado
si sigue *tal* rumbo encalla.
Y el otro se desbarata
diciéndome como un loco,
«si marcha la cosa un poco
vamos á nadar... en plata!!»
Mas yo que siempre idolatro
la verdad, juro por Dios,
que si este miente *por dos*
el otro miente *por cuatro*.

—

—Al pobre nadie socorre;
pagas... *requiescant in pace*:
el aire corre... si lo hace,
y si no lo hace... no corre.
—No sé si por el calor
ó por un misterio oculto,
hoy por razon el insulto
alega todo escritor.
El ofendido «¿me ultrajas?»
airado dice, «¡al combate!»
y cualquier hombre se bate
por quítame allá esas pajas,

(1) Véanse los dos números anteriores.

Aunque, amigo, te diré
que siempre es un gran consuelo,
el saber que todo duelo
se concluye... en el café.

—

—La pobre literatura
cuya situacion deploras,
sino está muerta á estas horas...
descansa en la sepultura.
Periódicos, por supuesto
que no faltan... y muy módicos;
pero todos los periódicos,
Teodoro, no valen... ni esto (1).
O ya se leen vaciedades,
ó en cada frase un engaño,
y el que tiene mas tamaño...
tiene mas barbaridades.
Se ven sátiras atroces
de autorcillos botarates,
que empiezan... por disparates
y se concluyen... por coces.
Con todo, hay buenos autores
en el sexo masculino
(porque al sexo femenino
no concedo estos primores).
Villergas, el adalid
de la *franca* libertad,
publica en la actualidad
los Misterios de Madrid.
En amigable complot
siguen escribiendo aquí (2)
Ayguals, Sergio, Baldoví,
Breton, Bonilla, Ribot.
Publican cosas muy cucas,
verdades de tomo y lomo
el *Arlequin*, el *Dios Momo*,
y el grande *Dómine Lucas*.
El *Nuevo Arlequin*, hijuela
del viejo, sale tambien,
y *un parto*... de no se quien,
llamado... el *Po-li-chi-ne-la*.
Sobre este en valde discurro,
mas digo... *sin intencion*,
que la imprenta-redaccion
está en la calle... *del Burro*.

—

Yo, ni gordo ni delgado;
si estoy cansado me siento,
y cuando no estoy contento...
es porque estoy disgustado.
Como es mi suerte tirana
y con nada me recreo,
generalmente paseo...
la tarde que tengo gana.
Aunque hay quien mi muerte espere,
nunca realizo este afan,
sin duda por el refran
«vicho malo nunca muere.»
—Si algun consonante en *endi*
tuviera yo, te diria
que la atencion llama hoy dia
en la córte Fuad-Effendi.
. . . . . .

—

Adios que ya dejo aquí
la carrera de mis glorias...
dá encarecidas memorias
al que pregunte por mí.
Y juro por Belcebú,
estando en tranquila calma (1),
que antes que me rompa el alma...
quiero te la rompas tú.
Y que te carguen diez fístolas,
y sea tu faz siempre pálida...
pues no está mi mente escuálida
para enderezarte epístolas.

Ramon de Valladares y Saavedra.

(1) Para comprender *toda la gracia* de esta espresion, hay que poner el dedo pulgar de la mano derecha en contacto con los dientes superiores, y rozando la uña con un ligero movimiento saliente está conseguido el efecto, y el autor *se cubre*... de gloria.

(2) En *La Risa*.

Los Hispanos
A D. ABUNDIO
en su convalecencia.

Oh tú nuevo Colon de las cocinas,
Newton de los esófagos primero!
Oh beneficiador de *nuestras minas!*
preferible á Demóstenes y Homero
en producciones y obras peregrinas!
recibe el parabien del pueblo Ibero,
pues todo se renueva y embellece
en el punto que Abundio convalece.
Abundio.... Oh nombre bello y agradable!
Oh talisman que encanta y electriza!
Oh nuevo iman de fuerza inesplicable!
Tus empresas la fama preconiza,
no hay quien sin conmoverse de tí hable;

(1) Yo, no Belcebú.

la *prensa* tus guisados eterniza:
y cuando de tus males nos instruye
parece que la España se destruye.

Todo en negro desórden se pronuncia:
por do quier triste luto se divisa,
cuando con ecos lúgubres anuncia
la *enfermedad de* Abundio *nuestra* Risa:
gastrónomo hay que de vivir renuncia
y á los platos se lanza á toda prisa,
diciendo: fuera platos, fuera fuentes,
sin Abundio ¿qué valen estos entes?

Quien mira con horror todo pescado;
quien las berzas ni ver jamás quisiera;
quien las aves desecha con enfado;
quien declara á la carne saña fiera;
solo se oye esta voz «*así cae* Estofado,
pescado, berzas, carnes fuera, fuera:»
que todo pierde gusto y atractivo,
si el que lo condimenta no está vivo.

El cesante, la monja, el exclaustrado,
los solos son que grande indiferencia
muestran en el ataque de Estofado;
porque *como en eterna penitencia*
están por las reliquias del pecado,
no les da un ardite tal dolencia:
y á los naturalistas decir toca
por qué estos espectadores tienen boca.

Mas... la *gente del bronce*... yo me entiendo,
los que le echaron ya la capa al toro,
estos tales movieron tal estruendo,
como en campo cristiano Tarif moro;
y cuando á Don Abundio ven muriendo
pierden la paz, la calma.... hasta el decoro,
y en gestos, contorsiones y bullicio
demuestran que han perdido el poco juicio.

En tamaño dolor, en tal conflicto
fija Iberia en el médico su vista,
creyendo que tal vez su *plan estricto*
al acceso mortífero resista,
pues del doctor Sangredo el brazo invicto
es cual puñal en mano de anarquista.
Oh *récipes*, obrad con eficacia,
y volved una vez por la farmacia.

Los partes de Villergas son buscados
con avidez, con ansia tan estraña
cual si en ellos se viesen consignados
la suerte y los destinos de la España;
ó bien como si egércitos armados
se estuviesen batiendo en la campaña:
alternando el placer y la tristura,
segun lo que Villergas asegura.

Y cuando el *soliman* y las *sangrías*;
y cuando la *dieta* y las *ventosas*,
como anunció Villergas estos dias,
obraron maravillas tan pasmosas,
¿quién podrá demostrar las alegrías
de las gentes que estaban tan ansiosas?
En gritos de placer todo resuena,
destiérranse de España luto y pena.

Al punto se decretan mil funciones,
y en vez de bailes, toros, coliseos,
se ponen colgaduras de jamones;
con chorizos se adornan los paseos,
pollos, pavos se ven en los balcones
que á los *patriotas* causan mil deseos.
Los cuadros se arrebatan de las salas
para colgar perdices por las alas.

En tal celebridad, en fiesta tanta,
la turba de heliogábalos risueña
se junta, y Estofado en la garganta
corre á mi habitacion porque se empeña
en que yo felicite á quien encanta
sus pechos con los *récipes* que enseña:
y obediente á un mandato que es tan justo,
así cantaré al *órgano del gusto*:

Salve Abundio Estofado, salve egregio
ornato de este siglo de primores!
Oh si viviese ahora el gran Correjio!
en ti solo empleára sus colores;
mas á falta, te forma un sólio régio
el reino de los grandes comedores:
pues no hay en las leyendas un vestigio
de héroe que haya gozado mas prestigio.

Ni O-Conell en Albion es tan amado,
ni Meternich en Austria tan querido,
ni en las Galias Guizot tan ensalzado;
ni Santana se ve tan aplaudido,
ni Ibrahim tan glorioso y acatado,
ni el gran Pozo di Borgo tan servido,
cual tú Abundio Estofado, cuya fama
sobre los astros mismos te encarama.

Envidiaba Alejandro al fuerte Aquiles:
el gran Cesar de aquel lloró la suerte;
la tuya emularán ingenios miles,
y no habrá quien no quiera conocerte
adornado de pollos y perniles,
destruyendo el imperio de la muerte:
tu patria será un tiempo disputada
y mas que de Homero celebrada.

Y así como de edad cien siglos cuentas,
el cielo cuatrocientos mas te añada,
para que de tus víctimas sangrientas
dejes toda la tierra señalada,
de modo que en palacios, pueblos, ventas
tu memoria sea siempre venerada:
estos los votos son de un pueblo entero
entusiasta de Abundio cocinero.

Y tú, caro Villergas, que anunciaste
su enfermedad y método de cura,
siendo de gozo y penas un contraste,

haz que Urrabieta forje una pintura,
aunque en ello paciencia y tiempo gaste,
que á Abundio en su dolencia represente
y sus males esplique mudamente.
Procurando pintar un grande lecho
que tenga por colchones dos terneras,
colocando tambien de trecho en trecho
mil aves que en lugar de las esteras
formen un pavimento de provecho,
que el apetito escite muy de veras:
dejando ver á Abundio macilento
que espera de la *ayuda* el movimiento.
Oh cuánto afectará á sus entusiastas
su imágen moribunda, segun pienso!!
sin duda que aunque hubiera iconoclastas
le habian de tributar algun incienso,
y las gentes de bien de todas castas
le mostrarán cariño el mas intenso:
y entretanto del todo convalece,
esta *cancion mi númen hoy* le ofrece.

La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Secuaces de Baco,
hijos de Pluton,
pasaron los dias
de tribulacion;
ya comer podemos
de música al son,
porque las cocinas
tienen director.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

No mas ecos tristes
de paventacion;
ni fúnebre solfa
de Kirieleison;
de Apolo la lira
del re-mi-fa-sol
solo forme notas
para esta cancion:
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

De Francia á Marruecos,
de Rusia al Japon,
de Italia á Inglaterra,
de Chile al Mogol,
el nombre de Abundio
suene con honor,
recibiendo aplausos
sin interrupcion.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Vivan los chorizos,
el rancio jamon,
el queso de Flandes,
el buen salchichon;
pero sobre todo
reciba loor
el rico Estofado
de grato sabor.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Que el soldado marche
al campo de honor,
que Adonis inciense
el templo de amor,
que tan solamente
reverencio yo
de ambigú y cocinas
al sabio doctor.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Toma, insigne Abundio,
especia y piñon,
empuña el cuchillo,
prepara un capon,
dale cuatro vueltas
en el asador
y en aplauso eterno
sonará esta voz:
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Las bezas mas viles
por tu direccion
adquieren á veces
el gusto mayor.
¿Quién metamorfosis
tan preciosa vió?
La Risa te ensalza
por esta razon.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Cuida tu salud
Abundio, por Dios,
porque si recaes
todo es confusion:
bebe buenos tragos,
cómete un lechon
y en cada vegada
diez libras de arroz.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Con esta *dieta*
te pondrás mejor,
dando algun paseo
del Pardo al Tirol,
de Pequin á Goa,
de Lima á Aviñon,
porque el egercicio
quita el mal humor.
La España se llena
de satisfaccion
cuando Don Abundio
se pone mejor.

Murcia.—José Illan Martinez.

AMBIGÚ.

DE LAS PATATAS.

Para cocer las patatas basta ponerlas en una olla de barro ó cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo que contiene la humedad que procura evaporarse. De esta manera se cuecen á vapor, y ademas de que quedan enteras son mucho menos acres que cocidas de otro modo.

Turrajas de patatas.

Se asan debajo de la ceniza, y bien mondadas se majan con un mortero con nata, pasándolas por un cedazo: se añade manteca, peregil picado, yemas de huevo y claras batidas en nieve, se envuelven en miga de pan y se frien.

Tambien se las puede añadir azúcar y agua de flor de naranja.

Patatas fritas.

Se cortan en ruedas, se refrescan y escurren en un lienzo, y se echan en un frito muy caliente, polvoreándolas con sal antes de servirlas.

Patatas á la leonesa.

Despues de cocidas en agua, se cortan en rebanadas, y se frien en una sustancia de cebollas.

Sustancia ó puré de patatas.

Despues de cocidas á vapor, como se ha dicho, y bien mondadas, se majan en un mortero, añadiendo caldo pasado por tamiz; se ponen en una cazuela con manteca y nuevo caldo, y cuando esten ya en grado de capilla muy espesa, se sirven con coscorrones metidos en ellas.

Se preparan tambien de vigilia, añadiendo nata en lugar de caldo y azúcar. Se adereza el puré ó sustancia sobre un plato, polvoreándole con azúcar, y se congela con una pala hecha ascua, y mucho mejor en un hornillo.

Tomates rellenos.

Se quita el cabo de la parte superior al tomate para estraer las pepitas con una cuchara de café, y se esprime el agua que contiene con una presion ligera con los dedos, se les llena de un picado compuesto de peregil, pepinos, huevos cocidos duros, alcaparras y pepinillos, todo picado muy finamente, anchoas en pedacitos, sal y aceite. Lleno así el tomate se envuelve en raspaduras de pan, y se pone en un hornillo.

Trufas.

Planta originaria de Indias, cuyo fruto tiene el sabor de las alcachofas: se preparan del mismo modo que las patatas.

CRIADILLAS.

Para limpiarlas se ponen un rato en agua fria: se las menea mudando el agua cuando sea necesario para despojarlas de la tierra que las cubre, ya sea con una brochilla fuerte, ó con un pedazo de madera plana cortante, y no se deja esta maniobra hasta que esten limpias.

Criadillas á la italiana.

Despues de quitarlas el pellejo muy delgado y haberlas hecho pedazos menudos, se ponen al fuego en una cazuela con manteca, se les echa salsa italiana y un vaso de vino blanco, se desengrasa y se sirve con coscorrones.

Criadillas á la provenzala.

Se cortan en pedazos menudos, se ponen al fuego con un poco de aceite sazonado con sal muy molida, un poco de ajo despachurrado y pimienta quebrantada. Cuando esten cocidas, se sirven con zumo de limon.

Criadillas bajo la ceniza.

Se cortan lonjas de tocino, y se sazonan con pimienta quebrantada, y en estas lonjas se envuelven las criadillas mas gruesas: se las emboza despues en cuatro pedazos de papel puestos los unos sobre los otros, de manera que se hallen opuestos los primeros á la juntura de los segundos. Una hora antes de servir se mojan los papelitos en agua fria, y se ponen así en ceniza muy caliente; y cuando se juzgue que estan ya bastante asadas, se las saca, se quitan las dos primeras hojas de papel, y se sirven con las otras dos.

Criadillas con vino.

Se hace un adobo cocido en que se echa vino blanco ó tinto, añadiendo un fondo de cocido; y cuando está en sazon se pasa por el tamiz, poniendo en él las criadillas hasta que esten perfectamente cocidas, lo que exige á lo menos media hora: se retiran y se escurren para servirlas sobre una servilleta.

FIN DEL MANUAL DEL COCINERO Y LA COCINERA.

EL JUDIO ERRANTE.

Traduccion de D. Wenceslao Ayguals de Izco.=Se ha repartido el tomo primero; pero no habiendo sido suficiente la primera edicion para atender á todos los suscritores, se está tirando la segunda, que se repartirá dentro de muy pocos dias con el tomo segundo. Los demas tomos seguirán con tal rapidez, que toda la traduccion quedará publicada pocos dias despues que el original.

Se suscribe á 4 rs. en Madrid y 5 rs. en las provincias, franco de porte.

MADRID — SOCIEDAD LITERARIA — 1844.

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