por el contrario pretenden que los alimenta bastante y que

pasa demasiado presto. Muy probable es que los primeros no deban achacarlo sino á sí propios, y que el chocolate de que usan sea de mala calidad ó mal fabricado; pues el chocolate bueno y bien hecho debe pasar á todo estómago donde exista una poca de

facultad digestiva. En cuanto á los otros, fácil es el remedio: es necesario que refuercen su almuerzo con el pastelillo, la costillita ó el riñoncito á la brocheta; que sobre el todo viertan una buena jícara de soconusco y que den gracias á Dios por haberles dado un estómago de una actividad superior.

Esto me da pié para consignar aquí una observacion en

cuya exactitud se puede fiar.

Cuando ha almorzado uno bien y copiosamente, si emboca encima de todo una crecida taza de buen chocolate, á las tres horas ya habrá digerido perfectamente, y comerá como si tal cosa.... Por celo por la ciencia y á fuerza de elocuencia he hecho hacer esta prueba á mas de cuatro señoras que aseguraban que les costaria la vida, y el caso es que siempre les ha probado maravillosamente, y nunca han dejado de ensalzar al profesor.

Las personas que hacen uso del chocolate son las que gozan una salud mas constantemente igual, y están menos expuestas à infinitos achaques que echan à perder la felicidad de la vida; su robustez es tambien mas permanente: estos son dos beneficios que cualquiera puede probar entre su familia y entre aquellos cuyo régimen es conocido.

Aquí viene como de molde el hablar de las propiedades del chocolote con ámbar, propiedades que he comprobado por multitud de experimentos, y cuyo resultado ofrezco envanecido á mis lectores (1).

Ahora bien, todo hombre que haya bebido algunos tragos de demasía en la copa del deleite; todo hombre que haya pasado trabajando una parte notable del tiempo que debe emplearse durmiendo; todo hombre de inteligencia que se sienta temporalmente hecho un bestia; todo hombre que halle húmedo el aire, largo el tiempo y pesada la atmósfera; todo hombre à quien atormente una idea fija que le quite la libertad de pensar; todos estos, decimos, adminístrense un buen cuartillo de chocolate ambarado, á razon de sesenta á setenta y dos granos de ámbar por libra, y verán qué primor.

En mi manera particular de especificar las cosas, nombro al chocolate con ambar "chocolate de los afligidos," porque en cada uno de los diversos estados que he designado, se advierte no sé qué sentimiento que les es comun y que tira á afficcion.

## DIFICULTADES PARA HACER EL BUEN

CHOCOLATE.

En España se hace muy buen chocolate; pero en Francia se han disgustado de mandarle traer, porque todos los fabricantes no son igualmente hábiles, y que cuando se le recibe malo, es preciso consumirle cual es.

El chocolate de Italia no agrada á los franceses; en general el cacao está demasiado tostado, lo cual hace que el chocolate sea amargo y poco nutritivo, porque una parte de la almendra ha pasado al estado de carbon.

Habiendo llegado á generalizarse completamente el chocolate en Francia, todo el mundo le hace; pero contados son los que le hacen con perfeccion, porque su fabricacion está lejos de ser sencilla.

Primeramente es necesario conocer el buen cacao y querer usarle en toda su pureza, pues no hay caja alguna de lo mas exquisito que no tenga sus inferioridades, y un interés mal entendido deja con frecuencia pasar algunas almendras averiadas, las cuales deberian desecharse ya que se quiera hacer la cosa como Dios manda. La operacion de tostar el cacao es delicada; exige cierto tacto, cási una inspiracion. Hay fabricantes á quienes la naturaleza les da ese tacto y nunca yerran.

Tambien se necesita un talento particular para arreglar bien el azúcar que debe entrar en la composicion, pues no debe ser invariable y rutinera, sino que ha de determinarse en razon compuesta del grado de aroma de la almendra y del de torrefaccion en que se ha fijado uno.

La trituración y la mezcla no requieren menos cuidado,

<sup>(1)</sup> Véase en las Variedades.

porque de la perfeccion absoluta depende en parte lo mas õ

menos de la digestibilidad del chocolate.

Otras consideraciones deben presidir la eleccion y la dósis de las sustancias aromáticas, que no debe ser la misma para los chocolates destinados á tomarse como alimento, y para los que están destinados á comerse como golosina. Debe variar tambien segun que la masa ha de recibir ó no vainilla; de suerte que para labrar un chocolate exquisito es menester resolver una cantidad de ecuaciones muy útil, de que nos aprovechamos sin advertir que se han ejecutado.

Desde hace algun tiempo se han empleado las máquinas para fabricar el chocolate: no pensamos que este método aumente su perfeccion, pero disminuye mucho el trabajo corporal, y los que han adoptado este método podrian dar mas barato la mercadería. Sin embargo, venden ordinariamente mas caro, lo que harto nos advierte que el verdadero espíritu comercial todavía no se ha connaturalizado en Francia, pues en rigorosa justicia la facilidad que dan las máquinas debe aprovechar al mercader y al consumidor.

Amantes al chocolate, hemos recorrido sobre poco mas ó menos la escala de los fabricantes y hemos dado la preferencia á M. Debauve, calle de los Santos Padres número 26, chocolatero del rey, regocijándonos de que el rayo solar ha-

ya caido sobre el mas digno.

No hay por qué admirarse: M. Debauve, farmacéutico muy distinguido, aplica á la elaboracion del chocolate las luces que tenia adquiridas para emplearlas en otra esfera

Los que no se han puesto á la obra no se hacen cuenta de las dificultades que se encuentran para llegar á la perfeccion, en cualquiera materia, ni del cuidado, tacto y experiencia para presentarnos un chocolate que esté dulce sin ser empalagoso, firme sin ser acerbo, aromático sin ser malsano, y compacto sin ser feculento.

Tales son los chocolates de M. Debauve: deben la supremacía suya á una buena eleccion de materiales, á una voluntad firme de que nada inferior salga de su fábrica y á la inteligencia del maestro que abraza todos los pormenores

Siguiendo las luces de una sana doctrina, M. Debauve

procura además ofrecer á sus numerosos parroquianos medicamentos gratos contra algunas tendencias morbosas. Así, á las personas que carecen de robustez, ofréceles el chocolate analéptico de salep; á las que son delicadas de los nervios, el chocolate antiespasmódico de azahar; á las complexiones propensas á irritaciones, el chocolate de leche de almendras; á lo cual agregará sin duda el "chocolate de los afligidos," ambarado y dispuestas las dósis secundum artem.

Pero su mérito principal consiste particularmente en ofrecernos á precio módico un excelente chocolate usual en que por la mañana hallamos un desayuno bastante sobrado; deleitándonos á la hora de comer con las cremas, y regocijándonos tambien á la caida de la tarde con los helados, los sequillos y otras golosinas de salon, sin contar la grata distracsion de las pastillas y diablotines, con motes y sin ellos.

No conocemos nosotros á M. Debauve si no es por sus preparaciones, ni siquiera le hemos visto nunca; pero estamos bien impuestos de que él contribuye poderosamente á libertar à Francia del tributo que antaño pagaba à España, por cuanto á que surte á Paris y á las provincias de un chocolate cuya fama crece cada dia mas. Sabemos además que continuamente está recibiendo de países extranjeros nuevos pedidos: bajo este respecto, y como miembro fundador de la Sociedad de Fomento de la Industria nacional, le otorgamos aquí un sufragio y una mencion que ya se habrá advertido no damos á roso y velloso.

## MANERA OFICIAL DE PREPARAR EL CHOCOLATE.

Los americanos preparan sin azúcar su pasta de cacao. Cuando quieren tomar chocolate, mandan traerse agua hirviendo, cada cual raspa en su taza la cantidad de cacao que le parece, viértele encima agua caliente, y añade el azúcar y las sustancias aromáticas conforme lo cree conveniente.

No es para nuestras costumbres ni para nuestros gustos este método, pues queremos que nos llegue ya hechecito el

En este estado, la química eminente nos ha enseñado que no se debe ni rasparle con cuchillo ni majarle, porque la co-P. 16.

licion seca que se efectúa en ambos casos, almidoniza algunas porciones de azúcar y pone desabrida esta bebida.

Por lo tanto, para hacer chocolate, es decir para disponerle de manera que este propio para el consumo inmediato, tómase cosa de una y media onzas para una taza, lo cual se hace disolver suavemente en agua á medida que se calienta esta, moviéndola con una espátula de madera; déjasela hervir durante un cuarto de hora para que tome consistencia la solucion, y se sirve caliente.

—Caballero, me decia ahora mas de cincuenta años madama de Arestrel, superiora del convento de la Visitacion en Beley, cuando usted guste tomar chocolate, mándele hacer desde la víspera, en una cafetera de loza, y déjele ahí. El reposo de la noche le concentra y le da un afelpado que le pone mejor. Dios no puede ofenderse de esta pequeña refinadura, pues él mismo es todo excelencia.





## TEORIA DE LA FREIDURA. (1)

38.

Erase un hermoso dia del mes de mayo. Derramaba el sol los mas amorosos de sus rayos sobre los techos ahumados de la ciudad de los gustos, y las calles, ¡cosa extraña! no tenian ni lodos ni polvo.

Las ponderosas diligencias habian cesado, tiempo hacia, de hacer temblar el empedrado; los macisos chirriones descansaban todavía y no se veian ya rodar sino esos carruajes descubiertos de donde las beldades exóticas é indígenas, abrigadas con los gorros mas elegantes, tienen costumbre de arrojar miradas tan esquivas á los infelices y tan halagüeñas á los buenos mozos.

Eran pues las tres de la tarde cuando el profesor vino á sentarse en el sitial de las meditaciones.

Estaba su pierna derecha apoyada sobre el suelo; la izquierda, extendida, formaba una diagonal; tenia los lomos convenientemente recostados, y descansaban sus manos sobre las cabezas de leon que rematan los brazos de este mueble venerable.

Su erguida frente indicaba el amor á los estudios severos,

(1) Esta voz freidura se aplica á la accion de freir y al medio empleado para freir.