

LA COCINA ELEGANTE

TOMO I

AÑO MXMIV

LA GOGINA ELEGANTE

1890

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

DIRECTOR

DON IGNACIO DOMENECH

SECCIONES DE MATERIAS QUE CONTIENE

*Crónicas.—Sopas.—Platos de huevos.—Platos de pescados.—Platos de entradas.
Platos de aves.—Cournedos.—Platos fríos.—Cocina extranjera.
Platos españoles.—Platos de fritos y otros volantes.—Guarniciones de platos.
Platos de legumbres.—Salsas.
Ensaladas.—Frutas.—Platos de asados.—Platos de parrilla.—Hors d'oeuvres.
Menús.—Pastería y dulces de cocina.
Helados.—Bebidas americanas y Cocktails.—Falsificaciones.—Conservas.—Licores.
Quesos.—Variedades.
Sección recreativa é instructiva.—Recetas útiles.*

AÑO I.—TOMO I

ADMINISTRACION Y REDACCION
CALLE DE LA VICTORIA, NÚMERO 7, SEGUNDO
MADRID
Ayuntamiento de Madrid

LA COCINA ELIGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

1914

DON IGNACIO DOMINGUEZ

SECCION DE MATERIAS DE COCINA

NUMERO 1

de lo que ordena el temperamento de mi estómago, sólo me contento con recordar los nombres de Jerez, Riscal, San Julien, Haut-Brou, Bordeaux, Chambertin, Champagne, Mouton Rothschild, y paro, porque la lista se haría interminable, y sobre todo, que me produce un mareo que verdaderamente tendría que recurrir al ingenioso medio recomendado contra la borrachera por el doctor Drusus. Pero eso de no tener ni una gota de buen vino en el cuerpo y tragarme cinco almendras amargas, que es lo que el citado doctor hacia después de cada vaso de vino por él vaciado, no me sienta bien ni aun con sólo pensarlo.

Alguno de ustedes dirá para su capa: ¡hola!, ¡hola!, ¿conque las almendras amargas impiden la borrachera? Vas á ver, amigo Pérez, tú que cuando me invitas sueles servirme más vinos que comidas, porque sabes que apenas bebo, cómo cambias el menú y me sirves más succulentos platos que vino. Y ya estoy viendo al invitado de Pérez entrar en una tienda de especias y pedir medio kilo de almendras amargas.

**

No hace mucho tiempo que en un periódico lei que en China se sirve el café con su acompañamiento ó distracción especial. Así es que cuando un parroquiano en el Celeste Imperio pide te ó café sin azúcar, como allí es costumbre, el camarero le sirve, además, un platito de pepitas de sandía que, comiéndoselas poco á poco, le sirve de distracción. A los parroquianos poco amantes de las citadas pepitas, se les obsequia con una pipa, que, si es regalada, creo yo que no puede ser de ámbar. ¡No les parece á ustedes lo mismo!

**

¡Pa chasco!, exclamaría cualquier mozuelo del barrio de Lavapiés, leyendo el menú que á continuación reseño y que sirve para los grandes banquetes, en que se invita á muchos personajes con la sincera intención de que no acudan en agradecimiento de la honra que se les hace. Diremos antes de reseñar dicho menú, que un rico berlinés ofreció el mismo á cuatro de sus más íntimos amigos, acompañados de sus consortes, quienes, al sentarse á la mesa y desplegar las servilletas esperando el *consommé*, encontráronse

con su correspondiente cartulina elegante, con un timbre y entrelazada con una cinta de color. Decía así el siguiente

Menú.

Consumado Luna de Miel.
Costrones desechados de la Exposición,
Filetes del Buey Apis á la Catalina,
Ballenas de corsé con salsa Jonás,
Filetes de las hermanas siamesas al natural,
Chauroid de ruisñores en automóvil.
Ensalada.

No hacemos comentarios sobre el menú que acabamos de reseñar, pues seguros estamos de que otro gallo cantaría sobre el mantel de la mesa del rico berlinés. Pero en presencia del menú, no creemos que nadie pasará del *Consumado Luna de Miel*. Y todavía se puede tolerar este plato por ser el primero y menos indigesto.

**

Por lo visto, la poesía sugestiva, la que suele amenizar los banquetes asequibles á todos aquellos que pueden procurarse el concurso de artistas, será en adelante el alma si no la expresión de la objetiva.

Las hortalizas que servían de adorno á los platos de mesa han dejado la supremacía á las flores, que abandonan sus mecatas de cristal para enseñorearse en los platos de porcelana.

La rosa, ese emblema de los amores ardientes mezclando sus ricos perfumes con los humillos de la cocina, nos dará una libra más de ilusión que de carne, es verdad; pero la ilusión nos hace tragar con más gusto la realidad no siempre apetitosa. ¡Qué fueran sin ilusión los amargos tragos de la vida! La ilusión es la aurora de la esperanza. Ya me parece ver levantarse á un poeta modernista y exclamar en el paroxismo de su exaltación (sobre todo si no ha probado bocado en tres días, y digo esto porque no es raro) delante del plato de pollo trufado ó cualquiera otro bicho que se presente adornado á la moda, es decir, con flores naturales:

Pichón, cuán bello y grato sacrificio
hícistes al morir, lecho de flores
que adornarte tendrán por buen oficio,
pues aun muerto tendrás adoradores.

JOSÉ SALVADOR

Plato de Panchit (cocina filipina).

Suponiendo las cantidades de esta receta para seis personas, se escogen 300 gramos de fideos amarillos de los más gruesos y se cuecen en agua abundante, sazonada con sal.

Se ponen á cocer 500 gramos de langostinos, sazonando el caldo con sal, tomillo, laurel, hinojos, vino blanco, pimienta en grano, cebolla cortada á pedacitos, etc. Pasados diez minutos, se retiran los langostinos, se refrescan y se mondan. Las cabezas de los langostinos se echan otra vez en el caldo, después de machacadas en el mortero.

Se pone una sartén al fuego con manteca de cerdo se frien 150 gramos de jamón magro, cortado á pedacitos, y dos cebollas regulares cortadas á cuadritos. Cuando la fritura empieza á tomar color, se añade una buena cantidad de tomate y pimentón. Pasados unos dos minutos, se echan los langostinos y los fideos, cocidos de antemano. Se saltea bien y se mojan luego con caldo de langostinos. Se deja hervir suavemente durante media hora, y momentos antes de servir se se completa el sazonamiento echando un poco de pimienta inglesa en polvo.

Este plato no lo recomendamos á las personas de estómago delicado.

Sírvase siempre como primer plato de almuerzo, y comerlo recién hecho. Para el campo también resulta un excelente plato.

Gulasch (filipino).

Este plato es de los más predilectos de la cocina casera rusa, y se prepara del modo siguiente:

Se escoge un pedazo tierno de vaca (babilla) cortándolo en pedazos; se rehoga en una cacerola con manteca de cerdo, y cuando empieza á tomar color, se añade una buena cantidad de cebollas cortadas en filetes, patatas cortadas en igual forma, dos cucharadas de Paprika, tomate y la sal correspondiente; se tapa la cacerola y se

deja cocer suavemente durante hora y media. Se sirve en la misma cacerola.

Contiene la composición de dicho plato las cantidades siguientes: vaca, 800 gramos; cebollas, 500; tomates, 300; patatas, 500, y Paprika, dos cucharadas de las de café.

MENÚS EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS REVUELTOS SYLVETTE.

LENGUADO Á LA FEDORA.

BEEFS-TEAK Á LA PARRILLA.

SALSA CHATAUBRIAND Y PATATAS LORETTE.

GUISANTES FRESCOS Á LA MENTA.

DULCES DE COCINA.

SOUFFLÉ ROTHSCHILD.

POSTRES.

COMIDA

SOPA Á LA JACQUELINE.

LANGOSTA Á LA HÚNGARA.

POLLO SALTEADO Á LA FLORENTINA.

ESPÁRRAGOS, SALSA ALTO-SAUTERNE.

ROASTBEEF ASADO Á LA INGLESA.

SALSA CHILENA Y CROQUETAS DE PATATAS.

ENSALADA ORIENTAL.

DULCE DE COCINA.

«ARGELIANO».

POSTRES.

Gran menú de bodas.

COMIDA

SOPAS:

CONSOMMÉ JAPONESA, PRÍNCIPE DE GALES.
ENCURTIDOS Á LA RUSA.

RELEVÉ:

FILETES DE LENGUADOS Á LA ROSA-CARON.

ENTRADAS:

ESCALOPAS DE MOLLEJAS DE TERNERA
Á LA GODARD.
SOLOMILLO Á LA MÉDICIS.

ASADO:

FAISANES SOBRE COSTRADAS Á LA REAL.
ENSALADA Á LA CLAUZEL.

LEGUMBRE:

FONDOS DE ALCACHOFAS Á LA ITALIANA.

HELADO:

BOMBA-MAZARINE, BIZCOCHO FRASCATI.
POSTRES.

VINOS

BORDEAUX EN GARRAFAS, JEREZ PALE.
CAUTENAC 1890.
CHAMPAGNE-SILLERY.

Café y LICORES.

La cocina y la salud.

«La mejor medicina es la cocina», habrás, de seguro, oído decir muchas veces, querido lector, y aunque yo, por el hecho de ser médico, me halle obligado á disimular los desaciertos de mis honorables colegas, no dudo en afirmar rotundamente que es preferible un buen cocinero al más eminente de los hijos de Esculapio, exceptuando alguno que otro cirujano para casos de urgencia.

Y la razón es obvia; porque el cocinero trabaja constantemente para el sustento de tu cuerpo y satisfacción de tu delicado gusto, y el hijo de Esculapio, aunque trabaja y se desvela por combatir la enfermedad que padeces y los dolores que te ocasiona, no consigue una cosa ni otra la mayor parte de las veces, y te mueres irremisiblemente en sus manos.

Por esto creo que los mayores bienes que puede concederte Dios, aparte de los terrenales de que disfrutes, es depararte un buen cocinero y librarte de un mal médico.

Sin que llegue yo á tanto como el que afirmó que el mayor bienhechor de la humanidad es el que inventa un plato nuevo, aseguro que los buenos cocineros han contribuido más que nadie á hacer agradable la vida del hombre en la tierra, á conservar su salud, á aumentar su robustez, á excitar sus energías y á despertar ideas en los cerebros privilegiados, que sin los exquisitos productos de su ingenio y privilegiadas manos hubieran quedado sin brotar en ellos, como las energías en una dinamo sin corriente.

Demasiado sé yo y sabes tú también, lector sapientísimo, que el hombre no debe vivir sólo para comer, porque no sólo de pan vive el hombre; pero como también es asimismo muy cierto que el hombre debe comer para vivir, y esta es ley impuesta por Dios á su naturaleza corpórea, claro es que no resulta pecaminoso, sino muy santo y en armonía con las leyes divinas y humanas, que el hombre busque y logre constantemente el mayor perfeccionamiento del arte culinario, no para los refinamientos de la gula y el sibaritismo, sino para su mejor y más conveniente sustento, aumento de sus fuerzas, desarrollo de sus activi-

dades y cumplimiento de los fines para que fué creado.

Quizá, y aun sin quizá, encuentres demasiado sublimes y fuera de lugar estas consideraciones sobre gastronomía práctica; pero yo entiendo que no hay, por el contrario, para la humanidad, de tejas abajo, cuestiones más interesantes ni palenque más adecuado para exponerlas que las columnas de un periódico de la índole del presente, dedicado única y exclusivamente á tratar de cocina, á ponderar sus excelencias y á poner de manifiesto sus sabrosos y fructíferos resultados.

Y es incuestionable que el primero y más provechoso de todos es el sostenimiento y aumento de la salud y de la vida (haciendo caso omiso de las satisfacciones del gusto, que no son de poca monta para los paladares delicados), porque la vida sin la salud no es un bien.

Pero la salud, que el hombre ignorante derrocha ó dilapida como fortuna heredada por joven vicioso, creyendo que una vez perdida ha de recobrarla por arte de encantamiento, merced á cuatro pócimas ó drogas inoportunamente prescritas, la salud, yo te juro que se sostiene principalmente por el estómago y que por el se pierde ó se recobra.

«Rodead de piadosos cuidados el estómago de vuestros enfermos», dijo en Francia un eminente clínico (en España no nos hemos preocupado aún de estas cosas).

Empero entiendo yo, salvando con todo respeto el parecer de tan ilustre maestro, que es mucho mejor cuidar del estómago de los sanos para que no enfermen, que no ejercer la piedad con el de los enfermos. Y tan importante misión la realizan de consuno la higiene y un buen cocinero.

La higiene trata, según sabéis, de conservar la salud y de alargar la vida, y el cocinero que domina el arte culinario es un heraldo. Porque un buen cocinero no sólo os evita muchas causas de enfermedades con sus excelentes preparados, sino que además os hace comer con apetito y proporciona á vuestro estómago alimentos sanos, digestibles y reparadores; y sabido es que una buena digestión facilita la asimilación, y que esta función fisiológica es la que restaura las pérdidas

que el organismo experimenta en el continuo desgaste del diario batallar.

He aquí por qué hemos asignado tan importante papel al cocinero en la conservación de la salud.

¿Queréis una prueba patente de lo dicho?

Pues allá va: Las naciones en que se rinde tanto culto á la higiene como á la cocina, los hombres sufren menos enfermedades y viven más.

Esas naciones son, entre otras, principalmente, Francia é Inglaterra, y en ellas el tanto por mil de mortalidad es la mitad que en España.

Porque aquí no se han dado cuenta todavía la mayor parte de las familias de que, como reza el proverbio vulgar, «la mejor medicina es la cocina».

DOCTOR PETIT

Madrid, Marzo 1904.

HELADOS

BOMBA-ASCENIO

Se camisa el molde llamado bomba, con granizado de marrasquino. El interior se llena con helado de mandarinas.

BOMBA-EXCELENTE

Se camisa el molde con helado de peras, el interior con helado de café, mezclando algunos granos de café tostado.

BOMBA-DORIA

Se camisa el molde con helado de vainilla, el interior se llena con castañas glaseadas.

Cuando esté el helado puesto en la fuente para servirlo, se decora con hojas de flor de azahar acarameladas.

LUCIUS

NUEVO PLATO DE ACTUALIDAD

SONAJEROS A LA MAURA

Escoger diez zanahorias regulares én medida; se vacían muy bien todas; luego de carne hachadita con perejil y pimienta y algo también de tocino las zanahorias se llenan. Luego el relleno cubrirlo con un poco de manteca, no descuidando la sal, y un poquito de canela molida se ha de agregar. Se hacen varios agujeros á las legumbres, quedando un perfecto sonajero. Los agujeros, taparlos con cachitos de tocino. Se pone en cazuela al horno sobre fuego no muy vivo y se cuecen poco á poco.

Luego que se haga una salsa, espesa de preferencia, se monta con elegancia el plato de esta manera:

Al centro las zanahorias formando juego de damas, con la punta al aire todas sobre su boca descansan.

Antes la salsa se vierte en grande y profundo plato; los sonajeros se deben colocar casi en el acto.

Los cachitos de tocino se quitan al sonajero; se tiene en caliente sitio hasta servirlo al momento

DORVASAL

Ratafia de grosellas.

Este exquisito licor se compone del modo siguiente: Se exprime la cantidad necesaria de grosellas para obtener dos litros de jugo, al que se le añade tres litros de aguardiente suave ó fuerte, dos gramos de canela y dos gramos de clavos en polvo.

Se deja en infusión durante mes y medio. Pasado dicho tiempo, se filtra bien y se embotella.

Fresas con vinagre.

Se escogen fresas de las más bonitas, siendo todavía mejor los fresones, vinagre muy refinado y fuerte y azúcar glaceado.

Diez minutos antes de servir las fresas ó fresones, se colocan en una compotera de cristal, rociándolos á chorrito con regular cantidad de vinagre, polvoreándolos luego con azúcar. No hay que removerlos ni tocarlos para servirlos. Con dicho procedimiento se obtiene muy buen aroma, y queda tan suavizado que se deshace en la boca. Muchas personas prefieren esta preparación á las conocidas con nata, Jerez ó coñac.

EL SERVICIO DE MESA

Tanto el adorno de la mesa como la presentación de los platos es de suma importancia en todas las comidas, ya que consiste en ello, además del buen gusto que siempre plácea á los ojos, el apetito que despierta en nosotros. Puede ser, en efecto, un capricho el adorno de las mesas con flores naturales que en ciertas épocas del año es sumamente costoso, pero también muy económico y al alcance de las familias poco acomodadas, si éstas se pagan el capricho en el tiempo de abundancia, pues sucede con las flores lo que con las hortalizas y frutas, que en sus épocas respectivas están al alcance de todo el mundo, y pre-

cisamente por la escasez se prestan al capricho de los favorecidos por la fortuna.

Diremos, en primer lugar, que no es la abundancia de flores el mejor medio de adornar la mesa, y que la mayor parte de las veces, pocas bien distribuidas, producen mayor efecto y denotan el buen gusto del preparador. En ningún caso las flores deben interceptar la vista de los invitados cuando éstos deban ó quieran ver de su propio asiento á cualquiera de los demás individuos presentes. Por eso se prefieren las flores colocadas en aparatos que se venden ex profeso en el comercio, cuyos adornos y combinaciones alcanzan la altura de los ojos. Tampoco conviene ponerlas en abundancia y si discretamente en combinación con los jarros, garrafas y postres, que, siendo éstos de frutas, se han de colocar separadamente con tantas fruterías como clases haya. Las fruterías cubiertas con tejidos de flores dan muy buen resultado, pudiendo adaptar durante el día, á la luz natural, cualquier amalgama que en la colocación resulte hermosa á la vista. Sin embargo, á la luz artificial, así como los tonos amarillo y rosa vivo son admirables y los rojos no muy vivos, se destacan bien; los tonos anaranjados y el rojo fuerte pierden su brillo; el verde pronunciado se oscurece lo mismo que la violeta, así como también descomponen los tonos de azul violáceo. Solamente el color malva de la violeta de Parma apenas se modifica. Así, pues, téngase entendido que no son las flores que durante el día tienen mejor vista las que más se prestan al adorno con luz artificial.

Pasando al asunto de la colocación de platos, inútil es decir que se han de colocar á igual distancia unos de otros; pero siempre dos en primer lugar, ó sea el sopero y el de principio. A menos que el dueño ó la dueña de la casa no tomen á su cargo el servicio de la sopa, y en dicho caso se cambia el plato vacío por el lleno, que se presenta en seguida de haber retirado el vacío con la derecha, pero siempre por la parte izquierda del invitado. Los platos se deben retirar uno á uno de delante de los invitados; por la derecha si son los soperos, y los demás platos por la izquierda, recogidos por la derecha y presentándolos por encima con la izquierda. Si hay

jefe de servicio deberá cortar en partes todo aquello que fuere necesario, y no habiéndolo suele encargarse de dicho cometido el jefe de familia. El último plato, antes de los postres, se retira sin substituirlo por otro hasta que hayan terminado todos, en que deberán recogerse las migas de pan de la mesa con mucho cuidado y con el cepillo ex profeso; luego se reparten los platitos de postres y se sirven éstos pasando las clases una tras otra.

No diremos nada de los vinos, ya que muchas veces destapan las botellas los hijos de familia, cuando no el mozo de comedor, y se emplean los vasos apropiados al caso, según la moda ó el uso. Hemos de advertir que, en caso de duda, el sirviente empleará todas aquellas reglas que indica la urbanidad, preguntando si se puede retirar el plato, ó bien si gusta servirse de lo que se le presenta. Pues siempre la amabilidad produce efecto en los invitados. No hay que fingir demasiada cortesía ó, mejor dicho, usar ésta cuando es innecesaria; pues toda exageración ridiculiza y se forma mal concepto de los preceptos estudiados. Siempre hay que tener en cuenta que se sirve á gente ilustrada, aunque dudárase de lo contrario, porque nunca ridiculiza las buenas formas que se emplean con naturalidad.

CHISMOGRAFÍA CULINARIA

CRÍMENES GASTRONÓMICOS

Dos gatos en un tejado fueron á tomar la siesta, después de haberse llenado la barriga en una fiesta.

Llamaremos al felino.

Menino;

de igual modo á la felina,

Menina;

él era de un Celestino,

vecino,

y ella de una Celestina,

vecina.

Estos, jefes cocineros, al conocerse se amaron;

lo mismo que los gateros
sus amores celebraron.

Sucedió, y esto no es cuento,
lo que más abajo expreso,
que si no llega á un portento
le falta poco. Ahí va eso.

Todos los días temprano
á la compra se marchaban,
fuera invierno ó bien verano
los dos juntos regresaban.

Uraños los respectivos
dueños, cada uno en su casa,
ignoraban que los vivos
se entendían en la plaza.

Pues comprando al por mayor
y dividiéndolo luego,
llenaban con gran amor
las tripas de su talego.

Sucedió que muchos días
los vecinos al salir,
después de comer judías,
no podían maldecir

su respectivo contrario:
pues tras uno y otro viento,
como cuentas de rosario,
no paraba el movimiento

bajando por la escalera:
cada cual, por ser decente,
resguardaba su portera
sin evitar el relente.

Te lo digo así, lector,
para salir de mi apuro,
decir quisiera mejor:
cinco pesetas, un duro.

Mas este mundo engañoso,
según un sabio compara,
lo que no resulta hermoso
siempre manchará la cara.

Prosigamos nuestro cuento,
mejor dicho, nuestra historia,
que ahora llega el portento
y he de afinar mi memoria.

Después de muchos acuerdos
para al fin poder casarse,
pensaron no ser muy cuerdos
con tanto y tanto esperarse.

El cólera haciendo estragos

por aquel tiempo corría,
así es que la vida á tragos
se pasaba cada día.

Era fácil encontrar
al salir un muerto al paso,
y las gentes preguntar
si del cólera era un caso.

Entonces los cocineros
en conferencia discreta,
se explicaron muy sinceros
sobre solución concreta,
para mandar los vecinos
y respectivos señores,
y por iguales caminos,
hacia los enterradores.

«Solamente se supone
que del cólera se han muertos»,
me decía un cicerone
creyendo estar en lo cierto.

Cuando al ferrado subi
para solazar mis ratos,
con estupor descubrí
dos muertos: eran dos gatos.

No acuso, pero la clave
la dan *Menino* y *Menina*.
Quizá murieron (¡quién sabe!),
de un parto de la cocina.

JOSÉ SALVADOR

MEMORIAS DE UNA GALLINA

Todos los seres animados tienen su historia; pero apenas si algunos privilegiados de la pluma y conocimiento podemos decir acerca de nosotros una sucesión de casos que poco más ó menos suceden á la mayoría de los mortales y que encontramos veredictos ó absurdos, según como nosotros los consideramos. Claro que los animales tienen su historia tan interesante como la de muchas personas que piensan y razonan, y que por ese solo hecho reconocen la lucha de sus pasiones.

Difícilmente acertaríamos en la psicología de los animales; pero así como en los mudos-sordos aceptamos su estado de espíritu por las manifes-

taciones de los signos, así podemos nosotros estudiar los animales cuya fisiología es casi idéntica á la de los racionales. No pretendo tratar en formalidad, ni mucho menos, este asunto, pues habría que discurrir mucho sobre el particular, y no es esa la misión que me propongo al introducir estas cuantas líneas que encabezan la narración de mi cuento gallináceo.

En cierta ocasión fui invitado por un amigo mío á una partida de campo con el fin de conmemorar el día de su santo patrón. Como no me gusta desairar á mis amigos, aunque cansado de fiestas, pues acababan de celebrarse las Pascuas de Resurrección, acepté la invitación, y el día de San Daniel, por la mañana, tomé el tren de Aranjuez. El día estaba espléndido, un sol de Mayo acariciaba las copas de los árboles, las cimas de los montes y luego extendía su benéfica luz y su calor por las praderas. La brisa llegaba hacia nosotros saturada de mil perfumes. Los viajeros nos dábamos la enhorabuena con la mirada, ya que no por palabra, por falta de intimidad. Teníamos en casi todos los compartimientos de los coches las ventanillas abiertas, respirando á plenos pulmones el puro ambiente de la campiña.

En la estación había una berlina, con la que me esperaba el criado de la casa de mi amigo Daniel. Relinchó el caballo de contento, y levantando con sus pisadas nubes de polvo, recorrimos la carretera por espacio de 6 kilómetros. Detrás de nosotros desaparecía Aranjuez, con sus casas blancas, y tras él el palacio de los reyes rodeado de la inmensa colina llena de arbustos y plantas.

Con cuánta alegría me recibieron mis amigos de infancia!; pues á Daniel y su esposa Elena los conocía desde mi más tierna edad. Después de muchos abrazos, apretones de manos y besos á los dos robustos niños que animaban con su jolgorio aquel apacible hogar, dimos una vuelta por el jardín, y mientras les contaba la sucesión de hechos desde nuestra última entrevista, visitábamos la hermosa piara de puercos, muy higiénica y limpia, pues no se estancaban los malos olores. Por el jardín una manada de patos libres que corrían por todos lados, bañándose de vez en cuando en las limpidas aguas de un pequeño es-

tanque. Aquel rebrotar de tallos en los árboles, aquellas flores rompiendo la estrecha prisión de sus capullos, aquellos himnos de libertad que precursaba un sol veraniego, dilataban los poros de mi ser; diríase que mi cuerpo, cual esponja, hubiera absorbido todo el bienestar que sentía y toda la belleza que mis ojos abarcaban. A medida que andábamos, la dueña de la casa iba recogiendo las flores primerizas, que encontraba á su paso. Llegamos, por fin, frente al gallinero, y las aves todas acudieron á nuestros pies creyendo que íbamos á arrojarles pitanza. Pregunté entonces por la famosa gallina que dos años antes solía poner dos y tres huevos diarios. Supe que estaba entre las demás y que en la actualidad era estéril. Se la veía, entre las otras medio desplumada, con los ojos apagados, sus párpados relampagueando de vez en cuando como por efecto nervioso; era, en fin, vieja, y quizá por consideración á su precioso pasado, se la otorgaba más vida de la que solían tener sus infortunadas compañeras. Quizá el cariño que la profesaban sus dueños era mal comprendido, pues que entre la muerte y la esclavitud es más grata la primera para los seres irresponsables de sus actos, que no tienen que reconciliarse con su conciencia.

Mientras reflexionaba sobre una filosofía hasta entonces desconocida para mí, llegamos al recibidor que tenía la planta baja de la casa en su misma entrada. Mi amigo Daniel dejó á su esposa el cuidado de hacer los honores de su vivienda, y ésta con sumo gusto me enseñaba en sus más mínimos detalles todos los objetos acumulados durante mi ausencia, es decir, en el espacio de dos años. Daniel era un artista y sus ratos de solaz los empleaba en las pródigas inspiraciones del arte. En su despacho, donde luego tomé descanso, mientras la dueña hacía los preparativos de la comida en unión de su cocinera, había un precioso cuadro representando una raposa saliendo por la tapia de un corral á la claridad de luna serena en el firmamento azul, y una gallina asustada cacareando, con ademán de huir, á unos diez pasos, y más lejos, en último plan, un perro que iba con su cuerpo rastreando con intención de sorprender á la raposuela.

La gallina era la misma que poco antes había visto en el gallinero, un poco más aliñadas las plumas y los ojos más vivos, aunque espantados. Quizá mi amigo Daniel había sorprendido la escena en su realidad y quiso conservar un recuerdo, por ser raro el caso en la actualidad y en las cercanías de Aranjuez.

Tan ensimismado estaba mirando el cuadro, que no sé cómo mi imaginación pudo entablar el diálogo que á continuación relato:

Pregunté á la gallina si había sufrido mucho en su vida y si quería relatar-me algo interesante de su historia.

—¡Ah, caballero!—parecía decirme—, nunca podría usted comprenderme, porque hay manifestaciones pasivas que sólo los seres como vosotros pueden describirlas. Las plumas que me han arrancado los años y la crueldad de mis compañeras os revelan un algo de sufrimiento. Casi todas las de nuestra raza tienen igual historia, y si en algo escapamos de la igualdad, consiste en los dones que en nosotras ha prodigado la naturaleza. Yo he visto compañeras mías que ufanábanse de su gordura y del brillo de su plumaje, sin sospechar apenas que ellas mismas entregaban aceleradamente el cuello á los cocineros verdugos. Yo he tenido más suerte que ellas, porque entre mis compañeras la más fecunda, he servido bien á mis señores y he sido agasajada por ellos; pero también, alargándose mis días debían aumentar mis penas, y para qué al fin, si habiendo sido muy mimada en algún tiempo, actualmente soy tan despreciable entre vosotros como vuestra moneda de plata en el extranjero. Permite esta comparación; no quiere decir que no reconozco la buena voluntad de mis amos, que sé que me quieren bien, pues que ya ves mi retrato; precisamente sufro porque, estéril ya, no les puedo prestar ningún servicio, y tal vez me muera y me pudra en el corral, sin que puedan servir mis restos ni para sopa. Ya ves en qué para una buena gallina, porque me jacto de haber sido preciosa. Yo ya sé que las viejas todas dicen lo mismo entre vosotros, aunque hayan sido muy feas, pues no habiendo podido ser admiradas en su juventud, se esfuerzan en alcanzar un poco de consideración para su belleza pa-

sada y fingida. ¿Usted no conoce á doña Concha, la vecina de mis señores? Hace pocos días, en una reunión, y en este mismo sitio, se pavoneaba de su pasada juventud, y, sin embargo, yo, que la conozco desde hace tiempo, afirmo que siempre la he visto rematadamente fea.

Y hubiera seguido escuchando á la gallina hablar mal del prójimo; pero yo solamente quería conocer los detalles de su vida; así es que le dije mi objeto y cambié de rumbo para proseguir diciendo:

—Mi memoria no es tanta para que yo le relate punto por punto los episodios de mi vida, pero haré un esfuerzo.

Cinco minutos transcurrieron, cuando parecíame, observando la gallina pintada, que empezaba el relato siguiente:

—Apenas nací me trajeron, junta con otras hermanitas, á esta casa. En un principio piábamos alegremente con toda libertad en el jardín. Un día un gato intruso nos persiguió por todas partes, matando á cuatro de mis compañeras; yo tuve la fortuna de esconderme á tiempo detrás de una col, cuyas hojas extendidas me sirvieron de telón; pero le juro á usted que el susto fué superior. Desde entonces empecé á conocer mis enemigos. Ya algo mayorcita noté que ya no nos dejaban salir de nuestro gallinero al despuntar el sol, como era costumbre. Pasó un día, pasaron dos, y luego otros muchos, sin recobrar la libertad. Entonces cai en la cuenta que tal vez nos habían encerrado por causa de ciertos rumores que corrían de si había ó no raposas en el contorno de la finca. Yo no conocía esos animales más que de referencia, y como era tanta mi curiosidad, como sucede siempre en la juventud, una noche entera estuve velando, sin que notara nada anormal; apenas uno que otro ratón aproximaba su hocico por entre el enrejado compacto del alambre del gallinero. Recuerdo que un día penetró un ratoncito en nuestro recinto y lo destrozamos á picotazos. Como ya le he dicho, tenía ganas de conocer á nuestro mayor enemigo; no tardé mucho en presentarse la ocasión. Una noche, que me dormí encima de un grueso tronco que había en forma de trapecio en el gallinero, á la altura de un palmo, sentí una ligera sacudida que me

hizo perder el equilibrio; abrí los párpados para sujetarme mejor en otro punto, y vi desaparecer súbitamente una sombra que había en la extremidad del tronco, que salía un poquitín de la verja. Sin duda, como comprendí luego, la raposa empujaba el tronco hacia dentro con la intención de pasar por el agujero que quedase desalojado; pero no lo consiguió porque pesaba mucho más que sus fuerzas alcanzaban. Yo volví a colocarme en la misma posición, con la única diferencia de que solamente dormía con un ojo. Pero creo que ese bicho debe ser muy listo, pues comprendió mi astucia y no quiso darse á conocer hasta mucho más tarde, en otra época. Entretanto yo empecé á poner hueyos á la satisfacción de mis dueños, que me enseñaban como un prodigio á sus visitantes. Entonces conocí la mejor época de mi vida. Recuerdo que en cierta ocasión hicieronme habitación aparte, lo cual despertó la envidia entre mis compañeras, las que en una de esas conspiraciones delegaron al pollo (gallo) del corral para herirme de muerte. Así lo intentó un día, á la satisfacción de todas mis compañeras; pero yo chillé tanto, que di tiempo para que acudiesen en mi auxilio y me libertaran de sus manos. Bien cara le costó la acción; pocos días después lo sentenciaron á muerte y lo ejecutaron seguidamente, volviendo la tranquilidad en el gallinero.

Aparte de unas cuantas riñas por causas de poca monta, mi vida transcurrió durante algún tiempo sin pena ni gloria. Ya no recordaba mis enemigos como antes; nada del mundo me preocupaba teniendo la comida asegurada. Un día noté que un hombre vino con una sierra y cortó un cacho de techo que no volvió á colocar. La noche llegaba y el techo permanecía al descubierto; entonces recordé el miedo que tuve en otro tiempo pensando en un animal que para mí era fabuloso. El sol se ocultó en el ocaso; mis compañeras ya habían replegado sus alas y dormían esparcidas dentro de una garita que la jaula del gallinero tenía adjunta. Las estrellas brillaban en el firmamento azul con fulgores de plata y oro; la luna se reflejaba en el estanque, y con su sombra alumbraba el borde de la tapia del jardín frente á nuestro gallinero. Al recordarlo, las plu-

mas se me ponen de punta. No recuerdo qué hora sería, pero sí muy entrada la noche cuando vi aparecer en el borde de la tapia una raposa que inmediatamente buscó la sombra, miró por todas partes, y llena de confianza se adelantó hacia el gallinero; tanteó los alambres del gallinero pasando una de sus patas con signos de disgusto. De pronto empezó á frotarse el hocico con cierta satisfacción. Entonces el miedo se apoderó de mí, pues dime cuenta de que el techo estaba descubierto. La raposa empezó á subir por los alambres; yo lancé un grito, alboroté á mis compañeras. La raposa empezó á temer por su seguridad á la vista del perro que acudió en el acto; momentos después llegaba el amo con su carabina cuando ya la raposa estaba cerca del agujero con la intención de llevar á fin su empresa después de haber comprendido que poco daño la podía hacer el perro mientras ella podía despedazarnos impunemente.

Todavía la carne me se pone de mujer al pensar cuán próxima estuve de la muerte. ¡Ah! sin el señorito, ni tiempo habríamos tenido para rezar un credo.

Iba á decirle si el señorito la visitó luego en su jaula, cuando prosiguió diciendo:

—Al día siguiente el amo me tomó en sus brazos y me llevó á sus habitaciones. En una de ellas permanecía durante la mayor parte del día; luego, por la noche, la criada me llevaba al gallinero. Entonces tuve ocasión de conocer el destino de nuestra raza; pero á fe que es mejor que el de ustedes, pues que morimos sin apenas decir: ¡ay! Sé que después nos despluman, y eso no es ningún mal, pues para nada sirven los vestidos después de muertos. Lo que no sospeché nunca hasta que lo vi es la utilidad que sacan ustedes de nosotras, pues en cierta ocasión oí á la señora que decía á la doméstica que le sirviera una taza de caldo de gallina. Yo me dije, eso va por tí, y filosofé un ratito sobre el fin para que fuimos nacidas y mantenidas. Ya comprendía yo que vivir sin trabajar no podía ser, y que nuestro mayor disgusto no podía ser otro que la muerte. Pero, en fin, todavía servimos para algo; ¿y ustedes, para qué sirven?

Para que nos entierren, contesté yo. Pero va-

mos á lo tuyo. ¿Cómo encontraste la vida después de conocer el fin para el que fuiste creada?

¡Ay, amigo compasivo! Ustedes hablan de la envidia de su clase, porque llega á tal grado que, los mismos que levantan á sus vecinos, los derriban luego. Ya sé yo bien la fuerza impulsiva que tiene la envidia, es la hermana mayor de la ambición. Nunca se halla el bien común, porque siempre lo impide el bien particular. Crea usted que he acumulado mucha experiencia durante mi corta vida, y sólo deseo morir para acabar de aprender tantos desengaños como desazones. Quiere usted saber el resto de mi vida desde que conocí mi fin, y no le niego el relato.

Le diré á usted que, una vez abandoné definitivamente las habitaciones del señorito, mi vida fué un continuo martirio. La envidia que desperté por haber sido la preferida, es inenarrable. La que no me daba un picotazo, me arrancaba las plumas sin respetar mi edad. Mis mayores enemigas murieron, pero todavía quedan algunas de ellas que me fustigan de vez en cuando; por lo mismo no me acerco á ellas en las horas de reparto de la comida, y solamente cuando ellas se han hartado es cuando yo puedo sin temor recoger lo que desprecian. Desde que quedé por mi desgracia estéril, ya no me acaricia nadie; reconozco que soy un ser inútil, y sólo espero, ó que mis amos me hagan el honor de tomar mi vida y mi substancia para sus vidas y salud, pues de otro modo la muerte vendrá á cerrar mis párpados, y mis restos como los vuestros tendrán iguales convidados.

Por eso había visto la gallina en el gallinero, separada de las demás y triste, sin poder acercarse teniendo el mismo derecho á la vida.

Acababa mi imaginación de forjarse el diálogo citado, cuando Daniel vino en mi busca, hablamos largo rato, dirigiéndonos luego al comedor. La muchacha anunció la comida. Comimos con apetito, y como al darle una propina á la muchacha la felicitara por el excelente *consommé* que nos había servido, díjome con cierto aire de satisfacción:

—No me lo debe á mí, señorito, sino á la señora Elena, que me ha hecho matar una gallina vieja

que en su tiempo fué la mejor ponedora de huevos que hemos tenido.

No pude menos de afectarme ante la relación de la criada, y á no ser un sacrilegio, hubiera reza lo un responso por la gallina que para mí representaba en aquel momento el jugo cerebral de los ancianos que dejan al morir y del que se nutre la juventud de todos los climas y razas.

JOSÉ SALVADOR

COMIDA

Sopa á la Jacqueline.

Se prepara un magnífico *consommé*, desliando en él, cinco minutos antes de servirlo, algunas yemas de huevo, un poco de nata y una buena cantidad de *velouté*; luego se añaden en pequeñas cantidades: guisantes, puntas de espárragos y zanahorias nuevas, moldeadas en forma pequeñísima.

Como es natural, los guisantes, puntas de espárragos y zanahorias, se tendrán preparados y bien cocidos de antemano.

Langosta á la Húngara.

Se escoge una buena langosta y se pone á cocer con abundante agua y sal; pasados quince minutos, se retira del fuego y se refresca.

Se separa la langosta de la cáscara y se corta á lo largo en dos pedazos.

Póngase en una cacerola buena cantidad de cebolla, cortada muy fina, con bastante manteca de vaca y pimienta de Paprika; se moja este salpicón de cebolla con iguales cantidades de *velouté* y fondo de ternera.

Con esta salsa se llena el interior de la cáscara de la langosta, se corta esta á pedazos y se vuelve á colocar en su forma natural. Se guarnece con setas salteadas, manteca y finas hierbas puestas por encima de la langosta.

Cúbrese la langosta con una fina salsa á la bechamela, sazonada con bastante Paprika; se polvorea con queso de Parma rallado, y se gratina al horno. Cuando obtiene bonito color dorado, se retira y se coloca en una fuente larga con servilleta.

Pollo salteado á la Florentina.

Se escoge el pollo que sea tierno, y después de limpiado y sofamado, se corta en cinco pedazos.

Se saltea á fuego vivo con manteca de vaca,

sal y un poco de pimienta blanca en polvo. Cuando empieza á tomar color, se rocía con vino de Madera y un poco de *demi-glaçé*.

Preparar una guarnición de arroz cocido con buen caldo, un poco de jugo, queso de Parma rallado y dos ó tres trufas picadas menudísimamente, manteca de vaca, etc. Se concluye la cocción de este arroz en el horno, estando la cácerola tapada.

Se coloca el arroz, una vez hecho, en un molde untado de manteca, apretándolo bien para que salga bien formado.

A continuación se vuelca dicho arroz en el centro de una fuente, y encima se coloca el pollo; se salsea todo el plato con su propia salsa, procurando esté bien de sal.

Se prepara este plato media hora antes de servirlo.

Espárragos, salsa Alto-Sauterne.

Se limpian los espárragos perfectamente, juntándolos luego por las puntas, formando manojo, se atan y se cortan por el pie á igual medida.

Dos horas antes de servirse se cuecen con abundante agua hirviendo y su sal correspondiente.

Al servirlos se escurren bien, colocándolos en una fuente con servilleta. Se sirve al mismo tiempo la siguiente salsa:

Se pone en el baño maría una pequeña cacerola con cuatro yemas de huevo, sal, pimienta en polvo, un cuartillo de vino blanco Sauternes y zumo de limón. Se ponen dichos ingredientes al mismo tiempo, y se monta la salsa de igual modo que el *sambaglione*.

A medida que se espesa la salsa se le adicionan pequeñas cantidades de manteca fina de vaca. Y cuando se comprende que está en su punto y suficientemente espesa, se vierte en una salsaera.

Roast-beef asado á la inglesa.

Se escoge siempre el Roast-beef de la parte alta del cebón, se prepara según las reglas generalmente conocidas, se polvorea de sal y se pone en una placa, rociándolo con manteca de cerdo; á continuación se asa en el horno muy fuerte durante una hora, poco más ó menos, pues depende del pedazo del Roast-beef más ó menos grueso.

Al retirarse el Roast-beef del horno, se separa toda la grasa que del mismo se desprende, formando el jugo, añadiendo un poco de *consommé*.

Al servirse el asado se corta la mitad en pedazos regulares, que se colocan en un lado de la fuente. Luego se ponen al lado del Roast-beef las croquetas de patatas recién fritas, adornando con

un ramillete de berros la punta de la fuente (no en los bordes) y se rocía el asado con su propio jugo.

Aparte, y al mismo tiempo, en una salsaera se sirve la salsa chilena.

Salsa á la Chilena (fría).

Esta salsa es muy á propósito para servirla con el Roast-beef, así como también para toda clase de platos fríos ó calientes. Es muy excitante y apetitosa, figurando en las mesas más elegantes. Su preparación es sencillísima.

Se cuece una cebolla entera con caldo ó *consommé*; una vez cocida, se escurre la cebolla y se pasa por un tamiz de hierro, colocando un plato debajo. Se cuecen seis ó ocho tomates enteros y bien maduros; se escurren, se pelan y se pican á cuchillo menudísimamente; luego se une á la cebolla en puré; se sazona con el jugo de dos limones, un poco de aceite fino, la sal correspondiente y pimienta de Cayena en abundancia; se remueven bien todos los citados ingredientes, y queda terminada la salsa.

Procérese que la salsa obtenga un bonito color rojo; pues si con los tomates no se obtuviera bastante color, se echa una gota de carmín vegetal.

También se puede pasar esta salsa por tamiz, resultando más fina.

Croquetas de Patatas.

Se ponen á cocer una regular cantidad de patatas; una vez cocidas, se escurren y se pasan por un tamiz.

Se sazonan con manteca de vaca, sal y nuez moscada, dejando enfriar la pasta por completo.

Se forman las croquetas, se pasan por pan rallado y se mojan luego con huevo batido, volviéndolas á pasar por el pan rallado.

Se frien en abundante manteca de cerdo muy caliente, retirándolas cuando obtienen bonito color dorado.

Ensalada oriental.

Esta ensalada se compone de patatas holandesas cocidas y cortadas delgadísimo, tomates frescos, pimientos, gombos, etc.

Los gombos, tomates y pimientos se cortan á capricho, después de limpiarlos perfectamente.

Se sazona la ensalada, separando cada cosa, con la salsa siguiente:

En un tazón, con iguales cantidades de aceite fino y vinagre, se echa sal, pimienta, perejil y perifollo picado; se bate todo muy bien, hasta quedar la salsa algo espesa.

Se coloca en una ensaladera la ensalada, una vez sazonada, empezando por las patatas, que se ponen en el centro; luego los pimientos y gombos, por el alrededor, y por último, se colocan artísticamente los tomates. Se rocía la ensalada con un poco de su propia salsa, quedando terminada.

Argeliano.

(PASTELERÍA)

Este dulce se compone de los mejores dátiles de Argelia, extrayéndolos el hueso por medio de un corte, rellenándolos con azúcar acaramelado y cerrándolos luego lo más bien posible para que el relleno quede bien pegado. Se echan los dátiles encima de una mesa de mármol bien limpia, y se bañan con azúcar acaramelado bien caliente. No se da color al caramelo á fin de que quede blanco y brillante.

Se machacan en un mortero hasta reducirlo en pasta finísima una cantidad regular de pistachos mondados é igual cantidad de almendras dulces mondadas y tostadas, añadiendo azúcar glaseada en cantidad, y media copa de Curaçao.

Se hace de antemano un bizcocho de cuatro huevos bien montado y aromatizado de vainilla. Este bizcocho se corta en forma triangular primeramente y luego de plano en dos, rellenándolo con crema de manteca de vaca montada, ajustando bien los pedazos del bizcocho hasta darles su primitiva forma, cubriéndolos luego completamente con la pasta de pistachos y almendras.

Se adornan los bordes del bizcocho con dátiles y frambuesas azucaradas, alternados, y pegados con azúcar acaramelado.

J. DOMENECH

ALMUERZO

Huevos revueltos Sylvette.

Se cortan dos ó tres zanahorias nuevas á cuadritos muy pequeños, se cuecen con agua y se escurren, poniéndolas luego en una cacerola sobre fuego con un buen trozo de manteca de vaca; se rehogan un poco y se añade una buena cantidad de *Morillas*, ó en su lugar cepés cortados de igual forma que las zanahorias. Se sazona con sal, perejil picado y un poco de nuez moscada. Se echan los huevos batidos y se remueven á fuego lento, dándoles una cocción suave para que resulten cremosos y de buen aspecto.

Se colocan los huevos revueltos dentro de tar-

taletas hechas con media pasta de hojaldre. (Estas tartaletas se tendrán preparadas de antemano.)

Encima de cada tartaleta se coloca una lama grande de trufa cortada en forma redonda. Se pinta la trufa con un poco de *demi-glacé*.

Se colocan en una fuente con servilleta y se sirven inmediatamente después de hacerlas.

Lenguado á la Fedora.

Se escoge un lenguado grande y se limpia según las reglas generales; á continuación se le separa la cabeza. Se sazona con sal y zumo de limón, y se pone en una placa mojada con manteca de vaca; se rocía con vino blanco y se mete al horno durante unos diez minutos.

Se preparan dos salsas: una de vino blanco y otra de langostinos (color rosa).

Cinco minutos antes de servir el plato, se coloca el lenguado en una fuente larga de metal blanco ó de plata. Se cubre la mitad del lenguado á lo largo con la salsa de langostinos, y la otra mitad con la salsa de vino blanco. Por encima se echa un poco de perifollo picado repartido en forma de lluvia.

El alrededor del lenguado se adorna con pedazos de trufa, cortados en forma de una moneda de dos pesetas, alternando con cabezas grandes de *champignons*; de modo que la colocación se hace alternando los comestibles.

Esta última garnición se pinta ligeramente con un poco de salsa *demi-glacé* muy caliente.

Se sirve muy caliente y se guarnece el plato tres ó cuatro minutos antes de servirse.

Salsa de langostinos.

Se pone una cacerola al fuego y se hace reducir una copa de vino blanco con regular cantidad de esencia de pescado; luego de reducido á la mitad, se añade una buena cantidad de *velouté* y se vuelve á reducir á la mitad, pasándola luego por una estameña.

Se pone esta salsa en un baño maría, mezclando en la misma dos huevos bien batidos con batidor, agregando luego á pequeñas cantidades: 50 gramos de manteca de langostinos, 20 gramos de manteca de vaca y un poco de zumo de limón. Estando bien de sal, queda terminada.

Esta salsa debe tener un ligero color rosa, por lo que si la manteca de langostinos no colorea suficientemente, se le añade una gota de carmin vegetal.

Salsa al vino blanco.

La salsa al vino blanco es como la anterior, pero sin la manteca de langostinos, aumentando

en su lugar hasta 75 gramos la manteca de vaca. En lo demás, las mismas cantidades.

Beefs-leak á la parrilla.

Se escoge solomillo del centro, y después de se parar todos los nervios y la grasa, se cortan los beefs teaks de forma redonda y bastante alta (150 gramos cada uno); se polvorean de sal, se mojan con manteca y se asan á la parrilla, dándoles la vuelta para que se asen por ambos lados. Se ponen en una fuente y se adornan con patatas Lorette recién fritas, pedazos de limón, etcétera.

Sírvase al mismo tiempo la salsa á la Chateaubriand, en una salsaera.

Salsa á la Chateaubriand.

Póngase al fuego una cacerola con vino blanco, una chalota picada muy fina, tomillo, laurel, estragón, sal y Cayena. Una vez esté bastante reducido este vino, se moja con salsa á la española, se reduce á la mitad y se pasa por una estameña. Se retira la cacerola á un lado del fuego ó bien se pone al baño maría, agregando una buena cantidad de manteca á la *maitre d'hôtel*. Se bate la salsa con un batidor y queda terminada.

La manteca *maitre d'hôtel* se prepara mezclando con una buena cantidad de manteca, perejil picado menudamente, bastante zumo de limón, sal y pimienta.

Patatas fritas Lorette.

Se cuece medio kilo de patatas, escurriéndolas luego de cocidas y pasándolas por un tamiz. Póngase la pasta en una cacerola mezclando dos huevos de pasta *choux*, un trozo de manteca de vaca, sal, pimienta y nuez moscada, removiendo con una espátula de madera.

Diez minutos antes de servirse, se frien en manteca muy caliente, cortando la pasta de igual modo que cuando se hacen buñuelos de viento, procurando darles forma pequeña. Se retiran cuando están bien dorados.

Guisantes frescos á la Menta.

Se pone un perol de cobre á la lumbre, y estando muy caliente se echa agua hirviendo, y se cuecen los guisantes frescos con unas hojas de hierbabuena. Después de cocidos se escurren y se saltean con abundante manteca de vaca, sazónándolos con sal, un poco de azúcar en polvo, etcétera.

Se vierten en la legumbreira y se adornan con hojas de hierbabuena fresca.

Soufflé Rotchschild.

Se prepara la crema siguiente. Póngase en una cacerola seis yemas de huevo, 50 gramos de harina y 175 gramos de azúcar en polvo; se remueve esta mezcla con un batidor, añadiendo en seguida un cuartillo de leche hervida de antemano, aromatizada de vainilla. Se cuece la crema sobre fuego suave, moviéndola continuamente con una espátula de madera ó un batidor. Al espesarse se retira del fuego y se pasa por una estameña.

Se montan 10 claras de huevo á punto de merengue, y se mezclan al mismo tiempo que una copa de *Kirsch* en la salsa ya preparada.

Se unta el interior de una timbala con manteca de vaca, poniendo en el centro una buena cantidad de cerezas rociadas con *Kirsch*, que se cubren con el *soufflé* que hemos hecho, y se adorna con dibujo la superficie del *soufflé*.

Póngase la timbala en el horno con calor moderado; y cuando el *soufflé* haya subido el doble de su contenido, se polvorea por encima con azúcar glaceado, y se retira del horno sirviéndolo inmediatamente.

RECETAS ÚTILES

Manchas sobre la plata.—Se han de quitar lo antes posible, pues de otro modo tardan mucho en desaparecer. El ácido sulfúrico quita las manchas de las medicinas. Se moja la cuchara ó otro objeto en el ácido, repitiendo la operación tantas veces como sean necesarias. Luego se lava con agua hirviendo.

Ciraje de planchas de madera.—Una buena preparación para el ciraje de los suelos de madera se hace del modo siguiente: En dos litros de aceite de lino hervido se echa un cuarto de libra de tierra de siena quemada. Mézclase bien y frótese las planchas con un pedazo de franela. También se hace una buena tintura para el suelo con una fuerte decocción de lo interior de la corteza de encina mezclada con espuma. Después de haber frotoado con el líquido se deja secar y se cirra luego con un cepillo.

Limpieza de los suelos pintados.—Se obtiene un buen resultado procediendo del modo siguiente: Mójesé un saco de franela y colóquese encima del cepillo. A golpes largos é iguales pa-

seése el cepillo por el suelo, conduciendo el polvo á un solo sitio, donde se recoge sin dejar señal sobre la pintura.

Para limpiar las manchas de lana.—Se pueden blanquear y limpiar muy bien las mantas con el empleo de bórax y jabón. Pónganse dos cucharadas de bórax y un poco de jabón blando, agregando agua fría hasta cubrir las mantas. Cuando el jabón y bórax se han desecho completamente, pónganse las mantas, dejándolas toda la noche en el agua. Al día siguiente se frotan, se escurren en dos aguas y se ponen á secar. Se ha de tener cuidado de nunca torcer las mantas.

Manchas de huevo en la plata.—Se quitan frotando con un lienzo mojado y embebido de sal.

Manchas de sangre.—Se quitan mojándolas primeramente con petróleo, lavándolas luego con agua clara.

Utensilios de cobre, estaño y cinc.—Se les da el brillante frotándolos con una solución de vinagre y sal caliente. Este procedimiento se emplea mucho para limpiar las bañeras de cinc.

Modo de devolver á los encajes su frescura.—Refrescar los encajes de hilo ó de cualquiera otra materia, cuando son más ó menos gastados por el uso, metiéndolos en una ligera solución de te verde y colocándolos luego entre dos papeles sobre una superficie plana. Téngase cuidado de hacer resaltar con dos dedos los festones de los encajes antes de cubrirlos con el papel.

Olores de cocina.—Se quitan los olores de cocina con cortezas de naranjas secas. Póngase una paleta ó bien un hierro cualquiera sobre el fuego y calentado al rojo échese encima dos ó tres pedazos de corteza de naranja. El olor que despiden destruye todos los demás.

Limpieza de los cristales.—Se limpian los cristales lavándolos con agua, adicionada de dos gotas de amoníaco. Tómese inmediatamente un cepillo suave y mójese con un poco de blanco de España, frotando los cristales, y una vez queden limpios del polvo, puliméntense con papel de seda.

Pinturas al óleo.—Para limpiar las pinturas al óleo se parte en dos una patata mediana, frotando con la misma la cara interior, unida á la pintura que se quiera limpiar. Como la patata pro-

duce un líquido viscoso, empléese una pequeña esponja embebida de agua tibia para limpiar el cuadro de dicho líquido. La humedad que queda debe secarse con piel de camello. A medida que la patata se ennegrece, córtese una delgada rebanada, repitiendo la operación tantas veces como sea necesario.

Modo de quitar el papel pintado de las paredes.

Uno de los medios más prácticos consiste en tomar un pincel de blanquear nuevo ó muy limpio, se moja en agua muy caliente y se pasa uniformemente por la pared antes de arrancar el papel con un cuchillo. Si hay agujeros en la pared se tapan con cal ó mortero antes de reemplazar el papel con otro nuevo.

SONETO

CHARADA CULINARIA

Llevado en *prima* y *tercera*
me conducen al mercado,
y es mi *todo* sentenciado
desde que el mundo me viera.

Es mi sílaba *primera*
que con la *o* se ha completado
objeto del potentado
no de gente pordiosera.

Yo quisiera con mi suerte
daros humano servicio
con mi *prima dos*, la muerte
recompensa el sacrificio
al débil tornando fuerte,
que al nacer, ese es mi oficio.

DORVASAL

Correspondencia.

En esta sección daremos cuenta de los trabajos que se admitan para su publicación.

Aviso al público: La dirección de la Revista cree prestar un servicio al público remitiendo directamente, bajo sobre cerrado, á los interesados, las recetas de platos que nos pidan los suscriptores, siempre y cuando acompañen la faja de suscriptor y 50 céntimos en sellos de correos.

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dup.
Teléfono 8.127.