

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

Se publica los días 10 y 25 de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid y provincias: seis meses..	3,50 pesetas.
» » un año.....	6 »
Extranjero: seis meses.....	4,50 »
» » un año.....	8 »

Número suelto: 30 céntimos.

Número atrasado: 50 ídem.

Dirigir toda la correspondencia al señor Administrador de **La Cocina Elegante**, Victoria, 7, 2.º.—Madrid.

No se devuelven los originales.

Director: Ignacio Domenech.

Administración y Redacción: Victoria, 7, 2.º. — Madrid.

CRONICA CULINARIA

Gracias á que la moda se introduce en todo y algo en lo referente á cocina; pues de otro modo en vano pretendiera escribir una crónica culinaria.

Ayer mentábamos las flores como adorno de mesa y decíamos por lo relatado que el arte culinario llegaba á su apogeo, ya que la poesía subjetiva y objetiva servían de complemento en las mesas aristocráticas. Sabíamos que también se amenizan los banquetes con música de charanga ó filarmónica, pero no habíamos notado originalidad hasta el presente, pues ya de antiguo la música viene siendo el elemento alegre y amenizador de los banquetes. Sin embargo, el arte culinario acaba de hermianarse de tal modo con la música, que podríamos decir que se han desposado en la capital norteamericana. Verdaderamente los yanquis son fuertes en ideas y obras. Deben tener su pensamiento concentrado en las ideas inventivas, sean tontas ó ma-

ravillosas, eso depende de la inteligencia y saber de cada uno.

Sir Mac Farney es uno de los más ricos y excéntricos de los naturales de América del Norte. No posee gran capacidad de talento, pero sí de dinero, y á falta de lo uno le sobra lo otro. Acaba de celebrarse su santo, y como todo empieza con un banquete en dicha clase de fiestas, ha dado uno sumamente original.

Hace próximamente un año que al pasar por frente á los escaparates de una casa importante de pianos, se le ocurrió la idea de festejar su santo con creaciones especiales para pianos, y ha venido trabajando desde entonces para llevar á cabo el ingenioso capricho que á continuación relato.

Penetramos en un salón admirablemente amueblado, transformado en comedor por la circunstancia. Grandes cortinajes ocultan ocho magníficos pianos. Espléndidas iluminaciones en forma de ramilletes dan un aspecto férreo, quebrando sus rayos de luz en los objetos de porcelana, oro bruñido y algunos diamantes engarzados

entre los motivos esculturales del precioso decorado. Más de doscientos convidados elegantemente vestidos. Las numerosas joyas adornando los torneados cuellos de las hermosas jóvenes, deslumbran y fascinan poderosamente, influyendo en los nervios de los presentes como chispas eléctricas disparadas por poderosas pilas.

El menú, sumamente original, había sido inventado por varios excelentes cocineros. Cada plato del mismo tenía su composición musical que debía ejecutarse al presentar el plato en la mesa los mozos de comedor. Todas las composiciones de los platos eran dedicadas á los personajes más salientes de entre los invitados, así como las composiciones musicales acompañantes de los mismos. Cada pieza de música debía ser ejecutada por su autor en piano distinto.

En vista de la composición del menú, todos los invitados esperaban ver aparecer á los numerosos artistas ejecutores de las citadas obras musicales, y mucha extrañeza les causó cuando vieron entrar á los mozos de comedor llevando el *consommé* sin que nada en la estancia denotase algo que pudiera alterar la pasividad del acto, cuando de pronto una marcha infernal ensordeció á los presentes; era la marcha del *consommé* á la Sir Mac-Farney. Los pianos, á un mismo tiempo, seguían tocando, hasta que una vez el *consommé* servido, se cambió la marcha en una introducción digna de Verdi.

A fin de no alargar demasiado esta crónica, diremos que los demás platos fueron servidos con la correspondiente armonía y

que los mozos de comedor, en bandejas de plata, llevaron regalos importantes á los fingidos compositores, que detrás de los cortinajes tocaban en sus respectivos pianos. Cada vez el jefe de comedor anunciaba el plato dedicado al comensal correspondiente, á quien felicitaban los demás invitados, cuya honra todos anhelaban. Después que hubieron servido los postres y el champagne, á petición de los invitados, mandó Mac Farney á sus criados que descorriesen las cortinas. El espectáculo no podía ser más admirable. Todos los agraciados, que antes de descorrerse las cortinas ya se apresuraban á felicitar á los correspondientes profesores, quedaron admirados viendo que dichos profesores se levantaban todos á la vez como movidos por un resorte, y volviéndose tendían sus manos de madera á los estupefactos invitados. Cayó en gracia la originalidad, ignorando completamente con qué mecanismo se había podido dar aquel acto recreativo y original á la vez. El hecho ha repercutido en todas las casas aristocráticas de Chicago, y ahora se dice que para el año que viene tiene en preparación Sir Mac Farney una de las creaciones más estupendas que concebirse puedan. Esperemos, pues, queridos lectores, á que dicho yanqui realice su proyecto.

Hemos de decir que los valiosos regalos que recibieron por sus dedicatorias, los célebres profesores de madera, le compensaron á Sir Mac Farney de cuantos gastos le ocasionó el banquete. ¡Esos yanquis!

J. SALVADOR.

Chupé (plato peruano).

El *chupé* resulta un excelente plato de almuerzo, y se compone de merluza, langostinos ó cangrejos, patatas holandesas cortadas en forma de una moneda de cinco pesetas, huevo escalfado, aceitunas y queso de gruyer.

Se puede calcular por cada comensal dos langostinos ó cangrejos, dos escalopas de merluza, tres pedazos de patata, un huevo, etc.

Todos estos ingredientes se cuecen por separado con leche que estará bien sazonada de sal, y algo de nuez moscada.

Con un poco de líquido de estos pescados, se hace una buena salsa á la crema.

Se corta un pedazo de queso de gruyer á cuadritos, las aceitunas que se escogerán de las más grandes, se deshuesan, y cada una se tornea dándole forma de sierpe, cociéndolas con agua durante cinco minutos.

A los diez minutos antes de servirse el *chupé*, se coloca en una fuente honda ó legumbreira, de la siguiente manera: en el fondo se colocan las patatas unas al lado de otras; encima de cada una se pone un trozo de merluza, luego langostinos, separada la cáscara y cortados cada uno en dos de plano; se vuelve á repetir la operación, colocando cada cosa una encima de otra, hasta que, por último, se colocan los huevos escalfados con leche encima; en cada huevo se coloca medio langostino, se adorna con las aceitunas, y por encima se reparte el queso de gruyer cortado á cuadritos, un poco de perejil picado, etc.; y se

pone el plato á la boca del horno durante unos segundos.

Se junta el caldo de los pescados (poca cantidad), se hace reducir, se le adiciona un trozo de manteca fina de vaca, se pasa luego por un colador fino, y se rocía el plato con este caldo.

Sírvase aparte la salsa crema.—P. M.

Bisque de langostinos á la polonesa.

Póngase una cacerola en el fuego con dos cucharadas de harina tostada con manteca de vaca.

Se moja la sopa con caldo de langostinos, dejándola hervir suavemente durante una hora. A mitad de cocción se le adiciona una buena cantidad de manteca de langostino y una copa de crema agria, nuez moscada y un poco de pimienta cayena.

Se pasa el bisque por una estameña y se vuelve á la misma cacerola, aumentando un poco más de manteca de langostinos.

Al servir esta sopa póngase en una fuente aparte, con servilleta, los caparazones de medios langostinos, rellenos con la combinación siguiente:

Póngase en el fuego, en una cacerola, un trozo de manteca de vaca, cuatro ó cinco yemas de huevo crudo, un poco de *veloute* y sal; se deja cocer suavemente, removiéndolo sin parar hasta quedar la pasta espesa; entonces se mezclan unos cuantos langostinos picados menudísimamente, guarneciéndolos por encima y polvoreándolos con un poco de queso rallado; luego se meten á gratinar durante un minuto al horno, estando éste muy caliente.

Se colocan en una fuente con servilleta, como ya hemos indicado antes.

Esta sopa es excelente.—I. D.

MENÚ EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS Á LA ELENA.

FILETES DE PESCADILLAS Á LA BOHEMIA.

ENTRECOTTE Á LA PARRILLA.

SALSA PALOISE.

CONCHAS DE PATATAS AL GRATÉN.

TARDALETAS DE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS.

DULCE DE COCINA.

MANZANAS REINETAS Á LA RAQUEL (CA
LIENTE).

POSTRES.

COMIDA

SOPA TAPIOCA Á LA ÁNDALUZA.

ESCALOPAS DE LANGOSTA FRÚ-FRÚ.

TOURNEDOS Á LA CHARTRES.

FONDOS DE ALCACHOFAS AL JUGO.

PULARDAS ASADAS CON BERROS.

ENSALADA-CLAUZEL.

HELADO.

BOMBA-NABAB.

MAGDALENAS.

POSTRES.

I. D.

ALMUERZO

Huevos á la Elena.

Se toman moldes de hacer flanes que tengan capacidad para un huevo y se untan con manteca de vaca.

Se pica menudisimamente jamón de York, trufas, perejil y perifollo; se mezcla todo bien y se reparte por igual en los moldes, se polvorea de sal y se echa un huevo crudo en cada molde.

Se prepara un poco de puré de patata y una salsa de vino de Jerez.

Quince minutos antes de servir los huevos se ponen á cocer en un baño maría.

En una manga de pastelería se coloca el puré de patata, y se forman pequeños zócalos en la fuente que se han de servir los huevos, y encima de cada uno de los zócalos se coloca un huevo sacado del molde:

Encima de cada huevo se pone una rodaja de foie-gras al natural.

Se salean los huevos con la salsa al vino de Jerez, que esté hirviendo.—I. DOMENECH.

Filetes de pescadilla á la Bohemia.

De cada pescadilla se cortan dos filetes; se les separa la piel y se aplastan un poco, sazonándolos con sal, pimienta, etc.

Se cubre una cara de cada filete con farsa de salmónete bien sazonada; se dobla cada filete y se empanan según las reglas.

Prepárese una buena salsa á la Nantua, con bastante manteca de cangrejos y un buen puré de guisantes.

En el momento de servir se colocan los filetes de pescadilla en una fuente dándoles forma elegante; se bañan ligeramente con salsa y se adornan cada filete de pescadilla con puré de guisantes.

Sírvase aparte salsa Nantua.—I. D.

Entrecottes á la parrilla.

Se cortan los entrecottes, se sazonan con sal, se mojan con manteca en líquido y se asan á la parrilla.

Una vez asados se ponen en una fuente, guarneciéndolos con berros y conchas de patatas.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve la salsa Paloise.

Salsa Paloise.

Se prepara una buena salsa á la bearnesa y se le adiciona una reducci3n de vinagre de estrag3n con hierbabuena fresca, picada menudisimamente.

Se pone la salsa en un ba3o maría y se remueve con un batidor, aumentándole pequeñas cantidades de fina manteca de vaca. Estando bien de sal, queda terminada.— S. M.

Conchas de patatas al gratén.

Se escogen patatas holandesas grandes, de igual medida, y se ponen á cocer con agua abundante ligeramente salada.

Ya c3cidas las patatas, se retiran y se dejan enfriar un poco, luego se vacían casi por completo y se recortan de manera que resulten estas conchas de patatas completamente iguales.

Se rellenan las conchas con abundante puré de patata recién hecho, y que esté bien sazonado de sal, nuez moscada, manteca de vaca y leche; se pintan por encima con yema de huevo, se cubren de queso de Parma rallado y se colocan á continuaci3n en una placa. Se rocían con manteca de vaca en líquido, y se meten á gratinar en el horno hasta que obtengan bonito color.— L. L.

Tartaletas de puntas de espárragos.

Se escogen espárragos verdes, que no sean amargos, y después de limpios se cortan las puntas de los mismos y se cuecen con abundante agua, ligeramente salada.

Las tartaletas se hacen con media pasta de hojaldre. Una vez hecha la pasta, se estira con el rodillo encima del mármol, polvoreado de harina; luego se reparte la pasta en los moldes llamados tartaletas, cuyo interior se unta con huevo, poniendo dentro alguna legumbre seca para que no se hinche la pasta al cocerlas en el horno.

Se prepara una buena salsa á la crema, bien sazonada con manteca de vaca, un poco de perejil, perifollo muy bien picado y la sal correspondiente. Se echan las puntas de espárragos en la salsa y, pasados quince minutos se rellenan las tartaletas.

Al servir las se colocan en fuente con servilleta.]

I. D.

Manzanas reinetas á la Raquel.

Este dulce de fruta se prepara con manzanas reinetas de las más hermosas é iguales.

Se mondan con mucho cuidado y se vacían luego bastante; se frota con lim3n y se rellenan con yemas azúcaz y aromatizadas con Kirsch en pequeña cantidad, así como también se pueden perfumar con coñac ó r m.

Se colocan en una placa de pastelería y se rocían con manteca de vaca en líquido; se polvorean con azúcar, metiéndolas en el horno regularmente fuerte, á fin de que queden bien asadas y con bonito color.

De antemano se tiene preparada la siguiente salsa de frutas, compuesta de esta manera: Póngase al fuego una buena cantidad de jalea de grosella, una copa de Kirsch y buena cantidad de pasas de Smirna, bien limpias; se deja hervir esta salsa durante unos diez minutos, y queda terminada.

En el momento de servir este postre, se coloca cada manzana encima de un pe3azo de *brioche*, cortado en forma igual en redond, que cada manzana, y se depositan en una fuente de metal blanco.

Adórnese cada manzana por encima con tiritas, no muy largas, de Angélica. Se salean las manzanas con la salsa de frutas que ya hemos explicado anteriormente, y queda concluido el postre.

Sírvase siempre muy caliente.—I. D.

COMIDA

Sopa de tapioca á la andaluza.

Prepárese *consommé* de lo más substancioso y un buen puré de tomates á la portuguesa, perifollo picado, etc.

Media hora antes de servir la sopa, se cuece una regular cantidad de tapioca en el *consommé*, procurando que la tapioca esté bien disuelta. A continuación se mezcla el puré de tomates y el perifollo.

Estando bien de sal, queda la sopa terminada.—I. D.

Escalopas de langosta Frú-Frú.

(PLATO FRÍO)

De gelatina substanciosa se hace un zócalo de forma redonda y de 4 centímetros de altura; dentro del zócalo se encierra una ensalada de legumbres verdes, guisantes, judías y puntas de espárragos, cocido todo de antemano; se sazonan con una buena salsa á la mayonesa, sal y hierbas finas; se coloca el zócalo entre nieve picada hasta quedar perfectamente helado.

La langosta cocida de antemano, estando fría, se corta en escalopas redondas, poniéndolas encima de una placa colocada encima de nieve picada; se cubren las escalopas con manteca moscovita, (manteca de caviar de Rusia).

Adórnense las escalopas con pistachos mondados, trufas y colas de cangrejos. Se combina el dibujo de cada escalopa á capricho del artista que lo ejecute. Una vez decorados, se abrillantan con gelatina en líquido.

Media hora antes de servir este plato, se separa el zócalo del molde y se vuelca con mucho cuidado en el centro de una fuente de metal blanco; encima del zócalo se colocan las escalopas de langosta.

Rellénense los huecos de las escalopas con gelatina picada.

El fondo de la fuente se adorna con gelatina

picada, huevos duros cortados en forma bonita y triángulos de gelatina alrededor de la fuente.

Se sirve aparte, en salsera, una salsa á la mayonesa.—I. D.

Tournedos á la Chartres.

Los tournedos son de solomillo del centro, y se llaman así por ser pequeños beefs teaks de forma redonda y alta.

Se prepara una guarnición de pequeños tomates, rellenos con puré de ave y gratinados en el horno.

Hágase una salsa *demi-glace* aromatizada de vino de Jerez y estragón; una vez compuesta la salsa, se pasa por una estameña y se vuelve á la cacerola, puesta en el fuego, adicionando un buen trozo de manteca de vaca y un poco de cayena.

Momentos antes de servirse, se saltean los tournedos con manteca y se colocan luego en una fuente puestos encima de costrones de pan recién frito. Se adorna cada tourned con hojas de estragón fresco cocidas. Se pone la guarnición de tomates y se salsea todo el plato con la salsa que ya hemos indicado.

La salsa restante se sirve al mismo tiempo puesta en una salsera.—I. D.

Fondos de alcachofas al jugo.

Para hacer fondos de alcachofas, se escogen éstas de las más grandes y se limpian perfectamente, se cortan y se cuecen con agua blanca (agua, harina y zumo de limón).

Ya cocidos los fondos de alcachofas, se escurren y se ponen en una cacerola con un buen jugo bien desangrasado.

Se sirven los fondos de alcachofas encima de costrones de pan recién fritos.

Pularda asada con berros.

Proporcionese una buena pularda de Francia, y después de limpiada y sofamada, se mecha con tiritas de tocino ó se envuelve con una lonja gran-

de de éste, se ata con bramante y se asa en el horno, estando de antemano polvoreada de sal y rociada con manteca.

Después de asada la pularda, se desengrasa el jugo y se añade un poco de *consommé*.

Se sirve la pularda cortada y puesta en una fuente, dándole la forma entera, adornándola con un ramillete de berros.

Algunos la sirven con patatas, paja ó en una salsa Colbert.

Se sirve la ensalada al mismo tiempo.—I. D.

Ensalada-Clauzel.

Se compone de apio blanco y tierno. Se limpia muy bien y se corta en forma de juliana, dejándolo en agua fresca durante una ó dos horas.

Se escoge escarola de la más blanca rizada y se corta en forma pequeña.

Momentos antes de servirla se sazona el apio con salsa mayonesa y un poco de cayena. La escarola se sazona al natural, es decir, con aceite, sal y vinagre.

En el centro de la ensaladera se coloca el apio en forma alta y á su alrededor la escarola. Se echa un poco de perifollo picado menudisimamente por encima de la ensalada y queda terminada.—S. M.

Bomba-Nabab.

Se camisa el interior de un molde de los llamados Magdalena con helado *pratinée*, llenando el interior con gramizado al fino champaña, mezclando una buena cantidad de fresas embebidas de coñac; se cierra el molde herméticamente con papel y su tapa; el exterior se cubre con manteca y se entierra bien en la nieve, según se acostumbra en esta clase de helados.

En el momento de servir, se desprende del molde y se pone el helado encima de *pratinée*, picado menudisimamente colocándolo en una fuente encima de un zócalo de nieve, adornando el helado con crema de vainilla.—P. L.

Magdalenas.

En un perol se montan: 125 gramos de azúcar, tres huevos enteros y vainilla en polvo.

Una vez montado, se añade poco á poco 125 gramos de harina de la más fina y 125 gramos de manteca de vaca en líquido. Cuando dichas substancias quedan bien mezcladas, se reparte la pasta en los moldes creados ya ex profeso para las magdalenas.

Estos moldes deben untarse de antemano con manteca de vaca y harinados ligeramente.

Se ponen en una placa y se meten á cocer en el horno, no muy fuerte, durante media hora.

Pasado dicho tiempo se retiran, se extraen de los moldes y se colocan en una fuente con servilleta, sirviéndolas al mismo tiempo que el helado.—D.



Comida elegante.

MENÚ

CREMA DE AVE Á LA CONDESA.

PEQUEÑAS MOUSSES DE JAMÓN.

SALMÓN Á LA REAL.

SOLOMILLO Á LA MAZSENA.

PULARDA FRÍA Á LA OLGA.

CODORNICES ASADAS EN COSTRADAS.

ENSALADA-DUSE

ESPÁRRAGOS, SALSA MOUSSELINE.

HELADO.

BOMBA-ALHAMBRA.

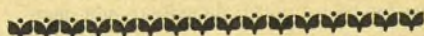
LENGUAS DE GATO.

CHESTERS-CAKES.

POSTRES.

VINOS.

I. DOMENECH



Pichones en sorpresa (para soirées.)

Se deshuesan los pichones, dejando únicamente los huesos de las patas y las alas, se aplastan un poco con mucho cuidado; se sazonan con sal, nuez moscada y un poco de vino de Jerez.

Se rellenan los pichones con una farsa compuesta de tornera, jamón, sal, paprica y un poco de huevo. Después de compuesta la farsa, se le añade una pequeña cantidad de trufas picadas y *foie-gras* al natural, cortado en pedacitos regulares.

Ya rellenos los pichones, se rollan y se atan con bramante; se envuelve cada pichón con un trozo de paño fino, poniéndolo á cocer con caldo sazonado de legumbres y hierbas aromáticas. Esta cocción no debe durar más de una hora.

Estando frios los pichones, se cubren de buena gelatina de ave, y se adornan con apio tierno, bien blanco, cortado en forma de juliana; y, por último, se colocan encima del apio rábanos tiernos, frescos y rojos, cortados en forma caprichosa.—I. DOMENECH.

Chuletas de ternera á la Treviñana.

Se escogen chuletas de la costilla y se limpian según las reglas generales, polvoreándolas con sal.

Se empanan las chuletas con la siguiente mezcla: pan blanco, queso de Parma rallado (en menos cantidad que de pan) y un poco de jamón de York, cortado en pedacitos del tamaño de granos de arroz.

Se frien las chuletas en el horno fuerte, puestas en un plato de saltear con manteca de vaca.

Se debe preparar de antemano una garnición de fondos de alcachofas al jugo, que á última hora se rellenan con un salpicón de *champignons*.

En el momento de servirse debe colocarse cada chuleta encima de una duquesa de patata, poniendo una papillota de papel en cada mango de las chuletas; se colocan alrededor los fondos de alcachofas y se rocía todo el plato con una magnífica salsa de vino de Madera. La salsa restante se sirve aparte, puesta en una salsera.

AGUSTIN COTONAT.

Menú de banquetes.

CONSOMMÉ DE AVE Á LA TOSCANA.

PEQUEÑOS PASTELITOS Á LA PRINCESA.

TURBOT COCIDO Á LA CHIVRY.

(SALSA CLEÓPATRA.)

SILLA DE TERNERA Á LA CUBAT.

MOUSSE DE FOIE-GRAS Á LA ASTURIANA.

ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ, SALSA AURORA

PULARDAS DE FRANCIA ASADAS

Á LA BROCHE.

ENSALADA-MIKADO.

HELADO.

BOMBA DE FRAMBUESAS.

PEQUEÑAS PASTAS DE CACAO.

COSTRONES DE CHESTER Á LA MODERNE.

POSTRES.

VINOS.

I. DOMENECH.

Platos españoles.

Guisado de ternera á la Josefina.

Se prepara el guisado según las reglas conocidas; al empezar á cocer se añade media copa de ojen, cebolletas pequeñas y cardo cocido de antemano, cortado en pedazos regulares.

Se tapa herméticamente y se deja hervir hasta que la ternera esté bien tierna.

Jamón á la murciana.

Se cortan lonjas de jamón de tamaño regular, se frien y se retiran; luego, con la misma grasa que se desprende de las lonjas de jamón, se fríe un poco de ajo y perejil picado; antes de tomar color se echa una buena cantidad de judías verdes cocidas de antemano, y cortadas en filetes se sazonan con la sal correspondiente y un poco de pimienta blanca en polvo, se colocan en una fuente las judías verdes y encima de éstas el jamón frito; se salsea con salsa de tomate muy caliente, y se adornan los bordes de la fuente con costrones de pan fritos.—I. DOMENECH.

Espárragos trigueros á la andaluza.

Se cortan las puntas de los espárragos y se limpian muy bien.

Póngase una sartén en el fuego con una buena cantidad de aceite, friendo un pedazo de pan que tenga corteza y unos ajos enteros, retirándolos del aceite cuando estén bien fritos dichos pan y ajos.

Se rehogan los espárragos con un poco de pimentón á fin de que la salsa tome un buen color dorado.

Se machacan los ajos con el pan frito formando una pasta que se disuelve con regular cantidad de agua ó bien con un

poco de caldo; viértase luego encima de los espárragos poniendo la sal correspondiente, y se traspasa este guiso de la sartén á una cazuela de barro con la que se deja cocer suavemente hasta que los espárragos queden tiernos. Se echa un chorrito de vinagre y un huevo crudo por cada comensal, y cuando quedan cuajados lo huevos, se ha terminado el plato, que se sirve en la misma cazuela. — FELIPE MARTÍ DURÁN.

HELADOS

Bomba-Aida.

Se camisa el interior del molde con helado de frambuesas; el interior se llena de *mousse* de vainilla.

Al servirse, y puesto ya en la fuente, se decora rápidamente con crema chantilly aromatizada de vainilla.

Bomba-Hamlet.

Se camisa el interior del molde con helado de mandarinas; el interior se llena con *mousse* de vainilla, mezclando pedazos de mandarinas confitadas y embebidas de curacao.

Al servirse se decora con helado de vainilla.

P. LACAM.

Bebidas americanas.

COPA IMPERIAL

(Refresco.)

Póngase en una ponchera una botella de vino viejo, una botella de soda, cuatro cucharadas regulares de azúcar en polvo

un poco de nuez moscada rallada, una buena cantidad de nieve picada y unas rodajas de pepino fresco, cortado muy delgadísimo; se remueve toda esta mezcla y queda terminado.

PONCHE CAFE

En una ponchera se pone media copa de curaçao, azúcar en polvo, nieve picada, cognac, ron ó kirsch y una buena cantidad de café; se remueve y se sirve en copas de cristal, con pajas.

I. D.



Cajitas-Delicias (postre seco).

Se escogen 150 gramos de almendras, se las da un hervor á fin de separarles la cáscara, y en seguida se machacan en un mortero hasta quedar reducidas en una pasta finísima. Se pasa dicha pasta por un tamiz, echándola en un perol y agregando á continuación 150 gramos de azúcar glaseado, tres claras de huevo montadas y 200 gramos de *Piña de América* cortada á cuadritos lo más pequeños posible.

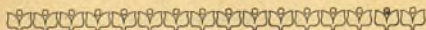
Se trabaja esta pasta hasta que todos los ingredientes queden bien unidos, añadiendo entonces tres claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se reparte toda esta pasta en cajitas de papel rizado hasta cubrir la mitad de las mismas, á fin de que al cocerlas al horno no suba demasiado la pasta.

La cocción de dicha pasta debe efectuarse en horno no muy fuerte, retirándolas á los ocho minutos de cocción.

Se sirven polvoreadas con azúcar glaseado.

RAFAEL BASSO.



Bizcocho á la Sara-Rosales.

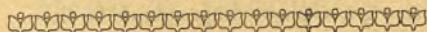
En un perol móntense 20 yemas de huevo con 500 gramos de azúcar en polvo. Luego se añade ocho claras de huevo montadas á punto de merengue, una copa de

nata (flor de leche) también montada, 25 gramos de manteca fina de vaca en líquido, 75 gramos de piñones mondados, pasas de Smirna, corteza de melón y un poco de jengibre, todo picado.

Se mezclan bien dichos ingredientes, vertiendo el bizcocho en un molde enadrado y alto; de antemano untado y polvoreado de harina.

Póngase á cocer en el horno, regular de fuerte, durante unos cuarenta minutos; pasado este tiempo se retira y se deja enfriar completamente.

Se decora el bizcocho con manteca moka y queda terminado. — FELIPE MARTÍ DURÁN.



LAS OSTRAS

La ostra es el molusco más exquisito de la galantería gastronómica y el más solicitado por todos los buenos *gourmands* de todo el mundo civilizado.

Constituye siempre un plazo de lujo. La inmensa mayoría de los aficionados á comer ostras están en la creencia de que solamente se sirven al natural, ó sea nada más que abiertas, procurando que cada ostra conserve su agua natural puestas en fuente, con servilleta, adornadas con pedazos de limón.

Algunos las sazonan en el mismo plato, con sal, limón, pimienta cayena ó pimienta blanca.

Las ostras tienen sus aplicaciones correspondientes en muchos platos de pescados como guarnición; por ejemplo, sopas, en que el tema principal son las ostras. La pularda con ostras pertenece á la cocina más elegante, como también en fritos de ostras se forman muy bonitos platos.

Podríamos demostrar que la ostra puede servir de quince á veinte modos diferentes.

En los Estados Unidos abundan mucho las ostras, y en los menús que ofrecen á su clientela en los grandes hoteles y restaurants, siempre figuran dos ó tres platos de ostras guisadas, constituyendo platos de fritos ó bien de salsa.

Los cocineros americanos son los que más han contribuido á dar variedad en la manera de servir las ostras.

En Pa is existe un restaurant en la Rue Dupont, núm. 9, que sólo se dedica á servir platos de ostras.

Quizá alguno de mis distinguidos lectores haya concurrido á dicho establecimiento, que es el restaurant Prunier (*American anglais*).

En el menú del citado establecimiento se leen los siguientes platos de ostras que se recomiendan á la clientela, como especialidad de la casa: «Ración de ostras al gratén, ostras fritas, ostras á la normanda, ostras á la diablo, ostras á la americana, ostras encima de costrón, pilaf de ostras, filet Boston, etc. Cada uno de estos platos cuesta tres francos; costrada de ostras Prunier á dos francos ración; y, por último, se hacen timbales de ostras desde dos francos hasta cuarenta. Por lo dicho se puede colegir que es un restaurant completamente original.

A continuación les ofrezco tres de las principales recetas para guisar las ostras.

Ostras emparrilladas á la inglesa.

Se abren las ostras, separando completamente el molusco de sus conchas, se ponen á cocer con agua ligeramente salada durante medio minuto, se escurren bien y se envuelve cada ostra con una lonja de Bacon inglés, cortado lo más delgadísimo posible, y se ensartan las ostras con una aguja larga, la misma en que se preparan los riñones á la brochette.

Se asan á la parrilla, y una vez asadas, se colocan las ostras, una á una, encima de un pequeño picatoste de pan recién frito; se polvorean las ostras con miga de pan frito, mezclando un poco de pimienta de Cayena.

También se sirven las ostras fritas al natural ó empanadas.

Ostras á la rusa.

Se prepara la siguiente salsa: En una pequeña cacerola se echa el jugo de dos ó tres limones, pimienta en polvo, sal, aceite fino y tres cucharadas de caviar.

Se remueven bien todos estos ingredientes y queda terminada la salsa.

Se sirven las ostras puestas en una servilleta, ofreciendo á cada convidado una tacita de la salsa que hemos explicado.

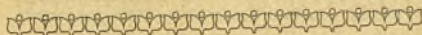
Ostras á la parrilla.

Se separan las ostras de las conchas y se ponen á hervir durante dos minutos, luego se escurren y se sazonan con manteca de vaca, pimienta, chalotas y perejil bien picado, se saltean un poco sobre fuego sin dejarlas cocer, y en seguida se colocan las ostras en sus propias conchas, polvoreándolas por encima con miga de pan blanco rallado, se exprime un poco de zumo de limón y se pone encima de cada ostra un pedacito de manteca de vaca.

Poner las ostras encima de la parrilla, y, al empezar á cocer, se colocan en seguida en una placa y se meten en el horno, muy fuerte, durante dos ó tres minutos.

Alsacrlas del horno se sirven inmediatamente.

I. DOMENECH



Huevos fritos á la Mónaco.

Se escogen los huevos tan frescos como sea posible, y en una sartén que pueda tener capacidad para cuatro ó seis huevos, se frien en el horno con regular cantidad de manteca de vaca. Ya fritos los huevos con la yema blanda, se retiran del horno con mucho cuidado, y se cortan los huevos por el alrededor de la yema con un cortapastas, es decir, que quede el huevo moldeado, redondo ó en estrella, dejando siempre igual cantidad de clara alrededor de cada huevo.

Se hacen costrones de pasta *brioche*, de un centímetro y medio de alto y de igual medida que el huevo, se frien con manteca de vaca en el horno, sacándolos por igual con bonito color dorado.

Se cubre cada huevo con un salpicón finísimo compuesto de *cepés bordelaise*, mezclando jamón ó lengua á la escarlata. Se cubre el salpicón con un poco de queso de gruyer rallado y se meten en el horno durante medio minuto.

Alsacar los huevos del horno para servirlos, se adorna cada uno con un cordón de salsa á la crema, formando circunferencia en torno de la yema.

Se coloca cada huevo encima de un costrón de *brioche* y se sirven en fuente con servilleta.

Al mismo tiempo, en salsera, se sirve una magnífica salsa á la *demi-glace*. I. D.

Huevos en «cocotte» á la Santillana.

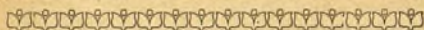
Se escogen huevos bien frescos. Se preparan las *cocottes* untando su interior con manteca de

vaca, y á los diez minutos antes de servirlos se ponen á cocer al horno en un baño maría. Estando la yema blanda se retiran y se rellenan las *cocottes* completamente con la guarnición y siguiente salsa:

Se prepara una magnífica salsa á la Mornay y se pone en un baño maría. Se tienen preparadas de antemano unas quenefas de ave, mezclando un pequeño salpicón de trufa y lengua á la escaleta; este picadillo debe ser cortado tanto ó más pequeño que los granos de arroz. El tamaño de las quenefas como el de los piñones.

En el momento de servir se mezclan las quenefas con la salsa Mornay, agregando un poco de pimienta Paprika. Se llenan con esta mezcla las *cocottes* hasta la superficie, y queda terminado.

Se sirven las *cocottes* puestas en servilleta.—I. D.



Confitura de batatillas malaqueñas.

En esta clase de confitura se calcula que el azúcar tenga el mismo peso que la fruta que se desee confitar.

Se escogen batatillas malaqueñas de las más pequeñas y limpias, que no estén trinchadas por ninguna parte; se lavan muy bien con agua fría, y á continuación se ponen á cocer en un perol con agua hasta cubrirlas.

Una vez cocidas sin que estén deshechas, se apartan y se dejan secar, quitándolas luego el primer pellejito, cuidando de no estropearlas.

Se pone el azúcar en el fuego con un poco de agua para hacer un almibar; al romper el hervor se espuma bien el azúcar, se aromatiza con limón y se echan las batatillas dentro del almibar.

Cuando se haya consumido más de la mitad de la azúcar, se retira la confitura del fuego, se deja enfriar y se coloca en una vasija de vidrio.

Si se quieren conservar por bastante tiempo, á las cuarenta y ocho horas de haber hecho la confitura se vuelve á echar en un perol y se hace hervir de nuevo para que el azúcar adquiera más punto.

Se conservan frías en tarros tapados herméticamente.

I. D. P.

ANÉCDOTA

ANTOINE CANOVA

En cierta ocasión el senador Juan Faleri dió un banquete, y al sentarse á la mesa vió con sorpresa en medio de la misma la imagen de un león artísticamente hecho con manteca. Todos los invitados quedaron á su vez admirados, por lo que el citado senador hizo llamar á su jefe de cocina para felicitarle en presencia de los invitados.

El jefe de cocina, que ignoraba el motivo de su presentación, entró respetuosamente en la sala del festín, y dirigiéndose á donde estaba el dueño, se detuvo á esperar las órdenes que quisieran darle, cuando oyó que el Sr. Faleri le decía:

—Es admirable esa obra que usted acaba de presentar como adorno en medio de la mesa; ese trabajo le honra á usted, por lo que le felicito en nombre de los señores presentes y mío.

El jefe de cocina queri contestar á tantas felicitaciones que momentáneamente llovían sobre él, pero no tuvo bastante coraje, y sólo una explosión de lágrimas inundaron sus ojos...

—¡Dichoso usted, que llora de alegría!—dijo Faleri.

El jefe de cocina, haciendo un esfuerzo, dijo, mientras se enjugaba las lágrimas:

—Señor, no lloro de alegría, sino de desesperación, porque no soy yo el autor de esa obra.

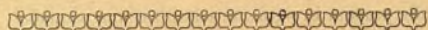
—¿Quién es el autor? Quisiera conocerle personalmente—dijo Faleri.

A poco, el jefe de cocina apareció de nuevo acompañado de un muchacho de unos diez años, muy mal vestido.

—Vedle aquí, señor.

Inútilmente intentara yo describir la admiración de los presentes en aquellas circunstancias, pues si grande fué la admiración por el hombre, cuánta no sería por el niño! Lo único que podemos decir es que el citado caso le sirvió de pedazo ó punto de partida de su celebridad.

IGNACIO DOMENECH.



El origen del chocolate.

El chocolate fué descubierto en Méjico por los españoles en el año 1520.

Por aquel entonces el chocolate era uno de los principales alimentos de los indígenas. A los po-

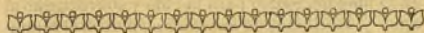
cos años de haber sido descubierto, empezó a conocerse rápidamente por todos los países de Europa.

Su uso en España y Francia no empezó hasta el año 1845. Desde entonces su consumo ha ido creciendo considerablemente en los ramos de pastelería, confitería y helados.

Con razón se considera como uno de los más importantes alimentos de primera necesidad, pues son innegables sus condiciones nutritivas en sumo grado.

Durante los últimos años el consumo de chocolate en Europa ha aumentado un 35 por 100 aproximadamente.

P. L.



AMOR Y COCINA

A ratos, y esto no es broma,
me enamora mi vecina,
que es una cara divina,
con la nariz algo roma
y la piel alabastrina.

Ella me enseña guisados
que los como con los ojos,
y me causan mil sonrojos
al verlos sólo catados
por sus lindos labios rojos.

Comprendo porqué los guisos
mi memoria no se aprende;
pues mi afición sólo atiende
á ese manojito de hechizos
que á tan buen precio me vende.

Ayer, me dijo:—Ramón,
¿nunca has pensado en casarte?

—No, la dije. —Quiero darte
la mitad de un corazón
que yo he guisado con arte.

—¡Gracias! Pero no lo cato.
No quiero bromas, Paquita,
porque el pensarlo me quita
el buen humor dulce y grato
que en mi corazón habita.

Si me lo da todo entero
y me quiere demostrar
le mucho que puede amar
diciéndome: «Yo te quiero»,
ya me lo puede usted dar.

Mas yo le doy éste, frito

(señala su corazón)
al fuego de mi pasión,
verá usted que tiernecito
está á su disposición.

DORVASAL



UN PAPELITO

Sentado en un banco de una de las plazuelas que abundan entre el arbolado del Retiro de Madrid, un joven de unos veintiocho á treinta años de edad, dibujaba en tierra, con su bastón, una serie de cifras que no puedo comprender. Parecía complacerse en la soledad, por cuanto que, al verme aparecer, levantóse, y, caminando lentamente, desapareció por entre los árboles, dejándome en la más completa soledad. Alegres los pájaros, cuchicheaban persiguiéndose por las copas de los árboles; algunos de ellos piaban sin la menor desconfianza. Aunque el día era un tanto bochornoso, la naturaleza sonriente se reflejaba en derredor. En vano hacía esfuerzos de imaginación, á fin de encontrar un asunto con que entretener mis ratos de ocio; pero, ¡ah ideas felices, quién fuera tan dichoso que pudiera cazarlas á todas horas! Cuantas veces queremos explorar con la imaginación las entrañas de la tierra ó las regiones del espacio, parece que una barrera infranqueable nos estorba el paso. Del caos acá, la realidad espantosa, lo caduco que muere, la vida que evoluciona con la muerte. Realidades son los monstruos que no existen, pero que el genio del bien y del mal toma forma corpórea en ellos. A veces un enorme dragón defiende sus hijuelos, y en su hidosidad repugnante despierta, sin embargo en nuestros corazones la simpatía. El demonio representando el espíritu del mal, se presenta con alas de ángel; pero cuán horroroso nos resulta al conocer su espíritu. Así, pues, cómo buscar seres incorpóreos á quienes darles forma, y entre el éter espumoso, hacerles representar otra comedia que la que nosotros mismos representamos. Aplicar imaginación á tu obra noticias estupendas, darte tus seres ideales formas extra. vagantes, en vano buscarás traspasar los límites de la realidad. Tu engendro será la obra de un artista que reúne las perfecciones en un ser ideal, pedazos anatómicos de la realidad sin alma, aborto de la perfección humana. Ojalá, sublime ficción, nacieras á la vida tal como la mente te soñara, tan perfecta como la concepción de cada uno demandase. Mas no, no, tú eres cruel con la humanidad, te en señoreas para decirnos: todo

eso es mentira; ahí está vuestro culto, ahí está vuestra diosa, la realidad desnuda, y la vida transcurre en vuela en la ficción, caminando hacia su fin, donde la muerte se lleva la última esperanza.

Así meditaba en el preciso instante que un pájaro recogía de tierra un pedazo de papel y volvía a dejarlo entre las alas del viento que lo traía a mis pies. Mi mente, que buscaba distracción, la encontró en el instante, y bajé a recoger el fragmento de un escrito bastante desaliñado, que el papel contenía. Suponía alguna de esas cartas que los novios entregan a sus futuras, cuando suelen escribir lo que no sienten. Me prometía pasar un buen rato leyendo el contenido de aquella hoja de papel, que, después de jugar con el viento libremente por la plazuela, había venido a caer en mis despiadadas manos, para encontrarse ante el sarcasmo de mis ojos y de mi sonrisa burlona. No fué así, y la poca lectura que contenía revelaba lo siguiente: «Hijo mío, no olvides que tus padres cifran en ti todas sus esperanzas, que se imponen sacrificios para que con cluyas tu carrera brillantemente y seas luego el sostén de la familia. Te adjunto un billete de 100 pesetas para que pagues tu manutención; procura no gastar, y sobre todo, no pierdas el tiempo, porque...» Y la carta rota no contenía más.

Seguramente no podía distraerme aquella lectura, y ya entre mis manos se tornaba en bolilla para lanzarla a lo lejos, cuando despertaron mi curiosidad unas cifras en lápiz que en el reverso contenía el papel. Desplegué otra vez. Había dos columnas. En la una, encabezando algunas cifras, se leía *Royo* y en la otra columna *Azul*. Súbitamente una idea cruzó por mi cerebro, y, mentalmente, puse mi mirada en las cifras medio borradas que en el suelo hiciera poco antes, con su bastón, el caballero a quien reemplacé en el banco. Las cifras concordaban con las del papel. No había duda, aquel hombre que acababa de alejarse con el continente triste, y el papel que mantenía en mi mano, me comunicaban a voces las amarguras de un alma lacerada. Aquel fragmento de papel había sido lanzado al viento como una queja de dolor de otra víctima del juego, que había venido a desahogarse en la solitaria plazuela. *Azul* y *Encarnado*, frases reveladoras de ese *sport* atlético de los jugadores que tienen su frontón en el centro de Madrid. Aquel centro, sostenido por el juego, donde tienen lugar escenas indignas de la culta capital. Allí, donde los extranjeros entran por curiosidad y tienen que salirse sonrojados de vergüenza, ante aquellas vociferaciones y rostros exaltados de los jugadores. Aquello no es *sport*, sino un pugilato de

imprecaciones, donde se fomenta el vicio y la pereza, donde sucumbe la honradez y se arruinan las familias. Todos allí se miran en los espejuelos del momio como alondras atontadas. Y las autoridades indiferentes, encubriendo con la capa del *sport* lo que, en realidad, es lupanar del juego.

¡Qué duras reflexiones las mías! Quizá aquel joven había consultado, por última vez, la carta de sus padres. Su arrepentimiento debía ser sincero. Habría que conocer el grado de conciencia de cada uno, en su primer pecado, no cuando ya el vicio la atrofia, por eso son vagas las suposiciones mías cerca del remordimiento de aquella víctima del juego, que se había dejado desposeer de lo más necesario para la vida y sobrepuesto al amor y sacrificios de sus padres, pero si el remordimiento correspondiera al delito, respetemos el dolor de aquel corazón honrado.

El resuelto torbellino, que se complacía en causar el polvo y las hojas en portátil y hermoso espiral, arrancóme de mis manos el pedazo de papel, y ya fuera de mi el objeto de mis reflexiones, quedó vacía mi mente y el tiempo bochornoso adormeciome cuando inclinaba mi cabeza y brazo sobre el respaldo del banco.

Apenas hube cerrado los ojos, noté como un velo vaporoso, que se descorría en el horizonte de mi imaginación. Angeles, vírgenes demonios, monstruos, todo pasaba ante mi vista, cual rápido caleidoscopio. De pronto enrojecióse el horizonte, hasta perderse en los confines, llenando de espanto a los mortales que contemplaban el fenómeno con religioso temor. Veía cómo los sabios se congregaban, d scurriendo sobre aquel acontecimiento nunca visto. Los astrónomos llegaron a afirmar que pronto sobre la atmósfera caería un fragmento de planeta en forma de masa de oro, y que el tremendo choque produciría un estampido que se oiría en todo el universo; cayendo una menuda lluvia de oro que duraría cerca de dos días y dos noches.

Imposible es describir el regocijo que noté entre los españoles. Todo el mundo se apresuraba a lanzar a la calle los trastos inútiles, a fin de no estorbar el acumulamiento del rico metal dentro de sus moradas. Todos iban a ser ricos. Casi todas las gentes olvidaban sus quehaceres domésticos, y cuando la lluvia llegó, tal como la anunciaban los astrónomos; es decir, aurífera, no quedaron sobre la tierra ni mancos ni cojos, simulados. La fiebre del oro era tal, que se les veía con los cuerpos sudorosos y los ojos avarientos, llenar sus moradas de bote en bote, hasta olvidar, totalmente, que la noche se les venía encima y que sus cuerpos necesitaban alimento y reposo.

Cuando se dieron cuenta de ello, ya no había remedio. La atmósfera, enfriada, les hacía tiritar de frío, y aquellos cuerpos debilitados por las fatigas del trabajo, no encontraban alimento alguno ni paños con que cubrir sus cuerpos. Veía á los hombres y mujeres, jóvenes, ancianos y niños, corriendo por todas partes, llenos de espanto, huyendo del espectro de la muerte, que sus ojos débiles, veían en todas partes. Luego mis ojos presenciaban escenas salvajes, imposibles de relatar, hasta que la lluvia de oro persistente, sirvió de lecho y mortaja á la humanidad, muerta de hambre.

El sol, al retirarse en el lejano horizonte, dejó tras sí una ligera brisa fresca y juguetona, impregnada de los perfumes de las plantas. Mi cuerpo sintió el primer escalofrío, y despertáronse mis sentidos, y la vida me aparecía más preciosa, contemplando el traje de las plantas, hermosas por los dorados rayos del crepúsculo. Los pájaros seguían cuchicheando; pero ya no se perseguían, y allí, en sus nidos, rezaban á su modo la oración de la tarde que á ellos directamente enseñó el Creador.

Levánteme para retirarme, y al lanzar la última mirada, por la plazuela, vi entre hojas y basura aquel papelito, causa de mis impresiones y quizá de mis ensueños, que encerraba la moral en que la avaricia, en todos los casos, era la segura perdición de la humanidad.

No quedó aquel papelito, virgen por una parte y manchado por la otra, entre el montón de basura; sino que lo recogí, lo desarrugué y, cuidadosamente, púsele en mi cartera, como una parte de la fortuna espiritual, que pienso aprovechen mis hijos al conocer su historia.

J. SALVADOR

El suicidio de una coneja.

Llegó el alba con besos y sonrisas que los campos alegres festejaron, de aljófares sus plantas adornaron, mecida por el beso de las brisas.

Deslizábase el marzo riachuelo en la inmensa pradera cual serpiente, todo sonreía con el sol naciente, sin una mancha en el azul del cielo.

¡Piácido día! exclama una coneja,

que de su nido sale de improviso; si nubiera paz, ¡qué dulce paraíso!, y miró al sol con amorosa queja.

Astro divino, que á tu luz hermosa los átomos se encienden del espacio y los campos se visten de topacio, y de color las hojas de la rosa.

¡Por qué naciendo tú, ese edén proclamas, descubriendo á la vista los amores, mil formas dando á objetos seductores caóticos antes sin luz de tus llamas!

¡Por qué nos das el bálsamo precioso que infunde en nuestro pecho la esperanza! Si un átomo de dicha nos alcanza, el aliento nos torna ponzoñoso.

¡Pobre coneja! Tras mil engaños, recorriendo los montes y praderas, siempre cazada en miles madrigueras, llevaba á cuestras sus pesados años.

¡Cuántas veces el cazador furtivo, sorprendiendo á sus hijos los mató, cuántas veces el nido abandonó viendo á su hijo ó á su macho cautivo!

Sola y vieja, cansada de la vida, sin quedarle en el mundo un solo trecho donde encontrar descanso amante pecho, fué de ella la existencia aborrecida.

Un día un cazador no muy mañoso encontróla á su paso, haciendo frente y la mató diciéndole el inocente: ved, señores, que tiro más precioso.

DORVASAL

RECETAS ÚTILES

Limpieza de los objetos en laca—Se limpian los objetos de este género lavándolos primeramente con una esponja embebida de agua caliente y secándolos en seguida

con un lienzo suave. Si quedan algunas manchas por desaparecer; pueden quitarse con una franela embebida de aceite de oliva.

Limpieza de las franelas.—Echese agua caliente hasta la mitad de una cubeta en la que se hace disolver jabón de lejía agregando una cucharada de bórax. Se agitan las franelas en el agua apoyando sobre ellas y frotándolas suavemente por los sitios más sucios. No se deben frotar las franelas con jabón nise debe emplear la plancha de lavar. Se sacan las franelas de dicho sabonaje y se vuelven á echar en otro nuevo que tenga la misma temperatura. Escúrranse luego en agua caliente para que se desprenda bien el jabón. Se retiran del agua y se apoya fuertemente sobre ellas para escurrir toda el agua posible antes de ponerlas á secar. Se deben planchar estando húmedas y no se emplea el bórax en las franelas de color.

Limpieza de seda negra.—Se obtiene muy buen resultado procediendo de la manera siguiente: Tómese una patata de tamaño regular y córtese en rebanadas delgadísimas; luego se echa sobre ellas una cantidad de agua hirviendo, se cubren y se dejan reposar toda la noche. Cuando se quiere hacer uso de ellas, se pasan por un tamiz y se agrega bastante alcohol para darles la consistencia de un almidón ligero; embébase luego con ligereza la parte de la seda que se desee limpiar frotando con cuidado cada mancha, teniendo en cuenta que toda la seda debe estar mojada con el líquido. Se plancha del revés con los hierros fríos á derecho hilo.

Lavado de las camisetas.—Se debe tener cuidado lavando las camisetas ó ropas de color, de no desteñirlas.—El alun empleado en el agua del enjuague, impedirá que se destiña el color verde. Para el azul se echa en el agua un puñado de sal. El hígado de buey es excelente para el gris y el moreno. El agua de heno (hágase echando agua hirviendo sobre una cantidad de heno), es excelente para lavar las telas de colores beige ó morenos.

Solución á la charada del número anterior.

CARNERO

Correspondencia.

Guadalajara.—M. A.—El original que usted nos ha remitido es sencillamente un remedo, según *El Practicón* de Angel Muro. Mande usted algo de su cosecha, que tendremos el gusto de complacerle.

Gijón.—C. T. Le hemos servido el número al remitirnos el importe del mismo; pero si quiere usted que se lo sigamos mandando en lo sucesivo, envíe fondos, ó suscribase usted, que es lo más sencillo y se ahorra dinero.

Barcelona.—M. P.—Muchas gracias de que usted celebre nuestra idea y propague nuestra Revista entre sus amigos y cocineros.

París.—F. G.—Fíjese usted en nuestra sección de anuncios, en donde sólo cabe un anuncio por cada especialidad; sin embargo, si quiere usted tomar turno, le participo que iría detrás del que se anuncia actualmente; sírvase usted darnos órdenes.

Mureia.—Ch. P.—Los cocineros piden más platos que literatura: así pues, no extrañe usted el que no acepte su trabajo, que le devolví el día 22 por correo.

Valladolid.—J. M.—No; muchas gracias.

Valladolid.—I. G.—No hemos pensado todavía en la sección de empleos. Veremos más tarde.

Valencia.—Ch. M.—Aceptamos su proposición pero antes deseamos tomar referencias.

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dupl.^o.—Telf. 1.977.