

# 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.

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

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

No se devuelven los originales.

No se admite más que un solo anuncio por cada comercio.

**Director: Ignacio Domenech.**

## Aviso á nuestros suscriptores.

Los suscriptores de nuestra Revista en Madrid que durante los meses de verano deban ausentarse de esta capital, sírvanse darnos oportunamente las señas del punto donde se trasladen á nuestra Administración, calle de la Victoria, núm. 7, 2.º Se les mandará **LA COCINA ELEGANTE** sin aumento de precio.

## Crónica culinaria.

La nostalgia del pueblo, el aburrimiento de la continuidad, el indispensable cambio de nuestras sensaciones físicas, morales ó intelectuales pueden tener bastante excusa para ausentarnos los unos en pos de los pueblos y los otros en pos de las ciudades. Los cambios de decoración y diversas escenas de la vida entretienen al espíritu en la agradable variación de nuestras sensaciones. Pero que se diga que por el calor más ó menos fuerte uno se vea desalojado sin oponer menos resistencia que al desahucio de un arrendador, eso es una infamia, y el sol se encarga á veces de tomar cuentas á nuestra ignominia.

Madrid, sin duda alguna, es la ciudad

más excepcional de Europa, no precisamente en lo que atañe al abandono en que la dejan los palatinos, sino porque encontrándose en situación climatérica bastante elevada, podría convertirse en un paraíso; pues medios tiene para ello, y, sin embargo, la ridícula moda vence; y allá van las de Pérez y las de Gómez, al estilo Taboada, para volver luego y pavonearse de que si en San Juan de Luz se pasaron tardes deliciosas discutiendo si las olas del Cantábrico azotan más que las del Mediterráneo, cuando á veces no conocen dichos mares más que por referencias de la Geografía.

Yo no abogo para que la gente se quede en Madrid, ni tomo la iniciativa para que el señor Alcalde organice fiestas ó serenatas, exposiciones ó concursos, ni refresque los paseos para bienestar del cuerpo y salud del espíritu. En vano tratara de encauzar la corriente, las modas se suceden tan ridículas como elegantes, tan insulsas como extravagantes; pues de todo se parecen poco ó mucho, y nada de lo que humanamente debiera aconsejarse. La higiene en el cuerpo y la limpieza interna y externa paran mejor á la hermosura que todos los adfechos que la moderna sociedad se impone.



Sin embargo, todavía hay neófitos casaderos que cifran su ventura en los perifollos de un vestido ó en los relucientes alfileres de piedras artificiales. Y, pegados á las faldas, no de sus mamás, piden, permiso á sus padres, prestados algunos durejos á cuenta de su herencia, y andan de cabeza indagando el punto de veraneo de su futura amante. Hay casos muy curiosos dignos de ser relatados en letras de molde; pero no sientan bien en una Crónica culinaria y solamente recuerdo uno que para el asunto que nos ocupa resulta original.

Antonio Carnicero, de veintiséis años de edad, profesor de una escuela superior de la corte, siguió en su excursión á una familia siempre por la espalda. No llegó muy lejos; porque dicha familia se había alojado en una espaciosa torre de la Prosperidad, uno de los arrabales de Madrid, por lo que el enamorado profesor se gastaba diariamente dos reales de tranvía, otro real de horchata, cuando no dos, lo que importaba á fin de mes un aumento de alquiler de seis duros; así lo explicaba más tarde en sus ratos expansivos. La novia, como era natural, según se verá luego, no tuvo inconveniente en rendirse á las instancias de Antonio, quien tuvo grande alegría cuando en un día de fiesta Leonorcilla dijole que, con permiso de su mamá, quedaba invitado á comer la merienda bajo los tilos que en el jardín había. Antonio contento; pero sorprendido por la escasez metálica, empeñó su reloj y gastó todo su capital en champagne y pasteles, pues había, ante todo, que salvar las apariencias, ya que para él el casamiento proyectado era un negocio, y el que quiera recoger trigo ha de plantar semilla. Dos meses habían transcurrido desde que conoció á Leonor, la hija mayor de doña Concha Puertorrico, y se había gastado todos sus

ahorros y endeudado lo bastante para que nadie le diera crédito. El día de la fiesta fué de gran alegría, y Antonio, sin reflexionar, se había gastado hasta el último maravedís del producto del reloj empeñado, dándose cuenta al subir en el tranvía, en la Puerta del Sol, que no llevaba lo suficiente para pagar el trayecto, y así, cargado, tuvo que andar á pie de prisa y sudando las dos horas que le separaban de la casa de su futura.

Entretanto, en casa de doña Concha Puertorrico tenía lugar la escena más graciosa que pensarse puede. La mamá le dijo á su hija menor, Paquita, que preparase la mesa en el jardín y que pusiera las dos cajas de conserva de escabeche que en el armario había, y que dejase colocados los platos y vasos convenientemente. Mientras tanto encargaba á Leonor que hiciera una tortilla de cuatro huevos y que no descuidase la sal. A la mediana Concha encargó-le que saliese en busca de vino de á peseta, pues había que salvar las apariencias.

Llegó por fin el desgraciado profesor, cansado y sudoroso, pero con más apetito que un colega suyo de pueblo, y explicó el caso que le sucedía que, por no volverse á su casa á por dinero y no hacer tarde, había tomado la resolución de hacer competencia al tranvía, pues después de todo casi había llegado más pronto, y á él le convenía el ejercicio.

Leonor se encargó de quitarle el peso y á poco se pusieron á la mesa. Se trajo un poco de hielo para refrescar el vino, y empezó el reparto de la merienda. Cuando apenas la alegría empezaba á dibujarse en el rostro del profesor, fué rogado galantemente por doña Concha para que destapasen las latas. Antonio notó que ya habían estado abiertas y solamente había que re-torcer la tapa.



De pronto dió un salto que imitaron todos los presentes.

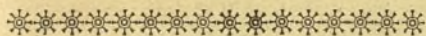
De la caja abierta se habían escapado unas cuantas sabandijas, que en su ciega huida se enredaron con la ensalada ya preparada que en medio de la mesa había.

Antonio comprendió que se habían movido y atribuía el hecho á doña Concha, é interrogaba á Leonor como pidiéndole explicaciones. Esta, indignada contra su madre á quien creía la causante, se fué aparte con su novio y le dijo: que si verdaderamente la amaba viniera por la noche á por ella, que después de coger los ahorros que tenía guardados y joyas, se iría con él, pues no podía resistir la burla que de ella habían hecho en su casa.

Y he aquí á Antonio en D. Juan i providado, con una carga en la conciencia indigna de un profesor de escuela.

Lo más original del caso es, que el causante del embrollo fué Juanito, el hijo del jardinero, que había substituido el escabeche con sabandijas para que no se notara la falta de peso.

J. S.



## RANAS A LA FATMA

(Plato frío.)

Se escogen piernas de rana bien iguales y se ponen en un plato de saltear, con manteca de vaca, una chalota picada, hierbas aromáticas, y se saltea á fuego vivo. Al empezar á tomar color se rocian con vino blanco, se mojan con un poco de caldo de pescado y la sal correspondiente; se deja hervir durante unos veinte minutos, y pasado dicho tiempo, se retiran y se dejan enfriar completamente.

Ya frías, se colocan las piernas de rana en una placa, conservando todas igual

forma. Se bañan con una salsa chauxroix de estragón. (A una salsa chauxroix blanca se mezcla una buena cantidad de estragón fresco, cocido, escurrido y pasado por un tamiz.) Se adorna cada rana con una cola de cangrejo mondada y trufa.

Prepárese una buena gelatina de pescados frescos, bien substanciosa y coloreada con un poco de azafrán.

Con caparazones de cangrejos hágase una *mousse* de la forma siguiente: Cocer los cangrejos al *court bouillon* con vino blanco, se separan las colas de los cangrejos y se machacan los caparazones en un mortero, y ya transformados en pasta, agréguese cuatro ó seis cucharadas de salsa á la bechamela, con algo de caldo de los mismos cangrejos, pimienta paprika, un poco de curry y la sal correspondiente. Pásese toda esta combinación por una estameña y échese en una cacerola colocada encima de nieve; remuévase la *mousse* continuamente con una espátula de madera, adicionando poco á poco una buena cantidad de gelatina reducida y una copa de nata montada, etc.

Escójase un molde cuadrado de unos cinco centímetros de alto y entiérrase entre nieve. En el fondo del molde se echa *mousse* de cangrejos por dos centímetros de espesor, y al quedar la *mousse* bien fría se echa encima una capa de gelatina de un centímetro de espesor y luego se llena el molde con la masa restante. Déjese enterrado el molde entre nieve una hora, por lo menos.

Mientras se enfria la *mousse* se abrillantan las ranas con aspik.

Se corta un costrón de miga de pan cuadrado para servir de zócalo á la *mousse* y se cubre con una capa ligera de manteca de vaca, decorando los cuatro bordes del costrón con manteca de colores. Póngase



dicho zócalo en una fuente de metal blanco, con servilleta.

Sepárese la *mousse* del molde, y con mucho cuidado póngase encima del zócalo, y sobre la *mousse* se colocan las ranas una á una, procurando colocarlas en bonita forma. En cada punta de la *mousse* se clava un *atalette* con una trufa y una rana atravesada. Estando ya colocado, se llenan los huecos de las ranas con gelatina, picada menudamente, sin exagerar la cantidad.

Por último, se adorna la *mousse* y las ranas con manteca moscovita, poniendo poca cantidad de adornos, pero acertados y cortados en forma de cordón delgado.

IGNACIO DOMENECH



## Chaufroix de perdices.

Se deshuesan las perdices como para galantina, se rellenan con una farsa de quenefas y con un salpicón de trufas y lengua escarlata, dándoles forma redonda á unas y á otras largas como croquetas, atándolas con unos paños pequeños, ó sea en forma de galantina. Se fondea bien echándolas un poco de Jerez, y reducido éste, se añade caldo que las cubra lo justo; cuando están cocidas, se hace la misma operación que en las galantinas, pero no se aprietan mucho ni se presan para que queden jugosas por dentro. Cuando están frías se sacan del paño y se cortan las puntas para dejarlas bien iguales.

Se tiene preparada una salsa *chaufroix* oscura, casi fría. Se pinchan con una aguja, se meten en la salsa que las cubra bien por todos lados, y se van colocando en una placa, untada con un poco de aceite refinado para que no se peguen. Cuando está bien frío quedan las perdices relucientes y

con bonita vista. Se decora por encima con trufas, claras de huevos cocidos y yemas. Con estos tres colores se forman unos dibujos muy vistosos.

Se hace una góndola de pan con el escudo de Barcelona, Cádiz, Santander ú otro cualquiera, todo en una pieza, y una vez que tiene consistencia, se frie en manteca bien caliente, hasta darle un color dorado claro; se escurre bien y en la misma manteca bien caliente se frie el escudo para que tome más color. Cuando todo está frío, se decora la góndola con mantequilla de dos ó tres colores. Los cisnes se hacen de estearina, en moldes á propósito; la góndola es tirada por tres cisnes por medio de cintas que llevan en la boca y que se atan en la proa, donde está el escudo. Se colocó un *hatelete* y, formando pirámide, se van colocando las perdices procurando que el adorno esté á la vista. A la cubierta de la góndola se le echa un poco de aspik picado muy fino. En la fuente, en un lado y otro de la góndola, se coloca uno ó dos cangrejos de río, cocidos; se pone un cordón de aspik alrededor de la góndola, y encima de éste los cangrejos. Se colocan en forma de media luna unas cajitas de papel con una codorniz también decorada y con aspik picado; y se concluye haciendo una bordura á la fuente, con pasta.

MELQUIADES BRIZUELA



## Cómo se hacen los polvos de Curry.

Como hemos oído algunas veces que los polvos de Curry indiano son hechos de una hierba llamada Curry de aquellos países, nosotros demostramos lo contrario al darles la receta de cómo se hacen dichos polvos.

En un mortero se juntan todos los siguientes ingredientes:

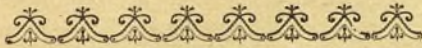


Canela, cayena, clavos de especias, granos de coriandre, cominos, eurenma, chilotas secas, hinojo, jengibre, pimientos y pimienta negra.

Se machaca todo muy bien hasta transformarlos en polvo finísimo; después se dejan secar y se conservan en botellitas, que se tapan herméticamente.

El Curry sirve casi como fundamento de la mayor parte de los platos de la cocina indiana.

IGNACIO DOMENECH



## MENÚ EXPLICADOS

### ALMUERZO

HUEVOS Á LA PRIMAVERA

TRUCHAS Á LA AURORA

CHULETAS DE GAMO, SALSA PRINCESA

KROMESKIS DE PATATAS

FONDOS DE ALCACHOFAS Á LA PROVENSAL

DULCE DE COCINA

PUDING Á LA VIENESA

POSTRES

### COMIDA

BISQUE DE CANGREJO Á LA MALMESBURG

FILETES DE LENGUADOS Á LA FORNARINA  
(PLATO FRÍO)

FILETES DE POLLO Á LA JUANITA

JUDÍAS VERDES Á LA INGLESA

SOLOMILLO ASADO CON BERROS

ENSALADA Á LA FAVORITA

DULCE DE COCINA

SOUFFLÉ MUSELINA

GRAN CREMANT IMPERIAL MOET & CHANDON

POSTRES

I. DOMENECH

## ALMUERZO

### Huevos á la Primavera.

Se escogen huevos bien frescos y se ponen á cocer durante unos diez minutos; pasado dicho tiempo se echan en agua fría y se mondan; luego se corta cada huevo en dos á lo largo y se pasan las yemas por un tamiz de hierro. (Estas yemas y la salsa que más abajo explicamos sirve de relleno á los huevos.)

Póngase á cocer en agua muy abundante media lechuga, un manojo de berros, un calabacín, media escarola, unas hojas de espinacas y una ó dos alcachofas. Cuando dichas legumbres están bien cocidas, se exprimen después de bien escurridas y se pasan por un tamiz. Este puré de legumbres se mezcla con una buena salsa á la crema de bastante cuerpo. Se sazona bien con nuez moscada, manteca de vaca, cayena, etc. Se mezcla parte de dicha salsa con las yemas y se rellenan todos los huecos de los huevos. La salsa restante sirve para salsear el plato.

En el momento de servir se vierte una ligera capa de salsa en el fondo de la fuente; encima se colocan los huevos, cada uno sobre un costrón de pan recién frito. Se salsea el plato de huevos con su salsa, estando un poco más clara, y se sirve siempre muy caliente.—I. D.

### Truchas á la Aurora.

Se limpian bien las truchas, se ponen á cocer al *court-bouillon*, y luego de cocidas se las separa la piel y se colocan en una fuente de gratén.

Se cubren ligeramente con una salsa alemana reducida, por encima se reparten cuatro ó cinco yemas de huevo duras y que estén pasadas por un tamiz. Se rocían con un poco de manteca de vaca y se meten en el horno hasta que tomen un poco de color.

Se guarnece la fuente con *rissoles* de forma muy pequeña rellenas de ostras.

Al mismo tiempo, en salsera, se sirve una buena salsa Aurora que se hace de la manera siguiente:

En una cacerola se hace reducir un cuartillo, poco más ó menos, de *celoute* de pescado, añadiendo durante la reducción una buena cantidad de recortes de setas.

Pasados quince minutos, se agregan unas cucharadas de puré de tomate, pasando luego la salsa por una estameña. Se le adiciona, por último, un buen trozo de manteca de vaca, removiéndola con un batidor y estando bien de sal, queda terminada.—I. D.

### Chuletas de gamo.

Después de haber tenido las chuletas de gamo



en adobo durante cinco ó seis días, se brasean en un plato de saltar con manteca, legumbres cortadas finamente y hierbas aromáticas secas, se tapan y se dejan brasear lentamente; luego se rocían con vino blanco, y, pasados dos ó tres minutos, se mojan con algo de *consommé* y se dejan cocer suavemente has a quedar tiernas, procurando estén muy bien de sal.

Ya en su punto, se retiran de la cocción y se empanan, según costumbre, friéndolas con abundante manteca de cerdo hirviendo, retirándolas con bonito color dorado.

Se colocan en una fuente con una servilleta y se adornan con *papillotes* puestas en los mangos de las chufetas; en el centro de la fuente se coloca un montón de Barros bien frescos, y por todo el alrededor de la fuente con pedazos de limón (un pedazo por cada comensal).

Se sirven al mismo tiempo que se sirven los *Kromeskis* de patatas y la salsa Princesa.—I. D.

#### Salsa á la Princesa.

Se prepara una reducción de vinagre, raifort rallado, nuez moscada, corteza de limón, etc.

Hecha la reducción, se echa dentro de una buena cantidad de salsa blanca; pasados uno ó dos minutos, se pasa esta salsa por una estameña y se pone en un baño maría.

Momentos antes de servir, se bate bien con un batidor y se aumenta con un trozo de manteca de vaca en pedacitos pequeños y perejil picado.—I. D.

#### Kromeskis de patatas.

Pónganse á cocer patatas holandesas cortadas en cuadrillos diminutos, sazónándolas con la sal correspondiente. Después de cocidas se escurren y se mezclan con una poca cantidad de salsa á la bechamela, sazónada con yemas de huevo, nuez moscada y algo de cayena. Una vez queda hecha la mezcla, se retiran y se dejan enfriar bastante.

Se pasan medias obleas blancas por huevo batido, luego se ponen encima de pan rallado extendido sobre la mesa, y en medio de cada oblea se pone una buena cucharada de patatas, que se encierra bien, juntando la oblea y empanándola seguidamente, quedando terminados los *Kromeskis* de patatas después de freirlos bien con manteca de cerdo hirviendo, dándoles bonito color dorado.

Se sirven en fuente con servilleta.—I. D.

#### Fondos de Alcachofas á la Provensal.

Se escogen zanahorias grandes y se cortan los fondos, poniéndolos luego á cocer con agua blanca.

Prepárese un buen puré de cebollas (sanvise), generalmente conocido, se le mezcla alguna yema de huevo y con el mismo se rellenan los

fondos de alcachofas, pintándolos por encima con yema de huevo, poniéndolos luego á dorar en el horno.

En el momento de servir, se cubre el fondo de la fuente con una ligera capa de salsa blanca, colocando encima los fondos de alcachofas.—I. D.

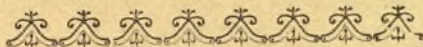
#### pudding á la Vienesá.

En una cacerola se echan 125 gramos de azúcar, trabajado con cuatro yemas de huevo y un cuartillo de leche, vainilla y cuatro hojas de gelatina (cola de pescado).

Se trabaja esta crema sobre fuego regular durante cinco minutos, se retira y se pasa por una estameña; luego se vuelve á echar en la misma cacerola después de estar ésta bien limpia, y se pone encima de nieve picada; se bate con un batidor y se le agrega una copa de nata montada, tres ó cuatro clases de frutas azucaradas, picadas menudisimamente, una copita de Kirsik ó ron y algunos bizcochos picados.

Se vierte el pudding en un molde metido entre nieve

Al servirse se vuelca con cuidado en una fuente con servilleta, y al mismo tiempo y aparte, se sirve una salsa de fresas.—L.



## COMIDA

#### Bisque de Cangrejos á la Malmesburg.

Hágase un bisque de cangrejos usual, llevando como guarnición colas de cangrejos, quenefas muy pequeñas de merluza, langostinos, moluscos y ostras.

De todas estas guarniciones se pone poca cantidad y en partes iguales.—I. D.

#### Filetes de Lenguados á la Fornarina.

Se escogen lenguados frescos y lo más blancos posible. Después de limpios se separan los filetes y se recortan dándoles igual medida. Se lavan con agua fresca y se secan con un paño, sazónándolos luego con sal, zumo de limón, etc.

A los diez minutos justos antes de servirlos se cuecen con leche sazónada con sal y un poco de hierbas aromáticas y nuez moscada.

Prepárese una tartaleta pequeña por cada filete de lenguado, hechas con media pasta de hojaldre. En el momento de servir se rellenan con un *ragout*, compuesto de pequeñísimas quenefas de langosta, champignons, aceitunas y yemas de huevo duro. Dicho *ragout* se salsea con un poco de salsa al vino blanco.

Lo más esencial del plato, ó sea la salsa si-



guiente, debe empezarse á confeccionar al mismo tiempo que se ponen á cocer los filetes de lenguado. En una cacerolita, puesta en un baño maría, se echan 50 gramos de manteca de vaca y tres yemas de huevo. Se bate con un batidor, y al empezar á calentarse la manteca se le adiciona un poco de leche caliente, zumo de limón, pedacitos de manteca de langosta, un poco de curry y pimienta cayena. A medida que aumenta la salsa, se le agrega otra yema. Se aromatiza la salsa con una copa de vino chablis, reducido de antemano. Se bate muy bien, á fin de que resulte finísima, y estando bien de sal, queda terminada esta salsa de gusto nuevo y delicado.

Colóquense las tartaletas rellenas en una fuente con servilleta. Encima de cada tartaleta se coloca un filete de lenguado recién cocido.

Aparte se sirven patatas holandesas, cocidas al vapor, cortadas en forma pequeña y moldeada. Y puesta en salsera se sirve la salsa cuya receta hemos reseñado anteriormente. —I. D.

#### Filetes de Pollo á la Juanita.

Se corian los filetes de pollo, se ponen á cocer en un fondo de cocina blanco, y luego de cocidos y fríos, se les da forma de pequeñas escalopas ovaladas.

Se cubre el fondo de una timbala de metal blanco con buena gelatina de ave que se deja enfriar encima de nieve. Sobre la gelatina se colocan medallones de *foie-gras* natural (un medallón por cada filete de pollo) y encima de los medallones se colocan los citados filetes. Se adornan éstos con hojas de estragón frescas y cocidas de antemano. Se rellena la timbala de gelatina y queda terminado.

Se sirve con el mismo aparato y en las grandes comidas. Dicho aparato se presenta á la mesa colocado sobre un zócalo de nieve.

Este plato ha sido creado en el Savoy Hotel de Londres. —I. D.

#### Judías verdes á la Inglesa.

Se escogen judías verdes de las más tiernas, y después de limpiarlas se cortan en filetes delgadísimos.

Se ponen á cocer en abundante agua hirviendo, procurando sacarlas lo más verdes posible.

A los diez minutos antes de servir las, se saltean con abundante manteca de vaca, sal, un poco de azúcar, perejil picado, etc.

Se echan en una legumbreira y se adornan con pequeños costrones de pan recién fritos. — P.

#### Solomillo asado con berros.

Se escoge un trozo de solomillo del centro, y después de limpio y separados todos los nervios, se mecha con tiritas de tocino, se polvorea de sal y se pone en un plato de saltear, y después de

rociado con manteca de cerdo se mete á asar en el horno muy fuerte, dándole el punto á la inglesa.

Al servirse se corta y se coloca en el centro de una fuente, rociándolo por encima con el jugo bien desengrasado. Se adorna con berros y queda terminado.

Sírvase al mismo tiempo la Ensalada á la Favorita. — P.

#### Ensalada á la Favorita.

Esta ensalada se compone de patatas holandesas nuevas, puntas de espárragos, jamón de York, pepinillos, mayonesa tiroliana y bastantes finas hierbas.

Se cuecen las patatas enteras con la sal correspondiente; luego de cocidas y frías se cortan en rebanadas de igual forma que una moneda de peseta. Se cuecen las puntas de espárragos al natural, etc.

Las puntas de espárragos se sazonan con bastante mayonesa tiroliana, finas hierbas y pimienta Paprika, mezclando dos ó tres cucharadas de gelatina de ave, á fin de que se pueda dar á la ensalada la forma que se quiera.

Se colocan los espárragos en el centro de una ensaladera formando pirámide, y se cubre toda la ensalada con una ligera capa de tiroliana. Se cubre completamente la ensalada con las patatas colocadas pedazo á pedazo, y encima de éstas se vuelve á echar otra ligera capa de tiroliana. Se polvorea toda la ensalada con perejil perifollo y estragón fresco, picado menudamente.

Se adorna toda la ensalada con jamón de York, cortado en dibujos, y pepinillos bien verdes. El fondo de la ensalada se adorna con aspik picado, y encima del aspik se echan dos yemas de huevos duros pasados por el tamiz. — I. D.

#### Soufflé Muselina.

(Proporciones para seis personas.)

Tómese 60 gramos de azúcar, 60 gramos de manteca de vaca, seis yemas de huevo, cuatro claras de huevo y limón raspado.

En una cacerolita sobre el fuego échense las yemas, la manteca y el azúcar, removiéndolo bien con un batidor hasta tomar la consistencia de igual modo que la salsa á la holandesa; entonces se retira del fuego y se añaden las claras de huevo montadas á punto de merengue, aromatizándolo con limón.

Después de untado con manteca de vaca el interior del molde llamado charlota, se le llena hasta la mitad con el *soufflé*, poniéndolo á cocer en el horno dentro de un baño maría.

Cuando el *soufflé* sube el doble de su contenido, queda terminado; y se sirve acompañado de



la siguiente crema: medio cuartillo de leche, 75 gramos de azúcar, tres yemas de huevo, cinco gramos de fécula y algo de limón raspado.

Los soufflés siempre se sirven inmediatamente de sacarlos del horno.—T. O. D.



## Platos españoles.

### Anguila morisca.

Tómese una anguila mediana, sepárese la cabeza y despellejese, luego se destripa y se lava muy bien.

Después de limpiada la anguila se seca con un paño, y á continuación se mecha con tiritas de anchoa y pepinillos; luego se frota con ajo, con mucho cuidado, y se sazona con sal, pimienta y zumo de limón.

Se rolla como una serpiente y se ensarta de parte á parte con una aguja; se ata con bramante para que no se deshaga su bonita forma.

Colóquese la anguila en una cacerola con cebolletas, hierbas aromáticas secas, hierbabuena, jugo de agraz, aceite crudo, clavos de especias y vino de Jerez abundante ó vino blanco. Se tapa la anguila con un papel y se mete en el horno fuerte durante unos veinte minutos aproximadamente. Pasado dicho tiempo, se le quita el bramante y la aguja y se coloca en una hoja grande de papel de barba untada con manteca; se envuelve bien con el papel, de igual modo que las chuletas á la *papillotte*, se tuesta en el horno, y, con el mismo papel, se sirve puesta en fuente con servilleta. El jugo de la anguila se sirve al mismo tiempo en salsera, pasándolo antes por un colador fino.

PUIGCERCÓS

### Chuletas de ternera á la Panchita.

Prepárese las chuletas de ternera á la parrilla y al mismo tiempo hágase la guarnición y salsa siguiente:

En una pequeña cacerola, con manteca de cerdo, se hace rehogar primeramente un poco de cebolleta y cuadros de jamón magro, igual cantidad de ternera asada cortada también en cuadros (ó restos de ave asada), champignons, perejil y perifollo picado finísimamente. Déjese rehogar todo muy bien removiéndolo con una espátula de madera; á los dos ó tres minutos se rocía dicho picadillo con vino de Jerez que se hace reducir un poco, añadiendo luego tres ó cuatro cucharadas de salsa á la española perfectamente pasada por el colador (chino) y un poco de salsa de tomate; por último, se agregan unos pimientos morrones cortados en cuadrillos.

En el momento de servir se colocan las chuletas recién asadas á la parrilla encima de un costrón de pan frito cada una, vertiendo por encima de las mismas toda la salsa guarnición, quedando terminado.

Este plato madrileño tiene mucha aceptación y figura siempre en el repertorio culinario de los cocineros de café.

De la misma forma se pueden preparar entrecotes, beefs-steaks, tournedos, etc.

PUIGCERCÓS

## Platos de huevos.

### Huevos á la Rosita.

Se preparan unas croquetas de patatas especiales de la forma siguiente: Se hacen cocer patatas holandesas con la sal correspondiente, y una vez cocidas, se escurren y se pasan por un tamiz, poniendo debajo una servilleta. A estas patatas se les adiciona un buen trozo de manteca de vaca, dos yemas de huevo, un poco de pimienta y nuez moscada raspada; se amasa bien, á fin de que queden dichos ingredientes bien unidos.

Póngase esta pasta de patatas en una



manga de pastelería. Encima de la mesa se extiende una buena cantidad de pan blanco rallado, y por encima, con la manga, se forman las croquetas, ó sean pequeños montoncitos, á los que se hace un hueco en el medio, á fin de rellenarlos con puré de *foie-gras*; después se tapa el *foie-gras* de cada patata con el mismo puré de patatas. Se empanan con pan rallado, se pasan por el huevo batido y se vuelven á pasar por el pan rallado. Procúrese darles forma redonda, de igual medida que un huevo escalfado, de unos tres centímetros de espesor.

Se hacen los huevos escalfados según costumbre, dos por cada comensal; después de hechos, se redondean, recortando la clara.

Téngase preparada una buena salsa *demi-glacé*, fuertemente aromatizada con vino de Jerez, así como también una garnición de puntas de espárragos verdes, cocidos de antemano y salteados con manteca de vaca, sal y finas hierbas, picadas finísimamente.

Momentos antes de servir los huevos se frien las croquetas con abundante manteca de cerdo hirviendo, retirándolas con bonito color dorado.

Colóquense las croquetas por el alrededor de la fuente, una al lado de otra y de plano, y encima de cada croqueta póngase un huevo escalfado. En el hueco del centro de la fuente se colocan las puntas de espárragos formando pirámide, y se salsean con la *demi-glacé* ajerezada que ya hemos explicado antes.

Por último, se corta un poco de jamón de York cocido, de igual tamaño que granos de arroz y se reparte por encima de los huevos; en forma de lluvia.

Sírvase siempre muy caliente.

I. DOMENECH

#### Tortilla á la indiana.

Se pica una cebolleta y se frie con manteca de vaca; al tomar color se retira y se añade una cucharadita de curry indio y una ó dos cucharadas de salsa á la crema. Déjese cocer suavemente durante tres ó cuatro minutos; luego se retiran y se agregan cinco ó seis huevos batidos.

En una sartén, puesta en el fuego, se echa un pedazo de manteca de vaca, y cuando ésta está caliente se vierten los huevos y se hace una tortilla al estilo de la francesa; al doblarla se rellena el interior de la misma con arroz á la indiana, que se tendrá hecho de antemano, y que se hace del modo siguiente: Lávese un puñado de arroz, y después de secarlo con una servilleta póngase á rehogar en una cacerola con 100 gramos de manteca; remuévase con una cuchara de madera y mójese con *consommé* natural; se echa una cebolleta entera y se sazona de sal.

Una vez el arroz cocido, se retira la cebolla y se aumenta un pedazo de manteca. Pasados dos minutos, queda el arroz á la indiana en disposición de servirse.

Se salsea el fondo de la fuente con salsa de curry clara.

ALFREDO SUZANNE



### Pastelería elegante.

#### Pastel Nougatine.

Es un bizcocho en forma de triángulo, cortado de plano en tres pedazos y vueltos á unir con un buen puré de albaricoques, en el que se habrá mezclado una buena cantidad de crocante (nougat) en polvo.

Por el alrededor se baña con el mismo puré, pegando, además, una buena cantidad de crocante cortado de forma aproximada al tamaño de granos de arroz.

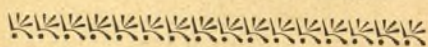


Los bordes del pastel se adornan con crema de manteca fina, y el centro se rellena con una buena capa de jalea de grollas.

Cuando la jalea haya tomado consistencia, se escribe sobre ella con crema de manteca el título del pastel *Nougatine*. Para evitar que el pastel absorba la jalea antes de solidificarse, se debe poner una ligera capa de la misma manteca que se hace la bordura.

Usese la jalea casi fría, á fin de que no se pueda derretir la crema.

T. O. DORET



## Cajas de Chantilly Doria.

Se forman pequeñas cajitas de crocante con tapa, dándoles alguna forma caprichosa y quedando las tapas bastante abiertas.

Se rellenan las cajitas con chantilly aromatizado de vainilla, y se baña la superficie de chantilly con un magnífico fondant de pistachos verdes.

FELIPE MARTÍ DURÁN



## Tostadas Santa Teresa.

Córtense unas rajadas de pan de seis centímetros de largo por cuatro de ancho, que se bañan con un poco de leche, pasándolas en seguida por huevo batido; luego se frien con manteca de cerdo, que esté bien caliente, y cuando toman un bonito color dorado, se escurren y se empapan de azúcar. Se sirven bien calientes y en fuente con servilleta.

FELIPE MARTÍ

## Alegría de Maíz.

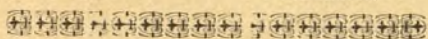
(Dulce americano.)

Escójase maíz del más tierno y échese en una sartén puesta sobre el fuego para que los granos se abran con el calor.

Se echa el maíz dentro de un acaramelado flojo y se une bien, vertiéndolo luego sobre el mármol. Estando caliente se divide en partes pequeñas, dando á cada montoncito de maíz acaramelado alguna forma caprichosa.

Una vez que queda completamente frío, está terminado.

PUIGCERCÓS



## Cruz del Boucau.

(Dulce español.)

Es Boucau un pueblecillo de los Bajos Pirineos, reputado por sus tartas exquisitas llamadas *Cruces*, cuya preparación es la siguiente:

Píquense á cuchillo, hasta quedar reducidas en polvo, 200 gramos de almendras dulces y tres almendras amargas, añadiendo 80 gramos de azúcar y 25 gramos de fécula de patata ó bien harina.

Ya preparada la anterior composición, se hace un bizecocho con ocho yemas de huevo y 200 gramos de azúcar, aromatizado con corteza de limón raspada. Se bate bien con el batidor, y estando suficientemente esponjado, se mezcla á la composición anterior, agregando 250 gramos de manteca de vaca derretida. Se mezcla todo, trabajándolo lo menes posible, y con dicha pasta se llena un molde cuadrado, previamente untado con manteca y harina, como de costumbre. Antes de meter el molde en el horno se cubre la superficie del pastel con una capa de espesor del canto de una peseta, de azúcar glaceado, y con la pun-



ta de un cuchillo se divide en cuatro cuadros hasta la mitad del dulce. A media cocción debe señalarse otra vez la cruz con el cuchillo. Se cuece en horno suave, dándole una hora de cocción.

T. O. DORET

## HELADOS

### Bomba Coppelia.

Camisar un molde bomba con helado de cerezas; llenar la mitad del molde con crema (plombière al Kirsch); poner en el centro cerezas algo azucaradas y cortadas en pedazos, y se acaba de llenar el molde con el mismo helado plombière; se tapa herméticamente y se entierra entre la nieve.

Al servirlo se separa del molde y se coloca en fuente con servilleta, decorándolo con helado de vainilla.

El helado plombière es de vainilla mezclando frutas azucaradas, picadas y embebidas de kirsch.

PEDRO LACAM

### Helado Mousse á la española.

Se hace un helado de crema de chocolate y otro de crema aromatizada con canela; se colocan estos helados en capas alternativamente en un molde cuadrado. Se tapa herméticamente, y, pasadas dos horas, se coloca en una fuente. Se decora con chantilly helado y se polvorea todo el helado con avellanas tostadas y pedacitos de chocolate del tamaño de granos de arroz.

PUIGERCÓS

## FALSIFICACIONES

### Aceites de oliva.

Los aceites de oliva se falsifican con frecuencia. Uno de los medios fáciles para reconocer la pureza del aceite de oliva consiste en verter en 8

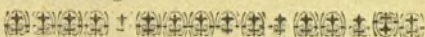
gramos de aceite 2 gramos de ácido crómico á  $\frac{1}{8}$ . Dejarlo reposar durante veinticuatro horas, y si el aceite es puro, la mezcla resulta limpida; pero si se torna algo ó mucho opaco, es que el aceite está más ó menos falsificado.

El aceite de oliva es comúnmente falsificado por los aceites de *adormidera*, de *sésamo*, de nabo, de cacahuete y de algodón.

*Medio fácil.*—Viértase en una botella 10 gramos de ácido azótico, un gramo de azúcar polvorizado y 10 gramos de aceite. Agítese un momento y déjese reposar. Si el aceite es puro no se produce ningún cambio; pero si es falsificado por aceites de sésamo ó de calabacera, se torna de color rosa; y si es falsificado por aceites de cacahuetes, se torna rojo.

Otro medio de reconocer si el aceite de oliva contiene aceite de clavelina, consiste en que éste es más viscoso que el aceite de oliva puro.

*Para reconocer el aceite de algodón.*—Se disuelven 10 gramos de aceite en 10 gramos de alcohol; se decanta y se hace evaporar el alcohol. al evaporarse deja por residuo los ácidos grasientos que quita al aceite. Póngase el residuo en un baño maría con un centímetro cúbico de azotato de plata líquido y agua destilada. Hágase hervir durante algunos minutos y se notará que las grasas de algodón suben á la superficie coloreadas de negro.



## SECCIÓN DE CONSERVAS

**Mermelada de albaricoques.**—Tómense albaricoques bien maduros, se les quita el hueso y se cortan en varios trozos, poniéndolos en una caldera con un peso igual de azúcar. Después de un cuarto de hora de cocción suele estar terminado, asegurándose de ello si el azúcar queda hilado. Se retira la mermelada del fuego y se echa en pots, después de haber adicionado algunas almendras.

Se puede emplear una cantidad de azúcar inferior al peso de las frutas (500 gramos de azúcar por kilogramo de fruta), pero entonces la cocción debe durar cuarenta y cinco minutos por lo menos.

**Mermelada de prunas.**—Se prepara del mismo modo que la mermelada Reina Claudia, ó de mirabellas.

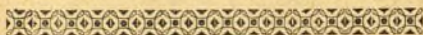
Se separan las frutas en dos para sacarles los huesos, y se cuecen con 500 gramos de azúcar por kilogramo de fruta.

**Confitura de peras.**—Se escogen peras tiernas y maduras, se cortan en dos, se les quita el corazón y se colocan en una terrina por capas, sepa-



rando cada capa de peras con otra de azúcar. Se les deja macerar durante veinticuatro horas. Luego se cuecen en una caldera, removiéndolo constantemente.

Se emplean 600 gramos de azúcar por kilogramo de fruta.



## Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

La costumbre que tenían nuestros abuelos de cantar después de los postres, apenas existe en nuestros días. No podemos decir hasta qué punto podía influir en la sociedad dicha costumbre; pero reconocemos que proporcionaba ratos agradables, manifestándose la alegría con toda su efusión.

Aun cuando en las reuniones no se encontrase más que algún *coptero* mediano, la fiesta tomaba una animación singular.

En provincias y en familia todavía se conserva dicha tradición. Por poco que los comensales ó invitados á la reunión sepan cantar, no pueden excusarse y en su turno deben cantar aun cuando adviertan que no saben; pero siempre sin hacerse rogar demasiado. Si se tiene buena voz y el que posee las cualidades de cantor reconoce que puede causar placer en el público, es inútil que pida indulgencia, más aún, resulta ridículo.

Los brindis acompañados de discursos no se usan más que en los banquetes de corporaciones ó de partidos. En una comida privada se dan muy pocos brindis, y generalmente á la dueña de la casa se dirige el primero que suele proponerlo, el principal invitado, el de más edad ó el más notable.

Para proponer un brindis se debe levantar el ejecutante á medias y teniendo el vaso en la mano, decir: Propongo señores beber á la salud de H...

Una vez la proposición hecha, los invitados imitan al que ha hecho la proposición, y hacen chocar los vasos entre ellos, ó bien beben al mismo tiempo.

La persona que ha propuesto el brindis debe dar las gracias inmediatamente por la atención que le han dispensado.

También se suele beber por la salud de las personas ausentes.

La moderación en los alimentos como en las bebidas es indispensable en todo invitado; pues ponerse á la mesa para atragantarse es testimonio de bestialidad.

Se permite felicitar á la dueña de la casa por la presentación de los platos y licores; pero no deben degenerarse esas manifestaciones con énfasis gastronómico.

El hombre razonador debe contentarse con un poco de vino, pues «Bebiendo moderadamente, dice el eclesiástico, no se tiene sueño agitado: no se siente ningún dolor. El vino bebido con moderación da actividad al espíritu, alegra el corazón y fortifica el cuerpo; mientras que la embriaguez produce el desequilibrio mental, fomenta la cólera, ocasiona la amargura en el alma, inspira la audacia, hace caer en la insensatez, abate las fuerzas y provoca la efusión de la sangre.»

El hombre sobrio, por el contrario, tiene sueño apacible, duerme toda la noche y goza su alma de dulce tranquilidad.

Comer sin necesidad es propio de un goloso. La sobriedad es el medio más eficaz para conservar las fuerzas físicas y morales en buen estado.

Se dice que un rey de Persia llamó á su corte á un médico muy hábil. Este al llegar preguntó de cómo vivían en el reino.—Nosotros no comemos, le contestaron, más que cuando tenemos apetito; pero sin satisfacerlo completamente—. En ese caso, replicó el médico, no tengo nada que hacer aquí.

Sully, ministro de Enrique IV, tenía la costumbre de ofrecer á sus invitados los platos más sencillos, por lo que muchas veces le dirigian reproches, á los que él contestaba: «Si los convidados son moderados tienen lo suficiente; si no lo son para nada me sirve su compañía.»

J. S. R.

(Se continuará.)



## LOS INVASORES

Vilos entrar por asalto en sus nuevas posesiones valiéndose de la astucia innata en los roedores.

¡Cólera! ¡peste! gritaron los higienistas entonces; mas despreciando la vida los más valientes ratones, atacaron los palacios por varios títulos nobles, y las moradas humildes fueron violadas de noche.

En vano tapa el casero las paredes que se rompen, que nuevas brechas se forman en numerosos rincones;



el ejército valiente  
sus escuadrones no rompe  
y á todo Madrid conquista  
arrollando cuanto estorbe.

Son astutos japoneses  
que aparecen de improviso  
en nuestras habitaciones  
y saquean los manjares,  
que ricamente se comen,  
sin percatarse siquiera  
si el robado es rico ó pobre.

¡Los centinelas gatunos  
se van tornando más torpes!  
¡Están hechos buenos maulas!  
¿O es que despiden odores  
que distinguen los nipones!

Mas ¡ay Dios! ¡que gentecilla!  
exclamo todas las noches  
molestadó á cada instante  
por el ric... rac... cuando roen.

De mi cuarto á la cocina  
hay doce metros, señores,  
y es un campo de agramante  
al dar el reloj las doce.

En clavos se cuelga todo  
por salvar las provisiones,  
no dejando para pasto  
ni los residuos del postre  
para sitiárlas por hambre;  
mas llegada media noche  
no hay pared bastante lisa  
que para trepar estorbe,  
tienen uñas suficientes  
y se agarran no sé dónde,  
lo que es cierto y patente  
es que todo se lo comen;  
sólo en destapar el vino  
he notado que andan torpes;  
pues si no valiente juerga  
se echaban todas las noches.

Mas todo cansa en la vida  
y mucho más que nos roben,  
por lo que tuve que verme  
la cara con los ratones.

Sali á tientas de mi alcoba  
sin luz por los corredores,  
con una escoba en la mano,  
mi camisa y mis calzones;  
y al llegar á la cocina  
me recomiendo á los dioses  
y haciendo girar la llave  
hago surgir resplandores.

Mis ojos se abren de espanto  
al verlas que astutas corren  
y cruzan como centellas  
las ratas por escuadrones.

Mientras levanto la escoba  
tantas veces como golpes,  
lleno de rabia contemplo  
la retirada sin orden,  
pero digna de la historia  
del general Jenefonte.

Por lo que al día siguiente  
sin mediar explicaciones  
¡abur! le dije al portero  
hoy el contrato se rompe,  
pues voy en busca de casa  
huyendo de los ladrones;  
mas si el casero se entera  
por esta crónica noble  
cuidará más de su casa  
por las sencillas razones:  
que si molestias alquila  
justo que molestias cobre.

*Dorvasal.*

## Los incurables.

Era el doctor Libenitz originario de Finlandia, una de las más antiguas provincias de Suecia, que más tarde pasó á formar parte del imperio moscovita. A los veintidós años ya era médico distinguido por sus servicios prestados durante una epidemia. Luego pasó á formar parte de largas expediciones, que le dieron mucha experiencia y renombre. No había para él secretos en la botánica y conocía la virtud de todas las plantas. Joven aún, y ávido de fortuna, dejó su patria é instalóse en la naciente ciudad de San Francisco (California), donde tenía un pariente que le había aconsejado fijase allí su residencia, con la seguridad de que no pasaría mucho tiempo sin que hubiese conseguido envidiable fortuna. En efecto, ocho años después de su instalación contaba el joven doctor con una clientela tan numerosa, que no bastaban cuatro ayudantes que á sus órdenes tenía. Su fortuna fué aumentando de tal modo, que en poco tiempo llegó á ser uno de los más ricos de California. Luego, no queriendo tener su capital



inactivo, empleóle en acciones de minas, carreteras y varias industrias que, á medida que iban progresando, doblaban y redoblaban el capital. En su temprana edad había perdido sus padres, y su tía, viuda de un distinguido marino, sin hijos, se había encargado de su educación; pero ya siendo doctor, tuvo el consuelo de verla morir en sus brazos de una enfermedad incurable, pues que el cáncer entonces no tenía remedio.

Un día el doctor sintióse enfermo, al parecer, de poca gravedad; sus ayudantes fueron sorprendidos al notar ciertos síntomas que el mismo enfermo sentía y les explicaba con toda la calma, como Sócrates, muriendo con su lucidez de espíritu, exhortaba á sus discípulos. Quizá el cansancio de su laboriosa carrera había minado su constitución endeble; quizá una enfermedad traidora se había alojado en su cuerpo. Lo cierto es que, después de dos semanas, cuando ya pudo levantarse de la cama, dijo con tono solemne á sus discípulos que se retiraba de su carrera, pues desde entonces pertenecía á la clase de enfermos incurables.

La noticia conmovió á todos cuantos le conocían, recibiendo una infinidad de cartas cariñosas de enfermos que por él habían sido curados y de otros que, á pesar de ser incurables, le debían la prolongación de sus existencias.

De San Francisco pasóse á Calcuta, después de largo viaje, pensando hallar mejor reposo en aquella apartada región de la India.

Médico, y comprendiendo que su enfermedad se agravaba y, por tanto, inútil guardar su inmensa fortuna, que seguramente debía ir á parar en manos de pacientes desconocidos, pensó fundar una Asociación con que atender á los necesi-

tados de la asistencia médica. Fundó un hospital flotante para enfermos incurables en donde se les daba todos los gustos que humanamente pueden alcanzar los mortales. Pero sea que sus ideas cambiaban de rumbo, sea que la enfermedad hacía estragos en su corazón, empezó á sustentar ideas extravagantes. Un día pasó la visita á sus enfermos y notó que una fiebre desconocida se había apoderado de sus pensionados y que apenas podían sobrevivir á ella los atacados. Reunió á todos los enfermos y manifestóles que iba á intentar el último esfuerzo para librarlos de la peste. Una mañana el hospital flotante, remolcado por varios vaporcillos, se perdió de vista en la inmensidad del Mar Índico, sin que volviera á reaparecer nunca más en las costas de Calcuta y, seguramente, en parte alguna.

Muchos años pasaron sin que nadie pudiera dar razón del hospital flotante y sus moradores. Por fin, la Providencia quiso que un día se encontrase un tubo de cristal en el estómago de un ballenato muerto diez años después del suceso acaecido. Los papeles que habían sido hallados dentro de un doble tubo de cristal fueron tratados por energicos reactivos y pronto se pudo leer la relación siguiente:

«Hoy, día 10 de Agosto, doy fe, yo doctor Liebenitz, propietario y médico del vapor Hospital de incurables, de haber salido de Calcuta con toda la tripulación de apestados á quienes la vida no era más que un estorbo, y habiendo llegado á los 36 grados de latitud y reunidos todos, hemos suscrito la muerte, cuyas firmas estampamos al pie.» Seguían las firmas de unos ochenta individuos. Luego en otro papel se relataba lo siguiente:

«Hemos llegado al fin de nuestra jornada y lo hemos festejado grandemente.



El mar alborotado y la tempestad rugiendo favorecen nuestro plan de suicidio. El hospital engalanado con sus mejores banderas, las luces de bengala semejando un incendio en medio del mar y del espacio obscuro, alumbrado de vez en cuando por las centellas como chispas de fuegos artificiales, dan un espectáculo en medio de la inmensidad, grandioso é imponente.»

«Bajo los toldos, las mesas, los platos, vasos y botellas fijos en sus huecos, apenas bailotean con el continuo y brusco vaivén de las olas. Los manjares más exquisitos, comprenden el menú de nuestra última cena; los ponches pronto van á elevar sus llamas hacia el cielo. Los peces también tendrán su fiesta y su banquete; pero que esperen, que nos dejen disfrutar al menos lo sublime del espectáculo. Los que sentían dolores han sido picados de morfina. Todos sienten por igual que van á entrar en el seno de la paz, que el largo tormento de la vida se va á acabar en la más grata orgía. Van á ser escanciadas las botellas de los más exquisitos vinos del mundo; al menos que la eternidad nos vea entrar beodos por sus puertas, ya que nuestra borrachera tiene excusa. Yo, yo solo en mi bote contemplaré desde cerca el fin de tanto dolor, y luego la cicuta y la pistola se encargarán de mí.»

«Adiós, hermanos en el dolor, mi suerte es mejor que la vuestra. Rogad por nosotros por si acaso Dios nos toma cuenta de nuestros actos. ¿Qué oigo? Son mis incurables; cuentan sus últimos chascarrillos, pues rien á mandíbula batiente. Sus rostros lívidos toman tintes colorados; parece que sangre nueva afluye en sus cuerpos; es el último flujo, la última chispa de felicidad que se extinguirá con la muerte, puesto que han de morir gozando. Dulce ha de ser el estertor de los moribundos, por-

que el último sorbo será el principio del sueño eterno. No son para nosotros las nubes que se abren vomitando fuego, avisos de la cólera divina, sino gratas correspondencias que nos hacen más sublime el camino de la eternidad. ¡Adiós, adiós! compañeros. El barco se hunde envuelto entre llamas; ni un grito se oye. Ya pasaron todos á mejor vida. Ahora á mí me toca. Venga la cicuta y mi pistola cargada. Y tú, tubo de cristal precioso, lleva cuidadosamente estas mis impresiones á mis hermanos para que sepan que hemos acabado de sufrir.»

Inútil es describir la escena que seguramente nadie podría relatar tan bien como el Dr. Liebenitz, autor y protagonista; pero que, por lo que se desprende, la cicuta, la pistola y el agua responderían á los deseos del suicida.

J. SALVADOR

## CARTA Á MI AMIGO X

Contesto á la tuya  
siempre presuroso:  
He visto á la Pura  
y al pobre Isidoro,  
que olvida la injuria  
que le echaste al rostro  
sin culpa ninguna.

Ella su decoro  
guarda con dulzura,  
y llena de gozo  
su cara se muda  
si yo le respondo  
lo que es tu locura.

Vuelve, vuelve pronto,  
pues tu ausencia injusta  
va minando todo  
el humor de Pura.

Serías muy tonto,  
es hora oportuna,  
ó eres muy bolo  
sin provecho nunca.

Sé que hace poco  
heredó fortuna  
de un tío gotoso  
que tuvo en Prusia,

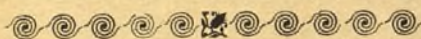


dejando un tesoro  
que momio resulta.

Si te haces el bobo,  
quizá por astucia,  
y yo me la como,  
no me llames trucha,  
que es bocado de oro  
y en todo vislumbra;  
y así andan los osos  
detrás de la Pura

Conque eso ó el otro:  
miseria ó fortuna.  
Si me das el momio,  
yo rompo la pluma.

*Dorsasal.*



## Recetas útiles.

**ACIDO FÉNICO.**—Se puede refrescar la piel y curar las erupciones, agregando algunas gotas de ácido fénico en el agua del baño. Muy á menudo, después de dos ó tres aplicaciones de dicho género, los granos desaparecen enteramente. Se puede evitar el olor más ó menos incómodo del ácido fénico, empleando un agua de perfumería.

**TELA CIRADA Ó LIOLEUM.**—Se conserva una bonita apariencia á la tela lavándola una vez cada mes con leche cuajada y agua en partes iguales. Frótese también cada tres meses con aceite de lino hervido. Póngase muy poco de aceite en una franela y se frota bien, y luego puliméntese con un pedazo de seda.

**MODO DE LIMPIAR LAS BOTELLAS.**—Se limpian las botellas de medicina ú otras, procediéndose de la manera siguiente: Llénense las botellas de ceniza y pónganse en un recipiente lleno de agua fría. Póngase el recipiente sobre el fuego y déjese calentar el agua suavemente, y luego déjese hervir durante una hora. Pasado dicho tiempo, se retira el recipiente del fuego y se deja enfriar sin retirar del mismo las

botellas. Luego, se lavan las botellas con un buen jabonaje, y se pasan por agua fresca hasta que queden bien transparentes y limpias.

**CEPILLOS PARA EL CABELLO.**—Se pueden limpiar los cepillos para el cabello, limpiándolos con agua tibia, adicionada de sal sosa ó de amoniaco. Mójense los cepillos, evitando mojar la madera y el mango, hasta que queden completamente limpios; luego se pasan por agua fría.

**LIMPIEZA DE ENCAJES DE ORO Ó PLATA.** Dispóngase el encaje sobre un tapiz de lana ó sobre lienzo, y cepíllense bien para quitarles todo el polvo. Luego se quema alún en pedazos hasta quedar reducido á polvo, que se pasa por un matiz fino. Frótese el encaje con un cepillo mojado en el polvo de alún, y el encaje tomará su primitivo brillante, si no es demasiado usado.



## Correspondencia administrativa.

C. Ch., Bilbao.—Hemos publicado un trabajo parecido al suyo; puede usted verlo en el número 3 de nuestra Revista. Trataremos de complacerle en otra ocasión.

J. M., Barcelona.—Su trabajo nos ha gustado y probablemente lo publicaremos en el próximo número 8.

V. Ll., Valencia.—Nosotros no formamos parte de una sociedad determinada, y todas las del arte culinario encontrarán igual acogida. Muchas gracias; veremos de publicar su trabajillo, aun cuando hayamos de hacer mutilaciones.

Ch. M., San Sebastián.—Eso que usted nos pide lo encontrará en el libro *Sartén y Pluma*, de Melquiades Brizuela, que reside en Cádiz, siendo jefe de la Compañía Transatlántica. Le doy esos en formas por si acaso no lo encuentra en esa, por ser un libro que vale 45 pesetas.

P. G., Valladolid.—La salsa que usted nos pide la daremos en el próximo número.

Ch. L., Tetuán.—No tenemos corresponzal, pero hay algunas personas que se interesan por nuestra Revista, que se encargarán de la propaganda. En todo caso, si debiéramos de fijar carteles, lo tendremos en cuenta.

L. M., Sevilla.—Preferimos nos mande el importe en sellos de correo, pero también puede hacerlo por el Giro Mutuo.

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dup.º