

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.

Crónica culinaria.

Los verdaderos amantes del arte culinario, los que en el ingrato horno se han revelado artistas, están de enhorabuena.

Los moldes estrechos de los espíritus rutinarios han de ensancharse; ya que no les es posible sentir la belleza de las propias creaciones, han de reconocer la utilidad, cuando menos, de las creaciones ajenas. La obra de regeneración no es la obra de uno solo, es la de todos los individuos que de ello sienten aspiraciones.

Si una chispa fecundadora brota de la coniza, no hay que dejarla apagar, hay que aplicarle el carbón, es decir, emplear todos los medios para que no se extinga.

Vemos que dentro de un régimen (por ejemplo, en Francia) la autonomía de los gremios reporta provechosos resultados. ¿En dónde y en qué Parlamento se pueden defender los intereses comunes de un arte ú oficio? En ninguna parte mejor que en la Revista, que representa el templo, la casa propia, donde se discenten ó se proponen los intereses de la familia, sin que la frialdad indiferente de los ajenos, entibie las mútuas aspiraciones de los verdaderamente interesados.

Extended vuestra mirada un poco más allá de la cordillera de los Pirineos y ved en el inmenso espejo de la civilización cómo se refleja todo lo que á *Arte culinario* se refiere. Su importancia la encontraréis en las exposiciones que de cuando en cuando se organizan con la ayuda del Gobierno. Si pasáis por cerca del mercado central, de París, leeréis en una tableta: *Calle de Culina*. Vedlo, pues, cómo tenéis el derecho de ser célebres. Un plato de comida, una máquina, una idea entran, en más ó menos grado, á formar parte de la evolución del progreso. Instruiros, os dice la civilización, pues un día llegaréis á ser los médicos indirectos de la familia. ¿Y por qué no? Vosotros llegaréis á fundar la *Escuela del Arte culinario*, donde aprenderéis á conocer las cantidades de ácidos que contienen las plantas y substancias alimenticias, y con esa base condimentaréis platos para los enfermos, débiles ó robustos. ¿Por qué no habríais de estudiar el medio de reconocer la falsificación de las substancias alimenticias? A vosotros os toca fomentar la higiene interna, y por ende la salud, el bienestar y el desarrollo del individuo.

Una nutrición bien adecuada al cuerpo

de cada uno, desarrolla, fecunda los glóbulos sanos, ocupando las células que á su empuje abandonan los agentes externos, portadores de miles de enfermedades que azotan á la humanidad.

No creo que fuera muy atrevido afirmar que el carácter humano se puede reformar con arreglo de la nutrición, ya que pueden desaparecer un sinnúmero de causas que contribuyen á desarrollar diversas enfermedades nerviosas, y éstas, sobre todo, son las que más alteran el carácter de los individuos.

No pretendo transformar esta crónica en un artículo de higiene, y sólo si hacer entrever la importancia del *Arte culinario*, llamado por el tiempo á ser objeto de estudio constante, digno de ser fomentado y apoyado por los Gobiernos de todas las naciones, ya que los cocineros llegarán, ó debieran llegar á ser los heraldos de las razas sanas y fuertes.

Tanto en las casas particulares, como en hoteles y en restaurants, se deben desear aptitudes en sus respectivos cocineros, que sean suficiente garantía para la buena confección de las substancias nutritivas.

En nuestra tarea de fomentar el estudio del *Arte culinario*, no dejamos de comprender que los que no tienen cariño al arte citado, pesado les fuera entretener su atención en el estudio de las recetas de cocina, aun cuando procuremos sean lo más interesantes posible, y por eso hemos introducido la parte literaria, para que no dejen de sus manos la Revista, pues poco á poco se irán acostumbrando á prestar más atención á lo que realmente les concierne, ya que la literatura es lo menos importante en las páginas de nuestra Revista.

No quiero concluir esta crónica sin dar las gracias á todos aquellos que desde el

comienzo de nuestra publicación no han cesado de infundirnos alientos para llevar la empresa adelante y despertar quizá, en corto espacio de tiempo, la apatía que reina entre muchos colegas en el arte que nos ocupa; pero que en justicia se nota en la mayor parte de los elementos que forman la sociedad española.

Nosotros hemos levantado la chispa y procuraremos con nuestro soplo no dejarla apagar. A nuestros compañeros toca secundarnos, ya que no regateamos nuestros esfuerzos.

Quiera el destino que nuestra Revista alcance muchos años de vida para poder realizar proyectos que sustentamos y que seguramente han de transformar el arte culinario español en beneficio de todo el mundo.



PASTEL RUSO

Proporciones para ocho personas.

En un mortero se machacan 100 gramos de almendras (mondadas) y 100 gramos de azúcar con muy poca leche. Cuando quede bien transformado en pasta se aromatiza de vainilla, añadiendo á continuación 15 gramos de goma arábiga en polvo.

Trabájese bien la pasta en el mortero, hasta quedar ligada lo más finamente posible. Luego prepárese un merengue con ocho claras de huevo y 100 gramos de azúcar en polvo. Mézclase poco á poco la pasta con el merengue; y una vez mezclado se reparte la pasta en placas con papeles, procurando que una vez extendida la pasta tenga la misma un centímetro y medio de espesor.

Se pone á cocer al horno muy suave retirándolo luego de cocido (seco), se deja

enfriar y se despega del papel con mucho cuidado.

Prepárese una crema de manteca de avellana del modo siguiente:

Póngase en el fuego un pequeño perol y échese en el mismo medio cuartillo de agua y 150 gramos de azúcar; al empezar á hervir se espuma y se retira en seguida, dejándolo enfriar completamente. Luego agréguese cuatro yemas de huevo y se pone en el fuego y se remueve con un batidor hasta que empieza á hervir, retirándolo entonces y se deja enfriar; se mezcla en pequeñas cantidades 250 gramos de manteca de vaca con ayuda del batidor hasta el final de la operación; y, por último, añádanse 100 gramos de avellanas tostadas y machacadas finamente; luego se aromatiza dicha mezcla con vainilla.

Ya quedan preparadas las dos partes fundamentales de este dulce.

Se rellena por capas el pastel, colocando primeramente el merengue, y encima de este una capa de manteca de avellana de un centímetro de espesor que se cubre con una plancha de merengue, luego otra capa de manteca que alterna con el merengue tres ó cuatro veces.

Ya relleno el pastel, se cubre por encima y lados con una capa finísima de la misma manteca. Por los lados se pegan pedacitos diminutos de almendras tostadas. Se polvorea por encima con azúcar glaseado y chocolate bien raspado.

Se decoran los bordes del pastel con crema de manteca, y, en el mismo centro, se inscribe con la misma manteca el título del dulce «Ruso», quedando terminado.

Dicho pastel puede servirse cortado en partes de cinco ó seis centímetros cuadrados.

Esta creación es digna de figurar entre las mejores de la pastelería moderna.

T. O. DOSET.

Codornices á la Clementina.

Se escogen codornices que sean frescas y bonitas, se despluman y se vacían, y una vez limpias se deshuesan por completo, dejando solamente los huesos que sostienen las patas; á continuación se rellenan con puré de *foie-gras* y tiritas de trufas; una vez rellenadas se las da su forma natural, haciéndolo con delicadeza. Se envuelve cada codorniz en un pedazo de tela de hilo, atándolo con bramante. Esta última operación impide que se abran las codornices al cocerse.

Se cuecen en una cacerola, cubriéndolas de excelente *consommé*, añadiendo dos copas de Jerez, hojas de estragón, tomillo, laurel, pimienta en grano, un poco de apio y zanahoria; se dejan hervir durante una hora; pasado dicho tiempo, se separan las codornices del caldo y se dejan enfriar completamente; una vez frías se las despoja de la tela y del bramante.

Con el caldo se forma una excelente gelatina de la siguiente manera: Se pasa por un colador el caldo de las codornices, que se echa en una cacerola limpia; se desengrasa bien y se añade un poco de carne cruda picada, una clara de huevo, un poco de Jerez y hierbas finas; se bate bien en frío y, cuando empieza á hacer espuma, se pone sobre el fuego sin dejar de remover la gelatina. Antes de empezar á hervir debe echarse un poco de agua fría por encima y retirar un poco la cacerola del fuego fuerte. Se hierve estando muy bien clarificado, añadiendo hojas de gelatina. Después de haberlo dejado hervir durante hora y media, se pasa por una servilleta y, estando bien de sal, se deja enfriar.

Hágase un poco de *mousse* de jamón,

para tener hecho todo el conjunto del plato frío. Se escoge un buen trozo de jamón de Trévez, se cuece y se machaca en un mortero.

Una vez que el jamón queda hecho pasta se pasa por un tamiz de hierro; luego de pasado se ceba en una cacerola y se sazona con buena cantidad de nata montada, un poco de pimienta en polvo y una regular cantidad de gelatina en líquido. Se unen bien dichos ingredientes y queda terminada la *mousse* de jamón.

Se escoge un aparato de metal blanco ó de plata de forma redonda y honda, y en el fondo se coloca la *mousse* de jamón. Se pone dicho aparato encima de hielo picado y, cuando está completamente frío, se colocan las codornices con la pechuga hacia arriba. Se decoran con pedacitos de trufa, lengua á la escarlata y hojas de estragón fresco. Una vez decoradas se bañan con un poco de la gelatina brillante que ya hemos indicado, estando fría.

Si se tiene la completa seguridad de que no se mueve el adorno, se añade más gelatina en líquido hasta cubrir las codornices por completo. Se pone este plato encima con bastante nieve picada y, una vez completamente enfriado, queda terminado.

En el momento de servir se seca bien el aparato y se coloca en una fuente con servilleta planchada.

Como se sirve con el mismo aparato debe procurarse que tenga buena presentación.

La persona que confeccione este bonito plato frío, y lo confeccione bien, tenemos la completa seguridad que lo repetirá muchas veces.

Beefteak al Consulado.

Son de pequeños filetes hechos á la francesa, colocados encima de unas lonjas

de *foie-gras* y además unas ruedas (del tamaño de un duro) de lengua á la escarlata, y encima ligeramente salsado con un poco de jugo, reducido con vino Madeira. Se sirve todo bien caliente.

(De Sartén y Pluma).

Langosta á la Normanda.

Después de cocida se desprende la cola del resto del cuerpo; se saca con cuidado para que quede bien entera sin estropear la cola, ó sea el interior de esta; se corta en ruedas de un centímetro de gruesas quitándoles siempre la tripilla, y se sazonan con un poquito de sal fina, pasándolas ligeramente por mantequilla. Se van colocando las ruedas en una fuente redonda en forma de corona. Diez minutos antes de servir las, se pone en el horno suave, y, en el momento de servir, se le agrega una buena guarnición normanda salpicada con un poco de perejil picado por encima y unos costrones de pan en forma de media circunferencia del tamaño de un duro, y de medio centímetro de grueso. Se salsea ligeramente con la misma salsa por encima de las ruedas de la langosta. Los costrones se ponen siempre después de salsear.

MELQUIADES BRIZUELA.

Frígoles negros á la Chilena.

(PLATO AMERICANO)

Se ponen á cocer frígoles negros después de haberlos lavado con varias aguas; se cuecen con abundante agua y se sazonan con zanahoria, nabo y un ramillete atado

de hierbas aromáticas, tales como son: to-millo, laurel y orégano; la sal correspondiente, etc.

Ya cocidos los frígoles se escurren y se pasan por un tamiz.

Póngase una sartén en el fuego con un buen trozo de manteca de vaca con la que se frie el puré de frígoles hasta quedar bastante reducido; se le añade queso de Parma y cayena. Cuando el puré empieza á tostarse se retira y se pone en el centro de una fuente, adornando el alrededor con plátanos fritos.

Puede servirse con plátanos, adornándolo entonces con costrones de pan frito.

IGNACIO DOMENECH.



Bizos á la Polonesa.

En una cazuela ú olla de barro se echan 150 gramos de *choucroute*, 150 gramos de tocino fresco de la parte del pecho que esté de antemano cocido durante media hora con agua, un pato medio asado, un buen pedazo de salchichón, 300 gramos de cadera de vaca y dos gramos de cominos.

Las carnes al echarlas en la olla deben cortarse en pedazos regulares. Se llena completamente de caldo ó agua y la sal correspondiente; se tapa y se mete en el horno fuerte durante hora y media.

Se sirve en el mismo aparato y en el almuerzo.



MENÚ EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS AL PLATO Á LO DUQUÉSITO.

LANGOSTINOS CON MAYONESA TIROLIANA.

CHULETAS DE TERNERA Á LA MALAGUENA.

PATATAS-MACAIRE.

FONDOS DE ALCACHOFAS Á LA PÉTROUNA.

DULCE DE COCINA.

PUDDING Á LA REAL.

POSTRES.

COMIDA

CONSOMMÉ DE AVE MERCEDES.

TURBOT Á LA NORINA.

TOURNEDOS Á LA RÍVOLI.

ESPÁRRAGOS SALSA Á LA MOUSSELINE.

POLLOS ASADOS CON BERROS.

ENSALADA-VALLESPÍR.

DULCE DE COCINA.

BIZCOCHO-ROSITA.

POSTRES.

ALMUERZO

Huevos al plato á lo Duquesito.

Se preparan los huevos al plato como de costumbre, y se adornan con una guarnición de champignons frescos, grandes é iguales; se vacían y se asan á la parrilla con mucho cuidado, sazónándolos de sal. Después de asados se rellenan de una pequeña cantidad de raifort rallado.

Se salsea el plato de huevos con salsa á la Chateaubriand y queda terminado.—S. M.

Langostinos con Mayonesa Tiroliana.

Se hacen cocer los langostinos, se dejan enfriar y se mondan, colocándolos artísticamente en una fuente con servilleta. Se adorna el plato con huevos duros, pepinillos y hojas de perejil fresco.

Aparte se sirve la mayonesa Tiroliana, que se compone mezclando puré de tomate á la mayonesa, cayena y perifollo picado.—I. D.

Chuletas de Ternera á la Malagueña.

Se escogen chuletas de ternera fina, se limpian muy bien, se sazonan de sal y se saltean con manteca de cerdo.

Prepárese una buena guarnición de morillas salteadas á la andaluza.

Se colocan las chuletas en una placa, y encima de cada chuleta, por una cara solamente, se pone una buena cantidad de morillas salteadas; se cubren con miga de pan blanco rallado y se rocían con un poco de zumo de limón y manteca de vaca. Se gratinan al horno durante unos cinco minutos.

Se coloca cada chuleta encima de un costrón de pan recién frito. Los mangos de las chuletas deben ir adornados con *papillots* de papel. Se rocían las chuletas con un poco de jugo y queda terminado el plato.—I. D.

Patatas-Macaire.

Son de igual forma que las patatas *Anna*, diferenciándose en que, dentro de las mismas, llevan un salpicón compuesto de jamón de York, finas hierbas y queso de gruyer rallado.

Se meten en el horno, y al sacarlas para ponerlas en una fuente, se cubren por encima con queso rallado. Se dejan en el horno un momento y quedan terminadas.—I. D.

Fondos de Alcachofas á la Petrowna.

Se escogen bonitos fondos de alcachofas, que se ponen á cocer con agua ligeramente salada; luego se retiran, se escurren y se secan con un paño.

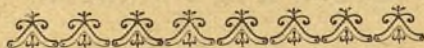
Llénese el interior de los fondos de alcachofas con *mousse de foie-gras*, encima se coloca una rodaja de *foie-gras* al natural y se adorna con trufas, abriantándose con buena gelatina.

Se sirven los fondos de alcachofas encima de gelatina picada, adornando el alrededor con triángulos de la misma gelatina.—A. M.

Puddig á la Real.

Se prepara una gelatina de Kirsch y dos ó tres cremas de distinto aromas y colores.

Se escoge un molde con bonito dibujo que se coloca entre nieve picada. Se echa en el fondo del molde una buena cantidad de gelatina que se deja enfriar; se echa luego por encima una pequeña cantidad de una de las cremas que, cuando queda fría, se echa encima otra, hasta llenar en dicha forma el molde, siendo la última capa de gelatina. Estando bien fuerte, queda terminado.—I. D. P.



COMIDA

Consommé de Ave Mercedes.

Se prepara un consommé de ave procurando que resulte lo más substancioso y clarificado posible. Se guarnece con crestas de aves grandes, cocidas y cortadas luego en forma de estrellitas, riñones de capón cocidos, pelados y cortados en rodajas finas.

Pocos minutos antes de servir el consommé, se le añade al mismo una buena copa de vino de Jerez y una pinta de pimienta cayena. Se coloca la guarnición en el fondo de la sopera, se vierte el consommé y queda terminado.—I. D.

Turbot á la Norina.

Después de que el turbot esté bien limpio, se corta en cuatro filetes, procurando que éstos resulten bien iguales (lo restante del turbot se aprovecha para hacer otros platos, como por ejemplo, conchas, croquetas, etc).

Se colocan los filetes de turbot en un plato de saltear untado de manteca de vaca; se sazona con sal, una copa de Jerez, esencia de tomate y media copa de coñac fino champaña y un ramillete de hierbas secas aromáticas, etc.; se tapa la cacerola herméticamente y se mete en horno muy fuerte durante unos cuarenta minutos aproximadamente.

Se preparan las siguientes guarniciones: una de pastelillos rellenos con bacalao á la Provenzal, y la otra de patatas fondantes.

Hacer una buena salsa al vino blanco, y en el último momento se le adiciona una buena cantidad de manteca de anchoas y liebres en poca cantidad.

Al servirse se colocan los filetes de turbot en el centro de una fuente larga; á los dos costados se coloca la guarnición de pastelillos, rociándose el turbot con su propio jugo, que se habrá pasado de antemano por un colador fino.

En fuente aparte, y puestas con servilleta, se sirven las patatas fondantes.

Y al mismo tiempo se sirve la salsa puesta en una salsera.

Sírvase todo muy caliente, ó mejor dicho, recién hecho.—I. D.

Tournedos á la Rívoli.

Los tournedos son pequeños beefs-steaks cortados del centro del solomillo.

Se preparan patatas Ana y una buena salsa *Perigueux*.

En el momento de servir se saltean los tournedos; se colocan las patatas Ana en el centro de la fuente, y encima de las patatas los tournedos, que se salsean con la salsa *Perigueux*.

Esta salsa se prepara haciendo reducir vino de Madera y esencia de trufas. Se moja esta salsa con *demi-glace*; se pasa luego por la estameña y se vuelve la salsa á la misma cacerola (después de limpia), añadiendo un salpicón de trufas estofadas con manteca fina.—S. M.

Espárragos Salsa Mouseline.

Los espárragos se limpian y se cuecen según costumbre.

En el momento de servirlos se escurren y se colocan en una fuente con servilleta, y, aparte, se sirve una salsa mouseline, que se prepara de la manera siguiente:

Se hace una buena salsa á la holandesa, gene-

ralmente conocida; y momentos antes de servir la salsa, estando puesta en un baño maría, se le adiciona una buena cantidad de nata montada, pedacitos de manteca fina y una clara de huevo montada á punto de merengue; se remueve bien la salsa con un batidor, y estando bien de sal, queda terminada.—S. M.

Pollos asados con Berros.

Los pollos se pueden mechar con tiritas de tocino, se polvorean de sal, se colocan en un plato de saltear, rocíados de manteca de cerdo y se meten en el horno fuerte, cuidando de que obtengan un bonito color. Se rocían con su propio jugo que sueltan al estar en el horno, demasiado fuerte si se pone un papel mojado.

En el momento de servir se cortan los pollos, se colocan en una fuente y se adornan con un ramillete de berros, rociándose los pollos con su propio jugo, que de antemano se procurará esté muy bien de sal y desangrado.

Sírvase al mismo tiempo la ensalada Vallespir.

Ensalada á la Vallespir.

Se escogen tomates, todos iguales, duros y maduros; se cortan cada uno en dos vaciándolos completamente.

Prepárese una excelente salsa mayonesa, bien sazonada de zumo de limón y algo de pimienta rusa Paprika.

Hágase la combinación siguiente: En partes iguales se toman guisantes finos verdes y cocidos, patatas, fondos de alcachofas, filetes de anchoas cortados en cuadritos sumamente diminutos, perejil y perifollo. Estos ingredientes, bien picados, se unen á la salsa mayonesa.

Diez minutos antes de servir la ensalada, se rellenan abundantemente los cascos de los tomates; y por encima de cada uno de éstos se adorna la mitad con yema de huevo duro pasada por el tamiz, y la otra mitad con clara de huevo picada finisimamente. Se coloca en el centro un filete de anchoa grande, estirado y bien puesto entre el amarillo y blanco de la yema y clara de huevo.

Por último, se coloca en una ensaladera y se sirve.

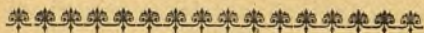
Bizcocho-Rosita.

En un perol se montan ocho huevos enteros con 200 gramos de azúcar; una vez montados los huevos se les añade poco á poco 250 gramos de

harina, vainilla, 100 gramos de pistachos en polvo y 60 gramos de manteca de vaca en líquido, uniendo todos estos ingredientes con mucho cuidado.

Se escoge un molde cuadrado y se unta el interior del mismo con manteca de vaca, polvoreándolo con harina; se echa el bizcocho dentro del molde y se mete al horno, no muy fuerte, durante unos veinticinco minutos. Después de cocido se retira del fuego y se desprende del molde, dejándolo enfriar completamente.

Córtese el bizcocho de plano en dos y rellénesse de confitura de frambueñas, volviéndolo á juntar dándole su forma natural. Bñese todo el pastel con fondant de chocolate, adornando en seguida los bordes del bizcocho clavando violetas de Niza azucaradas. Encima del bizcocho y en el centro, se inscribe con manteca de pistachos el título del postre *Rosita*.—I. D.



Menú del Hotel du Palais (San Sebastián.)

ALMUERZO

HORS D'ŒUVRES.

HUEVOS RELLENOS Á LA AURORA.
SUPREMAS DE BAR Á LA COLBERT.
FRICASE DE POLLO Á LA ANSIANA.
BEEFS-TEAK Á LA PARRILLA CON BERROS.
PATATAS Á LA PARMENTIER.
POSTRES.

COMIDA

CONSOMMÉ Á LA TOSCANA.
FILETES DE LENGUADO Á LA AMERICANA.
SOLOMILLO MECHADO Á LA DUQUESA.
MOUSSE DE FOIE-GRAS BELLA-VISTA.
PAVO ASADO.
ENSALADA-MAZZANTINI.
APIO BRASEADO AL TUÉTANO.

—
BOMBA-MATILDE.

—
PASTAS Y POSTRES.

—
JEREZ—RIOJA ALTA.
GRAVES HOTEL DU PALAIS.
CHAMPAGNE FRAPPÉ.
CAFÉ Y LICORES.

PLATOS ESPAÑOLES

Pollo salteado a la Blanchard.

Se cortan los pollos ó pollo en cuatro ó cinco pedazos, separando los huesos que puedan dar mala forma al pollo, se aplastan un poco y se mechan los pedazos con tiritas largas de salchichón de Vich y pepinillos.

Se saltean á fuego vivo con manteca de cerdo y de vaca, una chalota picada y hierbas secas aromáticas.

Al obtener bonito color se rocía con vino añejo del Priorato, y pasados unos segundos, se mojan con regular cantidad de salsa de tomate, sal y Paprika, poniéndolo á cocer en el horno durante unos veinte minutos.

Prepárese una guarnición de pequeñas cebollitas glaseadas con manteca, azúcar y vino añejo, salchichas pequeñas salteadas al natural y alcachofas cortadas en cuatro pedazos, salteadas con manteca y puestas en un buen jugo.

En el momento de servir se coloca todo el pollo encima de un costrón; por los lados se colocan todas las guarniciones por separado, formando un buen conjunto. Se pasa la salsa del pollo por un *chino*, é hirviendo se echa encima del pollo, quedando terminado el plato.

FELIPE MARTÍ DURÁN

Pollos a la sevillana.

Se limpian los pollos perfectamente, se sofíman, etc., y se ponen á brasear en una cacerola con manteca de cerdo, cebolla finamente picada y hierbas aromáticas secas.

Cuando los pollos empiezan á tomar color, se rocían con manzanilla, sal, pimienta blanca en polvo, nuez moscada, regular cantidad de salsa á la española y tomate; se tapa la cacerola y se deja dentro del horno durante media hora. Pasado este tiempo, se trasladan los pollos á otra cacerola y se pasa la salsa por un colador muy fino; se completa la salsa añadiendo un picadillo de jamón y una buena cantidad de aceitunas sevillanas deshuesadas. Estando bien de sal, queda terminado el guiso.

En una fuente se sirven los pollos cortados en cuatro pedazos y cubiertos con su propia salsa guarnición, adornando alrededor de la fuente con costrones de pan frito.

I. D. P.



Perdigones á la zagalica.

Se limpian los perdigones según las reglas generales y se cortan por detrás, desde el cuello á la rabadilla, aplastándolos bastante. Se sazonan con sal, pimienta y un poco de nuez moscada; se mojan con manteca de cerdo y se pasan por miga de pan blanco rallado y un poco de ajo.

Quince minutos antes de servirlos se asan á la parrilla y se sirven acompañados de la salsa siguiente:

En un almirez se machaca un ajo, perejil, estragón fresco y hierbabuena; luego de quedar transformado en pasta finísima, se le agrega: aceite, un poco de vinagre, sal, etc.

En el momento de servir se colocan los perdigones en una fuente y se adornan con berros y berengenas fritas. Aparte, y en salsa, se sirve la salsa que ya hemos indicado.

Esta misma receta se aplica á los pichones, pollos, etc.

I. DOMENECH.

Corderito á la Anica

(Plato campesino.)

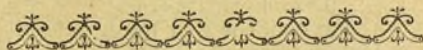
La esencia fundamental de este plato consiste en que debe ser compuesto con legumbres frescas primaverales, como son: pimientos verdes, tomates, calabacines alcachofas, etc.

Se escoge corderito de lo mejor, se limpia y se corta en pedazos regulares, que se frien en aceite requemado de antemano, hasta que toma bonito color. Luego se retira el corderito de la sartén y se pone á fuego lento en una cazuela de barro, añadiendo cuatro ó cinco cebolletas, una

cabeza de ajos, tomillos, laurel, peras pequeñas, alcachofas, calabacines y pimientos verdes, todo cortado á pedacitos. Se rehoga bien y se añade tomates frescos, pelados y picados, sal, pimienta y dos copas de vino blanco; se moja este guiso con regular cantidad de caldo, calculando que, una vez cocidos todos los ingredientes dichos, se forma un excelente jugo. A media cocción, añádase una cantidad regular de patatas nuevas moldeadas á la cucharilla. Se machaca una patata con el almirez con un poco de azafrán, un ajo, almendras y avellanas tostadas; esta pasta bien machacada se disuelve con un poco de caldo, vertiéndose luego por encima del guiso. Se deja coeer suavemente durante veinte minutos, cuidando esté bien de sal.

Se sirve en fuente honda, colocando las legumbres por encima del corderito, rociándolo con su jugo correspondiente. Se presenta todo muy caliente.

IGNACIO DOMENECH.



Platos de huevos.

Huevos fritos á la londonense.

Se cortan lonjas delgadísimas de tocino ahumado (lard-fumée), se hacen freir en una sartén con manteca de vaca, y luego de fritas se rompen huevos crudos encima, se polvorean con sal y se meten al horno.

Una vez hechos, se trasladan con mucho cuidado de la sartén al plato ó fuente en que deban servirse.

En Londres este plato de huevos figura como desayuno.

I. D.

Huevos en sorpresa.

Se cuecen los huevos durante cinco minutos juntos. Se mondan con mucho cuidado y se envuelven con una ligera capa de patatas duquesa; se bañan con pasta de freir y se frien con abundante manteca de cerdo hirviendo. Pasados unos seis minutos, se retiran, se escurren y se sirven en servilleta.

ANTONIO SCHEIBENBOGEN.

Huevos á la Lacam.

Se escogen moldes de hacer los *babas*, de forma ovalada; se unta el interior de dichos moldes con manteca fina, cubriendo las paredes de los mismos con tiras de jamón de York magro y tiras de clara de huevo duro, alternativamente.

En el fondo de cada molde se coloca un círculo de lengua á la escarlata, y dentro de cada uno se coloca un pedazo de jamón magro, coriado en forma de (L), adornando esta letra con clara de huevo duro.

Se baten huevos sazonados con sal, pimienta, queso de Parma rayado y un poco de consommé. Se vierten en los moldes y se cuecen en un baño maría de igual modo que la real.

Al servirse se separan de los moldes los huevos y se colocan cada uno encima de un costrón de pan recién frito.

E. K. (*Bruselas*).

**Menú de cenas.****Del Lawy-Hotel (Londres).**

HOR-D'ŒUVRES VARIADOS
CONSOMMÉ (FRÍO Y CALIENTE)

DIABLES-GRATINADOS

PASTELILLOS Á LA REINA

SALMÓN DE ESCOCIA Á LA RAVIGOTTE
TIMBALES DE LENGUADOS Á LA BEAYENS

NOISETTES DE SOLOMILLO Á LA CAZADORA
CODORNICES EN COCOTTE
Á LA BUENA-MUJER

BALATINAS DE PULARDA Á LA ASPIK
ENSALADA ROMANA

ESPÁRRAGOS Á LA VINAGRETA
TUTTI-FRUTTI Á LA L'ANANAS
SORBETE Á LA ITALIANA
PETITS-FOURS

BUFFET-FRÍO
JAMÓN DE YORK Á LA ASPIK, SANDWICHES
SOLOMILLO Á LA RUSA
SUPREMAS DE AVE JEANNETTE
LENGUA Á LA ESCARLATA
PULARDA Á LA ASPIK

Por la copia,

J. DOMENECH.

PASTELERIA**Arroz gratinado á la Polonesa**

(Postre polonés.)

Se prepara un arroz con leche, un poco de azúcar, sal y canela en polvo; ya cocido se añaden pasas de Corinto y Sultanas, una copa de coñac y un picadillo de frutas azucaradas.

Se unta un molde con manteca de vaca, se polvorea con miga de pan blanco rallado, se vierte el arroz dentro del molde y se pone á gratinar en el horno.

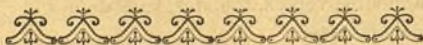
En el momento de servir se desmolda en una fuente, y al mismo tiempo se sirve una salsera de jarabe de grosellas y otra salsera con nata montada sazonada con azúcar.

Melón ó sandía á la Oriental

Se escoge un buen melón ó sandía y se corta por una extremidad; se le separan las pepitas, y se rocea el interior con una botella de vino de Oporto ó Madera; se vuelve á tapar herméticamente el melón envolviéndolo con una servilleta y se pone en sitio que esté cubierto de nieve.

En el momento de servir, se corta en pedazos, quedando el vino completamente embebido por la fruta.

I. DOMENECH.

**HELADOS**

Bomba-Maire-Brizard.

Se camisa el interior del molde con helado de café, y se rellena con helado crema de anisette Marie-Brizard.

BOMBA-AMERICANA.

Se camisa el molde con helado de mandarinas; el interior se llena con helado crema de fresas.

PEDRO LACAM.

BOMBA A LA VALENCIANA

En el arte de hacer helados, la palabra bomba es muy significativa en esta clase de trabajos; porque resulta ser un molde con el que pueden combinarse helados de distinta forma. Se combinan caprichosamente las cremas, granizados, ponches, frutas y aromas.

Dicho molde es de forma redonda y alta con su tapa á fin de que al cubrirle no pueda penetrar nada en su interior.

La *bomba á la valenciana* es una combinación de crema de almendras tostadas con aroma de vainilla, y luego un granizado de mandarinas mezclado con pedacitos de castañas; de modo que una persona acostumbrada á preparar helados ya no tendría necesidad de más explicaciones.

Trataremos primeramente de las almendras tostadas. Suponiendo un helado para seis ú ocho personas, se succen 150 gramos de almendras durante un minuto, se escurren y se refrescan, luego se mondan y se ponen á tostar, machacándolas una vez tostadas hasta reducir las en pasta muy fina. Se coloca esta pasta en una cacerola con seis yemas de huevo, 150 gramos de azúcar y 20 gramos de harina, removiéndolo todo con una espátula de madera. A continuación se añade un cuartillo y medio de leche cocida de antemano y aromatizada de vainilla, y también 50 gramos de manteca de vaca, fina; se pone esta crema encima de la lumbre y se remueve continuamente hasta que la crema esté casi á punto de cocción, en cuyo momento se retira y se pasa por un colador fino, dejando enfriar la crema.

El granizado se puede preparar con un

jarabe ligero, aromatizado de mandarinas, añadiendo, una vez helado, una copa de nata montada y un par de gotas de carmin (Bretona).

También puede prepararse el granizado más económicamente formando un agua de mandarinas color rosa, con el azúcar correspondiente; mezclando, una vez helado, dos ó tres claras de huevo á punto de merengue. Preparado el granizado de una de estas dos maneras, se mezcla una cantidad regular de castañas glaceadas cortadas á pedacitos.

Se colocan estos dos helados, cada uno en su máquina correspondiente, á fin de obtener la debida consistencia antes de llenar el molde. Se llenan los heladores de nieve picada y apretada con buena cantidad de sal gorda y se da vueltas hasta quedar el helado hecho. Así preparado, se rellena la bomba del modo siguiente: Póngase el molde á enfriar dentro de nieve; una vez frio se tapizan las paredes del mismo con helado de crema de almendras, dejando un gran hueco para colocar en él helado de mandarinas.

Esta operación de rellenar el molde debe hacerse con ligereza y acierto; de lo contrario resultaría imperfecto. Una vez el molde así guarnecido, se cubre con un papel de barba, tapándolo bien. Se llenan las extremidades del molde con manteca, enterrándolo luego en un cacharro de nieve picada y sal gorda durante hora y media.

En el momento de servir el helado se saca de la nieve, se limpia bien exteriormente, se separa la manteca con un cuchillo, y una vez destapado, se mete el molde en agua templada para que se desprenda el helado, colocando la *Bomba á la valenciana* en una fuente, con servilleta planchada, y se sirve en seguida.

Se puede servir también este helado de otra forma mucho más elegante, cortando un pedazo de hielo artificial, de forma caprichosa, que sirve de zócalo al helado.

IGNACIO DOMENECH.

BEBIDAS AMERICANAS

Brandy-Cocktail.

En un vaso grande se pone una cucharadita de goma, algunas gotas de angostura bitter, un poco de cognac, curacao, naranja y un pedazo de limón; se llena de nieve picada, se remueve y se sirve.

Buffalo-Bill.

En vasos de cocktail se ponen iguales cantidades de vermouth francés ó italiano, algunas gotas de ginebra, igual cantidad de absenta y bitter, un poco de limón y nieve picada. Se sirve con agua Seltz.

PUIGERCÓS.

Presentaciones, comidas y veladas.

Ya sé yo que muchos de mis lectores no necesitan de mis consejos referente á los puntos que vamos á tratar. Sin embargo, no creemos que esté de más recordar algunas de las costumbres más usuales de la buena sociedad.

Diremos, en primer lugar, que para su presentación en sociedad un hombre bien educado debe buscar una señora de edad, rogándole le dispense el favor de dicho encargo. El apoyo de las mujeres reemplaza en muchas ocasiones las cualidades de la fortuna, talento y hasta del ingenio, pues sus solos sufragios suplen lo demás.

Un joven presentado en un salón por una mujer y que tenga el porte modesto, sin ser además de torpe presuntuoso, teniendo modales francos y alegres, no separándose nunca de su justa moderación y haciendo la reverencia á la vanidad de los demás, indudablemente debe ser afortunado en todo lo que se proponga.

También hemos de decir que los dueños de la casa, al recibir sus invitados, deben hacerlo con cierta jovialidad, sin traspasar los límites de la delicadeza. Pues encontramos que la *sans façon*

de la que suelen abusar bastante los franceses, no debe emplearse en los salones en donde los dueños se respetan.

En muchas ocasiones sucede que muchos que se precian de *saber vivir* en sociedad, suelen excusarse de la mala comida que han servido á sus invitados, diciendo:

—Obrad como yo, amigos míos, sin ceremonia alguna.

Con seguridad que algunos invitados piensan diferentemente, ya que un poco de ceremonia no molesta nunca.

Bien decía Brillat Savarin:

«El que recibe á sus amigos y no se cuida personalmente de la comida que les tiene preparada, es indigno de tener amigos. Convidar á alguno es lo mismo que encargarse de su felicidad durante todo el tiempo que esté en su casa.»

Y el poeta agrega:

«Acuérdate que en el curso de la vida comida *sans façon* es una perfidia.»

Cuando se da una comida, deben procurar los que la dan escoger sus invitados, cuidando de no reunir dos personas antipáticas entre sí; pues se les procura un suplicio en lugar de una delicia. Si son hombres los invitados, no debe haber otra mujer que la del dueño de la casa.

Debe fijarse la fecha de la comida y hacer las invitaciones cinco días, cuando menos, antes de las mismas. Las invitaciones se acostumbra hacer personalmente, pero también por escrito si no puede ser de otro modo. El invitado debe responder lo más pronto posible de si acepta ó no. En caso de aceptación no puede excusarse, á menos de causa mayor, debiendo dar las razones que le excusen á su debido tiempo.

El menú de las comidas se prepara según la clase y número de invitados, y sobre todo, según la posición de los dueños de la casa. En todo caso es un lujo que uno mismo se impone, y no sienta bien escatimar en los gastos.

Si la comida es para hombres, deben darse *hors d'œuvres*, venado, filetes de ternera, etc.; es decir, entrantes fuertes y succulentos. De ningún modo pastelería ligera y menos aún entremés dulces. Para postres deben darse quesos variados, frutas, licores, pastillas de chocolate, algunos bombones simples, solamente por el golpe de vista.

Si la comida es para señoras, se dan *hors d'œuvres* fríos, entrantes de pescados y de liebre, pasteles delicados, legumbres finas, cremas, quesos perfumados á la vainilla ó á la rosa, postres bonitos y graciosos, y mucha variación de bombones en forma, gusto y aroma. Es inútil agregar que en las comidas para señores y señoras mez-

clados se combinan los menús para contentar todos los gustos.

Se prepara la mesa antes de la llegada de los convidados.

En cada servilleta se coloca una tarjeta con el nombre del invitado cuyo sitio deba ocupar.

Suelen colocarse casi obligatoriamente cuatro vasos en cada cubierto: uno para el vino ordinario, que es el más grande; otro para los vinos de marca; uno para el champaña y otro para los vinos finos de postre ó entremés.

El bufete vecino de la mesa debe estar provisto de vajilla para el cambio. En las casas importantes suelen cambiarse los cuchillos y tenedores cada vez que se cambia de plato. En las casas de segundo orden se cambian los tenedores y cuchillos en cada servicio y después de haber comido pescado.

En las cuatro puntas de la mesa deben colocarse las garrafas y botellas. Y cuando la mesa se prepara para más de doce cubiertos, también se colocan en el medio. Como adorno de mesa, las flores están de moda actualmente, y su colocación depende del gusto del artista.

Los deberes del ama de la casa *antes, durante y después* de la comida, son los siguientes:

Antes, debe cuidarse de que todas las disposiciones estén bien tomadas, es decir, que todo sea bueno, bien servido, limpio y brillante.

Durante, debe encantar á todo el mundo con su gracia, atención y diligencia.

Después, una mujer bien educada nunca deberá demostrar delante de sus convidados inquietud alguna por las sobras que éstos hayan podido dejar en sus respectivos platos.

Hemos de advertir que los invitados deben llegar precisamente en la hora señalada, no antes ni después, porque en el primer caso embarazan en los quehaceres de la casa, que son múltiples, y en el segundo caso produce tan mal efecto, que es preferible antes consolarse de su retraso en cualquier restaurant vecino.

Cuando todos los convidados están reunidos en el salón después de haberse presentado los unos á los otros y que se ha anunciado la comida, el dueño debe invitar á todos á que le sigan hasta el comedor, entrando él primeramente para introducir á todos los invitados.

Cuando todos han pasado al comedor, cada caballero deberá conducir á su respectiva señora al lugar designado en cuyo cubierto encuentre el nombre inscrito. El dueño de la casa ocupa generalmente el sitio del medio, haciendo colocar á su lado á los invitados que desee honrar, siendo la derecha el puesto de honor por excelencia. Cuando ya todos han tomado asiento, el dueño

sirve el potaje, tomando los platos del montón colocado á su izquierda, haciéndolos circular por su derecha primeramente y luego por la izquierda hasta quedar todos servidos.

En las grandes comidas en que prestan servicio los hombres, los dueños no sirven ni los platos ni los vinos. Los mozos de comedor ofrecen los platos y las bebidas, anuncian los unos y las otras.

La acción de comer no es tan sencilla como se puede creer, y en prueba de nuestro aserto, citaremos en el próximo número de nuestra Revista la lección dada por el abate Delille al abate Cosson citada repetidas veces por varios autores.

J. S. R.

(Se continuará.)



En el abismo del mar.

Una banda rojiza en el horizonte que con el crepúsculo de la tarde se extingüía, precursaba uno de esos vendavales tan frecuentes en las costas del Cantábrico; pero entonces apenas si una brisa juguetona rizaba las olas que morían mansamente en las arenas de la playa.

Hermosa había sido aquella tarde del mes de Septiembre. Llegó la noche, y la atmósfera se cubrió con su manto de estrellas, que resbalaban en el espacio con velocidad vertiginosa. La luna brillaba majestuosamente con su blanca aureola, como si presidiera los ensueños felices de los mortales. Destacá'anse las líneas de su cara sonriente con más vigor que nunca.

Una barca, tripulada por dos personajes, se alejaba del puerto misteriosamente; algunos, viéndola alejarse, creyéronse que eran pescadores que en tan favorable noche habían salido de pesca.

Y todavía el misterio dormitase en el caos si el destino, siempre vigilante, no nos hubiese revelado el suceso que á continuación relatamos.

En una población importante de Galicia habitaba una familia distinguida, cuyo nombre llamamos. Entre los individuos de la misma había un joven de unos veinticuatro años, apuesto mozo, de corpulencia hercúlea, pero algo pendenciero, con más carácter andaluz que gallego. Nadie como él había corrido amores, y se jactaba de esto y de aquello, sin cuidarse en ser comedi-

lo en sus palabras, por lo que había recibido no pocos disgustos.

Había en la misma población una muchacha llamada La Mellada como apodo, herencia de sus abuelos. Su hermosura era singular, y por lo mismo no había podido pasar desapercibida por el señorito Paco, que así llamaremos al gallego del cual ya nos hemos ocupado. En vano éste seguía á La Mellada por doquiera que ésta iba; su deseo fué menos constante que la virtud de la muchacha, que ya tenía su corazoncito prometido á su primo Juan, que estaba por entonces en el servicio del Rey en uno de los cuarteles de artillería de Madrid.

Llegó á ser tal el despecho del señorito Paco, que, no pudiendo rendir la pureza de la muchacha, quiso, en su cólera, manchar con su inmunda lengua aquel santuario de honradez constante.

Sus amigos empezaron á burlarse de su locura y él á hacer apuestas, que perdía en cada fecha que fijaba.

Por fin, un día tuvo la fortuna de hallar á La Mellada sola, que iba á la fuente á llenar un cántaro de agua, y allí le declaró el fuego de su pasión, con tal vehemencia, que la muchacha, temiendo una imprudencia del señorito Paco, no supo qué contestar, y limitóse á decir:

—Veremos.

Dicha palabra le pareció á Paco como una chispa de esperanza, y cuando la muchacha desapareció más que de prisa, una vez hubo llenado de agua su cántaro, el señorito Paco decía con sarcástica sonrisa:

—La he ganado; será mía.

La Mellada halló al entrar en su casa una carta que Juan le dirigía desde la corte, manifestándole en ella que por un amigo suyo que en el regimiento había, estaba al corriente de lo que pasaba en el pueblo, y que se susurraba cierta cosa que no se atrevía á decir.

Tan pronto como La Mellada hubo leído la carta, unas cuantas lágrimas rodaron por sus mejillas y sus ojos tomaron el tinte rojo de la cólera. Lo que pasó entonces por su corazón es indecible; buscaba un medio con qué probar su inocencia y no le hallaba, pues su protesta no era suficiente. De pronto, una maquinación diabólica le hizo lanzar una carejada. Sentóse á la mesa, y escribió con mano febril las siguientes líneas:

«Señorito, hace tanto tiempo que usted me sigue y me da pruebas de su amor, que no puedo dejar de corresponderle. Sé que usted ha hecho una apuesta con dos amigos suyos. En un principio me indigné pero he reflexionado; usted me ha prometido llevarme á la corte, regalarme todo cuanto yo deseara, y qué mayor satisfacción para usted si yo le hago ganar esa apuesta, que, por lo crecida, vale tanto como mi pureza. Así, espero que no regateará mis caprichos. Muchos acostumbran á festejar sus amores en una partida de campo; ¿por qué no lo haríamos nosotros en el mar? Sólo el pensarlo me deleita. ¡Sería tan bueno festejar nuestro primer amor con una espléndida cena en medio del Océano, teniendo por techo las estrellas y por armonía el rumor de las olas! Sería sumamente poético. ¡Por Dios, que no lo sepa nadie! Al día siguiente nos iremos lejos, muy lejos, donde yo me acostumbre al nuevo estado de vida. Flete una barca, y espéreme mañana, á las nueve de la noche, en el puerto, si hace buen tiempo.

Será suya para siempre,

La Mellada.»

Cualquiera otro que Paco hubiera reconocido en la escritura de la joven la agitación manifiesta en la misma, pero que sus ojos, hinchados de concupiscencia, no lo podían notar. Había triunfado; otra víctima se prestaba voluntariamente al sacrificio. ¡Qué fascinación más poderosa debía ser la suya!

No tardó en buscar la barca á propósito para la excursión nocturna, y nada regateó para recibir dignamente á La Mellada. Una espléndida cena y unos buenos colchones fueron llevados á bordo antes que cerrase la noche. Nadie en el puerto podía sospechar con qué fin se hacían tales preparativos.

Los trabajadores habían dejado desde hacía tiempo sus respectivas faenas, y ya los marineros dormían en sus respectivas cámaras de los tres ó cuatro buques anclados en el puerto. Una sombra se deslizó en medio de la obscuridad, evitando la luz de los reberberos, que apenas alumbraban. Un hombre saltó de la barca á tierra, y vino á ofrecer su mano al recién llegado.

—Vamos—, dijo La Mellada saltando ligeramente en la barca.

Paco tomó los remos, y á poco, sus forzudos brazos llevaron la barca hasta muy fuera del puerto.

Ya cuando apenas se divisaban los campanarios, que con la escasa luz de las estrellas parecían enormes fantasmas, Paco dejó los remos para tomar con sus manos las de la joven, quien desde hacía rato guardaba religioso silencio como esas calmas que preceden á las tempestades.

—Adquiramos fuerzas, prenda adorada. Acércate un poquito más; aquí tienes tu cubierto; verás qué cena más deliciosa y con qué gusto vamos á comer en medio de este delicioso paisaje. Y mientras decía, arreglaba Paco todo lo que era necesario para la cena, comprendiendo bien la perplejidad de la joven, cuyos ojos espantados parecíanle á él propios del paso que iban á dar, ya que se trataba nada menos que de la honra. Y en su fuero interno empezaba á sentir las sensaciones que preceden al placer.

Empezaron á cenar y Paco hizo pruebas de galantería y falsas manifestaciones de amor.

—¡Qué hermosas estás! Desde que has entrado en la barca la luna se ha ocultado avergonzada ante tu presencia. ¡Qué dicha más grande la mía; no me cambiara en este momento por el más feliz de los mortales!

—¿Me quieres?—preguntó ella.

—Con todo mi alma. ¿Y tú?

—¿No te lo estoy probando?

—La brisa va tornándose fresca y me temo que se levante el viento; toma, bebe, es vino de Oporto.

—¡Bebamos, bebamos, que el vino hace olvidar!..

—Las penas del amor. ¿No es verdad, prenda?

—¿Ves esas sombras que se reflejan en el agua? Parecen almas en pena.

—No digas cosas tan tristes. Come y bebe, pues si mucho tardamos es probable que esas nubecillas que pasan se ensanchen de tal modo que cubran el firmamento azul. ¡Qué bella estás! ¡Cualquiera diría que estás pálida; pero ya sé que es la palidez de la luna que se refleja en tí cuando te mira.

Y mientras iba diciendo todas esas cosas y entretenia su vista mirando al cielo ó á lo lejos sin dejar de beber y comer, La Mellada hacía como que bebía; pero ni un vaso de vino había entrado en su cuerpo, mientras que Paco tenía la faz congestionada por el vino y el deseo.

Sus manos buscaban el talle de La Mellada y sus labios se acercaban al rostro con frenética pasión; pero veía en ella seguramente una reliquia que le impedía el sacrilegio.

De pronto la bestia se despertó en él y se abalanzó hacia ella diciendo:

¡No puedo más! ¡no puedo más! Ven, ven, quiero besarte.

—Aparta tu boca de mis labios, que no es digna de ellos.

—¿Qué has dicho?

—Que nada intentes por la fuerza.

—¿No ves mi deseo?

—¡Espéral ¡espéral!

—Pero si es que las nubes van cubriendo el cielo.

—¡Qué importa!

—¿Te ha trastornado el vino?

—¡Quizá!

—Volvamos pronto. Déjame los remos. Temo la tempestad.

—Temes la tempestad; prefieres huir de ella antes que gozar del placer que te espera. ¡Qué fuerza de voluntad!

—No te resistas. Ven á mis brazos.

—¡Aparta!

—Serás mía.

—Cuando yo quiera.

—Ahora.

—Todavía, no.

—Sí.

—Pruébalo.

—¿Me amenazas? ¿Te burlas de mí? Mira que aunque grites nadie te oíría.

En ese instante un viento fuerte levantaba las olas. Los platos y botellas chocaron unos con otros haciéndose añicos, y la barca, que antes se mecía plácidamente, se levantaba á gran altura y caía como pesado plomo en el fondo del abismo. Ya no se ocupaba Paco de los placeres de la tierra; sino que con fervorosa oración levantaba la mirada hacia el cielo y pedía perdón á Dios por el acto que acababa de realizar y que en justo castigo se encontraba en tan apurado trance. Ras treándose como pudo, arrojóse á los pies de La Mellada, y pidiéndole perdón se dejó caer á lo largo de la barca.

La Mellada entretanto levantó su mirada al cielo, pidió perdón á Dios por el acto de venganza que había querido realizar y le daba las gracias por haberla evitado un crimen. Luego, sacando un enorme puñal que llevaba escondido, lo lanzó al mar diciendo: «Dios no lo quiere».

Sin embargo, la barca abandonada al ímpetu de las olas no podía evitar el naufragio y á poco sepultóse en el abismo del Océano.

¿Quién conoce esa historia? Nadie. Juan sólo sabía que su prometida se había fugado del pueblo con el señorito Paco y su venganza todavía no se hubiese extinguido, si la muerte no hubiera cerrado sus párpados. Quizá se reconcilie con ellos ante Dios.

José SALVADOR.

DESAGUISADOS

AYER (amorosamente).

¡Ay, como el corazón de una lechuga,
blanca y pálida estabas, pero hermosa
como la pavonante coliflor;
no vi en tu pura frente ni una arruga,
y era que tu alma gozaba dichosa
y temblaba tu corazón de amor.

MÁS TARDE (coléricamente).

¡Hay en tu pecho algún desaguisado
que en recaliente salsa se convierta
y el bocado no puedas resistir?
Piénsalo, porque si me has engañado,
aún es tiempo; pues si tu astucia es cierta
en picadillo te he de convertir.

HOY (arrepentidamente).

Blanca paloma, del hogar fugada,
mi ilusión te llevaste y mi esperanza;
¡caso no te supe comprender!
Ven, torna, torna, que eres perdonada,
mi locura te busca y no te alcanza,
la muerte antes que dejarte de ver.

DORVASAL.

RECETAS ÚTILES

Manera de pulimentar la madera.—Se obtiene muy buen resultado procediendo del modo siguiente: Se toma un trozo de piedra pómez y se pasa con regularidad por la madera, á fin de igualarla por la cara que se quiera pulimentar. Luego mézclase polvo de Trípoli con aceite de lino hervido, y se frota la madera con dicha mezcla para pulimentarla.

Limpieza de los cuadros.—Se quitan las manchas de mosca de los dorados de cuadros, procediendo como sigue: Tómese un pincel suave, y mojado con alcohol, se aplica sobre las manchas, que desaparecen inmediatamente.

Para conservar el brillante de la plata.—Se puede obtener dicho resultado agregando algunas gotas de amoníaco en el agua que deba lavarse la plata.

Conservación del linoleum.—Nunca se debe frotar el linoleum con cepillo, es necesario lavarlo con agua y jabón y enjuagarlo con un lienzo. Se obtiene muy buen resultado pulimentándolo con aceite y vinagre en partes iguales. Para

esta operación se emplea un pedazo de franela, teniendo cuidado de frotar bastante tiempo, á fin de que no quede la menor cantidad de aceite.

Rincones de ventanas.—Para limpiar bien los rincones de las ventanas, se puede emplear un pequeño pincel plano. El vinagre caliente quita las manchas de pintura y la terebentina es excelente para quitar el mastic.

Odores de pedacados en los cuchillos.—Se quitan frotando los cuchillos con un pedazo de limón.

Limpieza del bronce.—Se obtiene muy buen resultado lavando los objetos de bronce con jabón y agua hirviendo. Se debe secar con piel de camello. Otro medio consiste en frotar el bronce con un pedazo de franela mojado con aceite de oliva y secándolo luego con una piel de camello.

CHARADA

Reñí con un hostelero
por la causa de su *todo*,
y atados, codo con codo,
nos condujo el carcelero
ante la *dos prima*; pero
no quiso de ningún modo
la razón de mi incomodo
acceptar, siendo sincero.

Buen *todo* estaba el tunante
vendíendome á tan vil precio
lo que rechazé al instante.
Quizá la culpa por necio
me echó *dos prima*, mediante
el pago de mi desprecio.

DORVASAL.

(La solución en el número próximo).

Correspondencia.

J. M. — Málaga. — Hemos recibido el importe de la suscripción. Muchas gracias de lo que nos dice.

Santiago. — Crea usted que haremos todo lo posible para complacerle; pero, por ahora, no nos es posible.

P. A. — Córdoba. — Eso lo encontrará en el libro de cocina *La Cocina Universal*, que edita la casa editorial del *Eco de la Moda*, Puerta del Angel, 15 y 17, Barcelona.

J. Martínez. — Ya lo publicaremos á su debido tiempo.

AVISO

No nos es posible atender á su tiempo á los numerosos suscriptores que nos piden recetas que no trae todavía el periódico; así es que la dirección, en vista del mucho trabajo y gastos de biblioteca pone en conocimiento de los suscriptores que el coste de cada una de las recetas que se nos pidan, es de 5 pesetas.

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

Teléfono 1.977.