

# 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.**

## CRONICA

Todo cuanto se haga en pro de la higiene nunca es bastante, puesto que sin ella no es posible respirar libremente ni librarse de un sinnúmero de enfermedades de las que no escapan ni los organismos mejor constituidos. La campaña que el excelentísimo señor Alcalde de Madrid está llevando á cabo es digna del mayor encomio. Siendo el pan el alimento de mayor consumo, debe llamar preferentemente la atención, y, por lo mismo el agua en que se pasta, no pudiendo alcanzar en el horno, durante el cocimiento del pan, el hervor suficiente para destruir los gérmenes infecciosos, éstos se desarrollan muy fácilmente en la pasta y puede decirse que en algunos casos llega el pan á nuestra boca con todas las condiciones infecciosas; además de las aguas extraídas de pozos negros para la elaboración del pan, se deja ver, sobre todo, en las grandes capitales y mayormente en Madrid, la poca limpieza del local en que se elabora; pues basta con decir que en muchos casos se han encontrado cucarachas enteras que por su color no debieran pasar desapercibidas si se procurase el cui-

dato necesario. La pureza en el pan es más indispensable que en cualquiera otra substancia alimenticia que por su especial cocción pierda los dañinos gérmenes infecciosos.

También la leche, por el extraordinario consumo que de ella se hace, debe ser uno de los artículos alimenticios que no deben descuidar las Comisiones de higiene, indispensables en todos los Ayuntamientos, multando convenientemente á los que, con el fin de lucrarse en mayor escala, alteran la pureza de la leche. Los falsificadores de esta substancia no tienen excusa, ya que, si la ordeñan, bien saben lo que para alterarla mezclan, y, por consiguiente, son responsables de los perjuicios que pueden causar las alteraciones, siendo los dos únicos responsables el que la ordeña ó el que la vende.

Pero como la vigilancia de los Ayuntamientos no es suficiente para evitar los desmanes de los falsificadores, vale la pena de que el público se entere de lo que compra, y aprenda á reconocer lo puro de lo impuro.

Varios autores, luchando como verdaderos campeones de la higiene, publican extensos artículos referentes á las substan-



cias alimenticias. Nosotros también nos congratulamos por haber introducido en nuestra Revista la *Sección de falsificaciones*, en la que procuramos dar á conocer con medios sencillos las falsificaciones de ciertos artículos indispensables á todas las familias.

Hoy, refiriéndonos á la leche, nada tan interesante como los párrafos que á continuación extractamos de un artículo de Higiene por el Dr. Rosendo Giol, publicado en el periódico catalán *La Renaixensa*. Dice dicho doctor, tratando sobre las *Alteraciones y falsificaciones de la leche*, que son muchos los medios que se emplean para esterilizar la leche, aunque algunos insuficientes, como la ebullición, congelación, empleo de productos químicos, etc.

La pasteurización de la leche, bastante vulgarizada años atrás, no responde á la fama que la ha precedido. Consiste en hacer hervir el agua hasta 75° y luego enfriarla hasta 10. La leche tratada de dicho modo no da suficientes garantías, ya que en tales temperaturas no pueden morir todos los gérmenes.

Hacer hervir la leche al fuego directo, aparte de que cambia de gusto y de constitución química, no se digiere tan bien como la leche cruda; y, además, la leche hervida así, mientras la parte líquida adquiere una temperatura de 100°, la parte de debajo la crema, que es la caseína de la leche, no tiene el calor suficiente para matar los gérmenes, á menos de prolongar la ebullición por espacio de media hora; pero entonces la leche adquiere un gusto repugnante.

El mejor procedimiento para la esterilización de la leche y que puede hacerse en las casas particulares, es, sin duda alguna, el que se verifica con el baño maría, del siguiente modo: Se escoge una botella de

paredes espesas y con tapón de porcelana y goma, se llena de leche ordeñada recientemente, se pone la botella en un depósito de agua y se llena hasta las dos terceras partes. Déjese la botella con la leche destapada; se hace hervir el agua del depósito, y cuando hierve se tapa la botella y se deja al hervor durante media hora. La leche tratada de ese modo puede servir para los niños de pecho que usan el biberón, para ancianos, enfermos, etc. No resulta como la obtenida por medio de procedimientos industriales; pero en concepto de pureza es inmejorable.

Migull, en el Laboratorio de Bodin, estudiando la acción de los fermentos en la leche esterilizada del modo que acabamos de indicar, dice que se digiere más fácilmente.

Como el consumo de la leche es extraordinario, se comprende que las falsificaciones sean numerosas, ocasionando trastornos en el organismo que no ocasionara la leche de buena calidad. La falsificación, al parecer, más inocente es la del agua; pero cuando es de pozos ó manantiales impuros proporciona á los consumidores, además de una substancia poco nutritiva, la posibilidad de contraer un fiebre tifoidea ó cualquiera otra enfermedad contagiosa.

Se mezcla con la leche para retardar su fermentación, bicarbonato de sosa, borato de sosa, formalina, ácido salicílico y otras materias químicas, que aunque se pongan en cantidades pequeñas, concluyen siempre por desarreglar las funciones orgánicas, siendo por el tiempo verdaderos venenos.

Los falsificadores extraen la nata de la leche, y para darle la consistencia perdida con dicha extracción, además de la adición de agua, la mezclan almidón, féculas, harinas, emulsiones de almendras dulces y diferentes semillas, como la del cáñamo, etc. Tam-



bién le mezclan cerviz de toro ó carnero, azúcar en pequeña cantidad y diferentes materias colorantes para disimular el color azul que tiene la leche cuando se le añade agua.

Cuando el aspecto de la leche y el gusto no descubren las falsificaciones, se emplean diferentes aparatos y productos químicos, como, por ejemplo, el microscopio que revelará la existencia de pequeños granos de fécula y de materias cerebrales si existen. En cuanto á las féculas se reconocen cuando, hervida la leche, en las paredes de los vasos se fijan pequeños globulillos medio transparentes. Si contiene almidón la leche, la tintura de yodo se torna azulada con el contacto.

La presencia del agua se manifiesta con el uso de los aparatos cremómetro y butirómetro combinados, y cuando el agua es de pozo, con la aplicación de los nitratos.



#### \* Filetes de lenguado á lo María Barrientos.

Se escogen lenguados blancos y frescos, de regulares dimensiones; se limpian perfectamente, según las reglas generalmente conocidas; se cortan los filetes, se aplastan un poco, se secan con un paño bien limpio y se sazonan con sal y zumo de limón; pasados cinco minutos se untan los filetes por una cara con huevo batido y se arrollan luego, colocándolos en un plato de saltear untado con manteca de vaca; rocíanse los lenguados con vino de Jerez, nuez moscada y manteca fina por encima; se tapan con una hoja de papel de barba mojado con agua, y á los diez minutos antes de servirse se meten en el horno durante ocho minutos justos.

A su debido tiempo, téngase preparada la salsa siguiente: En una cacerola puesta

sobre el fuego con manteca de vaca, échese una cucharada de fécula de patata; se remueve con una espátula de madera, y se moja la salsa con leche hirviendo y el jugo de los lenguados; déjese cocer suavemente, añadiéndole una hoja de estragón, esencia de trufas, etc.

Pasados cinco minutos se pasa la salsa por una estameña; se vuelve á poner en otra cacerola limpia, se pone en un baño maría, y se completa la salsa en la forma siguiente: Póngase una cantidad regular de manteca de langostinos, un poco de paprika, dos yemas de huevo y zumo de limón; bátase bien esta salsa hasta que esté fina y espesa, sin serlo demasiado.

Ya la salsa hecha como acabamos de indicar, explicaremos la guarnición del plato, que es la siguiente: Se escogen pepinos frescos y se cortan en forma redonda é igual, de unos 3 centímetros de altura; se vacían casi por completo con una cucharilla de moldear patatas y, estando preparados, se cuecen con agua y sal durante unos diez minutos; después se escurren y se colocan derechos en una placa. Se rocían con un poco de manteca de vaca y se meten en el horno regular durante unos tres ó cuatro minutos.

En seguida que se retiran los pepinos del horno, se rellenan con tomates frescos que, después de bien pelados y picados, se saltean con manteca de vaca, sal, finas hierbas, etc.

Encima de cada pepino se coloca una rodaja fina de trufa y pintada con un poco de *demi-glace*, formando esta guarnición una bonita presentación con el verde, rojo y el negro del color de la trufa.

Se compone la segunda guarnición de ostras á la americana, que se preparan del modo siguiente: Se escogen dos ostras frescas por cada persona; se abren, se re-



coge el agua, y se despegan los moluscos de sus conchas; se limpian éstas con agua y se rocían luego con un poco de manteca de vaca en líquido; se polvorean con un poco de miga de pan blanco rallado y un poco de cayena ó paprika; colóquese cada ostra en su concha, repartiendo su misma agua por encima: luego se polvorean con abundante pan rallado, se rocían con manteca y se meten á gratinar en el horno fuerte hasta que toman color; entonces se retiran y se echan por encima de cada ostra unas pocas hierbas finas picadas finísimamente.

En el momento de servir, se colocan los filetes en el centro de una fuente ovalada ó redonda, y se bañan con la salsa que hemos hecho; por encima de los filetes se echa en forma de lluvia yema de huevo dura pasada por el tamiz, y por el alrededor de la fuente se coloca en forma caprichosa la guarnición de pepinos y ostras á la americana. Se colocan dichas guarniciones por separado, formando el todo de la estructura del plato. La salsa restante se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

Bien perfeccionado este plato de filetes de lenguado, resulta muy exquisito y elegante.

IGNACIO DOMENECH



### *Pollo al estilo del Tonkin.*

(Cocina tonkinesa).

Se corta un pollo tierno en siete pedazos, se saltea vivamente con aceite, una cebolla, dos chalotas y dos ajos, todo picado finamente. Al empezar á tomar color se rocía con cañá, y pasados algunos minutos se cubre el pollo completamente con agua.

Se pone á cocer, y durante la cocción

se añade una buena cantidad de tomate del tiempo, picado después de pelado, sal, cayena, una cucharada de curry de las Indias, azafrán y jengibre, cortado en pedacitos. Se tapa el guiso, y pasados unos veinte minutos de cocción, queda terminado.

Se sirve el pollo puesto en una fuente y dentro de un turbante de arroz recién hecho, sencillamente cocido con sal, un poco de manteca y nuez moscada.

I. DOMENECH



### *Cañitas á la Berberisca.*

Plato árabe.

Este plato árabe es muy á propósito para un buen almuerzo, por su especial preparación.

Se prepara con magro de pierna de cordero ó cordero lo más tierno posible.

Córtese la pierna de cordero en pedacitos formando cuadros diminutos, y córtense igualmente pedacitos de tocino fresco entreverado. Se ensartan los pedacitos de cordero y tocino en cañitas de 12 centímetros de largo, de igual modo que la preparación de los riñones á la Brochette.

Ya formadas las cañitas pónganse en el adobo siguiente: Vino blanco, ajos, hierbas secas aromáticas, curry, pimienta en grano, nuez moscada, etc., y déjese durante cuatro ó seis horas.

A los diez minutos antes de servirse se separan las cañitas del adobo y se mojan con manteca, pasándolas en seguida por pan rallado, y después se asan á fuego vivo con carbón vegetal.

Redúzcase el jugo del adobo á fuego lento, y en otra cacerola póngase un trozo de manteca de vaca y algo de harina, fórtese un roux mojàndolo con el jugo del adobo después de pasado por un colador fino. Déjese hervir durante tres ó cuatro minutos; añádase cayena y perejil picado; se retira del fuego y estando bien de sal queda terminada la salsa.



Se vierte parte de la salsa en el fondo de una fuente; encima se colocan las cañitas recién asadas á la parrilla, y se adorna el plato con un ramillete de berros bien frescos, pedazos de limón, etc.

En fuente aparte y puestas en servilleta se sirven patatas moldeadas cocidas al vapor, y en una salsera la salsa restante de las cañitas.

Este plato de almuerzo es sumamente delicioso.

I. DOMENECH



## Ensalada Real labrada.

Para dar una idea de cómo se comía antiguamente, hemos creído curioso relatar esta curiosísima ensalada, que en los tiempos actuales casi es imposible presentarla en ninguna mesa, debido á la gran variedad de ingredientes y substancias antinaturales de que se compone. Sin embargo, fué en antiguos tiempos una de las ensaladas más predilectas de la alta aristocracia.

Copiamos la receta del libro de cocina titulado *Nueva Instrucción de repostería*, pág. 162, habiendo sido editado en el siglo XVII. Y para que no pierda el sabor de aquellos tiempos, damos la reseña de la receta con la misma ortografía.

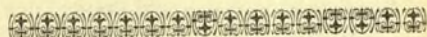
«Picada la Escarola y Lechuga mezclada con Camuesas mondadas, un poco de hierbabuena, Cebollas y Apio; así mismo todo picado, se pondrán en un plato formando con todo cuadritos, arcos ú otras figuras según la disposición del Artífice; comenzar á guarnecer la ensalada con granos de granada, Piñones, Alcaparras, yema y clara de huevo duro picado, Perejil, Cebollas en quarteroncitos, algunas ragitas de Limón verde con su cáscara labrada; añadir Ani-

ses, Confitados, Anchobas, bien limpias, Aceytunas hechas conejas, y apio rizado y colocado en medio.

»Distribuido todo esto según se gustare, y se sazonará un poco antes de servirse con las espinas que se habrán reservado de las anchobas, tres ajos, un poco de cominos y orégano; todo bien molido, se desleirá en una cazuela con un poco de vinagre si se necesitare y pimienta, todo bien incorporado se echará en el plato un poco antes de llevarse á la mesa, quitar el apio para no desordenarle, volviendo á colocarle después en su lugar.

»Puedense aprovechar, para guarnecer la ensalada, los cogollos de la Lechuga reparados por las orillas de la Ensalada.»

Por la copia,  
PUIGCERCÓS



## Lenguados fritos pajas.

Se separan los filetes de los lenguados y se cortan con muchísimo cuidado en tiritas muy pequeñas.

Se sazonan con sal y zumo de limón; se pasan por harina y se ponen á freír con manteca de cerdo abundante, que esté muy caliente.

Cuando empiezan á tomar color se escurren con mucho cuidado sin romperlos.

Se colocan en una fuente con servilleta poniéndolos en forma de pirámide. Se adorna el plato con perejil frito y pedazos de limón.

Sírvase al mismo tiempo una salsera con salsa de tomate.

I. DOMENECH





## MENÚS EXPLICADOS

### ALMUERZO

- HUEVOS Á LA MONNA-VANNA  
 MELÓN HELADO CON BRUT IMPERIAL  
 TRUCHAS FRITAS Á LA MOLINERA  
 PICHONES Á LO DUQUESITO  
 BERENJENAS Á LA CATALONIA  
 POSTRE DE COCINA  
 MARQUESA DE FRUTAS  
 POSTRES Y VINOS

### COMIDA

- PURÉ DE PATATA Á LA ISABEL  
 LANGOSTA Á LA PARISIÉN (FRÍO)  
 Tournedos Á LA MODERNISTA  
 FONDOS DE ALCACHOFAS VICTORIA  
 PAVO ASADO Á LA BROCHE  
 ENSALADA Á LA PINO  
 POSTRE DE COCINA  
 MELOCOTONES CON GELATINA DE KIRCHS  
 POSTRES  
 VINOS  
 CREMANT D'AY ROSÉ (DULCE)  
 WHITE-STAR (SECO) MADERA  
 CHAMPAGNE MOUSSEUX MOET ET CHANDON  
 LICORES  
 IGNACIO DOMENECH

## ALMUERZO

### Huevos á la Monna-Vanna.

Escójanse huevos bien frescos y pónganse á cocer durante diez minutos. Pasado dicho tiempo se enfrían y se mondan. Luego se corta cada huevo en dos, á lo largo, y se les separa las yemas, pasándolas por un tamiz de hierro.

Después de pasadas las yemas por el tamiz, se mezclan con una buena cucharada de salsa á la bechameña, manteca de cangrejos, nuez moscada,

algo de cayena, un poquito de curry, la sal correspondiente, etc.

Unidos los citados ingredientes, formando pasta, se rellenan con ésta todas los medios huevos abundantemente.

Se hace una costrada de hojaldre, dándole forma redonda ú ovalada, según la forma de la fuente en la que se sirvan los huevos, colocando éstos encima de la costrada.

Se salsea el plato con una salsa crema de guisantes del mismo color, se ponen en el horno y se retiran al estar el plato muy caliente.

Se guarnece cada huevo con una rodaja de trufa y un cordón de la pasta del relleno por todo el alrededor de la trufa y se rocian ligeramente los huevos con una magnífica *demi glace*.—I. D.

### Melón helado con Brut imperial.

Escójase un melón de los más finos y maduros, cortándole un pedazo por uno de los extremos, á fin de quitarle todas las pepitas, luego se rocía por dentro con vino Brut imperial (extra seco) Moet Chandon abundantemente para que el melón se empape por completo.

Colóquese el pedazo de melón cortado en su sitio y envuélvase en una servilleta. Póngase el melón en posición derecha entre nieve picada durante una hora bien cumplida.

En el momento de servir se corta en pedazos caprichosos y se sirve en platos de cristal encima de una hoja de parra verde.—I. D. P.

### Truchas fritas á la molinera.

Después de limpiar perfectamente las truchas, se secan con un paño y se sazonan con sal, zumo de limón, etc.

Se pasan por harina y se frien en fuego vivo con bastante manteca de vaca, algo requemada. Se polvorean con finas hierbas y se rocian con abundante zumo de limón.

Proctírese que estén bien doradas por ambos lados.

Puestas las truchas en una fuente, se vierte por encima de las mismas todo el jugo, y se guarnece todo el alrededor de la fuente con limón rizado.—I. D. P.

### Pichones á lo Duquesito.

Prepárense los pichones emparrillados. En el momento de servir se colocan los pichones sobre un zócalo de patatas Anna; se guarnece todo el alrededor de la fuente con champignons grandes, asados á la parrilla y rellenos con Raifort rallado.

Se salsean los pichones con una magnífica salsa á la Chateaubriand.—I. D. P.

### Berenjenas á la Catalonia.

Se escogen berenjenas bien maduras, se cortan las puntas, se frotran con un poco de aceite y se asan al horno.

Ya asadas, se las quita la piel y se cortan en cuatro partes, á lo largo; se ponen en una tosterá y se rocian con una salsa compuesta del modo siguiente: En una pequeña cacerola se echa un poco de perifollo, perejil y estragón fresco, picado todo finamente, añadiendo una copa de vino blanco. Se pone á reducir hasta la mitad del vino y se agrega acto continuo una buena cantidad de buen jugo pasado por el colador. Póngase á cocer durante unos cinco minutos y viértase lue-



go esta salsa, bien repartida, por encima de las berenjenas.

Se polvorean con sal y miga de pan blanco rallado, se untan con aceite frito ó manteca y se gratinan al horno.

Córtense unas tostadas de pan de Viena de 7 centímetros de largo por 4 de ancho, y un centímetro de espesor, y frianse con bonito color dorado.

Retírense las berenjenas del horno, y, con mucho cuidado, colóquense encima de las tostadas de pan recién frito, y después de bien colocadas, se ponen un momento en la boca del horno.

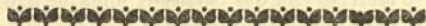
Se sirven en una fuente con servilleta, adornada con manojitos de perejil frito.—I. D. P.

#### Marquesa de frutas.

Se prepara un buen granizado de limón ó mandarinas, mezclando á lo último una cantidad regular de merengue italiano.

En una compotera de cristal, puesta entre nieve, se colocan frutas del tiempoazonadas con azúcar glaceado, curacao, marrasquino, etc.

En el momento de servir se pone el granizado de limón sobre las frutas, quedando éstas completamente tapadas por encima. Se iguala bien este helado y queda hecho, pudiéndose servir inmediatamente.



## COMIDA

#### Puré de patatas á la Isabel.

Póngase al fuego una cacerola con manteca de vaca y media cebolla cortada en filetes; déjese rehogar un poco, y antes de empezar á tomar color, añádase una buena cantidad de patatas cortadas en pedacitos, una cucharada de curry, nuez moscada, etc.

Se moja la sopa con caldo y leche en partes iguales; déjese cocer hasta que pueda pasar el puré por un tamiz fino.

Después de pasado por el tamiz, seazona con manteca de vaca, y si queda demasiado espeso, se añade un poco de caldo.

Como guarnición, se hacen unos *sandwiches* de jamón de York, se mojan con huevo batido, luego se frien con manteca de cerdo y se retiran con bonito color dorado; se prensan un poco, se cortan en cuadrillos, y queda hecha la guarnición.

En el momento de servir, se vierte el puré hirviendo en la soperá, echando luego la guarnición, y se sirve siempre muy caliente.—I. D. P.

#### Langosta á la Parísien.

(Plato frito.)

Se hace cocer la langosta, y después de cocida y fría, se separa toda la carne de la cáscara; se corta la cola en pequeñas escalopas, y se colocan éstas en una placa de cobre puesta sobre nieve picada; se bañan dichas escalopas con salsa á la mayonesa, adicionando una buena cantidad de *aspik*, á fin de que la salsa tome cuerpo, y se decoran con trufas cortadas en detalles pequeños y cañichosos y á continuación se abrillantan con el mismo *aspik*.

Prepárense dos guarniciones: una de pequeños *timbalitos* á la bella vista, moldes camisados con gelatina y rellenos de ensalada rusa. Este trabajo debe hacerse con nieve, á fin de que resulte la ejecución del plato más acabada. La otra guarnición es de fondos de alcachofas, rellenas también con ensalada rusa, dándole forma de pirámide, mezclando patas de langosta mondadas y cortadas en pedacitos muy pequeños.) En lugar de las patas de langosta puede hacerse el relleno con los pequeños *timbales*. Se completa la guarnición de los fondos de alcachofas, cubriéndolos con yemas de huevo duro, pasadas por tamiz, y un poco de salsa á la mayonesa.

Para montar el plato, se coloca la cáscara completa en el centro de una fuente; encima y á lo largo, se coloca ensalada cortada en forma de Juliana, sin sazonar, y sobre la ensalada, las escalopas de langosta en forma artística.

Por el alrededor de la fuente se coloca la guarnición de *timbalitos* y fondos de alcachofas, alternando, y también se adorna con algo de gelatina picada.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve una buena salsa á la mayonesa.—P. ALTUNA.

#### Tournedos á la Modernista.

Se cortan los *tournedos* del centro del solomillo, cortándolos de cuatro centímetros de espesor. Se aplastan un poco y se les da la forma completamente redonda.

Con un cuchillo pequeño se hace un corte en cada *tournedo* por medio de un pequeño agujero en un lado, pero cortando el interior del *tournedo* sin que se llegue á cortarlo completamente.

Se rellena el *tournedo* con puré de *foie-gras* y trufa, volviendo á darle en crudo se forma natural. Se polvorean con sal, etc.

Prepárese una pequeña costra de hojaldre por cada *tournedo* de igual medida.

Hágase una magnífica salsa á la Smitane y una guarnición de patatas nuevas en forma de *noisettes* doradas con manteca de vaca, sal, etc.

A los diez minutos antes de servirse se saltean los *tournedos* á fuego muy vivo; se coloca de antemano, en una fuente, una bordura bonita. En el fondo se colocan las costras, dejando un hueco en el centro; encima de cada una de éstas se pone un *tournedo* y se salsa con la salsa Smitane. En el centro se ponen las patatas *noisettes*; una rodaja de trufa en cada *tournedo*, y se rocía con un poco de *demi-glace*, quedando terminado. I. DOMENECH.

#### Fondos de alcachofas Victoria.

Se preparan los fondos de alcachofas al jugo, según costumbre.

Hágase un puré con iguales cantidades de coliflor y guisantes. Una vez cocido y escurrido, se pasa por un tamiz fino y se sazona luego con un poco de bechamela, yemas de huevo, manteca de vaca, nuez moscada, etc. Se rellenan con dicho puré los fondos de alcachofas y se cubren con queso de Parma rallado, rociándolo con manteca en líquido. Se gratinan á fuego vivo, se sirven en fuente ó legumbreira y se saltean con su propio jugo.—I. D. P.

#### Pavo asado á la Broche.

Prescindimos de la explicación de este plato por ser demasiado conocido de las personas que se dedican al arte culinario.



### Ensalada á la Pino.

Se ponen á cocer patatas holandesas cortadas en cuadritos muy pequeños; una vez cocidos, fríos y escurridos, se les añade una buena cantidad de jamón de York, salchichón cortado en igual forma que las patatas, perejil, perifollo picado, etc.

Se sazona esta primera combinación con salsa mayonesa, cargada de mostaza de estragón y se coloca en forma alta en el centro de una ensaladera. Se guarnece la ensalada con pedazos de pepino fresco cortados en forma redonda. (El pepino cocido de antemano con agua ligeramente salada.) Se colocan los pedazos de pepino en una servilleta á fin de secarlos, y á continuación se ponen en una placa puesta encima de nieve; se baña cada pepino con salsa *chaufroix* de pistachos de igual color; encima de cada pedazo de pepino se guarnece con una pequeña rodaja de lengua á la escarlata, y, por último, se añade una guarnición de huevos duros.

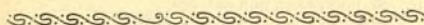
Esta ensalada bien confeccionada es muy bonita.—I. D. P.

### Melocotones con gelatina de kirsch.

Escójanse bonitos melocotones, se mondan y se cortan cada uno en dos, y se cuecen durante diez minutos en un jarabe ligero y natural. Luego se escurren bien y se colocan en un plato hondo de metal blanco; se bañan completamente con una buena gelatina fuertemente aromatizada de licor kirsch.

Se decoran los melocotones con frutas confitadas, añadiendo un poco más de gelatina.

Póngase entre nieve picada hasta el momento de servirse.—FERDINAND GRANDI.



## Platos de huevos

### Huevos á la Nieves.

(FRÍOS)

Escójanse moldes capaces para más de un huevo, colóquense entre nieve picada y échese en el fondo de los mismos, por un centímetro de espesor, gelatina de ave muy substanciosa.

Encima de la gelatina, estando fría, se coloca una estrella de trufa. Pasados dos minutos se camisan las paredes de los moldes con la misma gelatina. Se adornan con lengua á la escarlata cortada en detalles pequeños y caprichosos. Luego se cubre toda la guarnición con una copa de puré de *foie-gras*, y encima de éste se coloca un huevo escalfado frío y con la clara recorrida.

Se bañan los huevos con una buena salsa *chaufroix*, y al quedar ésta cuajada y bien fría, se concluye de llenar el molde con gelatina en líquido.

En el momento de servir se ponen los huevos dentro de agua templada para que se desprenda el contenido.

Se colocan en una fuente con servilleta planchada y se adornan con gelatina en triángulos y picada.

Este plato exquisito puede muy bien servirse, además del servicio acostumbrado, en *soirées*, *lunchs*, etc.

I. DOMENECH

### Huevos al Cuatro de Marzo.

Se preparan huevos cuajados (*pochés*) y se mezclan con dos partes de miga de pan rallado y una de queso de Gruyère, también rallado.

Fríos ya los huevos y escurridos, se espolvorean con sal y pimienta y se bañan con clara de huevo batida, rebozándolos á continuación con la mezcla de pan y queso.

Se fríen con abundante aceite hirviendo, retirándolos con bonito color dorado.

Al servirlos se colocan en el centro de una fuente y por el alrededor se guarnece el plato con fondos de alcachofas rellenas con *foie-gras* que luego explicaremos. Se salsean con una magnífica salsa á la Bearnesa, y, por último, se adornan los bordes de la fuente con rodajas de limón finamente cortadas, quedando terminado el plato.

### Relleno de «Foie-gras» para los fondos de las alcachofas.

Se saltean hígados de ave con manteca de vaca, se pican luego á cuchillo finísimamente, se añaden yemas de huevo y queso de Parma rallado. Se une muy bien dicha mezcla y se añade, si se quiere, un poco de tocino.

Con dicho picadillo se rellenan los fou-



dos de alcachofas, y una vez rellenos se polvorean por encima con queso de Parma rallado y se rocían con muy poca cantidad de manteca de vaca. Pónganse al horno regularmente fuerte y retírense cuando empiezan á tomar color.

JUAN MARQUÉS

### *Roast-beef á la Laida.*

Escójase un pedazo de *roast-beef* lo más tierno posible y recórtese según las reglas generalmente conocidas, se ata con bramante, se polvorea de sal y se asa á la inglesa.

Prepárese una guarnición de fondos de alcachofas al jugo, salteados con manteca de vaca, se rellenan con un puré compuesto de partes iguales de guisantes y apio; se une el puré con un poco de salsa á la Bechamela, sazónada con nuez moscada, cayena y la sal necesaria.

En el momento de servir se calienta un poco la fuente en primer lugar, luego se corta la mitad del *roast-beef* y se coloca en el centro de la fuente y al lado el otro pedazo que queda sin cortar.

Por el alrededor se guarnece con fondos de alcachofas rellenas y se rocía el *roast-beef* con su propio jugo.

Aparte se sirve una salsera de salsa chilena y unas patatas nuevas cortadas á la cucharilla en forma de avellanas, doradas con manteca de vaca.

I. DOMENECH

## PASTELERÍA

### Savarinas.

Proporciones:  
2 libras de harina.  
2 ídem de manteca de vaca.

2 onzas de levadura de cerveza.

5 gramos de sal.

Los huevos que la pasta admita estando blanda.

Se confecciona la pasta con un poco de harina, agua tibia y levadura, que se hace calentar y, cuando hierve, se le agrega la pasta restante. Luego se llenan los moldes llamados savarina hasta la mitad, y se ponen al calor del fuego hasta que la pasta, creciendo, casi llene el molde; entonces se retiran un poco y se vuelven á poner en el calor hasta completar la cocción.

Una vez cocido, se bañan las savarinas con azúcar almibarado, ron ó caña.

FEDERICO HERRERO

### Panecillos Manresa.

(*Pastelería española.*)

Proporciones:

2 libras de harina.

1/2 ídem de manteca de vaca.

3 huevos.

8 onzas de azúcar.

Se mezclan dichos ingredientes, agregando un cuarto de kilo de mazapán. Se coloca en latas con oblea y se cuece al horno fuerte.

FEDERICO HERRERO

### Biscocho de la Reina.

(*Pastelería española.*)

Proporciones:

18 yemas de huevo.

6 huevos enteros.

10 onzas de azúcar.

6 ídem de almidón.

Se unen todos estos ingredientes y se baten bien con el batidor, hasta quedar la pasta muy compacta. Echese la pasta en una lata previamente untada con aceite, y hágase cocer en un baño maría. Una vez cocida la pasta, se rocía con bastante azúcar, clarificado con ron ó lo que se quiera. Luego, por encima, se polvorea con azúcar, que se quema con un hierro muy caliente, ó bien se deja sin quemar.

FEDERICO HERRERO



**MENÚS OFICIALES**

ofrecidos por el Gobierno de Francia en obsequio al Bey de Túnez, con motivo de su visita á la ciudad de Paris.

**DINER**

MELON GLACÉ AU PORTO  
CREME DE VALAILLE HALEPOT

SUPREMES DE TURBOT Á LA CARDINALE

FILET DE BŒUF IMAN BAYELDI  
NOISETTES D'AGNEAU PRINCESSE  
COTELETTES DE POULARDE JEANNETE

PUNCH Á LA ROMAINE  
GRANITE Á L'ORANGE

DINDONNEAUX TRUFÉES  
SALADE DANICHEFF

POINTES D'ASPERGES A LA CREME  
CHAMPIGNONS DE ROSÉE Á LA PARISIENNE

POIRES CRESSANNES GLACÉES  
DESSERTS ASSORTIS  
VINS, LIQUEURS ET TABACS

**DEJEUNER**

PILAFF D'HOMAR ELZÉAR  
FILET DE BŒUF A LA MASCOTTE  
POMMES, NOISETTES

DINDONNEAU A LA BROCHE  
SALADE

AUBERGINES A LA PARISIENNE  
GLACE PETIT DUC  
FRUITS ASSORTIS

VINS, LIQUEURS ET TABACS

**DINER**

HORS D'ŒUVRES  
BISQUE D'ECREVISSSES  
CONSOMMÉ AUX PERLES

MELON DE SERRE AU VIN DE CHIPRE

TURBOTINS DE DIEPPE A LA ALBUFERA

QUARTIER DE BEHAGUE PARISIENNE  
JEUNES POULETS AU CURRY  
PAUPIETTES DE VEAU METTERNICH  
HOMARS DE GRANVILLE FRECAMPAISE

SPOOMS Á L'ARMAGNAC  
GRANITES Á LA CERISE

DINDONNEAUX D'HOUDAN ROTIS  
TRUFFES DU PERIGORD AU CHAMPAGNE  
MOËT

NOIX DE JAMBON GLACÉ A LA GELÉE  
SALADA

PETITS-POIS AU BEURRE D'ISIGNI  
CEPÉS Á LA PROVENÇALE

PECHES DE MONTREUIL FLAMBÉS AU  
KIRSCH

GLACE MIREILLE  
DESSERTS ASSORTIS  
VINS ET LIQUEURS

Por la copia,  
JUAN MARQUÉS

Barcelona 20 Julio 1904.

**Refrescos americanos.**

**Gran Almirante.**

En una ponchera mézclense los siguientes ingredientes: el jugo de cuatro mandarinas, un buen vaso de jarabe de hor-



chata, una copa de curaçao, otra copa de coñac Fundador, otra copa de anís del Mono y una copa más de ron de la Negrita.

Se escogen dos ó tres melocotones de los mejores, se mondan y se cortan en cuadros muy finos; se añade hielo picado y agua de Seltz en abundancia.

Se remueven bien todos los ingredientes del refresco y se sirve éste en copas finas.

PUIGCERCÓS

#### Tip-top-tup.

Supongamos que la cantidad de esta bebida es para cuatro ó seis personas. En una ponchera de cristal se echan los siguientes ingredientes: una botella de champagne Moet-Chandon, dos botellas de Soda Water, una copa de curaçao, cucharada y media de azúcar florete en polvo, una regular cantidad de hielo artificial cortado en pedacitos regulares, y, por último, se añade piña de América madura y cortada en cuadrillos muy pequeños. Se remueven bien todos estos ingredientes, y se da por terminado el refresco.

Se sirve en copas de champagne.

I. DOMENECH

#### Limónada americana.

En una ponchera de cristal, ó de otra clase, se echa el zumo de dos ó tres limones bien jugosos, el zumo de una mandarina, una cantidad regular de azúcar de pilón, dos ó tres copas de buen vino de Oporto ó de Madera, una buena cantidad de agua de Seltz y trocitos de hielo bien picado y limpio, quedando terminada la limónada, que se remueve y se toma en copas con pajas.

PUIGCERCÓS

#### Opale imperial.

En una ponchera échese dos copas de anís del mejor, una copa de Kumel de color amarillo, nieve picada y mucha agua de Seltz; se remueve bien el refresco á fin de que se mezclen todos los ingredientes, y queda terminado.

Se sirve en copas altas y pajitas.

I. DOMENECH

## El patriotismo de Bismarck.

En un libro de recuerdos, intitulado *Le Prince de Bismarck et sa maison*, el autor nos presenta al gran canceller alemán como *amateur* de Champagnes, pero de Champagnes franceses.

«En una comida en casa del emperador—cuenta el príncipe de Bismarck—pusieronme champagne. No vi la marca, porque la botella estaba envuelta en una servilleta; pero por el gusto reconocí en seguida el champagne alemán; entonces dejé el vaso sobre la mesa sin tocarlo más.

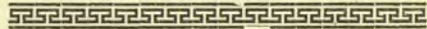
—¿No bebe usted, príncipe?—preguntóme el emperador.

—No, sir; no puedo soportar el champagne alemán—contesté.

El emperador quiso darme explicaciones, diciendo:

—Lo bebo—dijo—, en primer lugar, por economía; porque tengo numerosa familia; en segundo lugar, por razón de Estado. Yo quisiera dar el ejemplo á mis oficiales.

—Su Majestad—repliqué—, mi patriotismo no llega hasta el estómago.»



## Pío X, vegetariano.

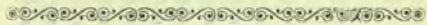
Se dice que Pío X es muy aficionado de la cocina vegetariana; pues las cantidades de carnes distintas que figuran en sus comidas son insignificantes.

En Venecia, el cardenal Sarto hacia servirse dos comidas diarias. Su frugalidad era muy celebrada ya que bebía medio litro de vino de Friaul en cada comida.

Por las mañanas, después de la misa, tenía la costumbre de tomar una copita de Fernet amargo con un huevo fresco, cociendo solamente durante minuto y medio.

Sus preferencias culinarias son los platos de arroz, legumbres de todas clases y las ensaladas sazonadas al natural.

Hasta la fecha es todo lo que se conoce relacionado á las preferencias gastronómicas del simpático patriarca de Venecia, hoy Pío X.—I. D. P.





## Banquete dado en el Palacio Real de Londres.

### MENU

TORTUE CLAIRE  
CONSOMMÉ FROID

PETITES SOLES FRITES Á LA COLBERT  
COTELETTES D'HOMARD Á LA RICHELIEU

SUPREMES DE VOLAILLE Á LA PERISIENNE  
GAILLES NAPPÉES Á LA RUSSE

SELLE D'AGNEAU Á LA NIVERNAISE  
FILET DE BŒUF Á LA PRINCE ALBERT

POUSSINS ROTIS AUX CRESSONS  
ORTOLANS SUR CANAPÉ  
SALADE Á LA VICTORIA

ASPERGES D'ARGENTEUIL, SAUCE  
MAUSSELINE

PECHES DE MONTREUIL Á LA REINE  
ALEXANDRA

GRADINS DE PATISSERIES ASSORTIS

CASOLETTES Á LA JOCKEY CLUB

CORBELLES DE GLÁCES VARIÉES  
GAUFRETTES

### VINS

CORONATION SHERRY 1837  
MADEIRA 1816.—JOHANESROURG 1880

MOET «DRY-IMPERIAL» 1893

ROYAL TIVNY PORT  
PORT 1863

SHERRY GEORGE IV

BRANDY 1800

Buckingham-Palace 24 Juin 1902.

Por la copia,  
I. DOMENECH



## FALSIFICACIONES

### Levadura de cerveza.

Un medio sencillo de reconocer la falsificación de la levadura de cerveza consiste en desleir la levadura con agua fría.

Una buena levadura se precipita en seguida y forma una capa espesa y dura, y una mala levadura se precipita lentamente y forma la capa blanda.

Si la falsificación es por la tiza se hace desleir un peso igual de levadura en 5 pesos de agua y algunas gotas de ácido clorhídrico; la buena levadura no hace efervescencia, mientras que la tiza hace tanta efervescencia como cantidad de la misma contenga la levadura.

Si es falsificada por la fécula la levadura, se deslien 20 gramos de ésta en un litro de agua; se vierte el líquido en un vaso cónico y se deja reposar durante media hora. Si la levadura contiene fécula, forma un depósito que se torna azulado vertiendo un poco de agua yodurada.



## SECCION DE CONSERVAS

### Conserva de manteca de vaca.

Para conservar la manteca de vaca se recurre generalmente al calor y á los antisépticos.

*Conservación por medio del calor.*—La manteca escogida de excelente calidad es cuidadosamente lavada y prensada por medio de un lienzo, á fin de quitarle toda humedad; después se introduce, á pequeños trozos, en un bocal de cristal, donde se pone de modo que no quede ningún vacío; los bocales se tapan herméticamente por medio de un corcho atado con hilo ó alambre y recubierto de lacre. Se ponen en un baño maría y se calientan progresivamente hasta los 100 grados. Luego se retiran los bocales algunos instantes, y una vez fríos se colocan en sitio fresco.

La manteca, tratada por el procedimiento indicado, puede conservarse durante seis meses.



*Manteca fundida.*— La fundición de manteca de vaca se hace á fuego desnudo ó bien al baño maría.

En el primer caso se coloca la manteca en una caldera de cobre y se calienta moderadamente. Cuando la masa queda líquida las impurezas se separan: una parte flota por encima, que se quita á medida que se va formando, y otra parte forma depósito poco más ó menos espeso. Cuando ya no produce más espuma se deja enfriar la manteca hasta 50 ó 60 grados, sin removerla, en los potes donde deba conservarse.

La fusión al baño maría es preferida, porque con dicho procedimiento se evitan los golpes de fuego, que son muy frecuentes en el fuego desnudo, y que da por resultado gastar más ó menos la materia.

Se pone la manteca en un vaso á propósito, y se calienta en un baño maría hasta que la fusión quede completada.

La manteca fundida y bien preparada puede conservarse más de un año sin alterarse.

(En el próximo número trataremos, en esta sección, de la conservación de la manteca por medio de la sal marina.)



## Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

En una comida ordinaria puede servirse el café inmediatamente después de los postres y en los mismos platos. En dicho caso, la dueña de la casa ofrece á cada uno la taza que acaba de llenar, procurando servir por orden de categorías, ó bien distinguiendo á las personas de su mayor agrado. Debe servirse el café muy caliente, ya que los que lo deseen templado les es fácil esperarse un poco.

En una comida de ceremonia debe servirse el café en el salón.

La ceremonia que debe emplearse para pasar del comedor al salón es la misma que se usa al pasar del salón al comedor. El caballero debe ofrecer la mano ó, mejor aún, el brazo á la señora que se encuentre á su lado.

El ama de casa se encarga de servir el café, siendo después de comer. Después del almuerzo

se suele encargar de servirlo el mozo de comedor.

Las mujeres se sientan y los hombres permanecen de pie.

Después del café, los hombres invitados por la dueña de la casa, se van al jardín ó al sitio á propósito para poder fumar. Es costumbre que el dueño de la casa ofrezca el tabaco.

Generalmente se acostumbra pasar la *soirée* en la casa donde se ha comido. En el caso de tener que retirarse muy pronto, se debe advertir antes de la comida, dando motivos plausibles para obrar de tal modo, manifestando la pena que les causa el tener que marcharse.

Las invitaciones para *soirées* se mandan generalmente por escrito, y para dicho objeto se permiten las cartas impresas con el nombre escrito á la mano solamente. La forma de las invitaciones varia según la *soirée* que se proponga dar. Pues es indispensable que la persona invitada sepa hasta qué punto puede ser ceremoniosa la reunión. Sin embargo, vale más no exagerar en ningún caso. El redactado de la invitación simple, se hace comúnmente así:

«Los señores \*\*\* ruegan á ustedes dispensarles el honor de comer en su compañía el día \*\*\* en su casa á las \*\*\*.»

Puede agregarse alguna nota si se juzga conveniente, como, por ejemplo:

«Habrá música y baile.»

Pero si se trata de un baile verdadero, hay que escribirlo bien claro, y se invita entonces para el baile.

Los invitados deben llevar siempre las señas de la persona que les invita.

De la parte de personas que no reciben más que accidentalmente, la invitación no tiene efecto más que para el día señalado. Pero si la invitación viene de personas que tienen su día fijo, la invitación se hace una sola vez para siempre.

Cuando se recibe una invitación, se debe contestar manifestando el placer con que se acude á ella, ó bien excusarse de no poder asistir.

Las señoras invitadas deben modificar su traje según la nota que lleve la tarjeta de invitación.

Los señores, en todos los casos, deben adoptar el traje de rigurosa etiqueta.

En llegando á la casa, y antes de entrar en el salón, las señoras deben hacer entrega á los criados de los sombreros, mantos, etc. Los señores de sus sobretodos, bastones, paraguas, etc.; guardando el sombrero en la mano, estando cuidadosamente enguantados.

Una vez anunciada la persona, se entra en el salón y se dirige á la dueña de la casa, la que á su vez debe salir al encuentro del recién llegado.



Se saludan recíprocamente contentándose con decirse algunas palabras de circunstancia. Si es una señora, debe la dueña de la casa conducirla hasta un asiento. Si es un hombre, éste se mezcla en los grupos y saluda á las personas de su conocimiento.

Si se recibe en un salón que esté lleno de objetos curiosos, los invitados deben abstenerse de tocar nada.

No se permite, á menos de mucha intimidad, el alargarse sobre un diván ó canapé. No se deben cruzar las piernas estando sentados, aun cuando haya alguna tolerancia con las personas de edad; pero en las señoras no es permitida de ningún modo tal postura.

Es de uso que, durante la velada, excepción hecha cuando uno está invitado á cantar, de llevar el sombrero en mano. Nosotros creemos que se ha adoptado esta costumbre á fin de evitar la mala postura que presentan algunos caballeros al llevar las manos colgando.

Si se encuentra en el salón alguna persona con la que se desea entrar en relaciones, se ruega al dueño de la casa ú otra persona que la conozca, de querer presentarle.

La presentación siempre se hace por medio de un tercero que conduce la persona que quiere ser presentada, al que es motivo de la presentación. Siempre debe nombrarse la persona á quien se dirige la presentación en primer lugar. Así diremos: «Sr. de \*\*\*», permítame usted presentarle al Sr. de \*\*\*.» Agregando, si se juzgan necesarias, las cualidades del presentado.

Los dueños deben ingeniarse en procurar á sus invitados los mayores placeres posibles. Baile, piano, música, y, en fin, hacer lo posible para que las señoritas no se queden sin pareja, así como también los jóvenes. Para las personas de edad se organizan mesas de juego. Los refrescos deben ser varios y escogidos.

En una velada ordinaria se suele limitar ofreciendo te y algunos pasteles ó galletas. Si se quiere dar mayor realce, se sirve un ponche para los señores, y jarabe y helados para las señoras.

J. S. R.

(Se continuará.)

## LA CUERDA DEL TORO

(ESCENAS LOCALES)

Es Chiva un pueblo importante de la provincia de Valencia, en donde se habla el castellano en diminutivo, sobre todo en las terminaciones de *ico* é *ica*. Vaya dondequiera un chivato se le reconoce en seguida en su modo de hablar; así

es que tienen los chivatos un castellano *sui generis* que no se usa en otra región de España, aun cuando tenga mucha similitud con la lengua aragonesa.

Es la principal fiesta del pueblo la Virgen de Agosto. En ese día no faltan las carreras á pie ni la caza al pato, que se suelta en el hermoso estanque del molino, situado en la misma plaza, ni las carreras en saco, ni el equilibrio en las botas llenas de viento y otros mil juegos, como cucuñas, saltos mortales, etc. Pero lo que sin duda alguna atrae más gente al pueblo, y que en verdad resulta más interesante, es la corrida del toro, que tiene lugar durante los tres días que comprende la fiesta. Nada tan clásico en España como esa fiesta, en que los mozos casaderos conducen al toro atado con gruesa cuerda por el testuz. Cada día alternan los mozos en la conducción del toro, ya que cada uno de ellos debe conducir el cornúpeto á casa de su novia. Para dicho objeto suelen toda la cuerda al toro, y después, corriendo, se introducen en casa de la novia cerrando las puertas inmediatamente, quedando de ese modo el toro en la calle sujeto por la cuerda; y mientras los enamorados conversan y beben algunas copas, en la calle se forman numerosos grupos cerca del cornúpeto. En cuanto los mozos salen corriendo, un alud de carne humana emprende cobarde huida á refugiarse en las calles adyacentes. Da gusto ver ese hormigueo, en que se divisan las blancas mangas de las camisas, los uniformes de chalecos y pantalones y las espadrillas nuevas que caracteriza más sintéticamente el color local.

La entrada del toro en la víspera de las fiestas es sumamente curiosa por la ilusión que encierra. Se verifica á las doce de la noche. Cuando tiene lugar en una noche negra, como yo la he presenciado, el efecto es grandioso. Un cuarto de hora antes de las doce, en la entrada del pueblo, sobre todo en la extensa era que roza las primeras casas, vense numerosos corrillos de mozuels y hombres, comentando cada uno los preparativos de la fiesta, pero todos en voz baja; pues no conviene que el toro, que debe entrar junto con los mansos, preste atención á cualquier ruido que no sea la voz del pastor, que le acompaña cantando. De pronto, un silencio sepulcral, acompañado de signos de silencio, reina en derredor, y á lo lejos oyes la esquila del manso. Es el toro que hace su entrada. Su traje es negro y apenas se distingue en la noche oscura; sin embargo, vense grupos de blancas camisas removerse entre las sombras, esparciéndose en todas direcciones. Los más valientes corren en pos del toro, manteniéndose á cierta distancia. Algunos han trepado hasta lo más alto de las rejas de las ventanas. Ya está el toro en el corral comiendo su pienso tranquilamente, y todavía se oyen los comentarios de la gente que, sin haber siquiera visto de lejos al toro, comentan la hermosa estampa; que si es de muchas piernas y libras y unos cuernecitos que tienen un metro de larguicos, exagerando de tal modo los diminutivos, que suelen llamar la curiosidad de los forasteros.

Había acabado de entrar el toro en el pueblo; la mayor parte de los mozos se habían retirado á sus respectivas casas. Junto á la reja de uno de los balcones de la planta baja de una importante



casa, dos novios conversaban acaloradamente. ¡Cuál era el motivo! Sencillamente, Lolita, que así se llamaba la novia, de unos diez y nueve años, pretendía que su novio Pedro llevase el toro á su casa, ya que era tradición en el pueblo, y que, además, esa era la consagración pública del compromiso contraído en tan señalada fiesta. Pedro, por su parte, quería romper con la tradición y se hacía fuerte en conseguir su capricho sin la para él ridícula costumbre que no le cuadraba, aunque en su fuero interno daba tal excusa por no encontrarse con el novio de su propia hermana, que no podía ver ni pintado.

Lolita le decía:

—Piensa en lo que dirá la gente, pues va á su poner que tú me desprecias.

—Ya sabes tú que no.

—Pero ellos no lo saben.

—¡Qué importa!

Vas á ponerte en ridículo. Si te expusieras á algún peligro, lo comprendería.

—No tengo temor al peligro, amoreico mío, pues yo me como en salsa al torico.

—Después de muerto.

—Ya te lo probaré en otras ocasiones.

—Vaya, tú no harás eso, y vendrás á traerme la cuerda. No me harás ese feo.

—Vamos, chiquica, ¡te casas con un Frascuelo ó con un hombre serio como yo?

—Es la costumbre.

—Ridícula.

—Lo que quieras; pero tú me traerás la cuerda. Ya voy á preparar los dulces y las copas. Te espero. ¿Vendrás?

—Vendré.

—Con la cuerda.

—Sin ella.

—Veremos.

—Verás.

—Buenas noches. No faltes.

—¡Adiós, lucerico!

Y Pedro se fué prometiéndose probar el cariño de su novia.

Llegó la mañana del siguiente día, primero de las fiestas; á las seis ya el toro estaba dando carreras por el pueblo. Los mozos daban tumbos de lo lindo huyendo de las piernas del cornúpeto, que, con harta conocimiento, evitaba dar un mal golpe.

Algunas novias, ya desde el amanecer, eran felicitadas por las vecinas por haber tenido la cuerda del toro en casa.

En vano Lolita esperó con ansia la entrada de su Pedro; el toro fué retirado al corral sin que su novio diera señales de vida. El amor propio de Lolita se reveló, prometiéndose darle un mal rato á su novio. Aún no había retirado de la mesa los preparativos, cuando presentóse Pedro llevando un hermoso estuche en la mano.

—Toma, Lolita; este es el producto de un premio que he ganado en las carreras.

—¡Y la cuerda!

—Cállate, tontica, que eso vale más que la cuerda. Mira, y aquí tienes una florecita natural que me han regalado en el Casino. Es el premio que ha correspondido á mi poesía.

—Pero la cuerda...

—¡Todavía no estas contenta!

—No, no; sin la cuerda, aunque me traigas todo lo del mundo, no estaré contenta. Quiero la

cuerda. Todas las demás novias están muy contentas; yo sola estoy triste. Llévate todo eso, que no lo quiero si antes no me traes la cuerda.

—Pues mañana, al despuntar el alba, amoreico mío, tendrás la cuerda.

Lolita saltó de gozo, é iba á arrojarse al cuello de su Pedro, cuando súbitamente dióse cuenta de su prematuro intento y retrocedió un paso, coloreándose las mejillas de un tinte rosa pronunciado.

Pedro se despidió de casa de su novia sin tener todavía combinado el plan que debía emplear, y estuvo largo tiempo pensando si para realizar su proyecto saltaría las tapias del corral donde el toro estaba encerrado, ó bien iría á proponerle al pastor un trato para que llevase al toro hasta la puerta de la casa de su novia. Pero eso se sabría, y su honor quedaba tan malparado como antes. De pronto una idea cruzó por su cerebro, y una sonrisa dibujóse en sus labios. Vaya, su novia tendría cuerda.

En el día siguiente, al despuntar el alba, Pedro entraba corriendo, tirando de una cuerda, en casa de su novia. La puerta entornóse rápidamente, apuntalada luego por temor á las embestidas del toro. La madre de Lolita probó á ver si tiraba mucho el toro. Pedro, fingiendo un cansancio desusado, se bebió cinco copas de licor que en la mesa había, siempre teniendo cogida la cuerda, cuando de pronto dió un grito, pues la cuerda se le había escapado de las manos y escurrido por la puerta entreabierta. Las mujeres que en la casa había salieron espantadas cuando ya la cuerda había doblado la esquina y Pedro corría tras de ella.

—El solo, el solo—decía Lolita—es el más valiente del pueblo. Algunas puertas de los vecinos acababan de abrirse y recibían la noticia, yendo á felicitar á Lolita y bebiendo algunos la correspondiente copita en pago de la enhorabuena.

Pedro llegó á su casa al mismo tiempo que su hermano, que acababa de depositar la cuerda en un rincón, siendo la primera vez de su vida que había servido de toro.

Pedro se casó con Lola al poco tiempo y tuvieron un niño. Un día, en un rato de expansión, le decía Lola á Pedro: ¿Sabes que por poco no te casas conmigo?

—¡Por qué!

—Por la famosa cuerda.

—¡Ah, lo que es por eso, cuando nuestro hijo sea casadero, ya le enseñaremos el modo de dar la cuerda á la novia!

—Me alegro de que te hayas convencido de la importancia de la tradición.

Y los dos esposos besaron al niño repetidas veces.

J. SALVADOR



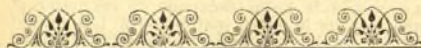
## MI NOVIA

En las cantábricas playas  
se baña mi niña hermosa:  
es rubia, de trenzas de oro  
y tiene muy linda boca.  
Son sus labios de coral



cual flor que abre su corola,  
 con dos hileras de perlas  
 que adornan su rica concha.  
 Tiene la cara risueña  
 y la mirada amorosa,  
 que parece estar diciendo:  
 yo te adoro si me adoras.  
 Como soy harto celoso,  
 tengo envidia de las olas:  
 quizá lamiendo sus pechos  
 estarán en estas horas,  
 ó bien los rayos del sol,  
 cuando su cuerpo se asoma,  
 se quiebran en su piel fina  
 y le dan tintes de rosa.  
 Vuelve, vuelve de las playas,  
 donde pasas muchas horas,  
 sin que descubras en mi  
 los celos que me enamoran,  
 que yo pediré á tus padres  
 para que seas mi esposa  
 y me sigas donde quiera  
 como me sigue mi sombra.

*Dorvasal.*



## NOTICIAS

En el día 29 del próximo pasado, nuestro distinguido colaborador Sr. D. Melquiades Brizuela, embarcóse con rumbo á Génova, Gibraltar, New-York, Havre, Hamburgo, Liverpool, etc., con el fin de estudiar en varios vapores de las Compañías internacionales, los diversos servicios de cocinas del mundo. Por lo que tendremos el gusto de ofrecer á nuestros lectores las impresiones de viaje de nuestro distinguido compañero, que seguramente resultarán tan interesantes como instructivas.

En el día 4 del mes corriente falleció en San Ildefonso la Excm. Sra. Condesa de Muguiro, á los sesenta años de edad. Tanto por habernos honrado con su suscripción á nuestra Revista, como por las virtudes de la finada, damos á su distinguida familia nuestro sincero pésame.



## Recetas útiles.

*Limpieza de las mesas de madera blanca.*—Se obtiene un buen resultado con la mezcla siguiente:

Tómese un puñado de arena y mézclese con una pequeña cantidad de cal apagada. Frótese con dicha mezcla la madera y se verá que todas las manchas, de cualquier índole que sean, desaparecen inmediatamente.

*Marfil esculpido.*—Se limpia el marfil con una pasta hecha de aserrín húmedo y algunas gotas de limón. Cúbrase el marfil con una capa de dicha composición, y déjese secar. Luego quítese la pasta y límpiese con un cepillo suave.

*Modo de refrescar los melones.*—Tómese el melón y pártase en dos como de costumbre; luego expóngase á los rayos del sol, y después de un cuarto de hora queda completamente frío.

*Modo de cortar cristales con las tijeras.*—Póngase el cristal que se desee cortar dentro de un cubo de agua. Introdúzcanse completamente las manos en el agua y tomando el cristal con la mano izquierda y las tijeras con la derecha, córtese como si fuera papel, pues el cristal cortado en dicha forma resulta blando y puede cortarse en la forma que se quiera; pero si se pone en contacto con el aire, toma inmediatamente su dureza y se rompe al intentar cortarlo.

## Correspondencia.

I. D.—Zarauz.—Han sido servidas las tres suscripciones que usted nos ha mandado, cuyo importe cargamos en cuenta.

J. P.—Zaragoza.—Un helado muy parecido lo puede ver usted en el número 2 de nuestra Revista LA COCINA ELEGANTE, que lleva por título *Bomba Nabad*.

P. A.—San Sebastián.—Indudablemente, como el aire penetra fácilmente por los poros de la cáscara del huevo, y, por consiguiente, introduce los gérmenes, claro está que, evitando la acción del aire, se han de conservar más tiempo; pero el método de barnizar los huevos no tiene aplicación cuando los huevos se destinan al mercado.

M. G.—Gibraltar.—Puede usted mandarnos las recetas en francés, que ya procuraremos complacerle.

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 dup.º  
 Teléfono 3.127.