

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: Jardines, 24, 3.º dra., Madrid.

Dirigir toda la correspondencia al señor Administrador de *La Cocina Elegante*, Jardines, 24, 3.º derecha, Madrid.

No se devuelven los originales.

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

Director: Ignacio Domenech.

Crónica culinaria.

Desde que ando entre cocineros, no puedo pasar por las calles sin pensar en uno u otro plato al revolver de cada esquina. En fin, que se confunden las salsas y composiciones en mi cerebro como se confundirían las fusas y semifusas en un Dorremifasol improvisado. Así es que el otro día padecí la monomanía de visitar las novedades de los escaparates culinarios más importantes de la cortesana ciudad. Pero he de decirles á ustedes que mis ojos tienen un defecto capital, y es que, ante las carnes asadas, con su dorado vestido y pasteles con el corazón de crema, se llenan de una extraña concupiscencia gastronómica indigna de mi posición.

Y ¿qué he de decirles á ustedes referente á la sugestión culinaria?—¡Sugestión culinaria!—Y á fe mía que en ella se reciben sensaciones del más exquisito gusto. La receta es antigua, pero la aplicación bastante desconocida probablemente por los lectores de *LA COCINA ELEGANTE*. La doy, sin embargo, con mucho gusto sin aceptar las anticipadas ¡gracias! por la gracia de la receta, que, aunque siendo la más económica que existe, al par que sencilla,

no la pueden probar todos los estómagos

Primeramente se toma una resolución para vacuar el estómago, otra resolución de no comer en dos días, y si pueden ser tres, mejor. No pasar durante dicho tiempo por ningún sitio donde se puedan sentir olores de cocina. Y la última resolución, que completa la receta, es presentarse delante del escaparate, por ejemplo de Lardhy ó Tournié sin una peseta en el bolsillo. Completada dicha receta, el efecto es maravilloso. Los ojos empiezan á sugestionarse con ternura candorosa, con más deseo que cualquier otro amante. Allí ve uno el pollo asado y le parece que lo despedaza, y luego, con apetito voraz, lo come con la ilusión, pero de tal modo, que siente el gusto del asado. ¡Qué transfusión tan maravillosa! Seguramente que si no se sintieran cosquillas en el estómago, nos parecería estar comiendo de veras.

Ya comprendo yo que mis lectores no harán uso de mi receta, sino en caso de necesidad; no porque deje de ser económica, ya que quizá sea la única que esté al alcance de todas las fortunas, y también la más saludable tomada en pequeñas dosis de cinco ó seis horas, como es costumbre.

Lo que en substancia nadie me negará es la transfusión de las sensaciones, que, llevado el asunto al terreno científico, podría darnos, si no la clave del magnetismo, la base de la causa que conduce al mismo. ¿Retiene la memoria el gusto de las cosas? ¿Qué relación hay entre el espíritu y la materia? ¿Qué placa sensible contiene el paladar que evoca materialmente los gustos que por el mismo pasan? ¿Qué maravillas incomprensibles encierra la máquina humana! ¿Qué campo de exploración más hermoso para los psicólogos, fisiólogos y todos los logos que al asunto se refieran! Pero, ¡ay, Dios! ¿por qué terrenos anda mi crónica culinaria? ¿Será que las ideas en ebullición en mi cerebro pugnan por darse á conocer hasta en los platos de cocina?

Desandemos una fracción del camino, querido lector; pues no quiero que te calientes los sesos, y sólo sí atender á los placeres de tu cuerpo, que, aunque menos reflexivos, son de mejor gusto.

Ven conmigo á dar una vueltecita por los escaparates culinarios, que, además de la clásica efigie del tocino, y su succulenta lengua, verás novedades apetitosas, capaces de despertar el apetito del más delicado paladar.

Ayer como hoy, y hoy como ayer, para no quitar un ápice á la comparación, se come del mismo modo y según el apetito de los afortunados; porque, en verdad, os digo que el progreso en el arte culinario se debe al refinamiento de los acaparadores de los placeres del mundo. Pero nadie nos disputará á los españoles nuestro gusto por los adornos y colores, y casi atendemos más á la presentación que al gusto, aun cuando á veces en la composición de los colores entren substancias que perjudican á la salud. El azafrán, por ejemplo, en España es moneda corriente, y se encuen-

tra en todas las tiendas de ultramarinos cuando en otros países apenas se vende en las farmacias.

¿Qué virtud se le atribuye á dicho colorante vegetal, cuando algunos médicos lo reputan venenoso y otros se enamoran de la hermosura de su color dorado?

Estoy bien seguro que muchos españoles no catarian á gusto el arroz á la francesa, debido á la presentación del mismo, que es blanco como la leche, tanta es la influencia de los colores en las comidas. Sin embargo, de algunos años á esta parte vamos notando la progresión constante de la cocina francesa en España, y no solamente entre la clase acomodada, sino también entre la clase media.

Pongo fin á esta crónica diciendo que desde el año 1890 hasta el presente la venta de la manteca de cerdo ha aumentado en un 20 por 100 al consumo de los diez años anteriores.



Medallones de salmón marsala.

Se preparan unas croquetas hechas con farsa de quenefas de langosta, mezclando en dicha farsa un salpicón de langosta y trufas picadas. Se empanan á la inglesa, dándoles la forma completamente redonda de dos centímetros de espesor.

Los medallones son pequeñas escalopas de cinco centímetros de circunferencia por un centímetro de espesor. Se cortan de la parte cerrada del salmón. Colóquense en una placa untada con manteca de vaca, sal, zumo de limón, hierbas aromáticas secas, media botella de vino *Marsala*, pimienta en grano, etc. Se tapa la placa, que debe ser algo honda, y se mete en el horno fuerte; pasados ocho minutos se re-

tira, y con el mismo jugo se forma la salsa.

En una pequeña cacerola puesta sobre el fuego con manteca de vaca y un poco de arow soot que se remueve con una espátula, se echa un poco de leche fría, todo el jugo de salmón, un poco de cayena y una ó dos hojas de estragón; se deja hervir durante unos cinco minutos y se pasa dicha salsa por una estameña. Una vez pasada la salsa, se vuelve á poner en una cacerola limpia y en un baño maria. Con ayuda del batidor se le adicionan tres yemas de huevo y pequeñas cantidades de manteca de langosta, y estando bien de sal queda terminada la salsa.

En el momento de servir se frien las croquetas de langosta y se colocan en una fuente. Encima de cada croqueta se colocan dos pedacitos de salmón en forma de medallón y se salsean completamente con mucho cuidado. Se adorna cada medallón con una rodaja grande de trufa, y se pintan los medallones con una finísima salsa *demi-glacé*.

La salsa se sirve aparte, en salsera y por separado también patatas holandesas nuevas cocidas al vapor y cortadas en forma *chateau*.

PUIGCERCÓS



Pechugas de Poularda á la Buffon.

Se escoge una poularda francesa, tierna; se separa la pechuga y se deshuesa bien, separando también la piel. Se cortan seis filetes pequeños de forma igual, se aplastan un poco, se polvorean de sal y se saltean con manteca. Luego de salteados dichos filetes, se dejan enfriar completamente.

El resto de la poularda se echa en un mortero y se machaca, añadiendo un buen

pedazo de *foie gras*, sal, pimienta, un poco de nuez moscada y dos claras de huevo. Una vez machacado, se pasa por un tamiz de hierro, y se le agrega un poco de nata montada, removiéndolo bien para que quede unido. Se escogen moldes que tengan la forma de pequeñas pechugas de pollo y se rellenan con la pasta, introduciendo en ésta, por cada mold, un filete de pechuga, salteado de antemano. Una hora después se ponen los moldes en un baño maria durante unos quince minutos; luego se dejan enfriar completamente, y se ponen los moldes en agua templada para que se desprendan de su contenido.

Se colocan las pechugas encima de una mesa de mármol ó en una tartera, bañíndolas con la salsa siguiente:

En una cacerolita se echan dos capas de vino de Tokay; se reduce este vino á la mitad; luego se añade esencia de trufas, glasa de carne, regular cantidad de gelatina, un poco de cayena y una hoja de cola de pescado. Se deja hervir dicha salsa suavemente durante tres ó cuatro minutos, removiéndola con una espátula de madera, y luego se pasa por una estameña.

Cuando la salsa empieza á enfriarse, se bañan con ella las pechugas de poularda, repitiendo el baño dos ó tres veces á medida que la salsa se enfría. A continuación se adorna cada pechuga con una estrella de trufa y por los lados con medios pistachos y lengua á la escarlata en pedacitos alternativamente. Al colocarlo se aprieta un poco para que quede bien sujeta dicha guarnición.

Se colocan las pechugas en una placa en forma honda, puesta encima de nieve picada

Téngase preparada regular cantidad de gelatina de hermoso color dorado. Se echa parte de ésta en una cacerola y se pone al

fuego hasta convertirse en líquido, que se echa por encima de las pechugas repetidas veces, para que queden brillantes y transparentes; luego se dejan en sitio fresco durante dos ó tres horas.

Córtese un zócalo de pan en forma de pirámide, cuadrado, de modo que en cada lado del mismo se puedan poner dos ó tres pechugas de plano, haciendo un corte en el zócalo para que queden bien sujetas. Se baña el costrón completamente con salsa *demi glacé*. Se colocan las pechugas en el zócalo, poniendo una *papillote* de papel rizado en cada una. Se cubren bien los huecos con gelatina y en la punta del zócalo se clava una espada de plata, pequeña, adornada con dos ó tres trufas enteras y de antemano bañadas con salsa *demi glacé*.

En el fondo del zócalo se extiende una capa de manteca bien fresca, y alrededor del mismo, por debajo de las pechugas, se adorna con manteca de color rosa (Bretón carmín) y se forman pequeñas flores.

La guarnición de manteca no se come, pues sólo sirve como adorno.



LA 21 EXPOSICION CULINARIA

EN EL

Jardín de las Tullerías en París.

Cada vez con mayores arrestos de entusiasmo celebran los franceses sus exposiciones culinarias. La última ha sido la 21, obteniendo los primeros premios el jefe de cocina de la Embajada inglesa en París, que ha presentado todas las sopas regionales de Francia, y la casa Paillard, de París, sumamente reputada por sus *bo-degas*, cuyos vinos son de los mejores que se conocen.

A continuación tenemos el gusto de

presentarles á ustedes el menú para 600 cubiertos que se ha dado en la Exposición:

MENÚ

HORS D'ŒUVRE Á LA RUSA
QUISQUILLAS DE CHEREBOURG
OSTRAS DE COLCHESTER

—
CONSOMMÉ ONCA CON CAVIAR
CREMA DE GUI SANTES FRESCOS

—
COLAS DE HOMARD D'ANTIN

—
SUPREMAS DE AVE GRAN DUQUE

—
COLOMBINES-HELADOS

—
JEUNE-PAON-ROTI

—
ENSALADA-ESPERANZA
JUDÍAS VERDES Á LA INGLESA

—
MOUSELINE DE ANANAS
FRIANDISES

—
CORBEILLE DE FRUITS

VINOS

EAU-DE-VIE DE PAPOFF
MADÈRE DE L'ILE BUAL 1847

ROMANCE CONTI 1865

PAILLAR VIN BRUT 1889

CHATEAU-IQUEM

JOHANNES BERGER SCHOESBERG 1886

CHATEAU-LÉOVILLE-POYFERRÉ 1878

CHATEAU-LATOUR 1875

PAILLARD-EXTRA-DRY 1884

GRANDE FINE CHAMPAGNE-NAPOLEON

PALAIS DES TULLERIES

Dicho menú ha sido muy celebrado por todos los invitados, habiendo sido felicitados los señores Paillard y su jefe de cocina, Sr. Delaut, por el representante del Gobierno francés Sr. Fonteneau.

J. DOMENECH

Trufas á la Kandine.

La trufa, el bocado por excelencia, el diamante de la cocina, como le ha llamado el célebre Brillat Savarin, se cultiva generalmente en los países más fríos por los meses de Noviembre, Diciembre y Enero que es cuando está bien madura y aromática y en que el color es de un negro mucho más vivo.

Hace unos diez años, poco más ó menos, que se cultiva en Cataluña, cuya trufa excelente es comprada en su mayor parte por los franceses, que la conservan y la venden con la etiqueta del Perigord. Por lo que los cocineros, que conocemos el secreto, pedimos rebaja en los precios, ya que la trufa catalana se conoce por ser más blanca, aunque excelente, conservando su aroma y siendo tan buena como la del Piemonte.

Ordinariamente se encuentran las trufas en el mercado cubiertas por una capa de tierra más ó menos fuerte. Los vendedores aseguran que es para mejor conservarlas; pero yo creo que su objeto principal es vender la tierra al peso de las trufas, que cuesta de 20 á 25 pesetas el kilo.

Para asegurarse de la cantidad de tierra que puede tener la trufa, se levanta la tierra con la uña, haciéndolo constar, á fin de no pagar más que la trufa.

Se escogen las trufas de más aroma y se las hace cepillar para despojarlas de la tierra. Se lavan con abundante agua fresca, se secan con un paño bien limpio, y á continuación se mondan delicadamente con un cuchillo pequeño. Las monduras de la trufa se guardan y se emplean para hacer salsas, huevos revueltos, etc.

Se cortan las trufas en rodajas regulares y se echan en un puchero de tierra que esté bien barnizado por dentro. Se sazonan

con los ingredientes siguientes: un buen trozo de manteca de vaca bien fresca y cuatro ó seis copas de vino Madera, se frie un buen costrón de pan con manteca de vaca, que se retira bien dorado, luego se frota dicho costrón con ajo y se machaca, transformándolo en pasta; se añade aceite fino en poca cantidad. Se sazonan las trufas con sal, nuez moscada y un poco de Cayena. Se tapa el puchero herméticamente, á fin de que durante la cocción no se evapore la esencia; para ello se emplea la harina con clara de huevo, aplicando dicha pasta en los bordes del puchero. Se cuecen encima de un rescoldo de cenizas encendidas ó en un baño maría con el agua hirviendo. De vez en cuando se sacude el puchero para que se unan todos los ingredientes. La cocción no debe durar más de cincuenta minutos. Dichas trufas se sirven en el mismo puchero y no se destapan hasta el momento de servir las.

Al mismo tiempo que las trufas se sirven unos costrones grandes de pan moreno, cortados en forma ovalada, que se tuestan bien y se untan con manteca de vaca, mostaza de estragón y algo de pimienta Cayena. Se colocan en una fuente con servilleta, y con dichos costrones se come el delicioso plato de trufas, bastante raro, que hemos compuesto.

Ensalada Marquesita.

Se prepara una Mayonesa de bastante consistencia, mezclando una Macedonia de legumbres, todo bien sazonado.

Hágase un zócalo de igual anchura que el fondo de un plato llano, 15 centímetros de diámetro por 4 de alto. El zócalo cortado con un pequeño adorno en su alrededor se pega á la fuente, estando esta

caliente, con una pasta compuesta de harina y clara de huevo. Una vez pegado el zócalo, y en frío, se monta la ensalada en forma de pirámide, teniendo la base de 13 centímetros en diámetro y 17 de alto. Se cubre esta ensalada con trufas y patatas, alternando, cortadas en cuadros de dos centímetros por cada lado y del grueso del canto de una peseta, formando, como se ve en el grabado adjunto, un juego de



damas. A medida que se van colocando los cuadros con una aguja de bridar, se mojan en un áspid de consistencia para que se peguen y queden bien brillantes. En la parte superior de la pirámide se coloca un bonito *bouquet* de hojas de ensalada bien blancas, concluyendo el remate con unas bonitas hojas hechas al *carnet* con mantequilla. En los dos centímetros que sobran en la base de la pirámide, ó sea en los bordes del costrón, se coloca un cordón de ensalada Juliana picada finamente, y encima de ésta se colocan unas aceitunas Reina sin hueso, clavando en la parte superior de las mismas una hojita de ensalada. Encima de la fuente, y pegados en el alrededor del zócalo de pan, se colocan unos costrones de huevos cocidos en cuatro pedazos cada huevo y puestos, según el grabado, con la parte supe-

rior hacia fuera, y unas hojas de ensalada puestas en el plato, cuya base de cada hoja une las puntas de los costrones de huevo. En lugar de ensalada también, y casi con preferencia, puede colocarse un bonito cordón escogido de berros. La operación de montar esta ensalada se hace encima de un poco de hielo ó en sitio fresco.

MELQUIADES BRIZUELA.



Consommé Rey Alfonso.

Se prepara un magnífico *consommé* de ave. Luego en una cacerola se pone á cocer poca cantidad de tapioca con un poco de *consommé*. Cuando la tapioca esté perfectamente cocida se pasa por un colador (chino) y se le añade el *consommé* de ave.

Se prepara de antemano una guarnición compuesta de cabeza de ternera cocida, lengua á la escarlata, trufas y pechuga de ave. Estos cuatro componentes se cortan en forma juliana muy fina y se añaden al *consommé* indicado.

Aparte, y en fuente con servilleta, se sirven unos costrones que estarán hechos de antemano y que se hacen de la manera siguiente: se cortan de pan de Viena en forma pequeña y caprichosa, se frien con buena manteca de vaca; después de fritos se colocan en una placa y se vuelven á poner en el fuego cubiertos de un pedacito de gruyer de igual tamaño que el mismo costrón, y cuando el queso queda derretido en los costrones, se sacan y se polvorean con un poquito de cayena, quedando terminado.

P. ALTIMA



MENÚS EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS ESCALFADOS Á LA XAVIER
POPIETAS DE MERLUZA Á LA TOSCANA

CHULETAS DE CORDERO EMPANADAS

PATATAS SCHNIDER

SALSA Á LA ESTRAGÓN

GUISANTES FRESCOS Á LA POVILLÓN

DULCE DE COCINA

BREADING-BATH (PUDING INGLÉS)

POSTRES

COMIDA

SOPA CREMA NIZARDA

PEQUEÑOS PASTELILLOS Á LA MASCOTA

FILETES DE LENGUADO Á LA BARONESA

POLLO SALTEADO CON PAPRIKA

ESPÁRRAGOS, SALSA DIÁFANA

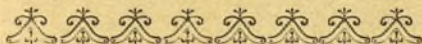
SOLOMILLO ASADO Á LA INGLESA

ENSALADA Á LA MEXICANA

DULCE DE COCINA

TORTA LEOGA

I. DOMENECH



ALMUERZO

Huevos escalfados á la Xavier.

Se preparan unas costradas de media pasta de hojaladre, que tenga cada una la capacidad para un huevo y su guarnición correspondiente.

Escalfar los huevos que sean bien frescos, recortándoles bastante la clara.

Prepárese un buen puré de langosta, que sirve para sazonar un salpicón compuesto de trufa, champignons y langosta. Este salpicón se reparte en el fondo de las costradas, colocando un huevo escalfado encima de cada una.

Se salsea cada huevo con salsa suprema, adicionándole una buena cantidad de manteca de langosta.

Sírvanse siempre muy calientes.—I. D.

Popietas de merluza á la Toscana.

Del centro de la merluza se cortan escalopas iguales de diez centímetros de largo por un centímetro de espesor y cinco centímetros de ancho. Se sazonan con sal, zumo de limón y nuez moscada, mojándolas con huevo batido.

Por encima de cada escalopa se reparte una regular cantidad de cepes, transformados en salpicón finísimo, sazonado con finas hierbas, sal, vino blanco, etc.

Se rollan dichas escalopas completamente con el salpicón dentro, quedando en forma de popietas

Se empanan según las fórmulas generalmente conocidas y se frien diez minutos antes de servirse.

Se prepara una buena cantidad de tomate salteado al natural con manteca de vaca, sal, pimienta y perejil picado.

En el momento de servir se frien las popietas de merluza con manteca ó aceite, hirviendo en abundancia, retirándolas con bonito color dorado.

Se coloca el tomate salteado en el fondo de la fuente y encima las popietas. Adórnese todo el alrededor del plato con picatostes de pan recién frito.—I. D.

Chuletas de cordero empanadas.

Se escoge un buen trozo de carnero de lo mejor y se cortan las chuletas en la forma generalmente usada, y después de polvoreadas con sal se empanan, pasándolas primeramente por el pan rallado, luego por huevo batido y últimamente otra vez por el pan rallado.

Se frien con abundante manteca de cerdo hirviendo.

Se guarnece con las patatas *Schnider* y la salsa de estragón, cuyas recetas siguen.—I. D.

Patatas Schnider.

Se escogen patatas nuevas de igual tamaño y se cortan delgadísimo; y después de bien limpias se ponen á cocer con leche, sal, etc.

En el momento de servir las se sazonan bien con manteca de vaca y finas hierbas. Por encima se rocían ligeramente con una magnífica salsa *demi-glace*.—E. P.

Salsa á la Estragón.

En una cacerola, puesta sobre el fuego, se hace reducir una copa de vino blanco con bastante estragón.

Hecha la reducción, se moja la salsa con fondo de ternera; se deja cocer durante unos minutos, y se pasa por una estameña.

Debemos advertir que la salsa de estragón se prepara de cuatro ó cinco maneras.—I. D.

Guisantes á la Povillón.

Se escogen guisantes frescos y se ponen á cocer en abundante agua, aromatizada de hierbabuena. Una vez cocidos, se escurren y se refrescan con bastante agua.

Se prepara la siguiente salsa: se pone sobre fuego lento una cacerolita con manteca de vaca y una chalota menudamente picada; se rehoga un poco, se añade una cucharada de fécula de patata y un poco de leche, y, desliándolo bien, se deja hervir suavemente durante diez minutos; luego se pasa por la estameña y se vuelve á poner sobre el fuego dicha salsa, aumentando dos ó tres yemas de huevo, sal, pimienta, pedacitos muy menudos de trufa y lengua á la escarlata, se añade al mismo tiempo los guisantes y manteca de vaca y se remueve con mucho cuidado sin que lierva.

Prepárese una guarnición de morrillas salteadas con vino de Oporto. Se cortan las morrillas en cuadrillos pequeños y se frien con manteca de vaca, sal, pimienta, setas picadas, vino de Oporto, jugo de asados, perifollo picado, etc.

En el momento de servir se echan los guisantes en una legumbre, colocándolos alrededor de las morrillas en forma de corona. Se cubren los guisantes con un poco de nata montada, puesta de modo que no se vean los guisantes. Se sirven muy calientes.

Bréading-Eath (Pudín inglés).

Se escoge miga de pan y se corta en pedazos del tamaño y forma de un duro.

Se unta el fondo de un plato de metal con manteca de vaca y se echan los pedazos de pan cortado, cubriéndole con una capa de pasas de Smirna, Corinto y Málaga, sin pepitas, poniendo encima otra capa de pan.

Se vierte encima del pan hasta cubrirlo completamente una crema de hacer flanes, aromatizada de vainilla ó canela.

Se cuece en el baño maría, y después de cocido se separa y se coloca en una fuente con servilleta, polvoreándolo con azúcar glaceado.

Al mismo tiempo se sirve una buena salsa de albericoques, aromatizada de Kirsch.—I. D.

COMIDA

Sopa Crema Nizarda.

Se escogen calabacines tiernos, que se mordan y cortan en pedacitos.

Se rehogan en una cacerola con manteca de vaca y un poco de azúcar y sal.

Pasados unos segundos, se le agrega *consommé* de ave.

Una vez cocidos los calabacines, añádase una buena cantidad de leche y algo de *arrow-root*, desleído con un poco de leche fría.

Se deja hervir suavemente durante unos quince minutos, pasándolo luego por una estameña.

Se vuelve á poner la sopa en el fuego después de pasada por la estameña, y se le adiciona una buena cantidad de manteca de vaca y dos ó tres yemas de huevo. Se bate la sopa para que las substancias estén bien unidas y queda terminada.

En el momento de servir la sopa, se guarnece con un poco de tapioca cocida de antemano con *consommé*.—I. D.

Pastelillos á la Mascota.

Se preparan los pastelillos de pasta de hojaldre de forma bastante pequeña y se rellenan completamente con un salpicón compuesto con riñones de capón, champignon y trufas.

Se sazona esta guarnición con una finísima salsa *veloute* de ave.

Después de rellenos se ponen un momento en el horno, retirándolos para colocarlos en una fuente con servilleta, sirviéndolos en seguida.—S. M.

Filetes de lenguado á la Baronesa.

Se cortan los filetes del lenguado y se limpian con agua fría; se secan luego con un paño y se estiran un poco con un cuchillo. Se sazonan con sal, zumo de limón, etc.

Colóquense en una placa untada con manteca de vaca; se rocían con vino blanco, una hoja de laurel y se meten en el horno no muy fuerte durante unos cinco minutos.

Prepárese una salsa alemana con esencia de trufas, añadiendo algo del jugo con que se han saltado los filetes del lenguado al asarse.

Téngase hecha una guarnición de pequeñas *mousses* de merluza.

En el momento de servir se colocan los filetes de lenguado encima de un pequeño zócalo de puré de patata, pintado con yema de huevo. Alrededor se colocan las pequeñas *mousses* de merluza, y encima de cada *mousse* póngase un cangrejo grande cocido de antemano. Se salsea el lenguado y la salsa restantes se sirve aparte en salsera.—I. D.

Pollo salteado con Paprika.

Se cortan pollos tiernos (ó pollo) en cinco pedazos, que se ponen á saltear con manteca de vaca, sal, etc.

Después de salteado se añaden dos ó más cucharadas de *celoute*, bastante pimienta Paprika y medio vaso de crema agria; se tapa herméticamente la cacerola ó plato de saltear y se coloca á un lado del fuego para que la cocción sea suave.

En el momento de servir se coloca el pollo en una fuente y se pasa la salsa por una estameña; se vuelve á poner la salsa en el fuego, añadiendo un poco de manteca de vaca, y se vierte encima del pollo, sirviéndole en seguida.—I. D.

Espárragos de Aranjuez, Salsa Diáfana.

Se cuecen los espárragos, según las reglas generales, y se sirven puestos en montón, cortados todos á igual medida, y en fuente con servilleta. Sirvase al mismo tiempo la siguiente salsa:

Hágase una salsa á la Bechamela lo más fina posible, y cinco minutos antes de servirse se le adiciona una cucliarada de mostaza de estragón, dos yemas de huevo y un buen trozo de manteca de vaca; se bate con un batidor y se pasa por una estameña, se vuelve á poner la salsa en el fuego ó bien al baño maria, añadiendo un poco de perifollo picado menudamente y queda terminada.—I. D.

Solomillo asado á la inglesa.

Se escoge el solomillo del mejor sitio, se limpia perfectamente, separando todos los nervios y grasas; y, á continuación, se mecha con tiras de tocino.

Se pone en una placa ó plato de saltear y se mete en el horno fuerte durante unos veinte minutos. Pasado dicho tiempo se retira y se desengrasa, aumentando un poco de *consommé*, á fin de formar jugo; luego se corta y se coloca en una fuente, rociándolo con el jugo. Se adorna con berros, sirviendo al mismo tiempo la ensalada.—I. D.

Ensalada mejicana.

Esta preciosa ensalada se compone de legumbres y frutas de Méjico, siendo su composición y presentación muy rara. En Méjico se considera como la mejor de las ensaladas. Se compone de patatas, escarola, finas hierbas, plátanos, chirimoya, granada, mayonesa, azúcar y zumo de limón.

Esta ensalada se prepara en la ensaladera una hora antes de servirse; si la ensaladera es de cristal, resulta mucho más pintoresca y gana mucho en su presentación.

Se ponen á cocer patatas holandesas, y una vez cocidas y frías se cortan á pedacitos del tamaño de media peseta; se limpia regular cantidad de escarola bien blanca, rizada y fresca, cor-

tándola en pedacitos regulares en igual cantidad poco más ó menos que las patatas.

Se prepara una salsa del modo siguiente: En una taza se echa un poco de mostada, aceite, vinagre, sal, pimienta blanca y un poco de coñac. Se baten bien dichos ingredientes, y cuando la salsa empieza á espesarse se añade un poco de perejil y perifollo bien picado, y queda terminada esta salsa, que sólo se emplea para sazonar las patatas y escarola.

Prepárese la indispensable salsa mayonesa, teniendo en cuenta de que se necesita poca cantidad.

Las frutas se tendrán convenientemente limpias y cortadas en pedacitos muy delgados: plátanos, manzanas y chirimoya; la granada se tendrá bien limpia y desgranada.

En el instante de servir móntese la ensalada del modo siguiente: Se sazonan las patatas y escarola con la salsa de aceite y vinagre que ya hemos indicado, añadiendo á la escarola buena cantidad de apio blanco y tierno, cortado en pedacitos.

En el fondo de la ensaladera se colocan la mitad de las patatas, formando una capa de tres centímetros de espesor; encima de las patatas póngase la escarola y apio bien colocado, cubriéndolo todo con las patatas restantes. A continuación se pone la salsa mayonesa, enfriando completamente la ensalada. Se limpian muy bien los bordes de la ensaladera y se colocan las frutas en la siguiente forma:

Se sazonan las frutas con zumo de limón y se polvorean ligeramente con azúcar en polvo. Las manzanas, plátanos y chirimoyas se colocan en él alrededor de la ensaladera, artísticamente. En medio de la ensaladera se hace un hueco con las frutas y se rellena de granada.

Torta Leoga.

Póngase en una mesa de mármol 150 gramos de harina, formando círculo, y en el centro de éste se echan 50 gramos de manteca de vaca, esencia de café, 50 gramos de avellanas en polvo, 75 gramos de azúcar y tres yemas de huevo. Con dichos ingredientes se hace una pasta compacta, trabajada con el rodillo hasta darle un centímetro de espesor.

Córtese la pasta en tres pedazos de igual forma que tengan 18 centímetros de largo por nueve centímetros de ancho; colóquense los pedazos en una placa untada de manteca, que se coloca en el horno fuerte durante diez minutos, luego se retiran y se dejan enfriar.

Se prepara regular cantidad de manteca de moka y fondán de un ligero color rosa, aromatizada con un poco de anisete de Burdeos.

Se cubre un pedazo de pasta con la manteca de moka, poniendo otro pedazo encima; luego otra vez manteca y encima el tercer pedazo de pasta. Se baña todo el pastel con fondán en el líquido. El alrededor del pastel se adorna con almendras enteras tostadas, y queda terminado.—I. D.



PLATOS ESPAÑOLES

Arroz á la barcelonesa.

La preparación del arroz es una especialidad de los hoteles y restaurants de Barcelona. Lo confeccionan en pequeñas cantidades cada media hora, así es que lo sirven á los clientes recién hecho.

Se hace un caldo, que sirve de base para mojar el arroz, de la manera siguiente:

En una cacerola grande, con la cantidad suficiente de agua para formar el caldo que se quiera, se hace cocer langostas y calamares. Una vez cocidos dichos pescados y sazonados con sal y hierbas aromáticas, se cortan los calamares en pedacitos.

Póngase una cacerola en el fuego con aceite ó manteca, cebolla picada, un poco de ajo y perejil, anguila pequeña, cortada en pedacitos, y un poco de tomate al natural, y una vez rehogados los citados ingredientes, se añade: guisantes, moluscos, almejas y el arroz necesario. Se remueve todo muy bien y se deja tostar un poco; luego se moja con el caldo que ya hemos preparado, añadiendo los calamares, ya cortados en pedacitos, y las patas de langosta, un poco de pimienta molida, azafrán y pimientos.

Se hace cocer rápidamente, procurando que esté bien de sal; se tapa y se mete en el horno fuerte hasta concluir la cocción, que no debe durar más de quince á veinte minutos. Se sirve en el acto.

La medida exacta de las cantidades del caldo y arroz se obtiene poniendo doble

caldo que arroz, aunque esta clase de arroz se sirve en Barcelona generalmente jugoso.

IGNACIO DOMENECH

Berza malagueña.

La berza malagueña es uno de los platos favoritos de Andalucía. Resulta ser una verdadera comida por su composición demasiado substanciosa.

Se prepara un buen caldo, compuesto con cadera de vaca, garbanzos, hueso de vaca, sal, etc., y cuando los garbanzos están casi cocidos, se ponen á cocer las siguientes legumbres y embutidos:

En una cacerola se pone, después de bien lavado, acelgas, judías verdes, calabaza amarilla y cogollos de alcachofas, todo cortado en pedacitos regulares; se añade, además, un poco de membrillo natural ó bien peras de Roma, y á falta de peras y membrillo, añádanse batatas. Se blanquean todos estos ingredientes con regular cantidad de caldo. Pasada media hora de cocción, se añade chorizo y morcilla extremeña, escurriendo bastante cantidad del caldo, agregando un poco de manteca rancia, bastante manteca de cerdo por encima y la sal correspondiente. Por último, una picada, hecha en un almirez, compuesta de cuatro ó seis almendras tostadas ó crudas, hierbabuena, azafrán, clavos de especias y cominos, si se quiere. También se añade un poco de *almorada* transformada en pasta y desleída con un poco de caldo, que se vierte encima de la cacerola de legumbres y embutidos. Se tapa la cacerola herméticamente y se mete en el horno, algo fuerte; durante una hora bien cumplida, aunque la cocción depende mucho de la clase de ingredientes, según estén más ó menos tiernos.

Veinte minutos antes de servirse, se echa el caldo de los garbanzos y carne de

vaca en una cacerola y se hace la sopa de la pasta que se quiera.

En el momento de servir se ponen todas las carnes y embutidos en una fuente, encima de un arroz blanco, hecho con el mismo caldo. Las legumbres se sirven en la misma cacerola, aunque es más limpio servir las en legumbreira. Los garbanzos se sirven en fuente aparte. Todo se sirve al mismo tiempo y muy caliente.

Guisado de atún con patatas nuevas.

Se prepara la salsa siguiente: En una cacerola sobre el fuego póngase aceite frío, una cebolleta picada, un ajo, tomillo, laurel, etc. Hágase rehogar hasta que la cebolla tome algo de color; luego se le añade un poco de tomate al natural picado y un poco de harinas; se deslic, se moja con buen caldo y se deja hervir suavemente.

Se tienen preparadas las patatas nuevas, cortadas en bonita forma. El atún se corta en pedazos del tamaño de una nuez, y después de lavados atún y patatas, se echan en la salsa y se aromatiza el guiso con un poco de vino blanco, nuez moscada y la sal correspondiente. Se tapa la cacerola y se mete en el horno durante unos cuarenta minutos, quedando terminado.

I. DOMENECH



Tortilla á la polonesa.

Tanto la tortilla á la polonesa como la de á la princesa, resultan excelentes primeros platos de almuerzo, pudiendo figurar igualmente en menús de almuerzos elegantes como en los sencillos.

La tortilla á la polonesa es á propósito para los que gusten del queso en los guisos y estén acostumbrados á comer platos de cocina italiana, tales como raviolis, tallarines, macarrones y otros platos, en cuya composición entran harina y huevo.

Sobre una mesa de mármol se echan 125 gramos de harina flor, pasada por el tamiz; se formó una circunferencia y se echa en el centro un poco de sal fina, una yema de huevo y un vasito de leche; se amasa la pasta y á continuación se estira con el rodillo, polvoreándola cada vez con pequeñas cantidades de harina. Cuando queda la pasta bien estirada y del grueso de una peseta, se dobla á lo largo y se corta á cuchillo lo más delgado posible; una vez cortada, se polvorea con algo más de harina, á fin de que se desprendan bien los cortes, formando de este modo cintas muy finas. Pónganse á hervir con abundante agua que esté ligeramente salada; pasados cuatro ó cinco minutos de cocción, se escurren y se refrescan hasta quedar completamente fríos.

Echense ya cocidas las cintas ó tallarines en una cacerola con salsa blanca, bastante queso de Parma rallado, manteca de vaca y nuez moscada; se dejan hervir suavemente durante cinco ó seis minutos, y estando bien de sal, se retiran de fuego.

Córtense higadillos de gallina cocidos en pedacitos, poniéndolos á freir en una sartén con manteca, sal, pimienta y finas yerbas, y después de salteados se rocían con vino de Madera.

Se baten ocho huevos (siendo la tortilla para cinco ó seis personas) y se sazonan con un poco de sal, añadiendo los tallarines y los higadillos de gallina; también se agrega algo más de queso rallado. Se hace á continuación la tortilla en una sartén redonda muy limpia, con manteca de vaca; durante la cocción se remueve con un tenedor hasta que la pasta se endurece. Se confecta á la española, de forma redonda y alta, bien dorada por ambos lados, quedando terminada la tortilla á la polonesa.



Huevos revueltos á la Zaida.

La idea general de este plato consiste en hacer huevos revueltos con finas hierbas, manteca de vaca, etc. Se colocan en el centro de una fuente, cuyo alrededor se guarnece con montoncitos de riñones de carnero, cortados menudisimamente y salteados al Jerez, guisantes finos á la inglesa y calabacines cortados en forma pequeña y largueta. Se saltean también con manteca de vaca y se rocían con un poco de jugo.

Todo se confecciona en el momento de servir el plato, menos los calabacines, que deben tenerse preparados de antemano.

Se adorna la fuente con coastrones de pan recién fritos.

RAFAEL BASSO

Huevos á la moda.

Con la pasta de las patatas *Lorette* se forman pequeñas cestitas de capricho, dejando bastante espacio en el interior para colocar un huevo duro.

Se forman las cestas encima de una placa untada con manteca de vaca y se pintan con yema de huevo crudo; luego se coloca el huevo en el interior de cada cestita y se meten en el horno á cuajar, retirándolas con la yema tierna.

Se guarnecen los huevos bañándolos con un poco de salsa á la holandesa. Por el alrededor se adorna con un pequeño cordón de salsa de tomate, y por encima se reparte, en forma de lluvia, una combinación compuesta de poca cantidad de pistachos y trufas, picado finisimamente.

Se sirven puestos sobre servilleta. Hemos de advertir que las guarniciones deben estar hechas de antemano, lo menos veinte minutos antes de servir las, y es indispensable tener el horno muy fuerte.

FELIPE MARTI DURÁN

PASTELERIA

Buñuelos á la London House.

Calculando las cantidades para seis personas se ponen en una terrina medio kilo de harina fina de la llamada hojaldre, ó bien harina de carrasin, cuatro gramos de levadura, medio litro de leche de vaca que esté templada y un vasito regular de nata montada. Ya juntas todas estas substancias, se batan con una espátula de madera, á fin de que resulte una pasta fina y compacta. Luego se añade á la pasta tres claras de huevo montadas á punto de merengue, 125 gramos de manteca de vaca bien

fresca, en líquido, no muy caliente, y, por último, un poco de vainilla, canela ó nuez moscada; también puede agregarse, si se quiere, un aroma á gusto de la persona que los ejecute ó encargue los buñuelos. Hay que poner bien las cantidades para obtener un buen resultado. Se une bien la citada composición y se untan las placas de acero con manteca; luego con una manga se marean los buñuelos no muy grandes, todos iguales, procurando que el horno esté bien fuerte. Se cuecen teniendo mucho cuidado en la cocción, pues en ello depende que resulte la pastelería más ó menos bien hecha. Para cocer los buñuelos, el horno debe estar muy caliente é igual por todas partes. Una vez los buñuelos obtengan bonito color, se retiran del horno y se polvorean con azúcar glaseado. Se pueden servir fríos ó calientes, resultando siempre sumamente exquisitos.

HELADOS

Bomba-Maintenon.

Molde muy bajo; se camisa con helado de chocolate. El interior se llena con helado de Marrasquino, color de rosa ligero.

En el momento de servirlo y estando ya puesto en la fuente, se decora con helado de vainilla praliné.

LEOGA

Sorbete-Suedoise

Un jarabe de vainilla frío pesando 34°. Se añade una cantidad suficiente de leche para completar esta combinación, la cantidad á 22°.

Se hiela en la sorbetera como de costumbre.

E. DARENNE

FALSIFICACIONES

El almidón.

El verdadero almidón está compuesto de trigo, pero también se hace de arroz, de maíz y de fécula.

Para reconocer dichos almidones, se puede, entre otros, emplear este medio sencillísimo: en 25 gramos de almidón se echa una solución compuesta de tres gotas de tintura de yodo y 25 gramos de agua.

El almidón de trigo toma un color rosa bastante persistente; el de maíz, de *poso de vino*; el de arroz, de *rosa tenue*, y el de fécula toma primeramente el color azul y luego el violeta obscuro.

Modo de reconocer sus falsificaciones.—Para conocer la cantidad de agua que contiene el almidón, basta pesar una cantidad del mismo y ponerlo á secar en un baño maría, y una vez esté bien seco, volverlo á pesar, y la diferencia de peso nos da el volumen del agua, que no debe pasar del 12 por 100.

Para los carbonatos y, sobre todo, el carbonato de cal.—Se echa un poco de ácido sulfúrico encima del almidón. Si éste contiene carbonato de cal, se produce efervescencia inmediatamente.

Para el sulfato de cal.—Se echa el almidón en agua tibia, y si el almidón está falsificado por dicho sulfato, se produce un precipitado; échese un poco de oxalato de amoniaco, y entonces el precipitado se torna blanco.

También se emplea un medio muy simple, que consiste en llenar cualquier caja ó pote de almidón reconocido puro, que se pesa, vaciándolo luego para llenarlo del almidón sospechoso; si este último pesa más, estará falsificado con sulfato de cal ó de cobre.

SECCIÓN DE CONSERVAS

El extracto de carne Maggi.—Para hacer una excelente sopa del extracto de carne Maggi, se hace hervir, en dos litros de agua, 250 gramos de huesos y una cantidad suficiente de legumbres por espacio de una hora; luego se retiran los huesos y se echan 20 gramos de extracto de carne, poniendo la sal necesaria. Dicha sopa es en cantidad suficiente para seis ó siete personas.

Conserva de sopa de J. Siessler.—Se prepara con carne fresca finamente cortada y huesos; se forman con dicha mezcla galletas muy

delgadas, secándolas rápidamente. También se preparan bize chos compuestos de harina y carne fresca para uso del ejército alemán.

Conservación de la carne por el frío.—Se emplean dos métodos bien distintos, que son: *refrigeración y congelación.*

La *refrigeración* no debe nunca bajar de 0°C.; y la *congelación* puede alcanzar la temperatura de 4°, y más si se quiere.

En el primer caso, las carnes, mantecas, huevos, frutas, legumbres y salazones conservan su apariencia natural durante unos veinte días; puesto que con dicho sistema sólo se consigue retardar las fermentaciones.

Si se emplea el segundo caso, ó sea la congelación, los objetos se transforman en masas duras, evitando la fermentación, conservándose, por lo tanto, indefinidamente.

Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

Era el abate Cosson un reputado profesor del colegio Mazarin, de Francia, muy capaz en el arte de la enseñanza, conociendo á fondo el latín, el griego y la literatura, de tal modo, que se creía un pozo de ciencia, imaginando que un hombre familiarizado con Pensa y Horacio no podía cometer groserías ó ridiculeces, sobre todo en la comida. Sin embargo, como veremos luego, tuvo que quedar convencido de lo contrario. Un día fué invitado por el abate de Radonvillers, en Versalles (Francia), á comer en compañía de gente muy distinguida, la mayor parte individuos de la corte. El abate Cosson, citando dicha comida, se jactó de los raros conocimientos que poseía referentes á la etiqueta y costumbres recibidas, cuando el abate Delille, que estaba presente, interrumpió el discurso, diciendo que apostaba cualquier cosa á que dicho abate Cosson había hecho cien ridiculeces.

—¿Cómo puede ser!—exclamó el abate Cosson—si yo he hecho como todos los demás.

—¿Qué presuntuoso!—replicó Delille.—Va usted á ver cómo no ha hecho nada como los otros. Desde luego, podemos hablar de la comida. ¿Qué hizo usted de su servilleta en el momento de sentarse á la mesa?

—Hice como todo el mundo. La desplegué y la até por una punta en uno de los hojales de mi solana.

—Seguramente que usted fué el único que hizo tal cosa. Pues no se extiende la servilleta, y so-

lamente se deja encima de las rodillas. ¿Y de qué modo comió usted la sopa?

— Como los demás, creo yo. Tomé mi cuchara con una mano y el tenedor con la otra.

— El tenedor, ¿para qué? Nadie lo toma para comer la sopa. Después, ¿qué comió usted?

— Un huevo frito.

— ¿Y qué hizo usted de la cáscara?

— La dejé al sirviente.

— ¿Sin romperla?

— Sin romperla, en efecto.

— Precisamente no se come ningún huevo sin romper la cáscara. ¿Y después del huevo?

— Pedí al abate de Radonvillers de hacerme pasar una hermosa ave.

— ¡Ave! No se pide ave, desgraciado; se pide pichón, pollo, gallina, cada cosa por su nombre propio. Se puede tratar de ave cuando se habla en el corral. Pero no me dice usted su modo de pedir á beber.

— Pues, como todo el mundo, pedí de Burdeos, Champagne, á las personas que lo tenían delante.

— Sepa usted que se pide vino de Champagne, vino de Burdeos. Pero dígame usted algo sobre el modo de comer su pan.

— Ciertamente, á la manera de todo el mundo: lo cortaba con mi cuchillo.

— El pan se rompe, pero no se corta. ¿Tomó usted café?

— Estaba muy caliente y lo eché en pequeñas cantidades de la taza al platillo.

— Pues hizo usted lo que seguramente no hizo nadie más. Todo el mundo bebe el café en su taza y no se echa jamás en el platillo. Ya ve usted, amigo Cosson, que no ha hecho usted un movimiento ni dicho una palabra que no fuera lo contrario del uso.

Naturalmente, el profesor Cosson quedó confundido, comprendiendo que ni el latín ni el griego hacen al hombre de gran mundo, y que es necesario buscar otros conocimientos que, aun que menos severos, no son por eso menos útiles.

Un aprendiz de hombre de mundo, en cierta ocasión encontré á la mesa frente á un anciano marqués, en cuyos modales llevaba el sello de distinción que llevan todos aquellos que han frecuentado, durante muchos años, sociedades distinguidas, y súbitamente exclamó:

— ¡Cuándo llegaré yo á comer la sopa como la come ese señor de enfrente?

En el número próximo de nuestra Revista daremos á conocer cómo se debe comer en sociedad y el modo de evitar el ridículo por ignorancia, ya que se presentan muchas ocasiones, á veces inesperadas, pero que el que se precia de

hombre de mundo no debe desconocer ni la etiqueta ni los usos.

J. S. R.

(Se continuará.)



MI SECRETO

Gente joven que se aprecia ser D. Juan en todas partes con buenas ó malas artes, yo la llamo gente necia.

Pocos corrieron ventura sin herirse de pasión, porque siempre el corazón de ternezas tiene hechura:

Que en más ó menos engaño, al pretender seducir, se puede contradecir, buscando su propio daño.

Yo no sé qué extraña idea el amor me sugirió, por la pasión que me dió en esta imagen tan fea.

Cará de rinoceronte, la nariz algo aplastada, ojos de gata espantada, la frente plana en desmonte.

De color sucio el cabello, por varias partes cortado, y con el rostro poblado del más asqueroso vello.

Su palabra era concisa, y con su patudo andar, cualquiera al verla pasar, no descuidaba la risa.

Tal fué, en verdad, mi pasión, dicen que horrible, asquerosa; ella murió; ¡pobre Rosa! recibe mi corazón.

¡Hoy ya no seré discreto, sépanlo, pues, mis amigos, y escuchen, como testigos, lo que antes fué mi secreto.

Gastrónomo soy y fui, y en todas partes amé los guiso; que presencié, pero más lós que comí.

Tuve buenas ocasiones de probar en mil banquetes que no bastaban filetes á mis respetables dones.

Todo probé por igual,

desde el plato campesino
hasta el plato palatino,
en fin, la escala social.

Mas lo que no pude hallar,
fué una buena cocinera,
que en los guisados me hiciera,
buenos platos sin gastar.

Ni con muchachas hermosas,
ni con mujeres ancianas,
encontré raciones sanas
á mi estómago preciosas.

En vano, mi ansioso afán,
buscaba alivio á sus penas;
no hallaba mujeres buenas,
siendo yo tan buen galán.

Pero, en fin, quiso la suerte
á mi capricho atender,
y encontréme la mujer,
que mi fortuna os advierte.

Mi dicha no tuvo fin:
conoci el *Pato relleno*,
tambien probé que era bueno
el *Pato á la Richardin*.

¡Y cómo se daba mañas
con tantas combinaciones!
¡qué *asado de Perdigones!*
¡y la *Paca con castañas!*

Conoci la *Col rellena*,
y hasta la *Col con tocino*,
tambien el *Salmon con vino*
y *Salsa inglesa muy buena*.

Rabo de vaca guisado,
Picadillo á la italiana,
la *Paca á la tolosana*
y un buen *Besugo mechado*.

Tantos platos me comí
como llegué á conocer,
por lo que aquella mujer
fué un ídolo para mí.

Y al ver mi escasa fortuna
producir tan buenos platos,
mis sentidos insensatos
tomaron por sol la luna.

Pues sucede en el comer
quizá lo que en el jugar,
que uno se llega á cegar
con el ganar ó el perder.

Si fué amor ó religión,
nunca conocí el secreto,
tal vez el vientre repleto
embotaba al corazón.

Aquella mujer gozaba
viéndome comer los guisos,
y eran sus ojos sumisos
lo que más me entusiasmaba.

Si hubiera sido bonita,

¡qué buen plato de entremés!
ó yo estaría en Leganés
ó fuera mi mujercita.

Pero la pobre murió,
pidiéndome una promesa:
en el cajón de su mesa
vi el encargo que me dió.

Era una linda libreta,
que abrí con mucho cuidado;
mayor susto no he llevado
con tan linda jugarreta.

La deuda del carnicero
más de cien duros subía,
y por el pescado habria
otro tanto, y el frutero
un piquito sólamente;
de vino pesetas ciento,
y después todo el recuento
á mil duros justamente.

Tan inesperado trance,
no pudo que entristecerme,
pues con esa cuenta verme
no es muy halagüeño el lance.

No renegué su memoria,
ni comprendí tal acción,
pues de su buen corazón
la fama era notoria.

Mas, ¡cómo la deuda pago,
si no tengo una peseta!,
eso dije y la libreta
volví á mirar. ¡qué hago?, ¿que hago?

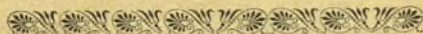
Cuando advirtieron mis ojos
que cuatro líneas habian,
cuyas palabras decían
estos sublimes antojos:

Los dos mil duros que tengo
los dejo á mi señorito;
debo mil duros, justito,
que los pague le prevengo.»

Y agregaba: «Con cariño
le he servido muy constante,
le vi y desde aquel instante,
le amé como se ama á un niño.»

Esa ha sido la mujer
que yo amaba con secreto,
y si mi amor fué discreto,
ya lo podéis comprender.

DORVASAL.



UN TONEL MONSTRUO

Nos dicen de Strasburgo que una casa de Schiltigheim ha encargado un tonel monstruo á una fábrica baduasa. Dicho tonel se ha termina-

do en Andernach sobre el Rhin. Contiene mil hectolitros de líquido.

Está construido de roble enteramente y pesa 20.000 kilos. Su mayor diámetro es de 6 metros y su longitud de 5 metros 20 centímetros.

Con motivo de haberse terminado dicho tonel, se ha dado una fiesta en su interior. Y, al efecto, instalóse una mesa sobre un tablado, capaz para veinticuatro convidados cómodamente instalados, que se hicieron servir una cena á la luz eléctrica. Los convidados debieron entrar en el tonel por el agujero del tamaño del cuerpo de un hombre, por lo que fué dificultoso para los gordos. Para la salida se tuvo la precaución de quitar uno de los fondos; pues sin tal precaución algunos convidados se hubieran encontrado prisioneros.

El tonel de 1.000 hectolitros citado debe ser trasladado á Strasburgo sin desmontarlo y por la vía del río Rhin.



RECETAS UTILES

Manchas en los tapices.—Las manchas de los tapices se quitan procediendo de la manera siguiente: Se hace un jabonaje con buen jabón blanco y agua caliente, agregando bastante tierra de batán para darle el espesor de una crema. Se toma cierta cantidad de lienzo limpio, un pequeño cepillo, una esponja grande y un cubo de agua fría. Echese una cantidad de la mezcla en una taza y mójese el cepillo. Limpíese la parte sucia del tapiz con dicha mezcla y enjuáguese con agua clara empleando la esponja y secándolo con trapos de lienzo seco. Se renueva la operación hasta que el tapiz quede limpio. Déjese secar.

Modo de conservar las naranjas y limones.—Se pueden conservar las naranjas y limones muy frescos envolviéndolos en un papel de seda y colocándolos en un bocal lleno de arena fina secada de antemano al horno.

Téngase cuidado de que los frutos estén envueltos por separado con una capa espesa de arena y en más cantidad por encima.

Vernis impermeable para zapatos.—Se obtiene un buen producto de dicho género mezclando una parte de bórax con diez y ocho partes de cera en líquido y se mezcla formando una pasta espesa. Después de obtener dicho resultado, se mezcla cinco partes de vernis con sesenta partes de aceite de trebentina, agregando seis partes de esperma en líquido. Después de haber mez-

clado dichos tres ingredientes, agréguese una mezcla de bórax y cera, y se obtiene un vernis bastante espeso y casi sin color, excelente para cualquier cuero.

Cómo se lavan los bordados.—Se pueden lavar los bordados con un jabonaje tibia compuesto de agua de lluvia y jabón de Marsella. Escúrrase en agua tibia.

Limpieza del yeso.—Procediendo del modo que á continuación indicamos, se puede dar la apariencia del mármol á las estatuas de yeso. Póngase en un perol dos litros de agua, 32 gramos de jabón cortado y una onza de cera blanca cortada en pedacitos. Disuélvase dicha mezcla en el fuego suave, y cuando dichos ingredientes estén perfectamente mezclados, átese la estatua con un bramante delgadísimo y sumérsese en dicho líquido; se saca y se suspende durante cinco minutos, volviéndola á sumergir en dicha preparación. Se deja secar la estatua durante algunos días y se frota luego con un pedazo de franela.

CHARADA CULINARIA

SONETO

¡Cielos! no dudes de mi *tercia cuarta*
y escucha mi pasión, querida prima,
que al ofrecerte *cuarta prima* en rima
el destino quizá mi *todo* parta.

Mas ¡ay! si de mi *todo* fueres harta
y ni mi *cuarta prima dos* te anima
comprendo que perfi lo grata estima,
tu boca nolo que mi *todo* aparta.

Nunca mi *cuarta prima* yo te niego;
ya que todo mi corazón te cede,
al menos, prenda mía, yo te ruego
me estimes algo, y á mi amor accede,
y que mi fama por doquiera luego
pregones, si tu aprecio me concede.

DORVASAL

(La solución en el número próximo.)

Solución á la charada del número anterior:

GATO

Correspondencia.

M. Ch.—Barcelona.—Nuestro depósito en esa está en la Rambla del Centro, núm. 2, Kiosco del Sol, donde usted puede suscribirse.

M. G.—Barcelona.—En cuanto sepamos una buena plaza ya le pasaremos aviso. Tomamos nota. Muchas gracias por su elogio, que no creemos merecer.

D.—Cádiz.—En esa no tenemos correspondencia, pero puede mandarnos cuando guste el precio de suscripción, que es de 3,50, y será usted servido.

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dup.º
Teléfono 3.137.