

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.

CRONICA CULINARIA

Después de leer las nutridas columnas de los rotativos refiriéndose al baile dado el día 30 del próximo pasado en los salones de la Excm. Sra. Marquesa de Squilache, no puedo menos de reflexionar que entre aquellos vergeles de flores y preciosas guirnalda tejidas con rosas y claveles de varios colores como las rimas de un poema que en la citada noche entre las numerosas luces y deslumbrantes joyas recitaban, mudamente el épico canto del amor, había una florecilla, quizá la más humilde, pero seguramente la más preciosa de todas las que concurrieron á la fiesta. En vano tejierais hojas de flores con diamantes y rubíes, perlas y esmeraldas, nunca formarais la flor hecha con las fibras del sentimiento y que se llama *Caridad*. Allí estaba flotando por encima de las frentes coronadas, saturando con su perfume el ambiente que el corazón respiraba cuando el olfato se impregna de los deliciosos, pero efímeros perfumes de las flores naturales.

Así se organizan las fiestas, pensando antes en los pobres, que iguales derechos á la vida tienen en el orden natural, sino

en el social. Hay que descontar en los presupuestos de gastos un tanto por ciento para los pobres, pues el déficit se cubre con las buenas obras.

Nada hemos encontrado tan notable en los salones de la Excm. Sra. Marquesa de Squilache, como esa flor de la caridad, y confieso que solamente esa florecilla me ha llamado la atención, la única que ha despertado mi curiosidad y me ha impulsado á escribir esta humilde crónica que sólo debiera referirse al menú que á continuación reseñamos, ya que en otro lugar del número presente describimos algo referente á la fiesta.

Se compuso el *menú* de los platos siguientes.

Consommé en tasse.

Darnes de Saumon parisienne.

Noix de veau piqué et glacée.

Galantines de dindoneaux á la gelée.

Jambon á l'espagnole aux œufs filés.

Hure de sanglier aux pistaches.

Bastions de foies-gras de Strasbourg.

Salade russe.

Glaces.—Pâtisserie.—Fraises.

Vins.

A.

Referente al baile, hemos de decir que,

como de costumbre, concurrió lo más florido de la sociedad española en Madrid, Duquesas, Marquesas, Condesas, etc., y otras damas ilustres por su belleza y abo- lengo, contribuyendo con sus caprichosos vestidos al mayor esplendor de la fiesta en que fueron presentadas en sociedad varias jóvenes hermosas de familias distinguidas.

Cuenta un periódico de Nueva York que acaba de tener noticia de que un misionero luterano fué asesinado por los salvajes llamados pieles rojas, y que el cuerpo de dicho misionero, después de cortado en pedazos, ha sido asado y comido por dichos salvajes, que con tal motivo organizaron una orgiástica fiesta en la que pasaron el puente de piedras candentes con los pies descalzos, y bailó sobre ascuas el hijo mayor de Buerifaff que se desposó con una distinguida hembra de la tribu. Y después en un torneo, digno de los araucanos, se ahogaron con la fuerza de los brazos unos veinte sujetos. El vencedor, despreciando los celos de Buerifaff, hombre fornudo y de mucho valor, presentó á la esposa de éste las orejas cortadas á cercén del misionero, que fritas le habían sido regaladas en premio de la lucha. La novia las aceptó graciosamente, comiéndoselas acto continuo con un placer inaudito. Lo raro del caso es que por un par de orejas se matasen veinte hombres, sobre todo con el solo fin de regalárselas á una mujer casada; por lo que se supone que podría ser un signo de pertenencia que nos callamos. En todo caso, como esas costumbres nos eran desconocidas, resulta ser la noticia muy original, aunque nosotros creemos que es un *canard*.

Escalopas á la Duquesa.

De jamón de York y lengua á la escarlata se cortan unas escalopas en forma de corazón, de un centímetro de espesor. Como la idea principal del plato la constituyen dichas escalopas, se las da la forma de un Sandwich (emparedado), procurando cortar igual cantidad de jamón que de lengua.

Se hace una *mousse de foie-gras* con nata montada, aspiik, etc.

En cada una de las escalopas, por una sola cara, se coloca, igualándola con un cuchillo, la citada *mousse* de un centímetro de espesor; encima se coloca un pedazo de lengua á la escarlata, ya destinada para dicho objeto, y quedan hechas las escalopas.

Se completa el plato bañando cada escalopa con salsa *chaufroir* blanca, adornándola con trufas cortadas caprichosamente al gusto del artista.

Se montan las escalopas en una bordura de aspiik, colocando en el centro un costrón de forma cónica.

Este plato frío es de gran atractivo en los banquetes, *lunchs*, *soirées*, etc.

P. ALTUNA

5252525252525252525252525252525252

Frarehmackis Siliodki (de arenques).

(Plato ruso.)

Se pican dos chalotas y se saltean sobre fuego con manteca de vaca. Cuando empiezan á tomar color se añaden tres ó cuatro patatas, cocidas de antemano con agua, y dos arenques desalados. Se echa todo en un mortero y se transforma en una pasta finísima.

Después de pasada dicha farsa por un tamiz de hierro se echa en una cacerola,

También se prepara una salsa *chanfroix* de la forma siguiente: En una cacerola puesta sobre el fuego échese una copa de vino de Oporto, que se hace reducir á la mitad, añadiendo á continuación una buena cantidad de salsa de tomate. Se deja cocer durante unos cinco minutos y se le agrega una buena cantidad de aspik, nuez moscada, Cayena y tres yemas de huevo. Se bate la salsa con un batidor y en seguida se pasa por una estameña.

Se vuelve á colocar la salsa en un lado del fuego, añadiendo un poco de perifollo picado finamente.

Se quita el bramante á la silla de ternera y se procede á cortarla en pedazos regulares que se vuelven á unir para darles su forma primitiva, y se cubren luego con puré de *foie-gras*.

Se baña toda la pieza de ternera con la salsa *chanfroix*, que ya hemos hecho, y una vez fría ésta, se vuelve á echar otra vez la misma salsa. Pasados unos diez minutos se decora la silla de ternera por encima haciendo un cordón á lo largo de la misma y en el centro con puré de *foie-gras*. En los lados se colocan los medallones de *foie-gras* natural de un centímetro de espesor por tres de circunferencia. Dichos medallones deberán estar de antemano adornados con trufas y abillantados con gelatina en líquido.

Póngase á desliar en una cacerolita un poco de grasa de carne; luego de desliada se añade una regular cantidad de gelatina, y cuando estas dos substancias están bien mezcladas se retira del fuego, y con ayuda de un pincel se glasea toda la pieza de ternera, menos los medallones de *foie-gras*, á fin de que todas estas combinaciones den al conjunto del plato buen aspecto.

Ya tenemos el plato compuesto, y sólo nos falta la colocación en la fuente. Se

corta de miga de pan un zócalo de cinco centímetros de alto y de igual medida de largo y ancho que la silla de ternera. Se cubre este zócalo con una ligera capa de manteca de vaca y se pone en el centro de una fuente grande, colocando sobre el zócalo, con cuidado, la silla de ternera.

Se adornan los lados del zócalo con gelatina picada á cuchillo, y el fondo de la fuente con triángulos grandes de gelatina.

Este plato se sirve generalmente en los grandes banquetes.

I. DOMENECH



MENÚ EXPLICADOS

ALMUERZO

HORS D'OEUVRES Á LA RUSA
HUEVOS AL GRATÉN Á LA FIAMETA
LENGUADO Á LA HEBREA
BEEFS-STEAKS Á LA IMPERIAL
PATATAS NUEVAS FONDANTES

—
DULCES DE COCINA

—
CREPES DE FRAMBUESAS
POSTRES

COMIDA

CONSOMMÉ ROSA-BONHEUR
FRITURA VARIADA Á LA ELISA
PICHONES SALTEADOS Á LA SEVILLA
ESPÁRRAGOS SALSA DESSIGNY
ROAST-BEEFS ASADOS Á LA INGLESA
CROQUETAS DE MAÍZ, SALSA RAIFORT
ENSALADA Á LA STANI
HELADO
CAJA Á LA MADRILEÑA
BARQUILLOS
COSTRONES DE CHESTER Á LA MODERNA
POSTRES

IGNACIO DOMENECH

ALMUERZO

Hors d'œuvres á la rusa.

Se compone de varios pequeños platos, uno de cada cosa: rábanos, anchoas, manteca de vaca, sardinas, caviar salado y fresco, etc.

En Rusia suelen poner los hors d'œuvres en una mesa aparte, pasando luego los convidados al comedor para dar comienzo al almuerzo ó comida.

Esta pequeña reseña de hors d'œuvres á la rusa no quiere significar que en esto solo se reduce esta clase de trabajo; en alguna otra ocasión hablaremos más extensamente sobre este particular. —I. D.

Huevos al gratén á la fiameta.

Se prepara un buen puré de apio, bastante espeso, agregándole alguna yema de huevo.

Escalfar los huevos, procurando que sean bien frescos, recortándoles algo la clara por el alrededor de la yema.

Colóquese el puré en el fondo de un plato de gratén, encima se ponen los huevos, y encima de cada uno de éstos se coloca una lonja delgadísima de jamón de York cocido. Se bañan los huevos en una salsa Mornay; se polvorean con queso de Gruyère rallado, se rocían con un poco de manteca de vaca y se meten á gratinar en el horno diez minutos antes de servirlos. —I. D.

Lenguado relleno á la hebrea.

Póngase una pequeña cacerola en el fuego con regular cantidad de aceite fino, con el que se hace rehogar suavemente una cebolleta y un ajo muy picado. Al empezar á tomar color, añádanse setas crudas picadas; se deja reducir la humedad de las setas y se agregan anchoas desaladas y cortadas en pedacitos, perejil y hojas de hierbabuena picada, sal y nuez moscada.

Escójase un lenguado fino y grande; se le separan los dos pellejos y la espina central con muchísimo cuidado y se rellena el lenguado con el salpicón que hemos hecho.

Se cubre el lenguado con una ligera farsa de pescado; se coloca en una placa untada con manteca de vaca; se rocía con vino blanco y manteca; se tapa con un papel mojado y se mete en el horno durante veinticinco minutos.

Se coloca en fuente larga y se salsea con salsa á la Normanda.

El jugo que se desprende del lenguado se pasa por un colador fino y se reparte por el alrededor del lenguado, solamente en poca cantidad. —I. D.

Beefs-steaks á la imperial.

Lo esencial de este plato es la salsa á la impe-

rial que, según Fi Grandi, está compuesta del modo siguiente:

Téngase preparada una finísima salsa á la española, y en el momento de servir se agrega una buena cantidad de *foie-gras*. Este *foie-gras* estará cocido de antemano con un buen *consommé*, una copa de vino de Burdeos y algo de coñac, añadiendo un par de trufas machacadas en el mortero y pasadas por el tamiz.

Ya formada la salsa, se pasa por una estameña y se procura de que esté perfectamente de sal.

Córtense *beefs-steaks* de solomillo del centro, de forma alta y redonda, y una vez polvoreados con sal, se ponen á asar á la parrilla con fuego de carbón vegetal.

Ya hechos, se colocan en una fuente, adornándolos con un ramillete de berros, limón, etc.

Aparte se sirven las patatas *fondantes* en fuente con servilleta.

La salsa imperial se vierte en una salsera y se sirve todo al mismo tiempo. —P.

Patatas nuevas fondantes.

* Después de cocidas con la sal correspondiente, se escurren y se pasan por un tamiz, colocando una servilleta debajo. Se sazonan con: un buen trozo de manteca de vaca fina. Se trabaja la patata con la misma servilleta, á fin de que quede bien unida á la manteca.

Con la misma servilleta se hacen de la pasta unas bolas un poco más pequeñas que las de billar, se colocan en una placa untada de manteca, y momentos antes de servir las se meten en el horno muy fuerte, quedando terminadas.

Las patatas *fondantes* se hacen de varias maneras, siendo las patatas holandesas las mejores para dicho objeto.

Algunos cocineros pintan estas patatas *fondantes* con yema de huevo por tener mejor presentación. —P.

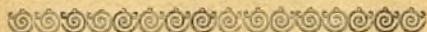
Crepes de frambuesas.

Se prepara una pasta líquida de la forma siguiente: en una cacerola se echan tres huevos enteros, 100 gramos de harina, 50 gramos de azúcar, un poco de zumo de limón, se bate bien y se añade en seguida un vaso algo grande de leche.

Póngase una sartén bien limpia sobre el fuego con un poquito de manteca de vaca, se echa un poco de pasta, que se extiende bien en la sartén y se cuaja en fuego suave. (Si está la plancha bien caliente, no hay necesidad de ponerlas á fuego vivo). Al empezar á desprenderse de la sartén se le da la vuelta.

Ya hechas las crepes, se colocan sobre la mesa y se cubren de una en una con mermelada de frambuesas ó otra fruta, se arrollan las crepes y

luego se cortan en pedazos grandes; se polvorean con azúcar glaseado y se sirven en fuente con servilleta.—P.



COMIDA

Consommé Rosa Bonheur.

Es un magnífico consommé de ave, guarnecido con una real de dos colores: rosa (tomate) y verde (espinacas), y luego una guarnición de lechuga bien blanca, sin troncos, y cortada en forma de juliana lo más fina posible. Se pone esta lechuga á cocer suavemente con una buena cantidad de consommé hasta quedar cocida, estando tapada.

La guarnición real se prepara del modo siguiente: Supongamos la sopa para seis personas. Se rompen cuatro huevos enteros; se baten bien y se mezcla en seguida un cuartillo de buen caldo. La mitad de esta combinación se pone en una cacerola y se le agrega regular cantidad de pasta de tomate, una gota de carmín vegetal, un poco de pimienta blanca en polvo y nuez moscada.

En la otra mitad de la citada combinación se mezclan dos ó tres cucharadas de crema de espinacas, sazónándolo de igual modo que en la mitad anteriormente descrita, y se pone á cocer en el baño maría de igual modo que los flanes.

Una vez hecha la guarnición, se corta en cuadros algo grandes, se vierte poco á poco el consommé hirviendo en la sopera con toda la guarnición en el fondo y se sirve. —I. D. P.

Fritura variada á la Elisa.

Se cortan pequeñas escalopas de *foie-gras* al natural, se bañan con pasta de freír, y diez minutos antes de servirlos, se frien con abundante manteca de cerdo bien caliente.

Prepárense pequeños sultés de merluza bien sazonados con queso de Gruyere rallado, y estando el horno muy fuerte se soplan diez minutos antes de servirlos.

Por último, se completa la fritura con chuletas de corderito empanadas.

La fritura recién hecha se coloca en fuente con servilleta y se adorna con pedazos de limón y perejil frito.

Al mismo tiempo sírvase una salsa de tomate azafrañada ligeramente á la italiana.—P.

Pichones salteados á la Sevilla.

Escójanse pichones de los más tiernos, y después de limpiados y sofreados, etc., se corta cada pichón en dos, se les separan los huesecillos que

se pueda, se aplastan un poco y se sazonan con sal, nuez moscada y una copa de Jerez.

Se prepara una guarnición del modo siguiente: escójanse aceitunas de las más grandes; se las quitan los huesos y se rellenan con un salpicón finísimo compuesto de morillas, jamón magro, finas hierbas, etc.

Se saltea dicho salpicón con aceite fino ó manteca de vaca, añadiendo chalota y un poco de tomate al natural.

Prepárense unos ramilletes de puntas de espárragos verdes, de 7 centímetros de largo, cocíenlos con agua y la sal correspondiente.

A los veinte minutos antes de servirse los pichones, se ponen á saltear en fuego muy vivo, con aceite fino y un poco de cebolleta. Al empezar á tomar algo de color, se rocían con vino de manzanilla, que se deja reducir un poco, añadiendo un poquito de salsa de tomate y dos ó tres cucharadas de *demi glace*.

Se echan las aceitunas para que aromaticen la salsa de los pichones y se meten en el horno durante diez minutos. Pasado dicho tiempo, se retiran los pichones y se ponen en una fuente encima de un costrón grande de pan recién frito y cortado en forma caprichosa. Encima de cada pichón se pone una aceituna, y las restantes se colocan en las puntas de la fuente en forma de ramilletes.

Con las puntas de espárragos se forman cuatro ramilletes iguales, que se ponen en los lados de la fuente; se vierte el jugo de los pichones por encima y queda terminado el plato.

Este plato, como otros muchos, si se sirve con alguna cordura, la importancia de su presentación aumenta muchísimo. Por esto, aunque algunas veces no lo indique, es porque, sencillamente, para las personas (*du métier*) es una indicación por de más. Sólo trato de dar la fórmula del plato; en lo demás, cada artista tiene su gusto especial.—I. D.

Espárragos salsa Dessigny.

Se hacen cocer los espárragos según costumbre, y se hace la salsa, que es lo más importante de este plato.

A los cinco minutos antes de servir los espárragos, en una cacerola se echa un pedazo regular de manteca de vaca y se desla encima de la plancha del fogón; una vez en líquido, se le añade en seguida tres ó cuatro yemas de huevo, zumo de limón, sal, pimienta, etc.; se bate vivamente con un batidor y se le agrega un poquito de leche (muy poca), y estando montada queda terminado.—I. D.

Roast-beef asado á la inglesa.

Se escoge el roast-beef de carne de cebón des-

pués de cuatro días de muerto. Se prepara según las reglas conocidas; se polvorea de sal, se rocía con manteca y se pone á asar en fuego muy vivo. Pasados unos treinta minutos, se retira, se desengrasa todo el jugo y se aumenta un poco de caldo. Córtese el roast-beef y póngase en una fuente. Se adorna por un lado con croquetas de maíz y por el otro con berros bien frescos. Se rocía con el jugo, que debe estar bien de sal, y se sirve al mismo tiempo la salsa Raifort puesta en una salsera.—I. D.

Croquetas de maíz.

Prepárese una bechamela muy fina, bien sazónada con yema de huevo, manteca y nuez moscada, mezclando una buena cantidad de maíz tierno, cocido y en conserva, que lo hay excelente. Hecha la mezcla, se deja enfriar bien la pasta y se forman luego las croquetas, dándoles forma redonda.

Se pasan por miga de pan blanco rallado, por huevo batido y otra vez por el pan; luego se frien con abundante manteca de cerdo bien caliente, retirándolas con bonito color dorado.—I. D.

Salsa Raifort.

Se monda el raifort de igual modo que la patata y se ralla como el queso de Gruyer. Cuando está rallado se pica un poco á cuchillo á fin de quede más menudo, añadiendo un poco de miga de pan blanco rallado y bastante pimienta Cayena. Se mezcla el raifort con abundante nata montada, añadiendo un poco de sal; se remueve bien con una espátulita de madera y queda terminado.

Se sirve en una salsera.—I. D.

Ensalada á la Stani.

Se cuecen cuatro huevos y se dejan enfriar, separándolos luego las yemas y las claras; éstas últimas se pican á cuchillo menudamente, y las yemas se pasan por un tamiz de hierro.

Se hace cocer una buena cantidad de quisquillas (también puede hacerse con langostinos ó langosta) con agua algo salada; se mordan luego y se cortan en dos en caso de ser muy grandes.

Se prepara una salsa compuesta de mostaza, aceite, vinagre de estragón, sal y pimienta blanca en polvo.

Mézclense las yemas y quisquillas en la salsa, finas hierbas y la mitad de las claras de huevo picadas.

Se coloca la ensalada en platos de cristal pequeños, hechos expresos para la misma, y se adorna el fondo de cada plato con un cordón delgadísimo de clara de huevo picada.—T.

Caja á la madrileña.

(Helado.)

Póngase á cocer en una cacerola un tronquito de canela con un cuartillo de leche.

En otra cacerola ó perol se echan cinco yemas de huevo y 150 gramos de azúcar. Se bate con un batidor, se añade la leche y se trabaja la crema sobre el fuego. Antes de hervir se retira y se pasa por un chino.

Estando frío, se pone á helar en la máquina.

La caja se forma con galletas de vainilla, pegadas con azúcar acaramelado caliente. La caja se ejecuta caprichosamente á gusto del artista.

En el momento de servir se coloca la caja en una fuente con servilleta.

Se llena la caja con el helado, polvoreado por encima con canela en polvo y el alrededor de la caja se llena con barquillos de canela.

También se pueden servir los barquillos en fuente aparte.—P.

Costrones de Chester á la moderna.

Se prepara una buena pasta *choux* y se mezcla un poco de Chester rallado y algo de Cayena. Póngase esta pasta en una manga de pastelería, y en una placa de hierro untada con manteca se forman pequeños costrones redondos. Encima de cada costrón se clava un pedazo regular de queso de Chester.

A los diez minutos antes de servirse el plato de queso caliente, se meten en el horno fuerte y se retiran en seguida que quedan los costrones dorados y el queso derretido y gratinado al mismo tiempo.

Se sirven puestos en una fuente con servilleta.—R. B.



Platos españoles.

Almejas á la Real.

Escójanse almejas medianas y bien frescas, límpiense con varias aguas frías, poniéndolas luego á saltear acompañadas del siguiente sazónamiento: aceite fino, perejil y perifollo, un poco de esencia de anchoas, tomillo, laurel, vino blanco, zumo de limón, bastante pimienta blanca en polvo, la sal correspondiente, etc.

Tápese herméticamente el plato de saltear y póngase sobre el fuego muy fuerte.

Pasados unos quince minutos de cocción queda terminado.

Se echan las almejas en una fuente; se rocían con la salsa, y después con costrones de pan fritos y cortados caprichosamente, se adorna el alrededor de la fuente, poniendo un poco de manteca de anchoas encima de cada costrón.

I. D. P.

Compota de manzanas de Vasconia.

Se escogen manzanas que no sean demasiado maduras, se mondan y se cortan en pedacitos. Pónganse en una cacerola cubiertas de agua y vino blanco, en iguales cantidades, regular cantidad de azúcar y un tronquito de canela de Holanda.

Déjese cocer la compota suavemente hasta que las manzanas queden bien tiernas.

Se vierten en una compotera y se sirven algo calientes.

I. D. P.

Sesitos de cordero á la Turia.

Pónganse los sesos de cordero en agua fresca y límpiense bien separándoles la telilla que contienen, y, á continuación, pónganse á cocer en agua con sal, laurel y tomillo. A los cinco minutos de cocción, se retiran y se escurren.

Cortados en pedazos regulares, se saltean con manteca y finas hierbas, añadiendo una buena cantidad de tomate natural, salteado de antemano; se mezclan unas yemas de huevo y zumo de limón, se retira del fuego y se deja enfriar.

Se reparten los sesitos en obleas blancas cortadas por la mitad y mojadas con huevo batido. Se doblan por encima del pan rallado, quedando el relleno encerrado en cada oblea. Se frien y quedan sopladitos con bonito color.

Se sirve en fuente con servilleta y se

adorna con pedazos de limón y perejil frito.

I. D. P.

Espinacas á la napolitana.

Se escogen espinacas bien frescas, y se limpian lavándolas en varias aguas para que se desprenda toda la arenilla que suelen tener.

Pónganse á cocer en abundante agua hirviendo durante quince minutos, luego se escurren, se exprimen bien y se pican á cuchillo encima de la mesa.

En un plato de saltear, con manteca de vaca, se hace rehogar una cebolleta menudamente picada, y al empezar á tomar color, se echan las espinacas, mezclando pasas de Corinto, clara de huevo duro, cortada en cuadros, un poco de esencia de anchoas, sal, nuez moscada, algo de pimienta en polvo, un poco de tomate, salsa á la española, perejil picado, etc.

Se tapan y se dejan cocer suavemente durante veinte minutos.

En el momento de servir, se colocan las espinacas en fuente ó legumbarrera, adornando el alrededor con yemas de huevo duro picado y unos picatostes recién fritos; se rocían con un poco de jugo substancioso y quedan terminadas.

PUIGCERCÓS

Platos de huevos.

Huevos á la Portiere.

Son huevos escalfados que se colocan en una fuente, poniendo cada uno encima de un costrón.

Se salsean con una magnífica salsa de tomate, echando por encima y en forma de lluvia una cantidad de estragón y perifollo bien fresco y picado finamente.

Huevos en «cocottes» á la Pavillon.

Se prepara un salpición muy fino de morillas y trufas, sazonándolo con salsa á la crema.

Se moja el interior de las *cocottes* con manteca de vaca, cubriendo el fondo y lados con la guarnición siguiente: se rompe y se echa un huevo crudo en cada una de las *cocottes*, poniéndolas á cocer en un baño de maría.

Se sacan del horno y se rocían luego con un poco de salsa á la Chateaubriand.

Sírvanse puestas en servilleta.—I. D.

Huevos al plato á la Wladimir.

Puestos los huevos en un plato untado de manteca se meten un momento en el horno, se sacan y se guarnecen con un pequeño *ragoût* compuesto de puntas de espárragos y trufas con *demi glace*; se polvorean con queso de Parma y se concluye la cocción en el horno.—I. D.

Pasta para borduras

Se hace una panada igual á la que se hace para las *quenefas*, pero sin nada de manteca.

Se seca en el fuego y acto continuo se trabaja sobre el mármol del mismo modo que el *pastillaje*, agregando una cantidad regular de fécula de arroz hasta hacer una pasta bastante consistente, y se cortan los detalles ó formas con un cortapastas ó cuchillo. Una vez cortada la pasta se colocan los detalles en una placa y se cubren con papel de barba, poniéndolo en seguida en una estufa para que se seque completamente.

En una fuente de metal algo caliente se pegan dichos detalles por todo el borde, mojándolos en una pasta compuesta de harina y clara de huevo.

Se ha de tener cuidado de que el dibujo en la fuente sea igual, de forma derecha.

P. ALTUNA

Nuevo modo de mondar patatas.

A fin de no perder el tiempo en mondar las patatas nuevas, unas tras otras, como es costumbre, ofrecemos este sistema, sumamente sencillo: Se pone una sartén sobre el fuego con grasa hirviendo y se echan tres ó cuatro puñados de patatas que casi inmediatamente se despojan de la piel.

Se retiran del fuego, se escurren y se frotran ligeramente con un paño, quedando mondadas.

SATURNINO

Esperisqueta principeña.

(DULCE AMERICANO)

Se hace un jarabe aromatizado con un poco de canela, procurando que resulte muy bien clarificado; luego se pasa por una servilleta, siendo la cantidad del jarabe dos litros.

Póngase en una cacerola media libra de almendras molidas, dos cocos rallados y media libra de boniato bien blanco. Mézclese el jarabe con dichos ingredientes, poniéndolo á cocer suavemente, removiéndolo sin cesar con una espátula de madera.

Cuando empieza á espesarse se retira del fuego y se añade una copa de nata montada; se vuelve á poner la crema sobre el fuego y se deja cocer durante tres ó cuatro minutos; luego se retira, se deja enfriar un poco y se reparte toda en plátos de metal blanco.

Se adorna cada plato con algunas avellanas, almendras tostadas y alguna confitura acaramelada. Se polvorean con azúcar glaseado y queda terminado.

PUIGCERCÓS



PASTELERIA

Mantecadas Ecijanas.

(Pastelería andaluza.)

Estas mantecadas son muy buenas y de un gusto exquisito. Se ejecutan fácilmente.

Sobre una mesa de mármol se ponen 400 gramos de harina formando un hoyo en el centro, donde se echan 200 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de azúcar, una naranja y un limón rallados y cuatro yemas de huevo. Se amasan en conjunto dichos ingredientes con la harina convenientemente, y luego se extiende la pasta con el rodillo hasta darle un centímetro de espesor. Se corta la pasta en circunferencias de tamaño regular y se ponen en el horno fuerte durante unos cinco minutos. Una vez obtengan bonito color dorado, se retiran del horno y se polvorean con azúcar glaseado.

F. MARTÍ



Canastillos de crema económicos.

Se prepara una buena crema, aromatizada de limón ó canela, procurando que tenga bastante consistencia.

Se ralla pan blanco; se tiene preparado huevo batido, y con dicho huevo se mojan obleas enteras que se colocan encima del pan rallado, estando éste extendido encima de la mesa. Se pone una buena cantidad de crema en las obleas que se enro-

llan por encima del pan, quedando la crema bien encerrada y formados los canastillos.

Momentos antes de servir el postre, se frien con abundante aceite hirviendo, requemado de antemano.

Se retiran con bonito color dorado; y después de bien escurridos, se polvorean con azúcar glaseado.

Se sirven en fuente con servilleta, resultando un postre muy económico y bueno.

FELIPE MARTÍ y DURÁN



HELADOS

BOMBA AL ARCHIDUQUE

(Proporciones para ocho personas).

Es la idea fundamental de este bonito helado una combinación de dos cremas especiales puestas en un molde de dos tapas, cuyas cremas alternan en delgadas capas con una pasta compuesta de galletas muy finas, ó en lugar de las galletas pasta de hacer los «rusos», adicionando una buena cantidad de esencia de coco.

Para hacer las cremas se echan en un perol diez yemas de huevo y 150 gramos de azúcar, y se montan con un batidor de mimbre. Aparte, se monta un cuartillo de nata. Una vez montadas las dos combinaciones, se unen y queda formada la crema. Luego la crema se separa en dos partes, aromatizando la una con vainilla y la otra con esencia de pistachos verdes, adicionándole una gota de carmín verde á fin de que el color sea un poco más pronunciado.

Estas dos cremas se congelan por separado en el molde de dos tapas, ó también puede hacerse con otras clases de moldes. Se entierra el molde entre nieve picada y sal gorda, la tapa del fondo estando de antemano bien cerrada y cubierta de man-

teca. Cuando el molde está completamente frío, se echa en el fondo una capa de crema de pistachos de unos 3 centímetros de espesor, luego otra de crema de vainilla y otra, sucesivamente, alternando hasta llenar el molde completamente. Se tapa con una hoja de papel de barba y su tapa correspondiente, cerrando las extremidades con manteca, y luego se entierra entre nieve como de costumbre.

Se sirve con un zócalo de nieve artificial,

al que se le da una forma caprichosa por medio de hierros candentes.

Se coloca el zócalo en el centro de una fuente; se saca el helado del molde y con mucho cuidado se vuelca encima del zócalo. El fondo de la fuente se adorna con pequeños ramilletes de flores, y queda terminado.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve una fuente de pastas secas.

MIGUEL VENTURA

NUESTROS COCINEROS



Melquíades Brizuela

Nuestro biografiado, jefe de cocina de la Compañía Trasatlántica Española, en Cádiz, es el autor de *Sartén y Pluma*, y uno de los hombres más instruidos, entusiastas y activos que en el arte culinario se distinguen. Es admirable la dosis de paciencia y constancia necesarias para la confección de su interesante obra que consta de 700 páginas, conteniendo unas mil trescientas recetas e ilustrada con más de 200 fotograbados, todos ellos interesantes, tanto los que directamente al arte culinario se refieren como los que dan idea de los restaurants y salones de los barcos y trenes de las principales Compañías marítimas y terrestres, cuyos menús acompaña con profusión de datos. Actualmente tiene en preparación Melquíades Brizuela, una *Guía Universal de las grandes Compañías marítimas y terrestres*, en diez idiomas, con mapas geográficos indicando las grandes líneas marítimas y terrestres, un cuadro en colores de las banderas-contraseñas de las grandes Compañías y otros asuntos interesantes. Esperamos que dicha obra, de utilidad universal, recompensará a su autor de los grandes sacrificios que se ha impuesto, ya que debe estar en constante correspondencia con todas las Compañías marítimas y terrestres del mundo. Nosotros le auguramos y deseamos al autor un feliz éxito.

COMO SE SIRVEN LOS TES

Los chinos son los más aficionados al te, y lo toman sin azúcar ni leche. Según ellos, las substancias que se mezclan al te ejercen un trabajo pesado en el estómago.

El te puro, sin mezcla de ningún género, es un verdadero reconfortante para las personas fatigadas.

Las mejores teteras para la preparación del te son las inglesas, de barro, barnizadas por dentro y que sirven únicamente para ese objeto. Se deben lavar bien después de haberlas usado, sin emplear nunca el jabón ni otros procedimientos dudosos que puedan dejar algún residuo, por pequeño que sea.

Para preparar un buen te se emplea agua filtrada que se echa hirviendo en la tetera, que contiene la cantidad necesaria de hojas de te. Se tapa herméticamente y se sirve al mismo tiempo que un poco de agua por separado, por si se quiere añadir al te.

El te verde es más fuerte y más aromático que el te negro, por lo que resulta ser algo irritante. Algunos mezclan dichas clases en partes iguales.

El te frío es una de las bebidas más refrescantes en verano, si es puro. Para tomarlo frío se hace por la mañana y se toma frío por la tarde, procurando hacerlo fuerte. Se puede tomar el te en pedacitos de hielo bien lavado, rodajas de limón y piña de América en pedacitos. También se puede tomar con ron ó coñac.

En Marruecos se pone el te, en cantidad abundante, en el mismo tazón que se ha de tomar, con azúcar de pilón y unas hojas frescas de hierbabuena. Se vierte el agua hirviendo en proporción, y pasados cinco minutos se toma.

Con el te se puede servir el Plum-Cake

de los ingleses, que es un bizcocho de frutas y pasas de Corinto y Esmirna; también con leche, sandwichs, miel, galletas, pastas secas, platos fríos, manteca de insigny, etc.

I. DOMENECH

FALSIFICACIONES

La ballena.

La ballena es á menudo imitada por el cuerno y la goma.

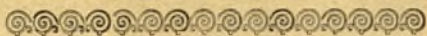
La verdadera ballena es muy flexible y *filamentosa*; la goma y el cuerno no son filamentosos y son menos flexibles.

También se comprueba quemando la ballena: el *odor* que despidе descubre al cuerno ó la goma.

La bencina.

La bencina falsificada por el petróleo se descubre por su odor violento y especial en el momento de emplearla.

Otro medio simple consiste en meter dentro de la bencina un pedazo de pez negra: la bencina pura lo disuelve completa é inmediatamente y se vuelve muy negra. La bencina falsificada lo disuelve apenas y se colorea muy poco.



SECCIÓN DE CONSERVAS

Cómo se conserva la carne por medio de la desecación.—La conservación de la carne por la desecación es, sin duda alguna, el medio más completo y eficaz de cuantos conocemos. Dicha operación permite conservar las carnes sin alteración alguna de los elementos que la componen.

La desecación de la carne puede hacerse de dos maneras: sea por el calor del sol, procedimiento que suele emplearse en los trópicos, ó por medio de hornos ó estufas que producen el calor artificial.

DESECACIÓN POR EL CALOR DEL SOL

En los países tropicales se prepara la carne seca desde muy remotos tiempos, bien para los usos domésticos como para abastecimiento en los largos viajes.

Los procedimientos en uso son varios.

Carne seca Biltung.—La desecación es simple, y se emplea en la América del Sur y por los africanos. Se extienden al sol largos trozos de carne, en forma de correas, salpicados de harina de maíz ó bien de azúcar (carne dulce).

Dichos alimentos se conservan uno ó dos meses. Cocidos con legumbres en el agua producen un caldo bastante gustoso; pero en guisados ó fritos resultan duros y poco substanciosos.

DESECACIÓN POR EL CALOR ARTIFICIAL

El procedimiento por el calor artificial es el único procedimiento provechoso á la industria; pero todavía no ha llegado á perfeccionarse de un modo satisfactorio.

Una serie de procedimientos han sido propuestos por varios industriales. Blumenthal en 1817; Rollet de Noel, 1836; Tresca y Payen durante el sitio de París; Hassall, 1874. El sistema de cada uno de ellos tenía por objeto desecar la carne lo más completamente posible y reducirla en harina. Hassall agregaba á dicha harina 8 por 100 de arrow-root, 8,5 por 100 de azúcar, 3 por 100 de sazónamiento (sal, pimienta, etc).

Parkes observó que la composición de las harinas de carne, era la siguiente:

Agua.....	12,7 por 100
Materias azoadas.....	57,0 —
Grasas.....	11,0 —
Hidratos de carbono...	15,5 —
Sales.....	3,8 —

Fr. Hofmann y C. A. Milnert procedían desecando la carne y reduciéndola en harina de cereales ó de legumbres, agregando sal, grasa y especias, y después de perfectamente comprimido formaban bizcochos, ó bien la cocían con legumbres, moldeándola luego en tabletas.

En Rusia, una Sociedad de alimentación muy popular, prepara para el ejército una conserva hecha con carne hervida y cocida en estufa, secándola luego, cuya composición, según Heppe, es la siguiente:

Agua.....	12,75 por 100
Materias azoadas.....	57,18 —
Materias no azoadas..	1,93 —
Grasa.....	19,98 —
Materias minerales...	8,16 —

Los indios de América del Norte preparan la carne de búfalo cortada en delgadas correas que hacen secar al sol ó al fuego; luego la machacan finamente y mezclan igual cantidad de grasa de búfalo, agregando algunas veces diferentes frutas y especias. Su composición ordinaria suele ser:

Materias azoadas.....	35,0 por 100
Grasa.....	56,0 —

A la Excm. Sra. Marquesa de Squilache

con motivo del baile dado en su palacio la noche del 30 de Mayo.

De vez en cuando, señora, vuestro título resuena por lo fausto de un banquete ó bien de un baile la fiesta. Pero el mérito más grande que vuestra grandeza aumenta, más que el poder del dinero el poder de la conciencia; porque socorriendo al pobre os bendice la miseria, vuestro corazón se ensancha y es la fiesta más espléndida. Pregunte usted á las flores y verá, señora marquesa, cómo todas la proclaman á la flor de la pobreza con hojas de sentimiento que ha adornado la acción vuestra. Venid, rosas y claveles de mi valenciana huerta, para adornar el palacio, porque el amor os espera; el corazón y los ojos se embriagarán de belleza. ¿Quién no os envidia, lacayos de roja y blanca librea, si es que tenéis corazones para esperar en la puerta? Laberinto de vergeles, por entrada la escalara donde nidan los amores, donde brilla la riqueza con buquetes de diamantes de rubies y de perlas como estrellitas que brillan cuando los rayos se quiebran de las blanquísimas luces de mil lámparas eléctricas. Donde se miran sonrientes las reinas de la belleza compuestas de sangre noble por los títulos que ostentan: y si quereis conocerlos, estad conmigo en la puerta. De luto la Pinohermoso porque es dama de la reina; pero ostenta su corona de condesa que es espléndida. Esa que veis tan hermosa Santa María Silvela cubierta de campanillas

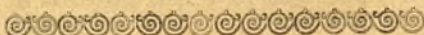
de los pies á la cabeza.
 Ved la señora de Icaza
 que un chal de claveles lleva,
 una metáfora digna
 de la mujer de un poeta.
 Va llegando la de Viana,
 tan elegante marquesa,
 que medallones de encaje
 en el azul traje lleva.
 De rojas flores brillantes
 sigue en pos otra marquesa,
 la de Villamayor, dice
 un lacayo que se espera.
 Por lo original distingo
 á otra señora condesa
 que á pesar de ser hermosa
 se vistió de adormidera,
 que es la nota más satírica
 que dió la de Valmaseda.
 Con ó sin rosas, señora,
 espléndida es su belleza,
 dicen á la de Hornachuelos
 todos los ojos al verla.
 Pero, ¡ay Dios! ¡cómo describo
 tantos nombres como llegan
 que con su hermosura y gracia
 dan esplendor á la fiesta!
 Pide, pluma, te dispensen
 esas señoras marquesas
 que en belleza ó gracia son
 por iguales excelencias:
 De Monistrol, de Laguna,
 Somosancho, Veldeiglesias
 del Pazo de la Merced,
 Guadalete, Atalayuelas
 y otras muchas que no nombro
 y que fueron de la fiesta.
 Entre guirnalda de flores
 se presentan las solteras:
 la de Campos, viste rosas,
 de Benovar también lleva,
 igual Castillo Chirel
 que la Collantes Esteban.
 La vizcondesa Laguna
 vestida de jardinera,
 La Moral de Calatrava,
 digna flor de la belleza,
 como la hija de Pidal
 en el mundo se presenta.
 Dejad que brillen radiantes
 las juveniles bellezas,
 mariposas de salones,
 que entre caprichos dispensan
 esas sonrisas tan dulces
 con que se ablandan las piedras,
 y despiertan esperanzas

abriendo amorosas puertas.

Gocen la vida pétalos
 que si se abren no se cierran;
 porque al conocer la vida
 han perdido la inocencia.

Y emulas de vuestras obras,
 sabrán, señora marquesa,
 que su misión en el mundo
 es socorrer la pobreza.

DORVASAL



El suplicio de las doce.

Hay horas tan fatales en la vida como aquellas que cuenta el sentenciado á la última pena, ó las del moribundo en todo su conocimiento, teniendo alrededor de su lecho á su infeliz familia. Horas lúgubres que anonadan el corazón y los sentidos, sumiéndonos en el mayor espanto.

Voy á referiros una historia corta, muy corta; pues en los tiempos á que me refiero, el déspota feudalismo concluía con los seres y las cosas á medida de su capricho.

En un castillo, del que hoy ni tan solamente existen las ruinas, se cuenta que habitaba uno de los señores más déspotas de aquel entonces. Tenía dicho caballero una hija única, llamada Desideria, tan querida por los criados como aborrecido era el padre, aun cuando éste fuera respetado por todos; pues que sus vidas y haciendas dependían de la voluntad del tirano.

Desideria tenía relaciones con un muchacho de más baja alcurnia que ella, cuyos amores ocultaba á su padre por tener casi la completa seguridad que no consentiría tal matrimonio.

Llegó un día en que el señor del castillo supo al preguntar por su hija que esta se había fugado en la pasada noche con dirección desconocida. Todos los criados fueron interrogados; negando todos ellos tener conocimiento de que ningún raptor se hubiese presentado en el castillo.

Enfurecido el señor por tan inesperado suceso, amenazó á sus criados con el *Suplicio de las doce* si antes del medio día no le indicaban el paradero de su hija.

Los criados, pensando quizá en que tal suplicio podía quedar reducido á una buena porción de azotes, se juramentaron solemnemente para no decir nada, bajo pena de muerte, al delator que se presentase.

Iban á dar las doce en el reloj de la torre, cuando el conde llamó al criado en quien tenía más confianza, y díjole: "

—Pon tu cabeza por ese agujero y mira si están tus compañeros en el patio.

Y cuando el criado, sin desconfiar en nada, introdujo su cabeza en el agujero, sintió que una argolla le oprimía el cuello sin poder sacar la cabeza. Luego mandó el señor del castillo que bajasen al patio los criados y se colocasen enfrente del reloj.

Júzguese el efecto que produciría en los criados el ver que en lugar de la saeta que de costumbre marcaba las horas, había una ancha hoja de cuchillo, y que en el punto de las doce había suspendida la cabeza de uno de sus compañeros. Todos se interrogaron con la mirada sin osar decir una palabra; pues el señor acababa de llegar, precedido de varios soldados, que tenían por misión servir de verdugos.

La saeta de las doce rozaba ya el cuello de la primera víctima, cuando el tirano dijo con voz solemne al sentenciado:

—Eurico, dime pronto en alta voz el nombre del raptor de mi hija. No tardes ni un instante, pues ya el filo de la cuchilla va a herir tu cuello. Aún es tiempo, sálvate, di una palabra y te evitas el horrible suplicio que acabará con tu vida.

Algunos criados tenían deseos de decir lo que sabían; pero sea que comprendieran que para nada les serviría su confesión, sea por el valor estoico que notaban en el semblante del compañero sentenciado, no dijeron nada. Mientras tanto la cuchilla iba cortando el cuello de la víctima sin que se oyese ni una queja de dolor; apenas si una contracción de los ojos sirvieron de señal de que la víctima pasaba de la vida a la muerte.

Los criados, con los semblantes lívidos, permanecían exánimes ante los sayones del despota, que les obligaban a mirar en dirección al reloj.

Y allí el tirano, cual otro Nerón, presenciando el horrible martirio de los cristianos, no abandonaba su sonrisa sarcástica, casi demostrando que veía con satisfacción tan infame obra.

Cada día en punto de las doce, una cabeza se desprendía del tronco, aplastándose al caer en tierra, sin que el horrible espectáculo hiciera despegar los labios de nadie para renegar del juramento que apenas les hacía mártires de la palabra, sin la esperanza alentadora de los mártires de la fe. Infelices criados, incapaces de sublevación, que preferían acabar con su vida antes que dar satisfacción al tirano.

Sin duda alguna, la sangre de las víctimas reclamaba venganza, pues un día llegó un pastor al castillo pidiendo hablar con el señor y dueño, y en cuanto estuvo en su presencia, díjole:

—Señor, sabedor de que su señorita hija había

abandonado el lugar paterno, creí prestaros un servicio indigando su paradero, y en su busca fui con el único afán de prestaros un servicio. Bien sabéis que el reloj de la torre se ve desde bastante lejos y se dice por ahí que al dar las doce del medio día tiene lugar una extraña aparición tan horrible, que hace volver la vista de espanto. Todos los circunvecinos temen desgracias imprevistas y en busca van de vuestra hija para que presencie el espectáculo en punto de las doce; pues seguros están que su buen corazón no consentirá que eso dure más tiempo, y para aplacar vuestra ira tornará al castillo. Si me lo permitís, yo mismo vendré á daros las nuevas de mis indagaciones.

—Id, pastor fiel, en buena hora, y todos los días volved á darme las noticias que sepáis acerca de mi hija. Y si por fortuna me dejaras satisfecho, recibirás una buena recompensa.

Desde aquel día, por orden del dueño y señor del castillo, el pastor entraba en éste sin que nadie le hiciera objeción alguna. Cinco días pasaron en que el tirano, creyendo descubrir en el horizonte á su hija contemplando el reloj, subía antes de las doce á las almenas del castillo y esperaba allí mismo las noticias del pastor. Éste aprovechaba la ocasión de la visita para depositar en un agujero que en la escalera había una cantidad de pólvora acumulada en corto espacio de tiempo. Cuando ya tuvo preparada la mina subió á la torre como de costumbre para decirle al señor que por fin ya podía darle la feliz nueva, diciéndole que en el día siguiente, en punto de las doce, podría ver cerca del castillo á su hija con el raptor, y que él mismo podía cerciorarse.

El tirano, que no pudo contener la cólera que rugía en su pecho, exclamó:

—Mañana perderá la vida mi décimo criado, dos días después mi hija pagará su ingratitud completando las doce horas con los doce días. No habrá piedad para ellos, ni poder humano que impida mi obra.

El pastor, viendo que el tirano no le contestaba y seguía hablando consigo mismo, iba á despedirse cortésmente, cuando vió que dirigiéndose á él, le decía:

—Cuidado en que no sea verdad tu noticia; pues supongo que no os agrada el suplicio que ya conocéis. No dejéis de volver mañana á por la muerte ó la recompensa.

—Descuidad, señor, no faltaré—contestó el pastor.

Nada dijo el tirano á su gente; pero al despuntar el alba del siguiente día, dió orden para que ensillaran su mejor caballo y que dos hombres estuvieran preparados para seguirle.

Cuando el tirano subió á una de las almenas del castillo, como de costumbre, antes de las doce de la mañana, pudo ver á lo lejos un grupo numeroso de gente que se acercaba. También distinguió que hacia el mismo punto se dirigían dos jinetes que poco á poco fué reconociendo, exclamando involuntariamente:

—¡El! ¡Ella!

Y en su rugiente cólera hubiera destrozado con sus puños una de las troneras al ser aquéllos de hierro. Entretanto, el grupo de gente seguía acercándose, pero con actitud tranquila. Poco faltaba para las doce, y se disponía á bajar por la escalera donde el pastor había preparado la mina, cuando oyóse una fuerte detonación tan tremenda, que parecía el fin del mundo. El castillo se derrumbó en su mayor parte, y el grupo que de lejos había presenciado la explosión, se precipitó entre las ruinas, sacando de entre los escombros los restos humanos de las víctimas.

La muerte del tirano fué festejada con júbilo y el libertador llevado en hombros á la presencia de los fugitivos amantes.

Eleuterio decía á Desideria:

—Era tu padre.

—No importa—contestó ella—, la sangre de las víctimas reclamaba ese sacrificio. Siento ensancharse mi corazón como si acabase de ejercer una obra buena.

JOSÉ SALVADOR

IDEALISMO

¡Oh divina mujer que reúnes todas las perfecciones que cantaron los poetas! Imposible fuera encontrar otro ideal después de verte. Si todas las perfecciones son admirables en sí, ¿cómo poder posponer las unas á las otras? Por ti se queman incienso en los altares en donde la humanidad consagra la divina llama del amor. No hay túnica que hermosee tus blancas carnes. Tu desnudez no revela la mujer impúdica, hay en ella una religiosa caricia de la creación. Eres la obra mimada. Por donde quiera que pasas todo palidece ante tu presencia. Los mismos rayos del sol al quebrarse en tu piel alabastrina, pierden su fulgor. Feliz aquel que una sola vez ha sentido estremecer su cuerpo con tu eléctrica mirada. Por una de tus sonrisas los reyes depusieran los cetros á tus pies. ¿Qué quieres más? Llevas en ti el triunfo que nadie te discute. Tu misma debilidad es tu mejor baluarte. Dí que no has nacido para tormento de los mortales y envíanos á todos una sonrisa de esperanza. Los hombres seremos felices.

Cuando la muerte niegue la luz á nuestros ojos, haz que sintamos tus delicados dedos cerrar nuestros párpados. ¡Y cuán dichosos seríamos si nos viésemos abrazados á ti, ¡oh mujer ideal! al recostarnos en el lecho de la eterna noche!

J. S.

RECETAS ÚTILES

Modo de refrescar la felpa ó velludo.—Mójese la felpa hasta que esté completamente lavada, luego colóquese en un recipiente lleno de agua hirviendo, á fin de que el vapor penetre bien en el tejido. Pásese ligeramente un cepillo fuerte por encima de la felpa y siempre por igual dirección, hasta que el vello del tejido esté bien enderezado. Para que esta operación pueda hacerse bien es necesario hacerla entre dos personas.

Porcelanas.—Se pueden quitar las manchas de te ó café que quedan en los recodos de las tazas, con sal húmeda.

Limpieza del mármol.—Se obtiene un buen resultado procediendo del modo siguiente: Póngase un cuarto de libra de jabón blando, la misma cantidad de tripoli en polvo, un poco de sosa y un pedacito de azul de Prusia en piedra. Póngase á hervir durante veinte minutos, y estando dicha solución caliente frótese el mármol. Pasadas veinticuatro horas, lávese con jabón y agua y puliméntese luego con una franela.

Las palmeras.—Los tientos que contienen palmeras pueden enterrarse durante el verano en los jardines, siempre y cuando se tenga la precaución de colocarlos en sitio donde no hieran demasiado los rayos del sol, pues de lo contrario las hojas se parten.

Solución á la charada del número anterior: CHOCOLATE

Correspondencia.

J. P. I.—Alcázar de San Juan.—Cuando usted guste. Se recibió el importe de la suscripción que se sirve á las señas que usted nos indica.

M. P.—Barcelona.—Habiendo un corresponsal representante en esa, que ya usted conoce, no podemos complimentar su orden.

J. Jiménez.—Oviedo.—No tenemos inconveniente, si usted nos da buenas referencias.

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dup.^o
Teléfono 3.127.