

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

Se publica los días 10 y 25 de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid y provincias: seis meses..	3,50 pesetas.
un año.....	6 " "
Extranjero: seis meses.....	4,50 "
un año.....	8 " "

Número suelto: 30 céntimos.

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

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

No se devuelven los originales.

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

Director: Ignacio Domenech.

Aviso á nuestros suscriptores.

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

Crónica culinaria.

Entre los varios sucesos de la quincena hay uno que me ha llamado la atención y que podríamos titularlo «El Pato á la Ruanesa». Un pato entre los patos, pues no tiene otro nombre de familia, ha sido el causante involuntario de la muerte del conde de Laubespein, así dicen los parisienses. La alarma ha sido de tamaño mayor: los gastrónomos consultan los estómagos de sus respectivos amigos, y se preguntan: ¿Qué tal te sienta en el estómago el «Pato á la Ruanesa»? ¿Te parece indigesto?, y otras mil preguntitas por el estilo. Naturalmente, aquí en Madrid no se daría lugar á tales preguntas por la razón

sencilla de que pocos temen morir de una indigestión de pato, á la ruanesa, sobre todo. Y, además, hoy que se vive en la corte de milagro, no sé á quienes podríamos envidiar en cuanto á adulteración de carnes y substancias. Los que en sus casas tienen para su regalo buenos cocineros y mucho dinero que gastar, no dudamos que el mercado de Madrid es el mejor del mundo, que de todo hay, de bueno y de malo; pero de lo primero se anda más escaso. La vida, como en el tren, tiene sus coches de primera, segunda y tercera clase. Al que viaja en primera, todo se le vuelve color de rosa; el que va en segunda, vive entre el temor y el deseo, que es como si dijéramos en el purgatorio, y el que en tercera viaja, todo lo ve rojo, anárquico, infernal. Así es la vida; por eso ha llamado la atención de que un señor conde haya muerto por haber comido un pato á la ruanesa, y los de su clase se alarman, echan pestes contra todos aquellos que para hacer engordar á los animalitos emplean medios dudosos, cuando ese y otros animales han de renovar con su rico jugo la sangre de los afortunados. Qué tristes reflexiones las mías cuando veo pasar los que en tercera clase viajan: á éstos nadie debe cebarlos

con ricos jugos con que enriquecer la sangre; su misión consiste en gastar su vida, su salud, exprimiendo á fuerza de trabajo la última gota de sangre.

Pero dejemos todo eso, que á ningún fin práctico nos conduce, y vamos á tratar del abastecimiento de los mercados, que mucho deja que desear.

Hemos visto que varias Comisiones del Ayuntamiento han inspeccionado la leche, debido á los numerosos casos de intoxicación; pero no deben ser muy constantes en sus investigaciones cuando por doquiera se oyen quejas contra los abastecedores que emplean mayormente el *bicarbonato de sosa* para conservar y blanquear la leche, que es muy malo, sobre todo, para los niños. De igual modo se sigue empleando el *bicarbonato de potasa* que da á la leche cocida el odor de huevo cocido y un gusto muy pronunciado de lejía. Citamos estos dos medios porque son los que más se usan; pero no dudamos que también se emplea la *dextrina*, el *almidón*, *gelatina*, *goma*, *harina* y *fécula*. Siendo tantos los medios de falsificación que sería necesario, para acabar con tales abusos, imponer fuertes multas, ya que se trata nada menos que de un atentado criminal, y en todos los casos voluntario por el falsificador.

También hemos de dar el alerta contra los carniceros que emplean la *nielina* en las carnes, tan perjudicial á la salud, haciendo pasar las carnes alteradas por frescas, resultando muchas veces que se escogen carnes para caldo de enfermo, y resultan una verdadera ponzoña.

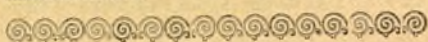
Ya es mucho que todos los artículos de primera necesidad se encarezcan, para que todavía hayan de falsificarse impunemente.

De la vigilancia de los Ayuntamientos depende la salud de todos los españoles; y antes que la higiene externa se debe pro-

curar por todos los medios posibles la interna, que es la que puede tornar nuestra sociedad en seres raquíticos y enclenques, para quienes la vida sólo puede ser un martirio.

No nos toca á nosotros señalar uno por uno todos los artículos de primera necesidad que se venden en Madrid falsificados; pero debieran analizarse muchos chocolates, harinas, pastas alimenticias, grasas, mantecas, salechichas, vinos, vinagres, etc. Pues seguros estamos que si se cerrasen todos los establecimientos envenenadores, conscientes ó inconscientes de los clientes, Madrid quedaría como en un día de fiesta por la tarde.

Creo, aunque me acusen de exagerado, que hay muy pocos estómagos en Madrid que no tengan que reprocharse de haber comido tal ó cual cosa, y son muchos los que lo tienen bastante estropeado sin que los esculapios puedan hacer nada para atacar la infección puerperal imposible de atajar sin evitar las innumerables falsificaciones que llevan por nombre sustancias alimenticias.



Hash-Pooloot.

(Plato indio.)

Este plato se prepara con pedazos de pollo restante. (Esto no quiere decir que no pueda hacerse con pollos comprados ex profeso para dicho plato.)

Todos los pedacitos de pollo se ponen á cocer con una salsa, que se hace de la manera siguiente:

En una cacerola, puesta sobre el fuego con manteca de vaca abundante, se hacen rehogar cebollas cortadas en forma fileteada y manzanas; cuando la cebolla empieza á colorearse, se añade harina, pimienta,

sal, polvos de Macis y de Curry, vinagre, etc. Se remueve bien este extraño *roux* y se moja con bastante consommé de ave. Déjese cocer suavemente con el pollo durante hora y media, quedando terminado.

Para servirlo se hace un arroz á la india (generalmente conocido), y después de hecho, se pone en un molde en forma de turbante. Se vuelca el arroz en el centro de una fuente, y en el interior del turbante de arroz se coloca el pollo hasta llenarlo completamente, quedando el plato Hash-Pooloot terminado. Suele servirse como segundo plato de almuerzo. Para las personas de estómago delicado es demasiado excitante.

I. DOMENECH

Jamón de York á la Rosalinda.

(Plato frío.)

Se untan unos moldecitos llamados de los de hacer flanes; se cubren las paredes y fondo de los mismos con jamón de York, cocido y cortado, de un centímetro de espesor, para que se pueda doblar bien al colocarlo en los moldes.

Así arreglados los moldecitos, se rellenan con puré de *foie-gras*, mezclando en éste las puntas y recortes del jamón de York, procurando que el puré quede bien apretado dentro de los moldecitos, echando en éstos un poco de gelatina en líquido.

Colóquense los moldecitos entre nieve y hielo, picado menudamente.

Se hace un zócalo que consiste en una ensalada de legumbres verdes, guisantes, puntas de espárragos y judías verdes. Se sazona esta ensalada con una buena salsa á la mayonesa, mezclando un poco de salsa chanfroix, que tenga un poco de gelatina, á fin de que pueda sostenerse bien, algo de cayena y sal. Creo inútil advertir que di-

chas legumbres han de estar perfectamente cocidas de antemano.

Como este zócalo-ensalada tiene que ser á la bella vista, se tendrá preparada una buena cantidad de gelatina.

Para molde del zócalo se escoge un plato de saltear pequeño ó una cacerola. Se coloca encima de hielo picado con una buena cantidad de gelatina. Estando frío se monta la ensalada encima con mucho cuidado, dejando libres las paredes del molde, á fin de que se pueda llenar de gelatina en dos ó tres veces hasta quedar la ensalada bien sujeta.

Pasada hora y media, se separa el zócalo del molde con agua algo caliente, y al desprenderse, se coloca en el centro de una fuente.

Se separa el jamón de los moldecitos, introduciéndolos de igual modo en agua caliente, y luego los pedazos de jamón moldeados se colocan en una placa y se bañan con gelatina en líquido, casi fría, repitiendo la operación dos ó tres veces para que queden completamente brillantes.

Colóquense los moldeados de jamón encima del zócalo, juntándolos bien; luego se adornan con gelatina picada y el fondo de la fuente con triángulos de la misma, quedando terminado.

IGNACIO DOMENECH

Consommé veneciana.

La idea fundamental de este consommé consiste en una guarnición parecida á los *confetti*, de tres colores.

Estos *confetti* se hacen con una buena pasta de tallarines (*nouilles*), cuya pasta, una vez hecha, se separa en tres partes: en la una se echa una yema de huevo, un

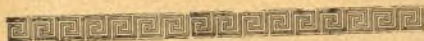
poco de espinacas pasadas por el tamiz y algo de carmín verde; se unen bien dichos ingredientes á la pasta, que se extiende luego, dejándola secar. El otro color se forma con yema de huevo y un poco de carmín rojo, procediendo de igual modo que en el color verde. El tercer color es al natural.

Extendidas dichas partes sobre el mármol, se cortan en pequeños detalles con el molde de columna, y una vez cortada la pasta, se pone á cocer con algo de *consommé*.

En el momento de servir, se escurre la guarnición y se coloca en el fondo de una sopera; luego se vierte el *consommé* de ave hirviendo encima y queda terminado.

Podría hacerse esta guarnición con crepes, espinacas, esencia de tomate, etc.

P. ALTUNA



Cabeza de ternera London.

(Cocina Inglesa.)

Escójanse cabezas de ternera bien blancas y pónganse á cocer con un trozo de Bacon, ó sea tocino ahumado, y un poco de jamón. Una vez cocido, se escurre y se corta en cuadros algo grandes.

Póngase en seguida en una cacerola una salsa blanca finísima.

El tocino y el jamón se conservan calientes hasta el momento de servirlos con el caldo.

Prepárese una guarnición de cebollitas nuevas cocidas con el caldo, salteándolas luego con manteca de vaca y sal, polvoreándolas al mismo tiempo con azúcar.

En el momento de servir se colocan el tocino y jamón en el fondo de una fuente, y encima de éstos la cabeza de ternera; alrededor, formando montoncitos, se ponen

las cebolletas. Se salsea el plato con un poco de salsa, y la restante se sirve puesta en salsera.

Se sirve como segundo plato de almuerzo.

I. DOMENECH



Beefsteak á la Sénese.

(Cocina italiana.)

Cortados los beefsteaks de solomillo del centro, se polvorean de sal, se mojan con manteca y se asan á la parrilla. Luego de asados, se colocan en una fuente, adornándolos con berros y pedazos de limón.

Aparte y en un plato se sirve una buena manteca de anchoasazonada de perejil y pimienta cayena.

Algunos cocineros, en lugar de manteca de anchoas sirven manteca de cangrejos.

Puede servirse una guarnición de patatas, ó bien alguna legumbre verde del tiempo.

PUIGCERCÓS



Canapés Victoria.

(Para soirées.)

Los canapés son pedazos de miga de pan cortados á la medida de 4 centímetros de ancho por 7 de largo.

En cada canapé se pone una ligera capa de manteca de vaca, una escalopa de pastel de jamón y otra de *foie-gras* al natural.

Encima de cada canapé se ponen, formando cruz, dos filetes de anchoas, bien limpios y desalados.

I. D.

Canapés Diana.

Como ya hemos indicado en los canapés Victoria, se cortan igualmente de miga de pan. Mójanse los canapés por una cara con manteca en poca cantidad, y se cubre dicha cara con una lonja de Bacon (tocino ahumado) cocida y, por último, se cubre cada canapé con una ligera capa de champignons asados á la parrilla y cortados á pedacitos.

D. y P.



MENÚ EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS AL PLATO Á LA EGIPCIANA

EPERLANS Á LA INGLESA

ENTRECOTTES Á LA PARRILLA

PATATAS Á LA VARSOVIENNE

SALSA Á LA BEAUHARNAIS

GUISANTES Á LA BUENA MUJER

DULCE DE COCINA

FRESAS ROMANOFF

POSTRES

COMIDA

SOPA Á LA SELIANKA

SALMÓN Á LA MARIANNE

TOURNEDOS MARION DELORME

ESPÁRRAGOS SALSA Á LA CREMA

CAPONES ASADOS CON BERROS

ENSALADA MARGOT

DULCE DE COCINA

PUDDING HELADO Á LA CASTELLANA

POSTRES

I. DOMENECH

ALMUERZO

Huevos al plato á la Egipciana.

Se prepara una guarnición de tomates rellenos de arroz azafanado.

Se escogen los tomates algo grandes é iguales; se parte cada uno en dos y se vacían por completo, polvoreándolos con sal y colocándolos en una placa, se rocían con manteca de vaca en líquido y se meten en el horno.

Durante la preparación de los citados tomates debe estar cociendo una regular cantidad de arroz aromatizado con azafrán y nuez moscada; una vez cocido, se escurre y se sazona con manteca de vaca, y pasados algunos minutos se rellenan los tomates con este arroz.

Se moja el fondo de un plato de metal blanco con manteca de vaca; en el alrededor se colocan los tomates y en el centro se rompen huevos crudos muy frescos que se polvorean de sal y se meten en el horno fuerte á cuajar.

Se retiran del horno y se salsean con una buena salsa á la *demi-glace*, quedando terminados. — I. D.

Eperlans á la inglesa.

Son los eperlans lo que los parisienses llaman fritura de París, por ser unos peces que se pescan en el río Sena. En España se importan con alguna frecuencia.

Se limpian los eperlans, se aplastan un poco y se mojan con leche, sazónándolos con sal, zumo de limón, etc.

Se empanan á la inglesa y se asan á la parrilla.

Al colocarlos en la fuente se vierte en ésta una magnífica manteca á la *Maitre d'hôtel* y se adornan con pedazos de limón.

Aparte se sirven, puestas en servilleta, unas patatas nuevas, cortadas en forma *chateau* y cocidas al vapor. — I. D.

Entrecottes á la parrilla.

Se cortan los entrecottes según las reglas generalmente conocidas. Se sazonan con sal, se moscan con manteca de cerdo en líquido y se asan á la parrilla con carbón vegetal.

Después de que estén bien asados se colocan en una fuente, se pintan con un poco de *demi-glace* y se adornan con berros y limón.

Puestas en fuente aparte y con servilleta, se ponen las patatas, y en una salsera se sirve la salsa Beauharnais.

Estas tres cosas, que forman el componente

del plato entrecottes á la parrilla, sirvanse á un mismo tiempo, estando recién hecho.—I. D.

Patatas á la Varsoviense.

Se prepara un buen puré de patatas, y en el momento de servir se pone el puré en una manga de pastelería y se rellenan con el mismo *choux* redondos y algo grandes.

Una vez rellenos, se ponen las patatas en una placa, se meten en el horno durante tres ó cuatro minutos y quedan terminadas.—PUIGCERCÓS.

Salsa á la Beauharnais.

Preparar una buena salsa á la bearnesa, y momentos antes de servirse se le adiciona una buena cantidad de puré de estragón fresco.

A esta salsa se le debe dar un color verde algo pálido.—PUIGCERCÓS.

Guisantes á la Buena mujer.

Son unos guisantes á la francesa, con bastante lechuga cortada finisimamente.

Se añade á los guisantes una guarnición de cebolletas cocidas y glaseadas, un poco de manteca de vaca y azúcar.—I. D.

Dulce de cocina.

Fresas Romanoff.

Se limpian las fresas, se colocan en sitio fresco y se rocían con licores.

Al servirse se ponen en una compotera de cristal.

Se tapan las fresas con una buena cantidad de chantilly, bien montado y aromatizado de vainilla.—I. D.

Postres.



COMIDA

Sopa á la Selianka.

Es un magnífico *consommé* de ave. En el momento de servirlo se guarnece con una juliana de jamón de York y *choucroute* cocida de antemano y aparte con buen caldo.—I. D.

Salmón á la Marianne.

Sea el salmón en un trozo ó en pedazos, después de limpio se polvorea de sal y se coloca en una placa untada con manteca, zumo de limón y un poco de vino blanco. Se mete en el horno fuerte durante diez minutos (estando cortado en pedazos), y veinte ó más minutos siendo en un solo pedazo grande.

En el momento de servir se echa en una fuente una copa de crema de espinacas y se coloca el salmón encima de ésta.

Se guarnece la fuente con cuatro *bouquets* de moluscos cocidos al vino blanco.

Se salsea el salmón con un poco de salsa á la marinera. La salsa restante se sirve al mismo tiempo, puesta en salsera.

La salsa marinera se hace del modo siguiente: en una cacerola se pone á reducir una cantidad de vino blanco, finas hierbas, chalotas, etc. Hecha la reducción, se añade una buena cantidad de fumet de pescado y manteca de vaca. Déjese cocer suavemente durante uno ó dos minutos; luego se retira y se pasa por una estameña. Después de pasada se vuelve á poner la salsa en el fuego, y estando bien de sal queda terminado.—D. y P.

Tournedos Marion Delorme.

Son unos tournedos asados á la parrilla y colocados en una fuente, cada uno encima de un costrón de pan recién frito.

Alrededor de los tournedos se coloca una guarnición de fondos de alcachofas, rellenas de un puré de champignons.

Se salsean con una *demi-glace* aromatizada con vino de Madera.—I. D.

Espárragos salsa á la crema.

Escójanse espárragos de los mejores; se limpian bien y se ponen á cocer con agua y la sal correspondiente.

En el momento de servir se escurren bien y se colocan luego en una fuente con servilleta.

Aparte se sirve una fina salsa á la crema, que no damos la receta por ser muy conocida.—I. D.

Capones asados con berros.

Después de que los capones estén bien limpios, se polvorean de sal y se envuelven en una lonja de tocino; luego se ponen á asar en el horno muy fuerte.

Al retirarlos del horno se cortan á pedazos y se colocan en una fuente, dándoles su forma natural.

Se desengrasa el jugo, aumentando un poco de *consommé*; procúrese que esté bien de sal y viértase encima de los capones. Se adorna la fuente con un ramillete de patatas rojas recién fritas y berros.

Al mismo tiempo que este plato, se sirve la ensalada Margot.—I. D.

Ensalada Margot.

Se escoge apio blanco del más tierno y se corta en forma juliana pequeña, y se sazona con sal, aceite, vinagre y hierbas finas.

Colóquese en la ensaladera primeramente el apio, que se cubre con plátanos cortados en rodajas y lamas de trufas en abundancia, y se rocía la ensalada con el restante de la misma salsa.

Se polvorea por encima con polvos de Curry.—**Puigercós.**

Dulce de cocina.

Pudding helado á la Castellana.

Después de pasar unas castañas glaseadas por un tamiz, se echan en un jarabe, ya hecho de antemano, y á continuación se pone á helar en la máquina.

Se tiene preparado un bizcocho en forma de corazón, de cinco centímetros de altura, que se vacía convenientemente para colocar el helado.

Cinco minutos antes de servirse se rocía el interior del bizcocho con coñac; se coloca en la fuente con servilleta y se llena con el helado. Por encima del bizcocho se adorna con guindas glaseadas.

Se adorna el bizcocho por completo con chantilly.—**I. D.**

Postres.

IGNACIO DOMENECH

PLATOS ESPAÑOLES

Soldados de Pavía.

En una cazuela se echan 150 gramos de harina, sal, pimienta, un poco de aceite frito, dos huevos, un poco de caldo coloreado con algo de azafrán y perejil picado. Se bate bien la pasta y se añade inmediatamente 250 gramos de buen bacalao, desalado y cocido de antemano y desmenuzado en pedacitos regulares.

Póngase una sartén sobre el fuego con abundante aceite, y estando éste caliente, se echan cucharaditas de pasta con bacalao, de igual modo que se hacen los buñuelos. Cuando los soldados de Pavía quedan bien doraditos, se escurren bien y se colocan en una fuente, formando montón. Se rocían con un poco de zumo de limón y se sirven inmediatamente. Aparte se sirven unas patatas cortadas en forma de huevos, cocidas al vapor ó con agua, que suelen

substituir al pan y hacer más gasto de vino de Montilla.

I. D. P.

Sopa de jamón á la pastora.

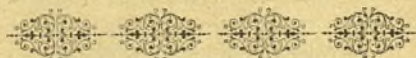
Se cortan rebanadas de pan moreno, muy delgadas, y se tuestan un poco.

Póngase una sartén con aceite sobre el fuego y hágase freir una cebolleta cortada en forma de filetes. Cuando ésta empieza á tomar color, se añade una buena cantidad de jamón magro, cortado en cuadros, y tres ó cuatro tomates del tiempo, cocidos, pelados y picados á cuchillo, perejil picado, una hoja de laurel, etc.

Cuando ya el tomate queda bastante reducido, se agrega el pan y se moja la sopa con caldo del puchero ó agua. Déjese hervir la sopa en la misma sartén; luego se traspasa á un cuenco de barro pequeño, y estando bien de sal, se mete en el horno durante veinte minutos.

A los cinco minutos antes de servir, se rompe encima de la sopa un huevo fresco por cada comensal. Se hacen cuajar en el horno, y, quedando la yema bien blanda, se retira y se sirve la sopa con el mismo aparato.

IGNACIO DOMENECH



LA CANCOGOTTE

(Queso.)

Para la preparación de este queso se toma una buena cantidad de flor de leche cortada (nota). Échese en una cazuela de barro y póngase á reducir en fuego suave hasta no quedar líquido; luego se retira y se escurre perfectamente con una servilleta bien limpia. Una vez escurrido, se vuelve á echar en la misma cazuela de barro y se deja fermentar durante unos ocho ó diez

días, hasta que obtenga un color algo amarillo. Durante dicho tiempo, debe tenerse en un local en sitio cálido y remover la nata cada dos días.

Pasados ocho días y estando en las condiciones dichas, se cambia á otra cazuela de barro bien limpia y se le añade poco á poco y sin parar de removerlo, una buena cantidad de manteca de vaca bien fresca con un poquito de agua tibia para que se una bien con la nata.

Estando bien unido se vierte el queso encima de una mesa y se deja enfriar durante dos ó tres días, resultando un queso delicioso.

I. DOMENECH

Dulces de cocina á la española.

Arroz á la Sara-Rosales.

Póngase en una cacerola sobre el fuego dos cuartillos de leche, cortezas de limón y naranja. En el momento de cocer, se retiran las cortezas y se echan en la cacerola 200 gramos de arroz, y cuando éste está medio cocido, se agregan 150 gramos de azúcar y 50 gramos de pasas sultanas, dejándolo cocer suavemente. Una vez cocido, se echa el arroz en un molde, adornado de antemano con guindas y fruta confitada. Déjese en sitio fresco hasta el momento de servir, en que se retira el arroz del molde.

F. M.

Arroz á la catalana.

Póngase una cacerola en el fuego con dos cuartillos de leche aromatizada con vainilla, en la que se hace cocer 200 gramos de arroz. A media cocción se añaden ramos de azúcar y se da una cocción

Una vez cocido el arroz, se coloca sobre los llamados Savarin. Una

vez frío, se desprende del molde y se coloca en el centro de una fuente redonda, adornándolo por encima, en forma de corona, con rajitas de mandarina acarameladas; en el centro se pone chantilly, y se polvorea con pistachos mondados y picados finamente.

FELIPE MARTÍ



PASTELERÍA

Rizos secos de cacao.

Este plato de dulce seco sirve como acompañamiento al helado; por tal motivo debe servirse con fuente aparte al mismo tiempo y bien colocado encima de una servilleta planchada.

Prepárese la pasta de la manera siguiente: En una cacerola pónganse seis yemas de huevo, 50 gramos de cacao en polvo y 75 gramos de azúcar glaseado.

Se remueve dicha pasta con una espátula de madera hasta darle bastante consistencia; entonces se mezclan 60 gramos de harina pasada por el tamiz y 40 gramos de manteca de vaca bien fresca en líquido. Se unen bien todas las substancias citadas y queda terminada la pasta.

A continuación se da forma y cocción á la pasta del modo siguiente: Se unta con mantequilla una placa de pastelería; se mete la pasta en un encurrucho de papel de barba y se reparte la pasta por encima de la placa, formando cintas de un centímetro de ancho por 12 de largo. Una vez queda repartida la pasta en cintas, se untan éstas con un poco de huevo batido y se polvorean ligeramente con azúcar. Se ponen á cocer en el horno regular de fuerte, y á mitad de cocción, poco más ó menos, se les pasa la hoja del cuchillo por debajo, y acto continuo se rizan con un listón redondo y pequeño, mientras está caliente la pasta.

Luego se secan un poco en el horno y quedan terminados.

I. DOMENECH



HELADOS

BOMBA LACRYMA-CHRISTI

Se prepara una buena pasta de magdalenas en cantidad suficiente para llenar un molde algo grande de los llamados Savarini. Se unta el interior del molde con manteca de vaca polvoreándolo con harina. Se cuece al horno regularmente fuerte, durante veinte minutos aproximadamente y se saca del molde, sacudiéndolo por los lados.

Una vez fría esta magdalena de forma Savarina, se baña por dentro con un jarabe ligero aromatizado de curacao, y por encima del molde se baña con un fino fondant y crema de pistachos verdes, quedando hecho el zócalo y ornamentación comestible del helado.

Colóquese en una fuente de cristal ó de plata con una servilleta y llénese el hueco del molde, dándole la forma más alta posible y concluyendo en punta con el siguiente ponche helado con vino Lacryma-Christi.

En una cacerola échese un cuartillo de agua y 100 gramos de azúcar pilón, haciéndolo cocer durante unos diez minutos. En el acto de la ección debe despumarse el azúcar completamente; luego se retira del fuego y se añade jarabe frío, media botella de Lacryma-Christi, dos copas de curacao y el zumo de medio limón. A continuación se congela cargándolo bien de nieve, sal gorda y sal nítro. Una vez helado se mezcla medio vaso de nata montada con dos claras de huevo montadas á punto de merengue.

En el momento de servir el helado se rellena el hueco del molde magdalena con el ponche Lacryma-Christi en forma alta y puntiaguda, adornando el exterior del helado con helado de fresa. Esta última operación debe ser ejecutada con precisión instantánea, quedando terminado el helado que se sirve inmediatamente.

Este helado, por ser demasiado costoso, se sirve en las grandes recepciones, banquetes, etc., siendo de un efecto hermoso si es ejecutado por un artista repostero ó persona competente en la preparación de los helados.

PUIGCERCÓS

BOMBA CHANTILLY

Se hace una crema con siete claras de huevo, 200 gramos de azúcar y un cuartillo de leche, dándole el punto de mantecado, y luego se prepara un chantilly con un cuartillo de nata y cuatro claras de huevo. Se mezcla el chantilly con la crema, se pone en el molde bomba y se deja helar durante cuatro horas.

P. ALTUNA



Clericot de champagne.

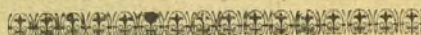
(Bebida para bailes.)

Las proporciones son las siguientes:

Por una botella de champagne, póngase otra de seltz, dos copas de cognac, una de curacao y medio cuartillo de jarabe á 20 grados.

Se sirve *frappé* y en jarras.

P. ALTUNA



SOUVENIR DU BAL PARÉ, COSTUMÉ ET MASQUÉ

Donné par la Colonie Française de St. Petersbourg en 1878.

Fête organisée par M. P. Cubat

l'éminent Chef des Cuisines de

L. L. II. M. Alexandre II, Alexandre III, et Nicolás II

EMPEREURS, SUCCESSIFS DE TOUTES LES RUSSIES

(BUFFET FROID À L'ORIENTALE)

Consommé de Volaille.—Délivrance à la Andrinople.

Poulets farcis à la Metchka.

Hues de Sangliers des Balkans.

Galantenes de Dindes à la Kazanlik.

Chaufroid de Volaille à la Bazardjik—

Pains de Gêlinottes à la Schébeska.

Chaufroid de Mauviettes à la Obertenik.

Bastions de Perdreaux à la St. Nicolás.

Chaufroid de Cailles à la Midia—Patés de Foie-gras à la Sinankoi.

Chaufroid de Perdreaux à la Osman-Bazar.

Pains de Foie-gras à la Philippopoli—Paté de Gibier à la Trestenik.

Chaufroid de Gêlinottes à la Kazanlik.

Jambons à la Sophia—Guisot de Veau à la Ablava.

Roastbeef à la Tharlou—Filets à la Radasto.

Poulardes à la Seltso—Gêlinottes à la kousoubanié.

Sandwichs à la Tchaltadja.

Géant de la Mer Noire.

Esturgeon à la Lifte-Djélil-Aquariums à la Dobrondja.

Saumons à la Hivzi-Rahnan-Mallonnaise Soudac à la Vantra.

Salades de Homards à la Kilia-Pains d'Ecrevisses à la Arpastchai.

Salades à la Duvé-Boïna.

ENTREMETS

Gâteau de la Paix—Chalet à la Ermini.

Pièce à la Béglî-Akhmet—Gâteaux vanille à la Dolnia.

Gateaux d'Oranges à la Zerkowa—Gateaux d'Amandes à la Monasteri.

Gelées d'Oranges à la Babadagli—Crèmes à la Papkiói.

RAFRAICHISSEMENTS

Le Fort de Ramazan—Cascade du Mont Aladje.

Rochers du Mont Vert—Brioques à la Kéchau.

Babas à la Sigopoli—Savarin à la Tzargraud.

Biscuits à la Kédgikikioi—Bonbons-Fruits-Petits Fours.

Glaces-Oranges-Limonade-Groseille-Bière-Punds.

FALSIFICACIONES

Manteca de vaca.

La manteca de vaca contiene en volumen:

68 por 100 de margarina.

30 por 100 de oleobutirina.

2 por 100 de caprina.

Su peso contiene:

87 por 100 de materias grasas.

12 por 100 de agua.

1 por 100 de materias insolubles en el éter.

Quemando debe dejar un 0,15 por 100 de cenizas.

Es casi completamente (99 por 100) soluble en el éter y sulfuro de carbono.

Se derrite á 26°.

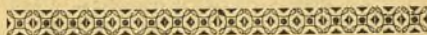
La manteca de vaca derretida, espumada, decantada, resfriada y encerrada en vasos muy limpios, tapados herméticamente, puede conservarse mucho tiempo.

Las mantecas artificiales que nos llegan de América son malsanas, pues contienen grasas de todas especies, extractos de substancias inferiores é inmundas, cuyos olores han sido tratados por ácidos corrosivos que persisten en las citadas mantecas; además, dichas mantecas son coloreadas por los gudrones de hulla, productos en extremo perjudiciales para la salud y prohibidos en Francia.

En París la mayoría de las mantecas están falsificadas por diversidad de materias, entre otras: tiza, yeso, argila, sulfato de barita, fécula, patatas cocidas, harina, leche endurecida, queso, sebos, grasas, carbonatos, acetatos y cromatos de plomo, alun, bórax, y, sobre todo, margarina, ella misma falsificada. Las mantecas falsificadas con tales ingredientes son coloreadas artificialmente por el azafrán, la cúrcuma y otras materias.

Modo sencillo para reconocer la pureza de la manteca de vaca.—Póngase en una copa un poco de agua destilada hirviendo y déjese caer una gota de manteca, que se debe hacer derretir en una cuchara. La gota de manteca pura forma una capa delgada en la superficie del agua con gotitas numerosas que se desprenden para fijarse en los bordes de la copa. La gota de manteca falsificada forma una capa bastante espesa, y gotas bastante gruesas y poco numerosas se esparcen por toda la superficie del agua. Dicho fenómeno se produce en proporción de la pureza ó falsificación de la manteca de vaca.

Otro modo sencillo.—Hágase derretir en un baño de maría 25 gramos de manteca de vaca con 250 gramos de agua. Las materias insolubles se depositan en el fondo.



SECCION DE CONSERVAS

Las conservas de sopa son de extracto de carne, de harina, de legumbres y de especias, que según su composición pueden clasificarse en tres grupos:

1.º **Mezcla de carne, de harina, legumbre y grasa. Sopa de Rumfort.**—Se prepara con 13,5 por 100 de harina fina y 10 por 100 de carne algo machacada, 30,8 por 100 de flor de harina de trigo, 44,7 por 100 de harina fina y 10 por 100 de sal marina.

Sopa en polvo de Demerlein y C.^a, de Berlín.—Se compone de carne, harina, cereales, legumbres y sal marina.

Sopa de Ad. Brant, de Altona.—Es una mezcla de ochenta y cuatro partes de harina de legumbres, y catorce partes de carne seca en polvo.

Sopa de Lejeune.—Las sopas para el ejército alemán que prepara en Berlín Lejeune, tienen una composición análoga.

Las harinas de legumbres destinadas á dichas preparaciones se secan primeramente, se tuestan y se muelen finamente. Las legumbres suelen cocerse con la carne y colocadas en cajitas de latón, ó bien secadas y mezcladas con la carne seca. Generalmente la grasa que se emplea es de buey ó de tocino.

Sopa de J. Nestler.—Se prepara con carne fresca ó seca finamente hachada y huevos. Se orman galletas delgadas que se secan rápidamente.

2.º **De extracto de carne, harina y especias.**—En dicho grupo citaremos las *Tabletas de sopa de Lejeune*, de C. H. Knorr.

Conserva de palatas y avena.—Adoptada en el ejército ruso.

Bizcochos de Gail-Booden.—Para prepararlos se hace hervir durante cinco horas y media 25 kilos de carne con 24 litros de agua, 20 kilos de legumbres y 250 gramos de azúcar. Se obtienen 11 litros de caldo en el que se mezclan 49 kilos, ocho de harina de trigo candeal. Se devide la pasta en tabletas y se cuecen, obteniendo unos 240 bizcochos.

Bizcochos de Heinel. — Se reduce la carne machacada con agua, cuya solución sirve para amasar una pasta de pan que se transforma en bizcochos.

3.º De grasas, harina y especias. — Las preparaciones de este género son numerosas, y sólo citaremos las que se componen de las siguientes materias:

Sopas condensadas de grano. — Agua, 9,30; materias azoadas, 7,05; grasa, 15,04; materias no azoadas, 55,76; celulosa, 1,40; cenizas, 11,45.

De cebada. — Agua, 10,90; materias azoadas, 6,07; grasa, 15,87; materias no azoadas, 51,19; celulosa, 1,23; cenizas, 14,65.

De guisantes. — Agua, 8,50; materias azoadas, 17,79; grasa, 24,45; Materias no azoadas, 35,99; celulosa, 1,63; cenizas, 11,64.



Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

Como hemos ofrecido en el anterior número de nuestra Revista, vamos a tratar de cómo se debe comer, ya que la preparación de la mesa ha sido anteriormente explicada.

Para ofrecer ó hacer circular los platos que se tienen enfrente de cada uno, es bueno esperar á que el dueño de la señal. Los niños se colocan en las esquinas de la mesa ó bien se les destina una mesa aparte.

La etiqueta ordena que cada caballero colocado cerca de una señora ó de un anciano le evite toda molestia vigilando el plato ó el vaso.

No se debe beber á cada momento, y se enjuaga la boca antes y después de haber bebido.

Nunca se debe soplar en el vaso para limpiarlo luego con la servilleta; pues tales precauciones solamente se deben permitir en el restaurant, donde cada uno tiene derecho, pagando, de sospechar de la limpieza en el servicio. Esto me hace recordar, en este momento, el hecho histórico siguiente:

«Un general ilustre había conservado algunas costumbres militares frecuentando la alta sociedad; así es que un día, que fué invitado á comer en una casa de una señora de la corte, un sirviente, que vestía con traje lleno de galones dorados, se disponía á llenar de vino el vaso del general, cuando éste, en lugar de acercar su vaso, lo tomó súbitamente, y, después de empuñar el vaso con su aliento, limpióle vigorosamente con la servilleta.

La dueña de la casa, creyendo una torpeza del sirviente, hizo una señal á éste, que se encontraba detrás de ella.

Presentáronle otro vaso al general, quien hizo la misma operación que en el primero. Se le trajo otro y otro, hasta que por fin el general, cansado

de limpiar vasos, inclinóse del lado de su vecina que era la mujer de un Ministro, y díjole al oído: Seguramente que M. P. se mofa de mí, y me ha invitado á cenar para que limpie los vasos.

La vecina del general, sonriendo, le hizo comprender, después de bastantes rodeos, que limpiar los vasos por uno mismo podía hacerse en la cantina; pero no en el gran mundo.»

Que se coma en casa, propia ó ajena, con ó sin ceremonia, nunca debe dispensarse el obrar con cortesía. Antes de ponerse á la mesa es necesario tener las manos muy limpias ó bien lavárselas.

Si durante la comida se encuentra por accidente algo desagradable en el plato, debe procurarse disimular todo lo posible el objeto, á fin de evitar que el dueño se disguste, al mismo tiempo que los convidados.

Nunca se deben cortar las frutas con cuchillos de acero mientras se tengan con hojas de plata u oro. Debe evitarse el dejar vino ó agua en el vaso. En casa, y estando solo, debe tomarse la costumbre de comer con extremada limpieza; pues si deja de ser costumbre, cuando se quiere usar de ella en sociedad, se encuentra uno cohibido y siempre con temor de hacerlo mal.

Los que sirven la comida han de hacer todo lo posible para que no se oiga el ruido de los cuchillos y platos en el momento de servir, es decir, evitarlo en lo posible.

Comer ruidosamente y muy de prisa es de mal gusto.

El pan no se lo sirve uno mismo, sino que debe pedirse á los sirvientes.

Hay muchas personas que se sirven del pan para limpiar los platos; eso solamente se debe permitir en familia.

Los jóvenes deben hacerse necesarios sabiendo el modo de cortar las carnes y servir.

El mejor pedazo de vaca es el lugar grasoso y magro. El lomo de vaca, por ejemplo, es el más tierno y buscado.

La lonja de ternera se corta ordinariamente del medio, donde es más carnosa, y se presenta el riñón á las personas de preferencia.

De los tocínillos de leche lo que mejor encuentran los *gourmets* es la piel y las orejas. De la liebre, el lebrato y conejo, los pedazos más estimados son los trozos dichos del cazador, que se toman de los lados de la cola, siguiendo, por orden de preferencia, el lomo, las piernas y espaldas.

Los pichones guisados ó asados se cortan en todo su ancho por medio.

Los vividores aseguran que los mejores trozos de todos los animales, que con sus patas escarban la tierra, son las alas. El ala de la perdiz es deliciosa, y la pierna de becaza es excelente.

Es de uso lavar las piernas y las alas del pollo. Los blancos del capón, gallo indio y las agüetas de pato, se deben reservar para las personas de más consideración.

Los pescados no deben tocarse con el cuchillo, sino con la cuchara destinada para tal uso. Los convidados no deben tener en su mano nada más que el tenedor. El primer pedazo del lenguado es el medio, como lo es el de todos los peces aplastados.

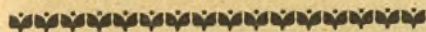
La lengua del salmón, del lucio y de la carpa, es el pedazo que debe ofrecerse primeramente.

Los quesos no deben cortarse por las puntas de los trozos que se presentan á la mesa, sino en todo su largo.

La tradición ha conservado hasta nuestros días los brindis en los banquetes, así como también se invita al canto si entre los reunidos suele haber algún aficionado, aun cuando su voz no sea una notabilidad. Pero para tratar de esto sería preciso extendernos demasiado, y lo dejamos para el próximo número de la presente Revista culinaria.

J. S. R.

(Se continuará.)



¡Víctimas!

I

No creo que haya nación alguna que no cuente en su historia episodios de triste recuerdo. España seguramente tiene muchos; pero entre ellos quizá ninguno tan incomprensible como el desarrollado en los últimos años de la Regencia de Doña María Cristina.

Cuba siempre ha sido el hoyo común para los soldados españoles y el refugio de miles aventureros. Los naturales de aquel rico país no veían en los peninsulares más que zánganos, que poco ó nada se ocupaban de mejoras indispensables en todos los pueblos, á medida que la ola del progreso avanza, y quizá por lo mismo escucharon las promesas que los norteamericanos venían haciéndoles desde remotos tiempos. Casi podemos tener la convicción que durante los diez últimos años que precedieron á tan infausto acontecimiento, los norteamericanos habían tenido como principal objetivo, al completar su escuadra, tomar dichas posesiones por grado ó por fuerza. Así lo han hecho. ¿Es posible que la aplastante superioridad de las fuerzas navales americanas haya pasado desapercibida de los entonces encargados de regir los destinos de la patria española? No; mil veces no. Quizá de los males se optó por el menor. Dígalo sino aquel vientecillo saturado de rebelión que hería á sabiendas el amor propio de los españoles, aprovechando los restos de quijotismo que todavía queda en nuestra raza, á pesar del inmortal latigazo cervantesco.

No quiero descubrir el fondo de mi pensamiento, que seguramente es el de la mayor parte de los españoles; no porque la verdad tema la luz, sino porque en mi fuero interno no pretendo imitar á Pero Grullo.

Si yo debiera escribir solamente una página de historia, habría que relatar paso á paso los acontecimientos, y la posteridad podría tacharme de obscuro ó conciso; pero piense ahora cada uno lo que le venga en gana y déjenme pasar estas disquisiciones incompletas para dar principio al asunto de mi cuento.

El batallón X había recibido la orden de embarque en el puerto de Barcelona, lo que no causó sorpresa alguna, ya que días anteriores habían embarcado otros batallones con destino á la Habana. El capitán Diego se despidió en su casa de sus amigos y familia. Era soltero, y su muerte era de fácil consuelo para los demás, ya que no tenía esposa ni hijos y en su casa quedaban tres hermanos todavía.

Prometía distinguirse en la guerra y volver cargado el pecho de condecoraciones. Entonces sí que le diría á Elvira, la única hija de los señores del piso principal: «Señorita: antes de irme á la guerra ya la amaba á usted, y á su constante recuerdo he podido ganar todos estos chismes que me honran; así es que le debo á usted mi honor militar y le doy las gracias por ello.»

Salió de su casa para ir al cuartel y de allí al puerto incorporado en su batallón. Si antes de cruzar la esquina de la calle hubiera vuelto su cara para mirar por última vez los balcones de su casa, habría podido distinguir una cabeza con rizos de oro y una cara muy conocida que se asomaba por una ventana de un cuarto del piso principal de su casa.

Probablemente no hubiese adivinado que aquella cara de ángel que llevaba á sus ojos un pequeño pañuelo, derramaba algunas lágrimas por él. Quizá sus miradas se habían cruzado amorosamente al pasar por la escalera; pero la duda es permitida en el corazón ajeno, y, además, ¿con qué derecho hemos de creer que cada mujer que miramos tiene las mismas aspiraciones que nosotros mismos? No podía creer el capitán que aquella hija única, inmensamente rica, aceptara su mano. Quizá hubiera podido hacerse querer de ella; pero, á veces, las conveniencias de familia y quizá anteriores combinaciones le podían impedir la realización de su proyecto.

Pero, en fin, son tantas las jóvenes hermosas, pobres ó ricas, que, queriendo ó sin querer, mantienen en constante inquietud los corazones juveniles, que como estelas las unas hacen olvidar las otras.

El vapor salía del puerto, arrojando columnas de humo por sus chimeneas; los soldados, con sus gorras en las manos, gritaban: «¡Viva España!», cuyos gritos eran contestados por millares de personas, que agitaban sus pañuelos desde los muelles del puerto y barcas tripuladas por numeroso gentío.

II

Elvira cerró la ventana de su cuarto, y dejándose caer en un sofá, repitió muchas veces: «¡Se ha ido! ¡Se ha ido! ¡Quién sabe si nos volveremos á ver! ¡Siento que se ha llevado mi corazón! ¡Dios mío! ¡Dios mío!» Y permaneció largo tiempo sin que cambiara de posición. Sin duda alguna su pensamiento iba entre la ficción, siguiendo las huellas de su amante.

Pasaron uno, dos y más días sin que nada de anormal se notase en la cara de la señorita Elvira, hasta que un día, quizá después de un ensueño de dicha, la joven se puso melancólica, y ya ni tocaba el piano ni salía á paseo, y si lo hacía era con disgusto.

Nunca había reflexionado en que el amor oculto que profesaba por su vecino no fuera por éste desatendido. Confiaba en que volvería de la guerra cargado de honores y que entonces sus padres no tendrían reparo en felicitar á su vecino, y de dicha entrevista estrechar más los lazos que hasta entonces solamente eran de buena vecindad.

III

Las empresas periodísticas estaban de enhorabuena. Apenas los periódicos salían de la prensa se agotaban inmediatamente. Se anunciaba una catástrofe y todo el mundo quería conocerla para lamentarla. En cafés, tertulias y salones no se hablaba de otra cosa que de la infausta guerra y de la desproporción de los cambios que habían llegado hasta cotizar los francos á 115 por 100.

En un salón en donde se había reunido lo más sobresaliente de la aristocracia barcelonesa, se entretenían varios caballeros acerca de una acción de guerra realizada en las cercanías de Santiago de Cuba, en que un capitán al frente de 150 hombres había hecho retroceder á las barcas que conducían los enemigos á tierra, protegidos por los buques de guerra norteamericanos. Se hablaba de varios oficiales heridos, pronosticando la mayor parte de los allí reunidos el mal resultado de la guerra. En aquel momento un caballero que

había ofrecido el brazo á la joven Elvira de Loango se detuvo cerca del grupo y se puso á hablar con un compañero suyo, mientras que Elvira prestaba atención á lo que se decía en el grupo.

Se trataba nada menos del heroísmo del capitán Diego, que había sido propuesto por el general para un ascenso. En la acción reñida que parece ser que sostuvo, quedó gravemente herido.

Mal le costó la curiosidad á Elvira, que al saber que su amante estaba herido, se puso pálida, y medio desvanecida se apoyó en el brazo de Pepito Gravajal, quien se fijó en ella preguntándole si se sentía indispuerta.

Pepito Gravajal después de galantear á la mayoría de las muchachas de sus numerosas relaciones, fijóse en Elvira y granjeóse su amistad, creyendo ésta que se reducía á pura cortesía. Sin embargo, Pepito debía caer un día ú otro en la ley común y empezó á sustentar la idea de casarse con Elvira, que sabía convenirle tanto por su belleza como por su fortuna.

Las buenas relaciones que sostenían los padres de Pepito con los de Elvira fueron estrechándose más cada día, y como ni por una ni otra parte se veían inconvenientes que estorbasen el porvenir de sus respectivos hijos, decidieron casarlos.

Intútil es decir cómo recibiría la noticia la señorita Elvira; luchó mucho consigo misma, y después, no encontrando sino un buen partido en la proposición de sus padres, y que además le sería fácil ahogar el amor primerizo que Diego la había inspirado, puesto que él no sabía si ella le quería y que entre los dos no había promesa alguna, abrió sus brazos al intruso; pues medio año después se había celebrado la boda sin que una nube empañase el horizonte de los recién casados.

IV

Acababa de llegar el correo de Cuba y efectúbase el desembarco de los soldados heridos y enfermos que regresaban á la patria. No había mucha gente en el puerto. Como si todo hubiera sido desprecio para los enfermos. Cuando embarcaron para sacrificar sus vidas en aras de la patria, habíales ofrecido vinos y tabaco, y los soldados iban con la fe en el corazón á salvar la integridad de la patria en peligro. Pero volvían heridos, enfermizos y quizá para siempre inútiles y, en lugar de encontrarse con hermanos tendiéndoles los brazos, apenas veían en los rostros de los pocos que presenciaban el desembarco señas de compasión.

Entre los heridos había llegado el capitán Diego cargado de cruces y medallas, y quizá con la mayor esperanza abrigada en su pecho. Un coche le esperaba para conducirlo a su casa. Le acompañaban su padre y sus dos hermanos. Cuando llegaron a su casa es indescriptible la escena que se produjo al verlo la madre en su presencia.

Repuesto del cansancio, lo primero que hizo Diego fué preguntar si todavía eran los mismos vecinos que cuando él se marchó.

Todo estaba igual, menos la hija de los señores del principal, que se había casado con el hijo de un distinguido propietario de Barcelona.

¡Ah! Si la madre hubiera sabido el disgusto que estaba causando a su hijo, seguramente hubiese a su vez, muerto de pesar. Pero no notó la contracción de dolor que su hijo experimentó. Le hubieran clavado un puñal veinte veces que no le hiciera más daño.

La fiebre se apoderó del enfermo, y poco faltó para que aquel mismo día no contase Barcelona un individuo más en su necrología.

V

Había curado el capitán Diego; pero todavía paseaba su corazón herido por doquiera iba; su rostro jovial antes, era entonces taciturno; nunca sus ideas las desarrollaba enteramente su cerebro, pues que ninguna tenía su fin; la única que le dominaba era la del suicidio. El remordimiento de no haber llegado a tiempo, de haber tenido escrúpulos que la sociedad le había impuesto al considerarle indigno, le hacía renegar de lo existente.

Un día iba al azar por el hermoso Paseo de Gracia que Barcelona posee, cuando vió á Elvira sentada en una de las sillas del Paseo, teniendo á su lado un niño que una niñera llevaba en brazos y, súbitamente, sin reflexionar, tomó, mejor dicho, cayó desplomado en el asiento de la silla vacante que había al lado de Elvira. Esta se hizo la indiferente, para que nadie pudiera sospechar el sobresalto de su corazón y, además, que las mujeres saben disfrazar magistralmente sus sensaciones.

Diego miró á la criaturita, que era una niña, y no pudo menos que exclamar:

—¡Toda á su madre! ¡Qué feliz debe ser usted, señora, con una hija tan encantadora!

Elvira, ni tan solamente volvió el rostro; pero en sus ojos se formó una perlita y después otra,

recogidas por el pañuelo, con el que ella disimuladamente enjugaba, como si un grano de tierra le molestase en el ojo.

Eran dos corazones que por la vía opuesta del amor les habían reunido, habían chocado y de ellos brotaba el sentimiento.

—No sé—dijo ella—si algún gusanillo caído del árbol ó algún grano de tierra, me ha molestado un poco; dispénsame, caballero, que no haya prestado atención á lo que usted me ha dicho.

—No le he preguntado nada, señora. Me he tomado la libertad de dirigirle la palabra como vecinos que hemos sido.

—¡Ah, sí, ya le recuerdo á usted! ¿Como sigue su familia? Celebro mucho que usted haya vuelto con salud; pues si mal no recuerdo, usted se fué á Cuba.

—Sí, señorita; allí estuve, allí gané algunas condecoraciones y mi nuevo grado, alentado siempre por una esperanza. También regresé herido.

—¡Cuánto habrá sufrido usted!—dijo ella, suspirando involuntariamente.

—Mejor hubiera sido la muerte. ¿Para qué quiero yo mi grado, mi honra, mi juventud, si con nada he podido alcanzar el objeto de mi anhelo. Crea usted, señora, que la sociedad es implacable, y á veces protesta cuando queda burlada.

—Pero ha encontrado usted á su madre, á su padre, á sus hermanos. ¿Qué le hace falta? ¿Acaso tenía usted novia y se ha muerto? Pues no me explico su pena.

¡Es verdad! ¿Qué iba á decir? Sí, sí, señora, tenía novia y se ha muerto.

—¡Ah! Entonces...

—Ya ve usted, señora, á dónde el amor nos conduce, á renegar de todo, hasta de nuestra juventud. Las ideas se tornan idiotas de tanto haber imaginado.

—Le compadezco á usted.

Luego, dirigiéndose á la niña, dijo ella:

—¡Papá, papá, que viene!

En efecto, se acercaba el marido de Elvira, tan jovial como siempre, jugando con su bastón.

El joven oficial comprendió que molestaba, y aprovechó la ocasión para levantarse é irse sin despedirse directamente, y sólo se quitó el sombrero para saludar por cortesía.

A poco, Pepito se sentó en la silla que Diego había dejado vacante.

La fatalidad es así: hay quien siempre suele llegar primero sin saber aprovecharse, y otros que llegan tarde y siempre aprovechan.

Lo que sentirían aquellos dos corazones, divorciados por la fatalidad, es indecible; y no es posible revelarlo sin que uno antes lo haya experimentado. Quizá otros seres se hubieran comprendido tarde ó temprano; pero en ellos no debía suceder así, como luego veremos.

VI

Los revén lédoros voceaban el *Heraldo de Madrid*, citando los crímenes y suicidios que habían tenido lugar durante el día. Entre las varias noticias que veían, contaban la del suicidio de un comandante. Los cristales de un balcón de la calle de Alcalá, en Madrid, se abrieron para llamar á uno de los revendedores, que subió el periódico.

Una señora, vestida con rica bata, leía ávidamente á la luz de una mampara la sección de noticias, cuando, de pronto, exclamó: «¡Es él, es él!» Y súbitamente dejó caer sobre el respaldo del sillón en que estaba. La gaceta decía así: «Hoy, á las cuatro de la tarde, un comandante, vestido de paisano, se ha alojado una bala en el cráneo, que ha sido destrozado completamente. Parece ser que dicho comandante pertenecía á un Cuerpo residente en Barcelona, habiendo venido á Madrid con licencia. En su bolsillo sólo se le ha encontrado una tarjeta de visita y una carta en cuyo sobre decía: «A ella», y dentro estas cuatro palabras: «Imposible vivir sin ti».

Para todos era un misterio, pues ni sus mismos padres pudieron sospechar nunca la enfermedad moral del hijo que tan brillantemente había llevado las estrellas de comandante. ¡Ella, ella sola guardaba el secreto!

J. SALVADOR

RECETAS ÚTILES

MANCHAS DE TINTA EN LOS TAPICES.—Se quitan con cloroformo. También se abrillantan los colores con el empleo del mismo.

ALMIDÓN BRILLANTE.—Se obtiene una preparación excelente para dar brillo á las camisas, ó sea cuellos, puños y pecheras, mezclando los siguientes ingredientes: 30 gramos de cola de pescado, 30 gramos de bórax, una cucharadita de cola blanca y

dos claras de huevo. Póngase á cocer en dos litros de almidón fino preparado. Almidónese el lienzo con dicha preparación y déjese secar. Antes de planchar se vuelven á mojar los cuellos, puños y pecheras con un lienzo mojado en la preparación citada, y se plancha luego con un hierro muy caliente.

LOS CRISTALES DE LAS LÁMPARAS.—Resisten á los cambios de temperatura poniéndolos en agua hirviendo antes de emplearlos, del modo siguiente: Se envuelven los cristales con paja y se ponen en un utensilio conteniendo agua fría. Luego se pone el agua á que hierva sobre el fuego durante diez minutos, se retira del fuego y se deja enfriar el cristal en la misma agua.

Correspondencia administrativa.

J. P., San Sebastián.—Perfectamente; cuando concluya usted la temporada en esa manden los señas y díganos las pretensiones de usted para emplearse en Madrid, que si se presenta una colocación que le convenga ya le escribiremos directamente. Siempre á las órdenes de usted.

M. P., Barcelona.—Nosotros no tenemos colaboradores especiales y admitimos todos los trabajos de cocina dignos de figurar en el repertorio de la cocina española.

J. C., Barcelona.—Su proyecto es hermoso, pero también imposible hasta dentro de dos años, pues actualmente resultará muy costoso y sin resultado alguno. Primeramente hay que preparar el terreno.

Sección de empleos.

Contando con un crecido número de suscriptores, y en obsequio á los mismos, hemos creído conveniente abrir esta Sección de empleos. Para ello mandaremos circulares á todos los dueños de hoteles y restaurantes de España, con la esperanza de que serán hermanadas las mutuas pretensiones de los que ofrezcan ó soliciten empleos en la cocina. Para ello bastará que los interesados pasen aviso á la Administración, Victoria, 7, 2.º, incluyendo en cada solicitud un sello de 25 céntimos por los gastos de correo, pues los avisos se mandarán en sobre cerrado.

Como también contamos entre nuestros suscriptores á muchas señoras de la aristocracia, creemos que verán con agrado la intermediación que les ofrecemos.

La Dirección.

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