

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

Se publica los días 10 y 25 de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

Número suelto: 30 céntimos.

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

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

No se devuelven los originales.

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

Director: Ignacio Domenech.

CRÓNICA

Con cuánta razón puede decirse una vez más que «no es oro todo lo que reluce».

El Restaurant Fornos, que goza de universal renombre, ha cerrado por un momento sus puertas, pues acaba de llegar la infausta noticia del suicidio del dueño de dicho restaurant, D. Manuel Fornos. Y se ha muerto; no porque una larga enfermedad le aquejase, no porque faltase pan para sus hijos, que no tenía ni mujer legítima que debiera mantener; se mató porque el estado de cuentas de su establecimiento era ruinoso.

D. Manuel Fornos había hecho de su establecimiento una joya; pues más de seis meses tuvo varios obreros decoradores para adornar el techo de su café y arreglar á su gusto todas las dependencias del mismo. El capital gastado suponía muchos miles de pesetas, y hacia apenas un año que tuvieron lugar dichas reformas. Todo hacía creer que el café estaba en su mayor prosperidad. Quizá esa ha sido la causa para que D. Manuel abusase un poco del crédito que su establecimiento tenía, contrayendo deudas que pensaba cubrir pronto y

que no pudo ser. El embargo, sin duda alguna, se avecinaba; sus muchos conocimientos ya nada podían hacer por él. Acostumbrado á vivir con el mayor desahogo y tenerse que ver reducido á la miseria y á percibir constantemente las miradas de compasión de sus amigos y conocidos en una edad en que la rehabilitación casi es imposible, la vida no podía resultarle más que un continuo martirio, y no quiso afrontarlo. Nosotros no abogamos para que en tan apurado trance se busque el remedio en el aniquilamiento de nuestra existencia; pero sí debemos confesar que creemos en cierto pundonor que la sociedad impone, aun cuando sea una necedad, y que no pueden prescindir las conciencias honradas cuando la sociedad les otorga mayores grados de confianza.

Sin embargo, Fornos como Lázaro, tenían sus establecimientos sumamente reputados, y los dos acabaron su existencia con el trágico fin que todos conocemos; pero pensamos nosotros: ¿Qué sería del comercio de Madrid si se imitase el ejemplo de Lázaro y Fornos? Horror causa pensarlo. Porque en vano se retribuye mal á la dependencia, en vano se encarecen los artículos para aumentar el beneficio, pues

los gastos han ido aumentando y las ventas disminuyendo desde que, por desgracia, empezamos á atravesar una situación financiera tan pésima como incomprensible. Pues mentira parece que no se haya podido, ni iniciar siquiera, un colosal empréstito español, con el fin de amortizar la deuda y evitar la pérdida de un 40 por 100 á la Hacienda española. Hacemos estas indicaciones que no nos incumben por relacionarse con la actual situación económica del país, causa de muchos atrasos en el comercio, que conducen á la quiebra cuando no al suicidio.

Nunca mejor, ni con más razón que ahora, podría titularse á Madrid la «Corte de los milagros», pues de milagro viven las empresas de cualquier negocio, bien sea industrial ó comercial. Madrid es la ciudad excepcional que en justicia debiera perdonársele, cuando menos un trimestre de contribución durante el verano; pero como supone un déficit en el presupuesto considerable, no creemos que pueda llevarse á la práctica; por eso hay necesidad de la urgencia en salvar la Hacienda española, y es triste ver cómo se antepone la política de los partidos á los intereses de todos los españoles.

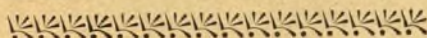
En vano los higienistas piden á voz en cuello el saneamiento de las ciudades donde tantos focos de infecciones se desarrollan; antes es preciso que nuestros gobernantes saneen los bolsillos de toda la nación, donde el foco de miseria es inmenso y es muy peligroso el contagio del hambre.

..

Todas las iniciativas que tienden á formar Asociaciones á fin de mancomunar los intereses de las clases, son dignas de ser apoyadas, ya que la evolución de la sociedad hacia una forma de equidad no puede realizarse de otro modo, y que mientras

tanto la defensa de los derechos de cada uno no puede encontrarse tampoco, sino dentro de la asociación. Nosotros vemos con gusto, por tratarse además de compañeros nuestros, de cómo la *Unión de cocineros y camareros de Barcelona* acaba de realizar uno de los principales fines de toda asociación, ya que levantar un hospital significa evitar la miseria; pues harto sabemos que en nuestras casas no nos es posible siempre ser bien atendidos por carecer de medios, resultando, además, una ruina en todos los casos. *La quinta de salud La Alianza*, situada en San Gervasio (Barcelona), muy cerca de la montaña, es un edificio que reúne condiciones de higiene inmejorables.

Nosotros no podemos extendernos mucho en esta crónica por la índole de nuestra Revista, y, por lo tanto, nos limitamos á dar á la Junta de la *Unión de camareros y cocineros* nuestra entusiasta enhorabuena.



Schnitses Viena.

(Plato vienés.)

Se cortan de igual tamaño filetes de ternera fina, bien magra. Se sazonan con sal y pimienta, luego se saltean ligeramente con manteca de vaca y se dejan enfriar.

Ya frías las escalopas, se cubre cada una con una farsa de quenefas de ave, mezclando puré de *foie-gras*. A continuación se mojan con huevo batido y se pasan por miga de pan blanco rallado.

Colóquense en una placa untada con manteca de vaca, y por encima de las escalopas se vierte un poco de manteca en líquido.

Se asan en el horno fuerte diez minutos antes de servirse.

Ya asadas se colocan derechas, en el centro de una fuente, en forma de corona, dejando un hueco para llenarlo con patatas fritas noya.

Se rocía todo el plato con salsa á la *Maitre d'Hotel*, y se guarnece, por último, con pedazos de limón.

Este plato se sirve en los almuerzos.

I. DOMENECH



Pularda á la White-Star.

(Para soirées.)

Se deshuesa una magnífica pularda, menos las piernas, y se rellena con una buena farsa de ternera fina, aromatizada con esencia de trufas, una copa de White-Star (Moet-Chandon), una buena cantidad de piñones mondados y un poquito de Paprika, volviendo á dejar la pularda en su estado natural, para cuyo objeto se le cose la piel para que no se abra con la acción del fuego.

Se pone á asar la pularda en una cacerola bresera, estando bien polvoreada de sal y tapada con papel de barba mojado, etc. A media cocción se rocía con un poco de *consommé*.

Luego se retira y se deja enfriar por completo.

Prepárese una excelente gelatina de ave aromatizada con White-Star, procurando que obtenga un vivo color dorado.

Hágase una guarnición de pequeños pastelillos de hojaldre rellenos de puré de *foie-gras*.

Una vez quedan las guarniciones hechas, se corta la pularda en pequeñas escalopas con muchísimo cuidado y se rocía toda la pieza con gelatina casi fría. Se vuelve á dar la forma natural á la pularda y se

coloca encima de una placa sobre nieve picada.

Se moja la pularda por encima con una salsa *chaufroix* blanca, decorándola con detalles de trufa del Perigord y pistachos verdes, abriantándola con gelatina algo fría.

Se coloca la pularda entera sobre un bonito zócalo hecho al capricho del artista que ejecute el plato; por el alrededor se colocan los pequeños pastelillos rellenos con *foie-gras*, puestos encima de gelatina picada, y se completa el adorno con la restante gelatina cortada en detalles caprichosos.

DOMENECH-MARTÍ



Supremas de ave Lamberty.

(Plato frío.)

Se separan las pechugas de pollo ó pollos tiernos, se aplastan un poco en crudo, y después de sazonadas con sal y un poco de nuez moscada se ponen á saltear en el horno rociándolas ligeramente con manteca de vaca. Pasados unos ocho ó diez minutos se retiran y se igualan por completo dándoles forma de escalopa. Luego se colocan en una placa y se bañan con una *mousse de foie-gras*, decorando cada suprema con detalles caprichosos de trufas, y á continuación se abriantan con gelatina de ave.

Se pueden servir puestas en cajitas de papel rizado y gelatina picada, ó bien montadas sobre un zócalo de pan en forma de pirámide.

P. ALTUNA

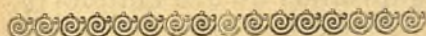


Lengua de vaca en paupiettes.

Se pone á blanquear en agua hirviendo, durante diez minutos, una lengua de vaca y luego se cuece en el puchero hasta que pueda quitársele el pellejo. Ya quitado, déjese enfriar y córtese en lonjas delgadas á lo largo, cubriendo cada una con masa de relleno á la altura de unos tres milímetros.

Sobre esta masa, pásese un cuchillo mojado en huevo batido; arróllense las lonjas, albárdense y ensártense en un *hatelete* para cocerlas al asador. Cuando estén casi cocidas, espolvóreense con ralladuras de pan, y así que se dore ésta á la llama, sírvanse sobre una salsa picante.

E. RICHARDIN



ANANAS MASTER-JOE

Se escoge un trozo de piña de América, se monda, se corta en rodajas muy finas y se las da la forma de rosquillas. Una vez cortadas, se colocan en una ensaladera de cristal, añadiendo naranjas y mandarinas sin piel, cortadas en rodajas muy finas; luego fresas de las mejores, polvoreadas con azúcar glaseado y rociadas con una cantidad de Curaçao algo abundante, y se limpia la ensaladera. Se coloca dicha preparación encima de nieve picada, á fin de que las frutas se enfrién mucho.

Se sirven las Ananas Master-Joe encima de un aparato especial que sostenga la ensaladera de cristal puesta encima de la nieve picada finamente.

Es un plato delicioso y muy á propósito para verano.—I. D.

Salsa fría para ostras.

Esta salsa se compone del modo siguiente: Se pican finamente dos chalotas, perejillo y estragón fresco; estando bien picado, se pone en una cacerolita y se moja con igual cantidad de vinagre, de estragón, de aceite fino de Marsella, cayena y un poco de mostaza. Se bate bien para que se espese, y, añadida la sal correspondiente, queda terminada.

Con dicha salsa, en el momento de comer, se cubren las ostras de *Marennés* ó de *Arcachón* exprimiendo encima un poco de zumo de limón.

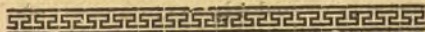
Las ostras comidas como indicamos, resultan excelentes.—I. D. P.

ENSALADA DE CRISANTEMOS

En Yokohama (Japón) figura como alimentación en los establecimientos de finas legumbres del tiempo los crisantemos. Esta linda flor de Oriente sirve de ensalada con igual sazonomiento que la lechuga ó escarola.

Los crisantemos más preferidos de los japoneses son los de color amarillo. Los limpian muy bien, lavándolos con abundante agua fresca, los escurren completamente y los colocan en una ensaladera de cristal, sazónándolos con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Esta ensalada es una de las más preferidas y populares en Yokohama.—I. D.



MENÚ EXPLICADO

ALMUERZO

OEUFS À LA DEMOCRATIE

SAUMON GRAND OCEAN

RIS DE VEAU AU PETIT-PALAIS

GATEAU SAINT-GLEBS

POULET TRUFFÉ, FLANQUÉ DE GRIVES

SALADE JAPONAISE

GLACE:

BOMBE COSMOPOLITE

ENTREMETS:

SHARA EUROPEEN

VINS:

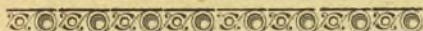
CHAMPAGNE, BRUT IMPERIAL,

MOËT-CHANDON

CAFÉ ET LIQUEURS

Este *Menú explicado* ha sido escrito expresamente para LA COCINA ELEGANTE.

JUAN MARQUÉS



ALMUERZO

Huevos á la democracia.

Se ponen á cocer durante diez minutos; pasado dicho tiempo se mondan y se vacían por una extremidad de cada huevo, haciéndoles un pequeño agujero.

Se prepara una farsa para rellenar los huevos, machacando en un mortero iguales cantidades de langosta, cangrejo y langostinos; añádase también algún resto de pescado blanco asado ó cocido. Una vez todo bien machacado, se pasa por un tamiz de hierro. Luego se mezcla esta pasta

con una fina salsa á la normanda, pasando todo el conjunto por una estameña.

Se concluye la farsa añadiendo una regular cantidad de trufas, champignons, hígado de salmón cortado en cuadritos y salteado de antemano con aceite fino, perifollo picado menudisimamente y dos yemas de huevo. Luego se echa la farsa en una manga de pastelería que tenga una boquilla regular.

Con pasta de hojaldre se forma un costrón para colocar encima del mismo todos los huevos en pequeños huecos, poniendo la punta agujereada de los huevos hacia abajo. El costrón deberá rellenarse con un magnífico puré *saucise*.

En el momento de servir se tienen colocados los huevos en una fuente encima del costrón ya descrito. Se salsean con una buena salsa de tomate aromatizada con una cucharada de mostaza francesa. — J. M.

Salmón grande Océano.

Escójase un pedazo de salmón del centro, y después de limpio mézclese con setas del país.

Póngase en una bresera, encima de una buena *mirepoix*, cortada finamente, y una regular cantidad de manteca de vaca. Se tapa y se mete en el horno, que debe estar bastante fuerte.

A la media hora de cocción se le echa media botella de vino de Madera, dos copas de coñac, sal, etc. Se vuelve á tapar y se deja cocer durante unos diez ó quince minutos.

En el momento de servir se coloca el salmón en el centro de una fuente, y se adorna con cangrejos y langostinos grandes.

Por último, se hace reducir el jugo, se pasa por una estameña, y se completa la salsa añadiendo un buen trozo de manteca de anchoas y algo de salsa inglesa. Esta salsa se sirve por separado, pues el salmón se rocía con su propio jugo.

Sírvase siempre muy caliente.

Mollejas de ternera al petit palais.

Después de desengrasar y blanquear completamente las mollejas, se brasean, en un plato de saltear con aceite fino, las legumbres de costumbre, pedacitos de tocino, etc. Cuando empiezan á tomar color, se rocían con ron quemado y algo de fondo de ternera. Se tapan y se meten en el horno durante una hora aproximadamente.

Hágase un costrón de forma caprichosa, ovalado, cubriendo todo el centro de la fuente. Hágase un hueco en medio del costrón y colóquense las legumbres, con las que se han braseado las mollejas, cortadas en cuadritos, arreglándolas en forma alta.

Pónganse las mollejas cortadas de plano, en forma bonita, encima del costrón. El alrededor y

fondo de la fuente se guarnece con fondos de alcachofas, rellenos de guisantes frescos salteados con jamón, manteca de vaca, sal, azúcar, etc.

Se salsea el plato con su propio jugo, y aparte, puesta en salsera, sirvase una salsa *demi-glace*.—J. M.

Pastel á la Saint-Glebs.

Untese con manteca de vaca el interior de un molde en forma de media bola. Póngase una capa de tiras de jamón y de tocino, alternando hasta cubrir la pared del molde. Y el hueco que se deja en el medio se llena de pedacitos de trufa picada finisimamente.

Se cubre el jamón y tocino con una farsa de *foie-gras*, sazonado con bastante yema de huevo. Déjese bastante espacio en el molde para dar cabida á una farsa de liebre ó de ave. Tápese el molde con una lonja de jamón y otra de tocino, tapándolo luego con la tapadera del molde.

Póngase á cocer durante dos horas en un baño maría. Después de cocido se retira y se deja enfriar completamente.

Al servirse, se coloca sobre un zócalo de arroz ó gelatina, adornándolo con un huevo hilado y variantes.—J. M.

Pollo trufado guarnecido de tordos.

Prepárese el pollo trufado según costumbre generalmente conocida.

Téngase hecho un bonito zócalo, y estando el pollo en disposición de servirse se coloca encima de aquél. Por todo el alrededor y clavados con *ateletes* se colocan los tordos recién asados.

Ensalada japonesa.

Se prepara esta ensalada de igual modo que la *ensalada rusa* moldeando las legumbres lo mismo que toda la ensalada; únicamente se sazona con una fuerte salsa compuesta de aceite, mostaza y kirsch, mezclando una cantidad regular de gelatina para darle más consistencia á la ensalada.

Aparte y en salsera se sirve la salsa indicada.

Móntese siempre esta ensalada encima de nieve picada.

Bomba cosmopolita.

Se camisa el molde bomba con sorbete de vainilla mezclando una buena cantidad de piñones molidos.

Liénesse bien el interior del molde con helado de fresas dándole fuerte color rojo.

Sara europeo.

Prepárese un magnífico bizcocho, y una vez preparado, córtese en pedazos de un centímetro

de espesor, cuatro de ancho por seis de largo. El bizcocho cortado en tres pedazos forma un pastel.

Se juntan los tres pedazos de la siguiente forma: En una sola cara de un pedazo póngase una capa de confitura de frutas, luego un pedazo de bizcocho; encima de éste póngase una capa de crema, de manteca de vaca y almendras en polvo mezcladas; colóquese el tercer pedazo encima y queda el pastel formado. Y así sucesivamente se completa la cantidad del postre necesario.

Por último se bañan ligeramente con almibar, se polvorean de azúcar glaseado y queda terminado.—J. M.



PLATOS DE HUEVOS

Huevos María Barrientos.

(Plato frío.)

Se cortan huevos duros, cada uno en dos á lo largo; se separan las yemas y se pasan por un tamiz de hierro.

Se mezcla la mitad de las yemas con una buena cantidad de puré de *foie gras*, y se rellenan los huevos con dicha combinación.

Báñense los huevos con una magnífica salsa *chaufroie* con puré de tomate, y adórnese cada huevo con detalles pequeños, cortados en alguna forma caprichosa; se añade al adorno algunos pistachos, y se abrillantan luego con gelatina, etc.

Fórmese un zócalo de gelatina de forma redonda de unos 7 centímetros de espesor; póngase encima una capa de *mousse* de jamón, otra de gelatina y luego una rozal de tomate; se cubre con más gelatina y queda terminado el zócalo.

En el momento de servir, se vuelca el zócalo con mucho cuidado en una fuente, y encima se colocan los huevos uno á uno con mucho cuidado, procurando que se sostengan bien con ayuda de gelatina picada.

Este plato de huevos, además del servicio que presta para variación con los menús, sirve muy especialmente para lunches, soirées, etc.

FELIPE MARTÍN

Huevos á la Favorita.

(Plato frío.)

Se escogen huevos grandes y bien frescos; se ponen á cocer durante ocho minutos, y pasado dicho tiempo se refrescan y se mondan con mucho cuidado.

Ya mondados los huevos, se cortan á lo largo, cada uno en dos, y se colocan encima de una servilleta.

Se rellenan á continuación con la pasta siguiente: En un mortero se machacan las yemas con un buen trozo de manteca fina, cañar de Rusia en bastante cantidad, trufas, cayena, sal, etc.

Después de bien machacado, se pasa la pasta por un tamiz de hierro; luego se pone en una manga de pastelería y se rellenan los medios huevos con abundante pasta. Se adorna cada huevo con una rodaja de trufa, y por el alrededor de ésta se guarnece con un pequeño cordón de manteca fina sazonada con sal y pimienta.

Se presenta este plato del modo siguiente: En una fuente se coloca una servilleta planchada y bien doblada; encima de ésta se pone una buena cantidad de hojas de berros bien frescos, y encima de éstos se colocan los huevos elegantemente puestos.

Este plato resulta muy exquisito y á propósito para grandes almuerzos en verano, para soirées y toda clase de lunches.

I. DOMENECH

Platos españoles.

Solomillo á la Doloretas.

Escójase un trozo de solomillo del centro, límpiese según las reglas culinarias, y póngase á mechar con tiritas regulares de jamón magro de Avilés y tocino; á continuación se asa en una placa polvoreada de sal y rociado con un poco de manteca de cerdo. Se debe asar en horno muy fuerte durante unos veinte minutos, aproximadamente.

Se hace una salsa haciendo reducir dos vasos de vino rancio del Priorato con una chalota picada, hinojo y unas hojas de hierbabuena, retirándolo del fuego una vez queda reducido á la mitad.

En otra cacerola con manteca de vaca se hace rehogar una cucharada de fécula y, una vez desleída ésta, se añade una cantidad regular de consommé. Déjese hervir durante unos diez minutos, pasándolo luego por una estameña.

Se vuelve esta salsa á la cacerola y se pone en un baño de maría, y á los diez minutos antes de servirse el solomillo se completa la salsa del modo siguiente:

Se añade á la salsa la reducción del vino Priorato, removiéndolo vivamente con un batidor, después de haber sido pasado por un colador fino. Añádase poco á poco dos ó tres yemas crudas de huevo, algo más de manteca de vaca y parte del jugo natural del solomillo que deja éste al asarse, y estando bien de sal, queda la salsa en su punto.

Como guarnición se hacen unas tartalelas de pasta de hojaldre que se llenan de arroz á la catalana con jamón algo azafrañado.

Prepárese una pequeña cantidad de puré de patatas, guisantes y puntas de espárra-

gos salteados con finas hierbas, manteca de vaca, sal y un poquito de pimienta.

Hágase un costrón de pan que termine en punta para colocarlo en medio de una fuente ovalada, y se frie con bonito color dorado; después se pega en la fuente con una pasta hecha con harina y clara de huevo.

Córtese el solomillo en pedazos regulares y colóquese en forma de escalera llenando todo el costrón. Con el puré de patata puesto en una manga de pastelería con boquilla pequeña, se forman tres nidos: uno en lo alto de la fuente y los otros dos en una y otra punta de la misma. El hueco de cada nido se llena con los guisantes y espárragos salteados. En los dos lados de la fuente se colocan las tartaletas rellenas con el arroz que esté recién hecho.

Se salsea el solomillo sin mojar la guarnición, y se pone la salsa restante en una salsaera.

Sírvase siempre muy caliente.—FELIPE MARTÍ DURÁN.

Codornices á la Riojana.

Se escogen pimientos riojanos grandes é iguales y se ponen á asar para mondarlos luego.

Se preparan las codornices convenientemente y se asan según costumbre.

Prepárese un arroz de la siguiente manera:

En una cacerola puesta sobre el fuego con manteca de cerdo se hace rehogar jamón cortado en cuadritos, cebollas, alcachofas y guisantes; cuando todo empieza á tomar algo de color, se le echa el arroz, se deja rehogar un poco y se moja con caldo; se aromatiza con un poco de azafrán y nuez moscada, dejándolo hervir vivamente durante unos quince á veinte minutos, procurando que esté bien de sal.

Se cortan las cabezas de los pimientos y

se pelan, metiendo una codorniz asada dentro de cada uno, rellenándolo luego con el arroz recién hecho.

Se pone un poco de arroz en la fuente para que sirva de zócalo á las codornices.

Pónganse los pimientos derechos encima del pequeño zócalo y, por último, se rocían ligeramente con el mismo jugo de las codornices, convenientemente desengrasado y algo aumentado de antemano.

Se calcula un pimiento por cada comensal.—P. ALTUNA.

Conchas de langostinos á la Miramar.

Se escogen conchas grandes y de igual medida. Prepárese la salsa siguiente:

Póngase en una cacerolita manteca de vaca y una chalota muy picada, dejándolo rehogar hasta que tome bonito color dorado; luego se añade una cucharada de harina y se remueve la mezcla con una cuchara de madera, echando al mismo tiempo leche muy caliente y un poco de caldo de langostinos. Se deja hervir suavemente, añadiendo á la salsa un poco de manteca de anchoas, perejil, perifollo picado finisimamente, colas de cangrejos mondadas y picadas y setas. Cuando la salsa está bastante espesa, se añaden dos yemas de huevo y zumo de limón; después se retira del fuego.

En cada concha se colocan tres langostinos grandes ya cocidos y separada la cáscara de antemano.

Rellénese con la salsa que hemos preparado y se adorna alrededor de cada concha con moluscos tiernos y cocidos de antemano. En el centro de cada concha, si se quiere, se coloca un rodaja de trufa. Se polvorean las conchas por encima con miga de pan y queso rallado. Se rocía con manteca de vaca en liquido y se meten en el horno hasta que empiezan á tomar color.

GRAN MENÚ DE RECEPCIONES

CONSUMMÉ CECIL (CALIENTE)
CONSUMMÉ MADRILEÑA (FRÍO)

PASTELILLOS DE FOIE GRAS Á LA FARISIÉN
TIMBALES DE CODORNICES Á LA ROTSCCHILD

LANGOSTA Á LA RUSA
LENGUADOS Á LA CAIRE

CREMAS DE FOIE GRAS Á LA CORITON
CREMAS Á LA CZARINA
HUEVOS Á LA SAN GERMÁN

MOLLEJAS DE TERNERA Á LA POPILLON
GALANTINA DE PAVO TRUFADO
JAMÓN DE YORK CON HUEVOS HILADOS

SANDWICHES Á LA RIPOU
MEDIAS NOCHES DE VARIAS CLASES
CREMA Á LA MARTA

PEQUEÑAS CESTITAS DE TURRÓN Á LA
DURER
PEQUEÑAS GELATINAS MONACO CON

FRUTAS

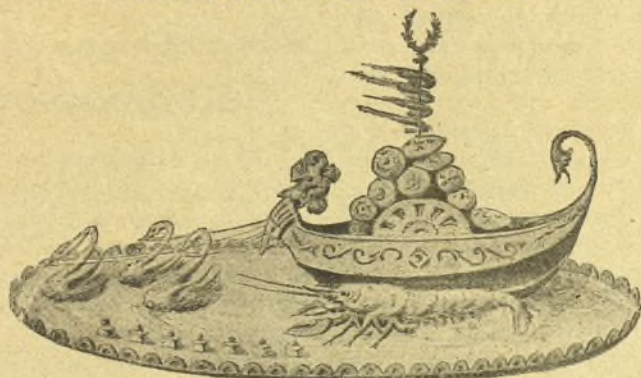
GELATINA RUSA
GELATINA Á LA DAUTHIC

BIZCOCHOS GRANDES DE NARANJA
BIZCOCHOS Á LA JOSEFINA

PETITS FOURS Á LA MARGUERITTE
PASTELES MIL OJOS
PLUMS-CAKES
LENGUAS DE GATO
BRIOCHEs

MERENGUES DE FRESAS
PONCHE AL KIRSCH, FRAMBUESAS, SORBETE
PRALINE, LIMÓN, CLARET CUP
HORCHATA DE CHUFAS
VINOS Y LICORES
SILLERY MUSSEUX SUPERIEUR
GRAND CREMANT IMPERIAL
WHITE STAR (SECO)
CHAMPAGNE MOET CHANDON
I. DOMENECH

CHAUFROIX DE PERDICES



A fin de que nuestros estimados lectores puedan formarse idea exacta de la bonita composición de nuestro distinguido colaborador Sr. D. Melquiades Brizuela, publicada en el número anterior de nuestra Revista, pág. 100, tenemos el gusto de ofrecerles gráficamente la descripción del citado plato, *Chaufroix de perdices*.

PASTELERÍA

Bizcocho Gayarre.

Hágase un magnífico bizcocho en un molde charlata, mezclando una pequeña cantidad de pasas de Málaga y sultanas.

Estando el bizcocho hecho y frío, se rellena con crema de manteca á la vainilla.

Se cubre el bizcocho con la combinación siguiente, repartida en cuatro partes: yema de huevo, yema de coco, crema de pistachos y crema al natural.

Todo el alrededor del bizcocho se cubre con almendras tostadas y picadas; en el centro del bizcocho se coloca una yema de coco, y encima una yema de huevo más pequeña, quedando terminado.

FELIPE MARTÍ

Merengues á la italiana.

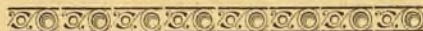
Se montan bien consistentes doce claras de huevo y se va agregando poco á poco 500 gramos de azúcar á punto de soplo, sin dejar de batir la clara.

Una vez incorporado el azúcar, se sigue batiendo un momento más hasta que tome bastante consistencia. Al merengue se le puede dar color rosado, amarillo, verde, desleídos dichos colores (Bretón) en unas gotas de agua.

El merengue á la italiana se prepara de diferentes maneras; bien en plantillas cocidas de hojaldre ó de bizcochos en la forma que más agraden; una vez puestos en la plantilla se polvorean con azúcar glaseado por encima y se ponen un momento á la entrada del horno para que tomen un poco de color; en los buques, por lo general, el merengue se prepara en servicios, ó sea por seis personas, ó también en piezas sueltas de bizcochos del grueso de medio centímetro y del tamaño un poco mayor que el de un duro; se hacen con la man-

guera de boquilla acanalada y en forma de pirámide; también se decoran un poco por encima cuando es para servicios enteros. Esta clase de merengues se pueden hacer de fresa.

MELQUIADES BRIZUELA



Gran refresco de verano.

Valdelamasa.—Punch.

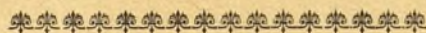
PROPORCIONES PARA 12 PERSONAS

En una garrafa se echa el contenido de dos botellas de vino Valdelamasa blanco, del Excmo. Sr. Marqués de Santillana, cuatro botellas de agua de Insalus, el zumo de dos limones, cuatro copas de Cuaçao, 200 gramos de azúcar flor, etc. Se unen bien dichos ingredientes y se ponen á enfriar con bastante nieve.

Se sirve en jarras de cristal, copas altas de las más finas y pajas.

Es un refresco muy reconfortante y á propósito para toda clase de lunches, soirées y otras fiestas.

I. DOMENECH



Falsificaciones.

Aceite de ricino.

Por el aceite de clavellina.—Un medio muy fácil; consiste en mezclar 10 gramos de aceite con 10 gramos de alcohol. Agitarlo bien, notándose en seguida que el aceite de ricino se disuelve y el de clavellina queda sin disolver.

Otro medio consiste en echar petróleo ó bencina en el aceite, y entonces se nota que el aceite de ricino no se disuelve y el aceite de clavellina sí.

Por el aceite de croton.—Un medio fácil

es el precedente, ó sea con el petróleo ó bencina en que el aceite de croton se disuelve, mientras que el de ricino queda sin disolver.

Por el aceite de resina.—Echese cinco centímetros cúbicos de ácido azótico en 10 centímetros cúbicos de aceite. Agítese. El aceite de ricino puro se colorea apenas y deja el ácido incoloro. El aceite de ricino falsificado por la resina se ennegrece y da color moreno al ácido azótico.



Sección de conservas.

Conservación de los huevos.

El huevo es una materia alimenticia de grande consumo. En muchos países se exportan por millones. Por lo mismo se comprende que la conservación de los huevos sea de mucho interés, ya que la producción no es continua; pues la gallina suele poner en dos épocas distintas en el año.

Desgraciadamente la conservación de los huevos es bastante difícil, ya que el aire puede penetrar fácilmente por los poros de la cáscara é introducirse los gérmenes de alteración, pues encuentran medio á propósito para desarrollarse. Por consiguiente, es necesario para conservar los huevos, evitar la acción del aire.

Se llega á dicho resultado con el uso de varios procedimientos. El más sencillo consiste en colocar los huevos por capas en una caja y cubrirlos de ceniza ó de cal, salvado, serrín, carbón, etc.

Algunas veces se ponen los huevos dentro de agua salada y en leche de cal. El agua salada penetra en el huevo, y la leche de cal le comunica un gusto desagradable.

Según un artículo publicado por Mr. Sacc en el *Journal de Pharmacie*, segunda serie, tomo XLVII, pág. 336 «Sobre la conservación de los huevos por el parafino»,

vemos que dicho método consiste en poner una capa de parafino por cada 3.000 huevos. Con tal procedimiento, el Sr. Sacc ha probado que los huevos parafinados en Julio se han comido en Diciembre estando llenos, frescos y de buen gusto. También dicho autor presenta un cuadro comparativo en que huevos de la misma procedencia fueron dejados sin parafinar y los otros parafinados, dando el siguiente resultado:

	Huevos en bruto.	Huevos parafinados.
Peso en el día 31 Enero 1872.....	49 gramos.	58 gramos.
Peso en el día 5 Marzo 1872.....	47 »	53 »
Peso en el día 3 Marzo 1872.....	45 »	53 »
Peso en el día 12 Junio 1872.....	43 »	53 »

La misma experiencia repetida con diez huevos parafinados y dos huevos en bruto, ha dado el resultado siguiente:

Pesaban los huevos.	2 bruto.	10 parafinados
El 3 Abril 1872.....	212 gramos.	531 gramos.
El 3 Mayo 1872.....	109 »	531 »
El 12 Junio 1872.....	108 »	531 »

Lo que demuestra que una vez estando los huevos parafinados no disminuyen de peso ni se alteran durante meses enteros. Dicho Sr. Sacc ha guardado huevos durante dos años sin huellas de alteración.

Para conservar los huevos parafinados, es necesario que sean frescos, pues un principio de alteración quita el efecto del parafinaje.

Algunos autores han preconizado el varsinaje al aceite puro aconsejado por Reaumur. Entre otros, el Sr. Dareste de Chavanne cita que tomó diez huevos y los untó con aceite de lino, cuya ligera capa se secó después de algunos días. Otros diez huevos los untó con aceite de clavelina y dos huevos más los dejó sin preparación alguna, á fin de anotar las diferencias.

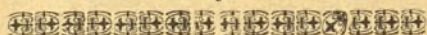
Los veintidós huevos fueron colocados unos al lado de los otros en un vaso plano y cubiertos de una capa de arena de un

centímetro de espesor. Los huevos fueron puestos derechos, una de las puntas en el aire y ligeramente enterrados en la arena. Así expuestos al aire se dejaron en su laboratorio durante seis meses. En el intervalo de dicho tiempo fueron pesados tres veces, lo que dió por resultado que, después de tres meses de exposición al aire, el huevo ordinario había perdido el 11,40 por 100 de su peso, y al cabo de seis, el 18,10 por 100, quedando vaciado hasta la mitad y con olor corrompido.

El huevo untado con aceite de clavellina perdió en tres meses el 2,90 por 100, y después de seis meses, el 4,51 por 100 de su peso primitivo, estando el huevo lleno, sin olor y sin mal gusto.

El huevo untado con aceite de lino perdió á los tres meses el 2,16 por 100, y á los seis meses, el 3,02 por 100 de su peso primitivo, estando el huevo lleno y con olor y gusto perfectamente sano.

En resumen, los huevos untados con aceite de lino, se conservan en perfecto estado por bastante tiempo, y resulta ser un procedimiento muy sencillo preferido á todos los demás aconsejados hasta ahora.



Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

En el número anterior hemos tratado sobre la embriaguez y glotonería, siempre ridículas y perjudiciales, nunca dispensadas en mesas de gran mundo. Hoy, prosiguiendo en la manera de portarse en la mesa, diremos que cuando uno se sienta á la mesa al lado de una mujer es de muy mal gusto tratar de sorprenderla llenándole continuamente el vaso bajo el pretexto de atenciones delicadas que á la mujer se deben.

Muy á menudo sucede que alguno ignora en algo las reglas que se exigen en la mesa de un rico, despertando en los presentes una sonrisa de mofa, que deben evitar las personas bien educadas.

El duque de Borgoña, discípulo de Fenelón,

censuraba á los críticos de tal género. En el año 1702 dicho duque estaba al frente del ejército francés en Flandes. Un oficial, que conocía mejor el arte de la guerra que la etiqueta de la corte, sentóse á la mesa del duque sin permiso alguno; alguien advirtiéndole de su falta, y levantóse para pedir perdón, cuando el duque le dijo: «Caballero, usted cenará conmigo: yo le enseñaré el oficio cortesano y usted á mí el oficio de la guerra».

El tenedor y cuchillo, como generalmente todos los utensilios de mesa, no deben presentarse nunca por el lado de la punta, debiéndose tomar por el medio. El tenedor no debe ponerse nunca sobre la espalda del mismo.

Cuando el dueño de casa da la señal para retirarse de la mesa, el invitado no debe plegar su servilleta como los individuos de la casa.

Antiguamente se tenía la costumbre de presentarles á los invitados para limpiarse la boca una taza de agua caliente; más tarde el uso se hizo inútil, ya que para tener limpia la boca sólo basta con saber comer; pues tanto comiendo frutas como bebiendo puede quedar limpia la boca. Sin embargo, más recientemente se ha inventado el mondadientes de gran utilidad para las personas en que la conformación de la dentadura lo exija; pero deberá tenerse mucho cuidado en causar repugnancia y evitar en lo que se pueda la presencia de los demás.

Nunca los invitados deberán guardarse en sus bolsillos cualesquiera cosa que se haya servido á la mesa. Y á propósito recordamos la siguiente anécdota:

El gran Condé invitó á una comida á los oficiales pobres. En el momento en que se levantaban de la mesa, un criado dijo al príncipe que faltaba un cubierto de plata. Un convidado notó que un pobre oficial durante la comida se había metido algo en el bolsillo después de adoptar las precauciones para no ser visto, y no dudó de que fuera el que se había guardado el citado cubierto. En consecuencia, propuso que registrarán á todos, empezando por él. Entonces el oficial autor de la substracción declaró terminantemente que él no permitiría que le registrasen.

—¿Por qué?—preguntóle el autor de la proposición.

—No lo quiero, porque lo considero deshonesto, y además por otra cosa que me callo.

—¿Ah, ah! Ya adivino esa otra cosa.

—Si usted sospecha de mi probidad, usted se engaña, caballero.

Y al decir esto, una gruesa lágrima rodó por las mejillas del pobre inválido. El príncipe se sintió conmovido, y dijo:

—Vamos, vamos, señores, no hablemos más

de esa pequeña miseria, pues quiero tener la convicción de que todos los presentes son personas honradas; por tanto, no se registrará á nadie.

El oficial pensó que dicha satisfacción no era suficiente para él, y suplicó al príncipe que le concediera una entrevista en su gabinete particular. Una vez en el gabinete, arrodillóse ante el príncipe:

—Su alteza—dijole llorando—, tengo una mujer y cuatro hijos, y apenas puedo darles pan. Yo he pensado que hoy, sin causarle perjuicio, podría llevarles un pequeño regalo, que ellos no tienen ni dos veces al año, y por lo mismo, he aquí lo que he tomado para ellos.

Y el inválido sacó de su bolsillo un pequeño paquete, destapó el envoltorio y enseñó al príncipe la pechuga de un pollo, diciendo luego:

—Y ahora, su alteza, hacedme registrar delante de vos, pero no de los demás, porque yo no quiero deshonorar el grado que de vos he recibido.

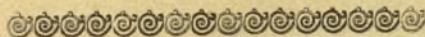
Y diciendo y haciendo, él mismo retornó todos sus bolsillos.

El príncipe Condé volvió á la sala conduciendo por la mano al inválido, diciendo á los presentes:

—Señores, espero que ustedes me querrán aceptar como garantía del honor y lealtad de este señor. Os lo presento como amigo y comensal, y desde mañana su cubierto será puesto á mi mesa todos los días.

J. S. R.

(Se continuará.)



La caída de un ángel.

—Señora, siento en el alma la pérdida que usted acaba de experimentar. ¡Pobre Francisco! ¡Pobre amigo mío!

—¡Ya no veré más á mi Pancho!

—Vamos, doña Rita, no llore usted; la cosa no tiene remedio. Su señor esposo era mi mejor amigo. Siento mucho haber estado ausente al ocurrir la desgracia.

—¡Ay, D. Pascual! Usted no sabe lo que es perder á un ser idolatrado. Es una herida que me llevará á la sepultura. Lo que siento es que la niña tenga solamente diez y seis años. Muerto mi esposo ya no nos queda otro recurso que buscar una colocación. Si usted supiera algo para mi niña se lo agradecería infinitamente.

—Descuide usted, señora, la niña estará bien colocada. Tengo influencias y muchos conocimientos. Ya le pasaré á usted aviso.

—Han llamado. Es mi hija. No se levante usted.

Y doña Rita fué para abrir la puerta y llevar á su única hija, Rosita, delante de D. Pascual, que ya la conocía desde ha mucho tiempo.

—Ven á dar los buenos días á D. Pascual, hija mía. La Providencia nos manda al mejor amigo de tu papá.

Rosita, sin decir nada, lanzó una mirada de desprecio al hombre que tenía delante de ella. Mientras que la madre, sin apercibirse de ello, iba despertando recuerdos que le hacían empañar con lágrimas los ojos.

D. Pascual era un hombre de unos cuarenta años, alto, bastante seco y nervioso, y muy inclinado á la lujuria, por la que había conducido á su amigo Pancho al sepulcro, cosa que doña Rita ignoraba y conviene que sepa el lector para que vaya conociendo al personaje que nos ocupa.

Ya en vida de D. Francisco se permitía D. Pascual ciertas licencias con la niña Rosita, la que, á medida que iba creciendo, reconocía el valor de las acciones, sobre todo las miradas picarescas que D. Pascual la dirigía. Pero ella tenía presentes las exhortaciones de su mamá: «No te fíes de los hombres, Rosita; cuando algo ocurra referente á ese particular ven á por mis consejos.» Y la hija tenía mucho cuidado en no dar lugar á que nadie supusese el límite de los píropos que por causa de su hermosura oía constantemente.

Ya mayorcita la niña y muerto su amigo, pensó D. Pascual conquistar aquel tierno corazón y amoldarlo á su capricho. Y cuando comprendió que podía dar el asalto, es cuando se presentó en casa de doña Rita á llorar la desgracia de su difunto amigo.

Dos días después de la visita que hemos relatado, entraba Rosita á formar parte de las aprendizas de pago de un taller de modista. El ama del taller, doña Angela, había hecho de todo en su vida, y estacionado por último en su profesión de modista, por lo que andaba de escrúpulos como de pecados los santos. D. Pascual era uno de los mejores clientes de la casa y se le debían muchas atenciones. Pues no pasaba semana sin que acompañase á alguna de sus conquistas amorosas para que la modista le hiciera un vestido. Así es que Rosita era tratada con todas las atenciones que el caso requería y se le daba una peseta diaria, que seguramente no ganaba, pero que era debido á la munificencia de su oculto protector.

¿Qué razones tenía aquel hombre para ocultar su cara y obrar tan humanamente? Muy pronto lo comprenderemos.

Un día notóse en el taller la falta de Rosita, por lo que la maestra preguntóla en el siguiente día la causa de su ausencia.

—Señora, mi madre enferma necesitaba de mi cuidado y no pude venir.

—¿Ya está mejor?

—Lo mismo; pero una vecina se ha encargado de cuidarla, pues yo necesito ganar algo con que poner el puchero.

—¿Y usted va á consentir que su madre se muera de hambre? Pues supongo que si no tienen más que lo que usted gana, no se puede vivir con ello.

—¿Y qué remedio nos queda?

—¡Bah! ¡Bah!—dijo la maestra—. Como si no hubiera bastantes imbéciles que no se encargasen de pagar por nosotros.

—¿Usted dice...?

—Verá usted. Es una suposición. El señor que la recomendó á usted, por ejemplo, es rico; ¡por qué no le pide usted lo que necesita?

—Fué un amigo de mi padre, sencillamente, y me ha favorecido con su recomendación.

—Y que sin él no podrían comer ustedes.

—¿Por qué, señora? No sé que nos haya dado alguna cosa, que yo sepa.

—Bien cobra usted una peseta diaria, y habrá notado que es la única aprendiz que cobra en mi casa.

Rosita no pudo contenerse y la sangre coloreó sus mejillas. Luego dijo con acento resuelto:

—Señora, le manifiesto á usted que desde mañana no cuente conmigo. No quiero cobrar lo que no me gano. Y, además, no dejo de comprender sus insinuaciones. Usted se ha equivocado.

—Es usted una ignorante, y por lo mismo orgullosa. Váyase usted si quiere, pues no la retengo por fuerza en mi casa.

—Ahora mismo.

Y Rosita, tomando sus tijeras y otros objetos de su pertenencia, se fué sin despedirse de su maestra.

La mala temporada para las modistas estaba en su pleno, y en Madrid, que la vida es muy cara, no resulta un aliciente para la virtud. Y, por tanto, la necesidad, más que el vicio, lanza al arroyo á un sinnúmero de muchachas que más inspiran compasión que concupiscencia.

Una muchacha modestamente vestida, sin querer llamar la atención, siendo hermosa, no puede pasar desapercibida por los *gourmets de la chair vivante*, y siempre oye á boca de jarro mil proposiciones atrevidas. Comprendo que una muchacha resista á las tentaciones cotidianas cuando, bajo la tutela de sus padres, vive desahogadamente, y su mejor título es la honra que ella puede ofrecerles; pero una muchacha que se vea abandonada de todos, reducida á la más insignificante miseria, sin poder dar un caldo á sus

padres viejos ó muribundos, y sin que la sociedad atienda al título honrado que debe proteger, ya resulta un suicidio heroico. Y por eso Rosita, la aprendiz de modista, entró en la ley común, pues no tuvo bastante valor para morir de hambre, y, sobre todo, dejar morir á su madre sin darle todo cuanto pidiera.

Era en un día de verano; la lluvia salpicaba con sus gruesas gotas de borrasca las aceras y tránsitos de la calle de Alcalá; la gente se apresuraba á resguardarse en los huecos de escaleras y tiendas. Una muchacha sin paraguas y á todo correr, llamando la atención de las gentes, penetraba en el pasaje de La Equitativa, y, dirigiéndose al portero del Casino de Madrid, entregó una carta para el Sr. D. Pascual Breda. Se necesitaba la respuesta. Dos minutos más tarde D. Pascual bajaba apresuradamente por la escalera y, tomando del brazo á Rosita, la hizo subir con él en el primer carruaje que en la puerta estacionaba.

Tan grande es el poder de la riqueza en su magnificencia como es el poder de la miseria en sus estragos. La mujer de un dignísimo juez estaba agonizando en una estrecha alcoba de un cuarto 4.º interior. Allí, como rémoras del pasado, estaban en su sitio los muebles rotos, pero con jirones de nobleza, hoy desechos de un trapero. Cuatro tablas con dos banquetas y un jergón era el único lecho que en la casa había y en el que agonizaba la madre de Rosita. Todo lo demás, vendido ó empeñado, se lo había arrebatado la miseria.

Al entrar D. Pascual en el cuarto que hemos descrito á grandes rasgos, escuchó á su conciencia que le estaba recriminando por haber consentido, teniendo medios, la desastrosa miseria con que había dejado á la mujer de un amigo. Sin embargo, era demasiado egoísta para que la voz de su conciencia le hiciera reparar el mal que había hecho á aquella familia, y vió con satisfacción que aquellas miradas de desprecio que antes le había lanzado Rosita se habían trocado en dulces súplicas. En la imaginación de D. Pascual grababan las miradas de la muchacha estas palabras: «Salve usted á mi madre y soy suya». Y aquel hombre infame, incapaz de honrar el recuerdo de un amigo, se multiplicó para atender á las más perentorias necesidades de aquel hogar abandonado.

Los muebles fueron reemplazados por otros nuevos; una cama nueva y grande se puso en lugar del jergón y tabloncillos; el espectro de la miseria había desaparecido; el protector alcanzó una reputación cristiana ante la observación de los vecinos.

Una semana hacía que el médico se había per-

sonado en casa de doña Rita, y gracias á los medicamentos y á los cuidados de Rosita, ya estaba fuera del peligro de la muerte.

Era el momento, sin duda alguna, juzgado oportuno por D. Pascual Breda para realizar sus pretensiones acerca de la hija, y, aprovechando un momento en que ésta estaba sola en su alcoba, penetró sin pedir permiso, y cogiendo de pronto las manos de Rosita, se las llevó á la boca, sin que apenas la muchacha se diera cuenta de las intenciones del intruso. ¿Qué sucedería entonces? Un grito y después otro resonó en la estancia, y la voz de la enferma que incorporada en su lecho decía: «Rosita, hija mía, ¿qué te sucede? Ya voy.» La lucha había cesado. Un silencio lúgubre reinaba en aquel momento, sólo interrumpido por el ritmo de dos alientos cansados. Entretanto, doña Rita no acertaba vestirse, y como estaba, corrió en busca de su hija. ¡Oh, qué terrible espectáculo para una madre, al ver en su presencia violar á su hija! Doña Rita quedó como petrificada en medio de la puerta del cuarto, sin adelantar ni retroceder, y por un momento sus ojos espantados parecía que iban á salirse de sus órbitas. En ese preciso instante volvió D. Pascual su mirada hacia la puerta, satisfecho de haber saciado su apetito. Imposible me es describir la escena que entonces tuvo lugar. Al volverse y ver aquel espectro enclavado en el dintel de la puerta, dió tan tremendo salto que cayó rodando por el suelo. Rosita, que acababa de ver á su madre, gritó: ¡Madre! ¡madre! ¡madre mía!, y una explosión de lágrimas que inundaron su rostro ahogaron sus gritos desesperados. ¿Qué pasaría en el cerebro de la madre? ¿Quién lo sabe! Lo cierto es que dió dos vueltas sobre sí misma y cayó desplomada en el suelo. Rosita se lanzó sobre su madre, cubriéndola de besos y pidiéndola perdón por su falta. Entretanto, el infame don Pascual, saltando por encima del cuerpo de su víctima, huyó horrorizado por el mal que acababa de hacer. En vano esperó que la joven se serenase y pidiera auxilio, confiando él darla consuelo; la muchacha no volvía, y, queriendo ver el resultado, dirigióse hacia el cuarto, viendo con espanto lo que estaba haciendo Rosita, que peinaba con los dedos los cabellos de su madre, diciéndola al mismo tiempo: «¡Te hago daño, malita!»

— ¡Infeliz! — exclamó D. Pascual —, mejor quizá para ella que se haya vuelto loca.

La noticia de la muerte de D. Rita se esparció entre los vecinos, alabando las virtudes de la difunta, después de haberla dejado morir de hambre.

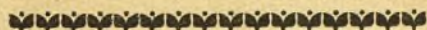
La joven Rosita había encontrado asilo en la morada de los locos, en sala de pago, por cuenta

del Sr. D. Pascual Breda, que no abandonó ni un solo instante á la difunta, acompañándola hasta el cementerio con verdadero recogimiento.

Y luego la gente decía refiriéndose á D. Pascual: «¡Lástima de no haber en el mundo muchos hombres como ese caballero!»

¡Oh sátira cruel de la sociedad! ¡Con cuántos crímenes levanta pedestales!

JOSÉ SALVADOR



EL USURERO MODERNO

En la puerta de un café fumándose un buen habano le encuentra usted á la mano si lo necesita usted.

Pregúntele si consiente prestarle unos cuantos duros, y verá cuántos apuros le cuenta inmediatamente.

Ha empeñado una sortija para un préstamo atender, y puede usted comprender el sacrificio que fija.

Nada cotiza ni impone; espera que usted le ofrezca; y como á él bien le parezca pronto la suma dispone.

Pero tenga usted con qué responder en hipoteca; porque el usurero peca de esperanza y buena fe.

Siempre con la ley se ampara, y si triplaba en antaño, y solo dobla en hogaño, el perder es cosa rara.

Quien le pide se hace cargo que ha firmado un expediente para pagar diligente ó autorizar el embargo.

El se deja desear si nota que le conviene; pues con astucia mantiene el negocio de prestar.

Ya no es el género ambiguo del avaro y usurero; hoy éste es un caballero, muy distinto del antiguo.

No habita en guardillones donde ocultaba su usura, pues hoy la usura figura

en el mundo de salones

Ya nunca la faz se tapa,
ni frunce siquiera el ceño;
pues lleva el rostro risueño
bajo el ancho jipijapa.

Entre sus garras odiosas
están los hijos perdidos,
cual idólatras transidos
del amor de semidiosas.

Su afán de usura se extiende
en linajudas señoras
que brillan á todas horas
con lo que la usura vende.

Los ladrones de gran mundo,
los jugadores vencidos,
todos están confundidos
en su negociazo inmundo.

También á veces honrados
cuan desgraciados autores,
intelectos productores,
se dejan ser explotados.

Vedle, pues, tan campechano
al diligente usurero;
un vampiro caballero
que á muchos resulta humano.

Dorvasal



RECETAS ÚTILES

MODO DE QUITAR LAS MANCHAS DE LA CLOBA.—Se obtiene un buen resultado agregando algunas gotas de ácido nítrico y una cucharadita de agua; luego, con la punta de una pluma mojada en dicha mezcla, tóquese ligeramente la mancha. En seguida que la mancha desaparece, frótese el punto mojado con un trapo embebido de agua limpia y fría. Si se omite esta operación, el ácido nítrico deja una mancha blanca que difícilmente se quita.

LIMPIEZA DE MUEBLES.—Se limpian los muebles con la solución siguiente: Con un litro de agua caliente se hace un buen jabonaje con jabón blanco; agréguese una cucharada de aceite de oliva ó, mejor dicho, de aceite de lino. Lávese la madera con dicha preparación, empleando una fra-

nela para la madera unida y un cepillo suave para la madera esculpida. Séquese con un lienzo suave.

PARA PULIMENTAR LA MADERA.—Tómese un trozo de piedra ponce y desliese en agua. Pásese dicha mezcla por la madera; luego, tómese tripoli y aceite de lino hervido, y puliméntese hasta que la superficie de la madera quede bien brillante.

PARA CALENTAR LOS PLATOS.—Para calentar los platos antes de presentarlos á la mesa, sumérjanse en agua bien caliente en lugar de colocarlos en el horno. Dicho procedimiento solamente exige un poco más de tiempo que el otro.

LIMPIEZA DE LOS BORDADOS.—Para lavar los bordados finos es muy ventajoso servirse de agua de lluvia y jabón blanco de Castilla. Hágase una buena espuma tibia y enjuáguese luego con mucho cuidado.

REUMATISMO.—Se pueden calmar los dolores reumáticos bañando las partes enfermas con agua en la que se hayan hervido patatas. El agua debe aplicarse bien caliente. Dicha operación debe verificarse por la noche, en el momento de acostarse. Al día siguiente, los dolores queden calmados, cuando no desaparecidos completamente.

Correspondencia.

J. P.—Granada.—Sentimos muy de veras no poder atender á su demanda.

M. F.—San Sebastián.—Recibimos á su debido tiempo la suya que hemos transmitido al interesado, que pueden convenir sus condiciones.

J. H.—San Sebastián.—Siempre y cuando usted nos abone la diferencia al pasar á Francia, ó sea 5 céntimos por cada número que le corresponda.

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