

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.

La necrología de sangre ha aumentado considerablemente cuando los frutos maduran, debido á la influencia de los rayos solares, demasiado molestos durante la canícula. No creo que haya un solo poeta que cante con su lira alabanzas al divino Febo; en cambio, el cerebro, toma las cosas tan en caliente, que á cada momento nos demuestra sus hervores violentos. Abran ustedes los periódicos, que con toda seguridad encontrarán crímenes de la pasión y un sinnúmero de desvíos racionales.

Hace pocos días presencié una discusión, que no acabó con sangre gracias á la intervención de los vecinos del copeo, en una tienda de vinos, pero, sin embargo, hubo el pequeño escándalo. Uno de los contendientes pretendía que era imposible que los japoneses se apoderasen por tierra de Port-Arthur, y el otro sostenía que la rendición era inminente. Lo más curioso del caso fué que en aquel momento en que la discusión pasaba á vías de hecho, llegaba á la tienda la mujer del que pretendía que los japoneses no podían apoderarse de

Port-Arthur, y le reprendía diciéndole que en casa le había esperado hasta entonces para poder ir al mercado, mientras que él perdía el tiempo gastándose el dinero. Su contrincante cogió la ocasión por los cabellos, para decirle á su enemigo: —Mire usted cómo su mujer le demuestra el modo de rendirse Port-Arthur. —Póngase usted en lo que le importa, contestó el aludido. —Lo que me importa es convencerle á usted de que el hambre es un medio de rendición.

No cito el número de suicidios, ni de dramas, ni de locuras, etc.; harto lo han citado los diarios. Ciertamente que no podemos evitar el tórido calor del estío, aunque bien pudiérase atenuar en algo el polvo que nos asfixia; pero eso es cuestión del Municipio; lo que sí podemos hacer constar y dejarlo á la consideración de cada uno de nuestros lectores, es el empleo de los antidotos más ilógicos representados por la verde absinta, el sombrío viter y el dorado vermouth, aun cuando vayan disfrazados con su miajita de hielo y agua de seltz, pues el fuego pasa á través del frío, sintiendo con más ardor la flama devoradora. Y así se repiten las consumaciones hasta levantarse de la mesa con el estóma-

go refrescado, pero con delirio en el cerebro.

El calor adicionado con alcohol, torna á los hombres feroces; en sus cerebros bullen á la vez las contrariedades de la vida, sus penas, sus esperanzas defraudadas, y la cólera surge violenta contra todo aquello que se presenta como enemigo.

Los que con tales usos reniegan de la vida y del astro que gravita á 38 millones de leguas de distancia, pueden contarse como degenerados; pues la vida moderada no es un paraiso, porque éste sólo le comprendemos como lugar donde satisfacer todos nuestros deseos; y para la felicidad corporal y el bienestar de la conciencia, se han de sufrir privaciones, que no lo son si en ellas consideramos el bien que nos reportan. En cambio, ¡cuántas amargas nos evita la moderación en todos nuestros actos!

En cuanto al sol, bien está en su sitio; pues á nuestra situación planetaria debemos nuestra existencia, siendo la tierra uno de los planetas más favorecidos en el concierto universal. Esa hoguera inmensa, que es el sol, de 1.400.000 veces más voluminoso que la tierra, creo que debe hacernos respeto, aun cuando en el invierno le quisiéramos un poco más cerquita, pues una oscilación del astro reformaría por completo el sistema planetario, ya que con sólo el desplazamiento de la atmósfera podrían reventar, no solamente los seres, sino también la materia planetaria.

Entonemos himnos al sol cuando da vida á los seres y las cosas; pero no le maldigamos en sus rigores, ya que es el representante del equilibrio de la existencia.

A los hombres más que á las causas naturales debemos pedirles cuentas de nuestro bienestar. Ellos deben encargarse de dar de comer á los hambrientos. Multipli-

quemos los jardines, las flores, las fuentes, los bancos. Hagamos piscinas públicas gratuitas, y demos de comer á los que tengan hambre y beber á los que tengan sed. Para eso sirve la sociedad, que tiene sus derechos y sus deberes. Que eso no cambiará el modo de ser del hombre, es posible, pero debemos escoger el menor entre los males.

Introduzcamos un poco de filosofía en las crónicas negras, que seguramente refrescarán el cerebro, y abordemos, en fin, con cierta ironía y resignación nuestro presente, y que la sonrisa sirva de velo á nuestras lágrimas; sólo así la vida puede ser conlevadera.

J. S.



POLLO A LA VENEZOLANA

(PLATO AMERICANO)

Se prepara este plato con pollos tiernos, que se limpian y se atan bien, dándoles una bonita forma. A continuación, en una cacerola con manteca de cerdo, se cuecen los pollos en fuego vivo, con chalota, un poco de cebolleta, hierbas aromáticas, algo de canela en polvo y un poco de ajo y perejil. Al tomar un poco de color, se rocían los pollos con vino blanco, que se deja reducir hasta la mitad; luego se mojan con algo de salsa española aromatizada con tomate; se tapan bien y se meten en el horno durante veinte minutos. Pasado este tiempo, se sacan los pollos y se ponen en otra cacerola, rociándolos por encima con la salsa pasada por un colador (chino); luego se añade á la salsa la guarnición siguiente: Iguales cantidades de piñones mondados y guisantes, unos pocos pimientos de los llamados *chilis*, algún pimiento

morrón cortado en cuadros pequeños, perejil picado, etc.

En el momento de servir, se colocan los pollos enteros ó cortados en el centro de una fuente, y se cubren con la salsa guarnición. Se completa el plato guarneciéndolo de plátanos fritos con manteca de vaca y costrones de pan recién frito.

Se sirve siempre muy caliente.

I. DOMENECH



Kefledes de pollo á la Nameta.

Encima de una mesa se pica á cuchillo la pechuga ó pechugas de pollo, sazonado de sal, cayena, nuez moscada, perejil, yemas de huevo crudo y un poco de jamón de York cocido, sin nada de gordo.

Ya perfectamente picada dicha combinación, se forman los Kefledes, que son de forma larga, de unos seis centímetros, y algo gruesos y redondos, procurando darles á todos igual forma y tamaño.

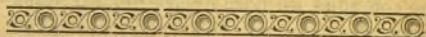
Se mojan con manteca de vaca en líquido y se pasan por pan blanco rallado; ya empanados, se colocan en una placa y se asan en el horno, estando ligeramente rociados con manteca de vaca.

Se deben poner en el horno diez minutos antes de servirlos y dejarlos cocer durante cinco ó seis minutos á lo más.

Una vez asados los Kefledes, se colocan en una fuente, encima de un costrón de pan recién frito. Se guarnecen los lados de la fuente con patatas recién fritas, cortadas en forma de sierpes. Se rocían los Kefledes con un poco de manteca á la Mayor-doma ó *Maitre d'hotel*, concluyendo la guarnición del plato con un montoncito de berros bien frescos y un pedazo de limón por cada comensal.

Sírvase al mismo tiempo una salsa á la *Suedoise*, que es una mayonesa con *raifort* rallado.

I. DOMENECH



La polenta piamontesa.

(Cocina italiana)

En Italia la polenta es tan popular como en España el simpático cocido. Su preparación sencilla es la siguiente: Por 800 gramos de harina de maíz ó de harina de castañas, se echan tres ó cuatro litros de agua. Cuando el agua hierve, se echa la harina poco á poco en forma de lluvia y se remueve continuamente la mezcla con una espátula de madera, se sazona con la sal correspondiente y se deja hervir durante un cuarto de hora. Estando bastante espesa, se retira del fuego y se vierte encima de una servilleta; se extiende un poco y se cubre con otra servilleta, dejándola enfriar para cortarla luego en pedacitos regulares.

Esta polenta se come en el Piamonte con pescados blancos cocidos, acompañados de salsa de tomate azafranada. También se come con salchichas á la parrilla, carnero en salsa ó asado, ó con perdices braceadas al vino, ó pajaritos asados, colocados encima de la polenta, rociada con el jugo correspondiente. Se come la polenta fría ó fritos los pedazos con manteca de vaca, cerdo ó aceite, transformándose en buñuelos que se polvorean con azúcar y se sirven.

PUIGCERCÓS



Tournedos Torino.

Se cortan los tournedos del centro del solomillo, se mecha cada tournedo con ti-

ritas de lengua escarlata tierna, se polvorean de sal, y cinco minutos antes de montar el plato se saltean con mucha viveza.

Se prepara un arroz sencillamente cocido con agua, un poco de azafrán, sal, nuez moscada y cayena. Una vez cocido se escurre completamente y se sazona con bastante manteca de vaca y queso parmesano; se calienta en el horno durante cinco minutos y queda terminado.

Para la salsa de los tournedos se prepara de antemano una buena salsa *demi-glace*, añadiendo una cucharada de salsa de tomate, un par de copas de vermut Torino, hecho reducir por mitad á fuego lento, resultando una salsa rara, fina é incitante.

En el momento de servir se móldea, el arroz hecho, con moldecitos pequeños, de igual medida que los tournedos.

Se coloca cada tournedo encima de un moldecito de arroz y encima del tournedo un pedazo redondo de *foie-gras*. Se salsean con la salsa hirviendo y se sirven inmediatamente, presentando á la vez una buena salsera de salsa Torino.

I. DOMENECH



MARQUISE AL MOET ET CHANDON

(PARA «SOIRÉES»)

En una ponchera se echa media botella de champagne Moet et Chandon, media botella de vino Crémant d'Ay, 250 gramos de azúcar, el zumo de un limón y una naranja con algún pedacito de la misma; medio sifón de Seltz, una copa de curaçao blanco y 250 gramos de nieve picada. Se remueve un poco dicha combinación y queda terminado.

Se sirve en copas de champagne ó copas altas de las más finas.

I. DOMENECH

MENÚS EXPLICADOS

ALMUERZO

HUEVOS Á LA BOGARINO
RODAJAS DE SALMÓN Á LA NIZA
BEEFS-STEAKS FORNOS
PATATAS Á LA CREMA
SALSA Á LA BORDALESA
CÉPÉS AL GRATEN Á LA FORASTERA
DULCE DE COCINA
FLAN Á LA EUSKERINA
POSTRES
VINOS

COMIDA

CONSOMMÉ ANA DORINA
ZEPHYRINES DE AVE Á LA MARTA
LENGUADO Á LA BERGERAC
CODORNICES AL LAUREL
CALABACINES Á LA SAN GERMÁN
SILLA DE TERNERA ASADA Á LA INGLESA
ENSALADA LOHENGRIN
DULCE DE COCINA
PUDDING DE ARROZ Á LA NEGRITA
POSTRES
VINOS

CHAMPAGNE MOUSSEUX MOET ET CHANDON
IGNACIO DOMENECH



ALMUERZO

Huevos á la Bogarino.

Se ponen á escalfar dos huevos frescos por persona. Se prepara una patata fondante y un pequeño filete de ave, frito á la inglesa, por cada huevo.

Se colocan en una fuente primero las patatas fofdantes; encima de cada una de ellas se coloca un filete, y, por último, un huevo escalfado. Se mete el plato en el horno durante algunos segundos, y, por último, se salean los huevos con una finísima salsa crema de pistachos, quedando terminados.—FELIPE MARTÍ DURÁN.

Rodajas de Salmón á la Niza.

(Plato frío.)

Para la preparación de este plato se cortan rodajas muy delgadas de salmón pequeño, (e las que se destinan dos por cada ración.

Una vez cortadas las rodajas de salmón, se polvorean de sal y se rocían con zumo de limón y un poco de chablis; se colocan en una placa untada con manteca de vaca y se asan en el horno; después de asadas se dejan enfriar por completo.

Se prepara una buena salsa mayonesa, adicionándole una buena cantidad de gelatina. Póngase entre nieve, á fin de que cuaje lo más pronto posible. Se mezcla en esta salsa una buena cantidad de espárragos verdes, cocidos de antemano, y colas de cangrejos mondadas.

Ya hecha esta ensalada, se cubre con ella la mitad de cada rodaja de salmón por una sola cara y se coloca otra rodaja de salmón encima de la ensalada en forma de sandwich.

Se completa el plato bañando el salmón con una salsa chafroix, con manteca de cangrejos color rosa claro, y se deja enfriar completamente.

En el momento de servir se colocan las rodajas preparadas en una fuente con servilleta y se guarnecen con berros bien frescos. Sirvase al mismo tiempo, aparte y en salera, una salsa verde fría.—IGNACIO DOMENECH.

Beefs-steaks Fornos.

El *beefs-steaks Fornos* es sencillamente lo siguiente: se corta de solomillo del centro, de medida y peso, que falte poco para parecer un *chateaubriand*, y se asa á la parilla.

Estando ya asado se coloca en la fuente, encima de un costrón de pan recién frito; y, por último, encima del *beefs-steaks*, se guarnece con una buena lonja de jamón magro frito y un pedazo pequeño de tocino también frito.

Se salsea el *beefs-steaks* con una buena salsa á la bordalesa, y sirvase enseguida. La explicación de la salsa bordalesa prescindimos de darla por ser generalmente conocida de todos los artistas profesionales; otro tanto decimos de las patatas á la crema, que figuran en el menú del almuerzo explicado.—I. DOMENECH.

Cépés á la Forastera.

Este plato se prepara con cépés bordaleses de igual tamaño; se les recorta los rabos y se vacían

un poco con el fin de rellenarlos con el salpicón siguiente.

Córtese un poco de jamón en cuadrillos, lo mismo que los rabos de cépés. Póngase á saltar en una sartén con aceite ó manteca de vaca, y se añade al salpicón tomate al natural, mondado y picado, fina hierba, etc.

Una vez el zumo del salpicón queda bien reducido, se rocía con un poco de vino blanco y se añade algo de ajo picado.

En cada cépé se pone una cucharada de salpicón, y á continuación se cubren con pan rallado, zumo de limón y un poco de manteca de vaca.

Colóquense en una placa untada con aceite fino ó manteca; se gratinan al horno fuerte, y una vez toman color los cépés, queda terminado el plato.—PUIGCERCÓS.

Flan á la Euskaria.

Hágase medio litro de café moka puro y mézclese en ocho yemas de huevo crudas. Póngase esta combinación en el fuego y trabájese con un batidor, añadiendo poco á poco 50 gramos de manteca de vaca y 175 de azúcar. Se retira la crema del fuego bastante tiempo antes de empezar á hervir.

Se vierte en un molde llamado *charlota*, estando el interior del mismo acaramelado. Póngase á cocer en un baño de maría, lo mismo que flanes de leche.

En el momento de servir, y estando algo frío, se echa con mucho cuidado en una fuente y se baña con un poco de salsa hecha con una cantidad pequeña de café puro, una yema de huevo y manteca fina. Se trabaja esta salsa con un batidor de mimbre.—I. DOMENECH.

COMIDA

Consommé Ana Dorina.

Prepárese un magnífico *consommé* de ave, aromatizado con vino Madera.

Como guarnición se hacen unas quenefas de patatas muy pequeñas, y otra clase de quenefas, hechas con puré de arroz y bastante puré de *foie-gras*, de igual medida que las de patatas. Estando puesta la sopa en la sopera se echa un poco de perifollo picado lo más finamente posible.—FELIPE MARTÍ DURÁN.

Zephyrines de Ave á la Marta.

Puede hacerse este plato con aprovechamiento de restos de ave, pollo, gallina, pichones, etc.

Se ponen á brasear los restos con una buena

mirepoix y se rocían con vino de Madera, formando un excelente jugo.

Macháquese la carne de aves en un mortero incorporando las siguientes materias: yemas de huevo, un poco de salsa á la Bechamela, otro tanto de puré *sauvaise* reducido, sal y nuez moscada. Una vez machacado, se añade una copa de nata y se pasa por un tamiz de hierro fino. Luego se le incorpora una buena cantidad de jamón de York y magro cocido cortado en cuadritos.

Se untan moldes pequeños con manteca de vaca, y en el interior de cada molde se pone un pedazo de papel de igual medida que el molde. Se llenan los moldes con la farsa que hemos hecho y se ponen á cocer en un baño de maría.

En el momento de servir se pone cada zephyrine encima de una costra de brioche, se salcean con su jugo montado al baño de maría, yema de huevo, manteca de vaca y zumo de limón.

Lenguado á la Bergerac.

Se escoge un lenguado grande, y después de limpiarlo perfectamente, se cuece ligeramente con zumo de champignons; después se retira toda espina dorsal y se rellena con farsa de pescadrufo.

Se cuece de nuevo en el horno, se reduce la cocción y se echa en una fina salsa á la genovesa.

En el momento de servir se coloca el lenguado en una fuente y se baña por completo con la salsa; por último, se guarnece la fuente con costrones de hojaldre por todo el alrededor. —HEDÉ.

Codornices al laurel.

Se escogen codornices de las más bonitas y frescas, se limpian perfectamente y se procede á la confección de la siguiente farsa que les sirve de relleno.

Se pican finamente los higadillos de las codornices con tocino, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, cebolleta y una hoja de laurel fresca. Estos últimos ingredientes se pican finisimamente á cuchillo, añadiendo á esta pequeña farsa una cantidad regular de especias, sin exageración. Con la farsa ya hecha se rellenan las codornices. Una vez que quedan éstas rellenas, se envuelven cada una con una lonja de tocino; se atan y se polvorean con sal. Se asan en *cocotte* con manteca de vaca.

Una vez asadas las codornices, se retiran del fuego y se prepara la siguiente salsa: En una cacerola con manteca de vaca, puesta sobre el fuego, se hace dorar una lonja delgada de jamón magro y crudo, se rocía luego con vino blanco (Cremant d'Ay de la casa Moët et Chandon) y un

poco de ajo sin picar. Se deja reducir una tercera parte del vino y se moja la salsa con un poco de *consommé* y *demi-glace*, aromatizando con tomate.

Después de un cuarto de hora de cocción de la salsa, se retira el jamón y se pasa la salsa por un tamiz con ajo y todo; ya pasada la salsa, se pone en la misma cacerolita y se agrega la lonja de jamón, cortada en cuadritos. Déjese cocer muy despacio durante unos segundos, y se completa la salsa con un poco de zumo de limón y pimienta blanca en polvo.

Escójanse hojas de laurel grandes y frescas (una por cada codorniz) y pónganse á cocer de antemano durante veinte minutos con agua solamente.

En el momento de servir se colocan las codornices en otra *cocotte*, de la siguiente manera: Se separa la lonja de tocino de cada codorniz, y en su lugar se envuelve con una hoja de laurel ya cocida. Se colocan en la *cocotte* con las pechugas hacia arriba y se rocían con la salsa, quedando el plato terminado. —J. DOMENECH.

Calabacines á la San Germán.

Se escogen calabacines frescos y tiernos; se cortan en tres centímetros ó cuatro de espesor; se les recorta la piel, dándoles la forma igual y redonda; después se vacían casi por completo, teniendo mucho cuidado en no romperlos. Luego se guisan al jugo.

Prepárese un magnífico puré de guisantes cremoso y bien espeso, sazonado con manteca de vaca, sal, nuez moscada, etc.

En el momento de servir se rellena el interior de cada calabacín con el puré de guisantes. Se colocan con cuidado en fuente ó legumbreira, y se rocían ligeramente con su propio jugo. —PUIGCERCÓS.

Silla de ternera asada á la inglesa.

Se escoge la silla de ternera de la más fina y blanca, siendo el primer cuidado que se debe tener para presentar un buen asado.

Se limpia perfectamente y se corta toda por completo, volviendo á colocarla en su estado natural, atada con bramante. Se sazona con sal y se asa con fuego muy vivo, resultando un buenísimo asado á la inglesa.

Ya asada la silla de ternera y desengrasado el jugo, se aumenta un poco de *consommé* y se corta la silla, colocándola en el centro de una fuente. Se rocía con su propio jugo y se guarnece con berros y patatas pajas. Se sirve al mismo tiempo la ensalada Lohengrin. —I. D.

Ensalada Lohengrin.

Esta rarísima ensalada se prepara del modo siguiente: Se corta remolacha, cocida de antema

no, en cuadritos del tamaño de granos de arroz, y se tiene cocido de antemano igual cantidad de arroz que de remolacha.

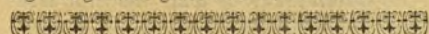
Se prepara la salsa siguiente: En una taza grande, ó lo que se quiera, se echa una copa de coñac, una cucharada de mostaza de estragón, aceite, vinagre, esencia de trufa, finas hierbas cortadas menudamente, sal y un poco de cayena. Se bate dicha salsa hasta ponerse espesa y se mezcla con la remolacha y el arroz todo lo posible; luego se pone en el centro de una ensaladera en forma de pirámide.

Se completa la ensalada echando por encima, y en forma de lluvia, trufa bien negra, picada menudamente.—V. M.

Pudding de arroz á la negrita.

Se ponen á cocer con agua 125 gramos de arroz durante diez minutos. Pasado dicho tiempo, se escurre el arroz y se le agregan 125 gramos de azúcar, canela en polvo y cuatro yemas, con una copa de nata. Se mezcla todo bien; se echa en un molde, que se tapa muy bien, y se pone entre nieve.

En el momento de servir se separa el contenido del molde y se coloca en el centro de una fuente; se baña con un buen jarabe de chocolate. Y, por último, se adorna con tronquitos de angélica y algunas guindas glaseadas.—I. DOMENECH.



Sopas.

Consommé Marquesá.

Es un consommé de ave con guarnición de hojas de lechuga bien blancas, rellenas de farsa de ternera trufada.

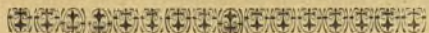
Estas lechugas se brasean con manteca de vaca, formando un jugo ligero.

En el momento de servir se escurren muy bien y se colocan en el fondo de la sopera; se vierte seguidamente el consommé hirviendo y queda terminado.

Consommé escocés.

Es un consommé de carnero que lleva de guarnición pedacitos de carnero magro, nabo, zanahoria, puerros cortados en cuadros pequeños, una cantidad regular de cebada perlada bien cocida y, por último, bien sazonado de perifollo picado menudamente.

I. DOMENECH



Guarniciones de entrada.

Sevillana.

Accitunas sevillanas de las más grandes, rellenas con farsa de pollo con trufas y morillas á la andaluza.

I. DOMENECH

Pompeyus Gener.

Pequeñas zanahorias cortadas en forma de dedales vacíos, los que después de cocidos se rellenan con *mousse* de jamón de York, patatas forma *noisette* doradas, con manteca de vaca, mezclando, finalmente, algunas hierbas finas picadas menudamente.

I. DOMENECH



SALSAS

Mayonesa con Raifort.

Se prepara una salsa á la mayonesa con mostaza de estragón y finas hierbas picadas finamente, mezclando una buena cantidad de Raifort rallado y picado menudamente, sin olvidar la sal correspondiente.

Salsa á la Suedoise.

(FRÍA)

Se prepara una excelente salsa á la mayonesa, un poco de mermelada de manzanas al natural y un par de cucharadas de Raifort rallado.

Media hora antes de servirse se mezcla primeramente una regular cantidad de mermelada á la salsa mayonesa, y á continuación se mezcla el Raifort, se sazona muy bien de sal, vinagre y un poco de cayena.

Esta salsa es muy á propósito para servir al mismo tiempo que los platos de cerdo fresco, corzo, jabalíes, etc., como también en toda clase de platos fríos.

Resulta demasiado fuerte para las personas delicadas.

I. DOMENECH

BANQUETE

dado en el Círculo Mercantil de Gijón

en honor del Excmo. Sr. D. Segismundo Moret.

Almuerzo del día 11 de Julio de 1904.

MENÜ

HORS D'ŒUVRES

CONSOMMÉ Á LA RUSSE

—
LANGOUSTE Á LA PARISIENNE

—
POULETS Á L'ANCIENNE

—
FILET DE BŒUF ROTIE AU CRESSONS

—
SALADE RACHEL

—
GLACE PLOMBIÈRE

—
GATEAUX PROGRÈS

—
CHESTER KAKES

—
PATISSERIE

—
DESSERTS

VINS

HEREDIA BLANC ET ROUGE,

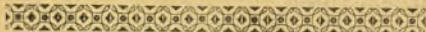
MOET ET CHANDON, HENRI MARTEL,

DOMECQ, BENEDICTINE,

CAFÉ Y HABANOS

JULIÁN ZULAICA

(Servido por la casa Setién, Gijón.)



Pescados.

Lenguado frito á la Pontoise.

Escójase el lenguado bien fresco y blanco; se limpia bien y se sazona con sal; se moja con leche, se pasa por harina, y se fríe á bonito color con abundante manteca de cerdo muy caliente.

Ya frito, se pone el lenguado en el centro de una fuente; se guarnece un lado con patatas paja y el otro lado con croquetas de setas, todo recién frito. Se adorna con perejil fresco frito y pedazos de limón.

Sírvase aparte una buena manteca á la maitre d'hotel.

HEDÉ


Salmonete á la Danesa.

Se limpian los salmonetes; se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón; se mojan con manteca de vaca; se pasan por miga de pan blanco rallado y á continuación se asan á la parrilla.

En el momento de servirse se colocan en una fuente y se guarnece con pequeños tomates rellenos de arroz al curry, recién hecho.

Sírvase al mismo tiempo una buena salsa á lo Aurora.

PUIGCERCÓS



PLATOS ESPAÑOLES

Filetes de lomo de cerdo á la catalana.

(PLATO CATALÁN)

Este plato es á propósito para invierno, y se confecciona del modo siguiente:

Se cortan filetes de lomo de cerdo fresco, de un centímetro de espesor, se sazonan con sal y se frien con manteca de cerdo á fuego muy vivo, retirándolos con bonito color dorado por ambos lados.

Con la misma grasa que el lomo desprende al freirse, se fríe un poquito de ajo y algo más de perejil picado, y antes que el ajo tome color demasiado dorado, se echa una buena cantidad de judías blancas del Barco, ya cocidas de antemano con todas las reglas del arte, y se dejan freir hasta que estén bien doradas; entonces, de la sartén se echan en una fuente y por encima se colocan los filetes de lomo de cerdo frito, quedando terminado el plato.

En Cataluña este plato es popular en toda clase de mesas.

I. DOMENECH

Bolas de bacalao á la Mariachu.

(PLATO VASCONGADO)

Se ponen á remojo 200 gramos de bacalao de Escocia durante diez ó doce horas para que pierda su salazón.

Se hace hervir en agua, se escurre luego

y se separan las espinas y piel, machacándolo después en un mortero hasta quedar hecho una pasta.

Se mezcla dicho bacalao con 200 gramos de puré de patatas recién hecho; se sazona con 70 gramos de manteca de vaca, sal, pimienta, nuez moscada, zumo de limón y dos yemas de huevo. Se amasa todo muy bien, y con dicha pasta se forman bolas de tamaño regular.

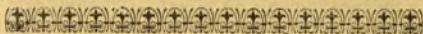
En el momento de servir las se frien con abundante aceite, muy caliente, y se retiran con bonito color dorado.

Estando muy bien hechas resultan fondantes, deshaciéndose en la boca cuando se comen.

Se colocan en una servilleta y se adornan con perejil frito y limón en pedazos; aparte y en salsera se sirve tomate salteado con sal, finas hierbas y manteca de vaca.

S. GÓMEZ.

Zaragoza.



Platos de Huevos.

Huevos á la Modernista.

Se preparan dos salsas: una de crema de tomate y otra de guisantes con sus colores respectivos.

Se escalfan huevos frescos y se recorta un poco de clara de cada uno, á fin de darles á todos igual medida.

En el momento de servir se colocan los huevos en la fuente y encima de un zócalo de arroz blanco recién hecho, y sazonado con manteca de vaca, nuez moscada, etc.

Se mete el plato, así montado, en el horno durante un minuto; se saca luego y se salsea con mucho cuidado con las dos salsas de distintos gustos y colores.

Un huevo se baña con salsa de crema de tomate y el otro con la salsa de crema de guisantes, repitiendo la operación alternativamente en los demás huevos, procurando que no se mezclen los unos con los otros.

Encima de cada huevo se adorna con una rodaja de trufas, se rocía todo el plato con una salsa á la *demi glace*.

Huevos á la Fatinitza.

Se prepara un puré de frijoles negros de la siguiente manera: Después de cocidos se escurren y se pasan por un tamiz; se hace freír este puré en una sartén con manteca de vaca y cuadritos de jamón de York, queso rallado, sal y pimienta. Una vez el puré está bien reducido y dorado, se coloca en el fondo de una fuente de metal blanco untada con un poco de manteca.

Se frien los huevos al horno en una sartén con manteca de vaca. Después de fritos se cortan los huevos con un cortapastas; se cubre cada huevo con un salpicón compuesto de cepés, tomate natural, finas hierbas, etc.

Colóquese encima del puré de frijoles negros y se dejan en el horno durante un minuto, se retiran, se guarnece el plato de picatostes cortados caprichosamente, se frien con bonito color dorado y queda terminado el plato.

Sírvase al mismo tiempo una salsa de tomate azafranada ligeramente á la italiana.

I. DOMENECH



PASTELERIA

Delicias.

En un cazo se ponen al fuego seis onzas de azúcar y seis huevos, que se trabajan bien con el batidor; cuando está en su punto, se le mezclan seis onzas de harina, se baten doce claras aparte, y cuando están bien consistentes, se mezclan con las yemas, haciéndolas en una placa y con una manguera de boquilla redonda; se rellenan de crema ó de natillas, polvoreanlas con azúcar.

(De Sartén y Pluma.)

Polkas.

Se toman unos recortes de masa de hoja, que se cortan redondos, y entonces se hace una pasta de anís con dos onzas de manteca, seis de harina y seis de huevo; con la manguera se colocan alrededor de la pasta, que está cortada; se pone al horno y se hace una crema rusa con tres onzas de azúcar, un cuartillo de leche, tres yemas, seis claras montadas aparte y un poco de vainilla, colocándolas seguidamente en medio de las polkas.

MELQUIADES BRIZUELA

Pastel chino.

En un mortero se machacan 100 gramos de almendras dulces y otros 100 de almendras amargas; al empezar á transformarse en pasta, se añaden dos huevos enteros y se continúa machacando hasta que quede una pasta lo más fina posible.

En un perol se montan 250 gramos de azúcar con dos huevos; ya montado, se incorpora en pequeñas cantidades la pasta de almendras, 100 gramos de jarabe á 20° (trabajado mucho con el batidor) y 50 gramos de agua de flor de azahar.

Cuando está toda esta mezcla bien montada, se añaden 150 gramos de harina con seis claras de huevo montadas á punto de merengue.

Escójase un molde de forma caprichosa y cúbrase bien con manteca de vaca y almendras picadas un poco tostadas. Guarnecido el molde de esta forma, se vierte la pasta en él y se pone á cocer en horno suave durante una hora.

Es un postre delicioso.

I. DOMENECH

**Helados.****Bomba Novelty (1).**

Camisar el molde bomba con un magnífico helado de marrons glacés; el interior se rellena con un ponche de champag-

(1) Conste que este Bomba Novelty nada tiene que ver con el helado de la casa Novelty, de San Sebastián.

ne Moet et Chandon, mezclándole en el último momento un trozo de angélica cortada en cuadritos y algunas cerezas confitadas.

Al estar el helado puesto en la fuente para servirse, se decora instantáneamente con helado de crema de pistachos verdes, haciendo el dibujo en forma de cordones deigados.

I. DOMENECH

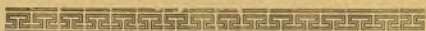
Bomba Premial.

Camisar el molde bomba con una excelente crema de canela cargada de yema de huevo, teniendo un color amarillo bastante pronunciado; el interior se llena con helado de chocolate pradine.

Al servirse, y puesto ya en la fuente, se decora con violetas y bombones de los más delicados.

Sírvase encima de zócalo de nieve natural.

I. DOMENECH

**FALSIFICACIONES****Queso.**

Un medio sencillo para reconocer el queso falsificado por la fécula, consiste en hacer hervir queso en el agua y verter algunas gotas de tintura de yodo. Si el queso contiene fécula, el líquido toma el color azul.

Para reconocer la miga de pan, se deslíe el queso en agua caliente y se vierten algunas gotas de tintura de yodo; si el queso contiene miga de pan, el líquido toma el color violeta.

Por la urina, para imitar ciertos quesos fuertes, se reconoce aplicando sobre el queso un papel de tornasol enrojecido; si es falsificado por la urina, el papel se torna de color azul obscuro.

Frutas secas.

Las frutas secas son muy á menudo mojadas en agua para venderlas al peso. El medio sencillo de probarlo consiste en secarlas en una estufa y pesarlas de nuevo, calculándose entonces la diferencia de peso. Las frutas secas deben contener normalmente el 15 por 100 de su peso de agua.



SECCION DE CONSERVAS

Conservación de la manteca por la sal marina.

La salazón de la manteca de vaca es el medio más usual de conservación, tanto para los usos domésticos como para la exportación. Según la cantidad de sal empleada se llama la manteca *salada* ó *medio salada*.

Las mantecas saladas de Normandía y Bretaña son menos estimadas que la de Dinamarca.

En el pueblo Bray (Normandía) se prepara la manteca medio salada del modo siguiente: Una vez que la manteca queda completamente separada de la leche y lavada con agua, se extiende en capas delgadas sobre una mesa mojada; se polvorea con 60 gramos de sal gris, secada al horno y pulverizada por kilogramo de manteca; inmediatamente se pasta la manteca para unir la bien con la sal; después se comprime en potes de greda, pudiendo contener de 10 á 15 kilogramos. Se dejan los potes en lugar fresco durante unos ocho días, y se llenan con sal los vacíos que se producen en la superficie.

En el momento de la expedición se reemplaza la salmuera que se haya podido producir con una capa de sal.

En Isigny, donde dicha industria es muy importante, los fabricantes compran la manteca en motas, y la preparan de la manera siguiente: Se cortan las masas en grandes tajadas, por medio de un hilo cortamanteca, y cuando la manteca es muy dura se la divide por medio de una espátula de madera. Los pedazos de manteca

se colocan en una pila de madera, donde se separa completamente la leche de la manteca; para dicho objeto se vierte agua fresca en la pila y se amasa la manteca. Después del primer lavado se verifica un segundo, que precede inmediatamente á la salazón. Para esta operación se pesa la cantidad de sal necesaria. Inmediatamente se corta la manteca en tajadas iguales y se polvorean con las mismas cantidades de sal, si es posible. Se pastan con las manos y se reúnen progresivamente en masas. Se vuelven á cortar en tajadas, amásándolas otra vez.

La manteca salada se coloca en toneles ó bien en potes de greda, en cuyo fondo se tiene la precaución de extender una capa de sal. Se comprime lo bastante para que no quede ningún vacío. La superficie se cubre con una capa de sal.



Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN)

En una velada sencilla, los dueños de casa deben, por su espíritu y alegría, comunicar á todos los invitados franqueza y familiaridad.

En los salones de un personaje político se hace todo lo posible para reunir diferentes opiniones. En las veladas, de cualquiera clase que sean, los que se distinguen por sus impertinencias, siempre son despreciados por aquellos que acostumbran á conservar las conveniencias sociales; por lo que siempre deben percatarse los invitados en hacer ruidosamente alarde de sus opiniones.

Los salones pueden ser el pináculo de la gloria como de la caída del hombre de mundo.

Conviene guardarse de los que tienen espíritu de contradicción, porque la razón en ellos ha de quedar, aunque no la tengan.

Un cura, pecando quizá de celo, sostenía que los festines de bodas eran invención del demonio. Alguien le hizo observar que Jesucristo asistió á un banquete, en el que hizo su primer milagro, cambiando el agua en vino, para dar más alegría en la fiesta. El cura replicó: «Seguramente que no es eso lo que mejor hizo.» Por lo dicho, bien puede colegirse que es inútil tratar de discutir con cierta clase de gente.

Las mujeres deben dar siempre el tono á la conversación; sobre todo en el salón son siempre las reinas y su parecer es ley.

Se debe entrar en un salón silenciosa y modestamente, sin buscar las miradas de la concurrencia. Se debe guardar la compostura necesaria, sin tener el aire de reírse de los demás cuando tienen algún defecto en su persona que puede excitar á alguna broma; lo mejor es prestarse de buena voluntad.

Un predicador probó desde el púlpito que todo lo que Dios ha hecho está bien hecho. En la puerta de la iglesia, un jorobado se le acerca y le dice: «Caballero, usted acaba de predicar que Dios ha hecho bien todas las cosas y vea usted cómo estoy impoderado;» —Amigo mío—respondióle el predicador—como jorobado está usted bien hecho.

Otro cura, que era jorobado, se bromeaba á menudo de su joroba. En cierta ocasión un caballero paróse á saludarle, confundido probablemente, y el cura le dijo: «Caballero, no soy yo el jorobado que usted busca»

Aun cuando uno disfrute no debe demostrar una alegría immoderada; y si, por el contrario, uno se siente cohibido ó contrariado, debe disimularlo.

Una vez pidiéronle á uno la causa de su risa, viendo que otros se reían, á lo que contestó: «Río porque estoy persuadido que los demás no rien sin causa.»

Muy á menudo ciertos autores invitan á sus conocidos con el solo fin de leerles alguna obra de su composición, lo que siempre es de mal gusto sin previo aviso, pues ocurre á veces que una obra, desechada por los teatros, tiene poco mérito ó no es interesante, aun cuando á veces se haya producido algo que para leído resulte de oportunidad. Pero, en todos los casos, es cohibir demasiado el parecer de los invitados que, al ser la obra mala, no pueden dar su opinión verdadera, resultándoles la lectura un continuo martirio. El autor de tales composiciones debe evitar tal procedimiento, no produciendo sus elucubraciones más que en raros casos.

Al salir de un salón no se saluda á nadie, á menos de conocer á las personas presentes, y se sale tan clandestinamente como se entra. Si se encuentran al paso los dueños de casa se les manifiesta el placer que se ha sentido durante la velada.

Si uno debe ser presentado por primera vez en una casa donde nunca haya ido, se debe procurar algunos informes sobre la familia y el origen de la misma, á fin de no tocar en la conversación algunos puntos que pudieran ser alusiones, causa de disgustos.

Una mala costumbre que se nota en la mayor parte de los salones que se respetan ó lo preten-

den, es de hablar los que quedan de los que se van. La dueña de la casa no debe tolerar tal libertad en su propio interés y por el de las gentes que ella recibe. Si los invitados se disgustan por tan justa advertencia, no debe tener miramiento alguno en romper las relaciones con ellos, porque seguramente esa clase de gente, en saliendo del salón, son capaces de criticar hasta de los que con toda amabilidad han sido recibidos.

Entienden muy mal los deberes de hospitalidad quienes se complacen en criticar á las gentes en su ausencia, con quienes poco antes han dado testimonio de cordialidad. Lo mejor es abstenerse de frecuentar los salones ó bien no recibir á nadie cuando no se puede resistir á tan mala costumbre, ya que se reciben con disgusto á las personas que por cortesía se invitan.

Demustiers, en su linda comedia *Las Mujeres*, criticó graciosamente ese defecto, consagrando casi un acto á dicho objeto. A medida que una de las mujeres se ausentaba de la escena, las demás mujeres daban rienda suelta á su lengua. Y con tal temor se esfuerzan en evitar todas lo que ellas han aprobado. Una solamente realizó el objeto, porque fue la última en abandonar la escena, diciendo al mismo tiempo que caía el telón: «Por fin yo me retiro, no habiendo nadie tras de mí para criticarme.»

J. S. R.

(Se continuará.)



Un banquete en el cielo.

(Dedicado á mi amigo Ignacio Domenech.)

Por causa de lucha homérica que un gran santo sostenía, se reunieron en el cielo los santos de nombrada, votando en el calendario la celebración de un día, con el fin de honrar al santo que del demonio vencía.

Para dar tan digna fiesta, que un banquete comprendía, pide san Juan impaciente, san Antonio Abad pedía, y también san Oportuno, en pedir se distinguía el patriarca san José, digno esposo de María, mas san Agustín le dijo: «En Marzo el tiempo varía y en capullo están las flores

y ningún fruto se cría,
mientras que en el mes de Agosto,
no sólo frutos habría,
sino que más buenos son
el melón y la sandía.»
Por lo que todos callaron,
aunque el santo proseguía,
porque en eso de discursos
san Agustín se entendía,
le aprobaba san Ambrosio
y santo Tomás le creía.
El entusiasmo fué grande
cuando el santo les decía
que la cuba de buen vino
para entonces llenaría.
San Ignacio, que escuchaba,
para sí se repetía:
«¡Qué buenos son los discursos,
éstos abren la *Gran Via*!,
tal pensé ganar el mundo
al fundar mi Compañía.»
Mientras que santo Domingo,
escuchando, discurría
en las cuentas del rosario
que inventó cuando vivía.
Por fin, todo se aprobó
sin que hubiera algarabía,
y triunfó san Agustín,
pues con tal filosofía
¡ay! no sólo de los santos,
del demonio triunfaría,
Alegráronse los frailes,
que muchos de ellos había
que, al recordar el buen vino
y el sabor de la ambrosía,
miraban á san Ambrosio
y san Ambrosio se reía,
diciendo para su sayo
mientras sus dedos lamía:
«¡Lo que es esto de los guisos
me da cierta *nostalgia*!»
Creyeron todos á un tiempo
que cocineros habría;
pero todos se callaron
al preguntar quién sabía,
pues aunque entre aquellos frailes
alguno guisar sabría,
quizá por tal descubrirse
á nadie le convenía;
porque calentarse al horno
en un sol de mediodía,
mientras que los demás gozan
de expansión y de alegría,
era llenar mucho el colmo
de ignorancia y bobería,
quien más se sacrificara

el que menos ganaría,
pues ya en el mundo estudiaron
la experiencia y picardía;
porque el que más y el que menos
corresó en la cofradía.
Ese fué el primer disgusto
que en el cielo se decía
tuvieron todos los santos
y consta en la portería;
mas al saberlo san Pedro
su libro mayor abría,
buscando entre las naciones
lo que más le convenía,
y de pronto, alegremente,
cual loco, palmas batía,
y en presencia de los santos
este plan les exponía:
«Organos hay culinarios
y de mucha nombradía,
mas entre todos distingo
el de preciosa valla
por su rumbo tan moderno
que va abriendo nueva guía
y en el que el arte campea
con valiente maestría.»
Todos á la vez le piden
el título que tenía.
«Es LA COCINA ELEGANTE,
san Pedro al fin les decía,
y si aquí no hay cocineros,
démosle supremacía.»
«Pues que venga ese Domenech
ó mande el menú del día»,
replicó san Agustín,
ya que nadie se ofrecía.
Del telégrafo sin hilos
ya san Pedro disponía,
y he aquí lo que el portero
de pronto telegrafía:
«Señor Ignacio Domenech,
cielo, dos, del mediodía:
Mande para el veinticinco
el menú que convendría
para celebrar de un santo
la honra de su lucha pia.»

Dorvasal.

Desposorio del arte.

Si debiéramos juzgar el modo de pensar y sentir de las gentes por su trajeo heterogéneo, habríamos de traer los tipos de Balzac á la española y todavía andaríamos á ciegas, ya que nues-

tres tipos en general, debido á la escasa cultura, aun no careciendo de imaginación, sienten más que piensan; y gracias quizá á la apoplejía mental soportamos una anemia crónica muy á despropósito para redimirnos de nuestros pasados errores. Habría que reformar nuestras costumbres, nuestro modo de ser, y la regeneración de nuestra patria quizá sería un hecho. Hoy por hoy, nuestros cerebros están tan vacíos como nuestros estómagos. Somos canes hambrientos y roemos los huesos del progreso que á nuestro alcance encontramos, pues tal sobrellevamos la vida en España moral y materialmente. Por eso nuestro ingenio tiene algo de sarcástico; lleva nuestro *sprit* una sonrisa mefistofélica que denota nuestra rancia filosofía. Las ideas nuevas, desarrolladas con materiales viejos, tienen aspecto de remedos. Somos hijos enclenques, de una madre enfermiza, que necesita enérgicos depurativos morales y materiales.

Y los años se suceden sin que un enérgico reactivo levante el espíritu abatido por tanto tiempo.

Nos miramos los unos á los otros sin prestar el socorro común á nuestra madre patria. La vemos agonizando y la compadecemos, sin darle el auxilio que nos pide. En fin, no debemos quejarnos de nadie, nosotros mismos somos los culpables. Lástima grande que Cervantes no sea de nuestro siglo, porque él nos sacaría de nuestro sopor con los latigazos de su agudo ingenio mejor que con los que nos está propinando la miseria. Así estaba pensando yo en mi modesto despacho redactando un artículo, cuando sonó la campanilla anunciando una visita.

—¡Adelante!

—¡El Sr. D. José Salvador!

—Servidor de ustedes. ¿A qué debo el honor de su visita?—dije á dos jóvenes de unos veintitrés y veinticinco años, que con su sombrero de fieltro en la diestra esperaban que les tendiese la mano, lo cual hice inmediatamente.

—Caballero—dijome el que parecía de mayor edad—, nos han dicho que usted administra un periódico de cocina que acaba de publicarse, y considerando que usted tendría necesidad de un empleado...

—¡Ah, ya comprendo, buscan ustedes una colocación. Pero, señores míos, siento en el alma no poder atender á sus pretensiones; el periódico, aun cuando ha obtenido el éxito que deseábamos, no proporciona bastante trabajo para un empleado más. De todos modos, pueden dejar sus señas por si acaso pudiera necesitarlas. ¿Han trabajado ustedes en algún periódico?

—No señor, mi amigo y yo hemos estudiado el

grado de bachiller; pero no hemos podido proseguir en nuestros estudios.

—¿Y qué hacen ustedes actualmente?

—Tenemos aficiones literarias y escribimos artículos, versos y comedias.

—¿Y qué, les produce algo?

—Por ahora, disgustos, caballero; pues como nuestros nombres no son conocidos, las administraciones de los periódicos se guardan los originales para cuando seamos conocidos probablemente; pues no los publican. Ahora tenemos un drama casi acabado y creemos en sus dramáticos efectos. Veremos.

—¿Tienen ustedes algún conocido empresario?

—No señor; pero si el drama resulta...

—Malo, malo, dije, la cuesta es escabrosa y les deseo que la recorran sin pena; es todo cuanto puedo desearles de bueno. Tanto mayor es la gloria cuanto más difícil la victoria. Porque, en verdad, podemos parodiar á Cristo, diciendo: «Muchos son los llamados, pero pocos los escogidos.» Si ustedes tuvieran fortuna, al par que talento, enhorabuena; pero aunque les sobrara talento, podrían ustedes decir: «Cuestas arriba quiero yo el burro, que cuestas abajo yo me las subo.»

—¡La vida sin esperanza!...—dijo el menor filosóficamente.

—Es un cerro, amigo mío; pero á cuestas de la realidad se anda en busca de las ilusiones; y cuando aquella es flaca ó débil, se desploma con nosotros en medio del camino, y he entonces el desconsuelo, la desesperación, etc., etc.

—Pues eso mismo nos sucede, caballero; nos hemos caído del burro en medio del camino. Ahora nos miramos y comprendemos cuán ridículamente hemos empleado nuestro tiempo; tenemos brazos, fuerza, juventud sobre todo, y la sociedad nos reclama la única energía que le hace falta; así lo creemos, caballero; por eso hemos decidido buscar una colocación para poder vivir. Si esa es ahora nuestra inclinación, voluntaria ó forzosa, seguramente debe ser la ley fatal del sino y no podemos evitarla. Le damos, caballero, muchas gracias por su atención, y le estaríamos sumamente agradecidos si nos proporcionara un empleo.

—Me son ustedes simpáticos—les dije—y trataré de complacerles.

Les estreché la mano, y después de dejarme sus señas, despidiéronse cortésmente.

Sentéme otra vez á la mesa y proseguí mi artículo, evocando á los grandes hombres que en diferentes épocas habían conmovido la sociedad española, hoy tan abatida después de larga mororra; así es que, á pesar mío, y dejado llevar por

cierta filosofía extemporánea, traté algo sobre las revoluciones que fueron antes y debieran ser ahora, debido al sentido común del progreso. Mas no siempre pintamos como queremos, ya que el bien pintar no es dado á todo el mundo, y resultóme, después de largo trabajo, que mi artículo no servía para el objeto que le destinaba; y rempiendo las cuartillas, me parecía que la tinta era sangre de mi cerebro y la pluma el instrumento desangrador.

Quince días después de la entrevista de los pretendientes á una colocación, recibí una carta, por ellos dirigida, cuyo contenido era el siguiente:

«Caballero: Encantados de su amabilidad y confiando en que usted nos proporcionaría trabajo, hemos pasado quince días. Suponemos que usted no nos habrá olvidado. Habiendo sabido que usted es aficionado al teatro, tenemos el gusto de remitirle el argumento, algo incompleto, de nuestro drama, rogándole nos dé su parecer en cuanto lo haya leído.

Quedan á sus gratas órdenes ss. ss. q. b. s. m.,
Antonio Arquero y Pedro González.»

Yo no tengo todavía pretensiones de autor dramático; pero supongo que los que llegan á tal grado harán poco más ó menos lo que hacen las gentes de negocio. Primero, despachar sus propios asuntos, después, atender á los demás, por curiosidad ó por voluntad. Pasaron dos semanas cuando ocurrióme pasar mi vista por el argumento en cuestión. En primera línea se leía:

El desposorio del arte. Vamos, me dije, si este es su primer drama, pretensiones trae el titulillo, y prescindiendo del lugar, entré de lleno en materia: «Antonio, hijo de padres modestos, estudiaba la carrera de abogado, cuando se enamoró perdidamente de Julia, hermosa joven de veintidós años, que vivía con sus padres, ricos comerciantes retirados. Había leído esta muchas novelas románticas desde su niñez, y poco á poco el sello del romanticismo se había impreso en su cara, y sobre todo en sus ojos. Muchas veces en el jardín de su casa pasaba largas horas de la noche mirando lánguidamente á las estrellas, cuando no bajaba la mirada para ver mecerse los frondosos árboles en el espejo de un pequeño lago. Los versos románticos eran sus joyas favoritas, que nunca abandonaba de sus manos. Antonio tuvo que ausentarse momentáneamente, y no queriendo que la mujer que él quería con toda su alma entregase su corazón á otro, le escribe en verso pidiendo su corazón, y lo realiza en una noche, llamándola á través de las verjas del jardín. Ella busca la claridad de la luna y lee la declaración de amor. En su cerebro exaltado

le parece ver á su amante, superior á los demás hombres, pues así lo acusan la grandiosidad de los versos, que no van firmados. Cada día encuentra una nueva misiva. Pero Antonio se ha ido, y el que deposita las cartas es Pedro, el amigo de Antonio. Las composiciones de amor no se diferencian en nada, los mismos espíritus exaltados, las mismas emociones y los mismos cantos á la hermosura. Vuelve Antonio al pueblo, y una noche descubre á Pedro que, como de costumbre, depositaba su carta amorosa, y antes de que Julia se apoderase de ella, la recogió y leyó, enterándose de que el amante estaba citado para el día siguiente. Jura vengarse Antonio de la acción infame de su amigo, y á la hora de la cita se presenta con dos espadas en el lugar destinado donde han de hablarse los amantes cara á cara por vez primera. Al llegar Pedro queda sorprendido á la vista de Antonio, éste le dice que está enterado de todo, y que entre ellos debe haber un duelo á muerte, ya que con igual amor no es posible que pueda sobrevivir uno de los dos. Mientras se baten llega Julia que, al verlos, lanza un grito; sus padres acuden y pretenden impedir el duelo, cuando los combatientes á la vez han caído heridos por tierra.

Antonio y Pedro son transportados á casa de Julia, suponiendo los padres de ésta que las heridas no son de gravedad y que el escándalo podría recaer en forma que les perjudicase. Algunas semanas después, Antonio y Pedro, de visita á sus bienhechores, tienen ocasión de verse con Julia, que los recibe en el jardín. Los dos le declaran el amor casi de igual manera: el uno es rubio y el otro moreno; pero los dos apostos mancebos, dignos de ser amados. Julia los quiere á los dos igualmente; su alma se ha formado á ellos. Y cuando éstos le piden espontáneamente que elija uno de los dos, ella le confiesa que no puede dejar de amarlos igualmente, y no quiere engañarlos; pero su amor era romántico, un amor que sólo el espíritu podía comprender; que pensasen en ella durante el transcurso de su vida, como ella pensaría en ellos, recibiendo las mismas sensaciones. ¡Qué pasaría en aquellos seres entonces!

Los tres se dieron un beso en la frente y llamaron á los besos *Desposorio del arte*. Y desde entonces la joven conversa con las estrellas, que fueron sus mudos testigos. Ellos estudian en Madrid y la dirigen versos; pero llega la miseria con todos sus horrores, y no pudiendo esperar recursos de sus padres, buscan trabajo y no lo encuentran; en vano escriben artículos que no les pagan. Deciden matarse, y escriben el último verso de amor y adhesión á Julia. Quieren mani-

festaría su acto de desesperación en forma épica por el último recuerdo, cuando suenan dos golpes discretos en la puerta de su cuarto y abren después de lamentar el contratiempo. De pronto piensan en que quizá les habría salido un empleo. Se abre por fin la puerta y aparece José Salvador, y cuando éste les dice el objeto de su visita, se arrojan á sus pies y le dicen: es usted nuestro salvador.»

Como me llamasen á comer, suspendí la lectura y no pude menos de reirme, al pensar que aquellos dos personajes habían preparado su drama con su visita á mi casa. Así es que, sin acabar de leer el final del argumento, encerréle en un sobre y se lo mandé, después de haber escrito:

«He leído su argumento y no puedo manifestarles mi parecer, y, por causa, sólo si he de decirles que siento mucho no poder representar el papel que ustedes me han destinado. Espero poder serles útil en otra ocasión.

De ustedes atento y s. s. q. b. s. m.,

J. SALVADOR.»



EL 15 DE AGOSTO

Algunos datos estadísticos.

El Gran Casino es el verdadero barómetro de la vida veraniega, y por los siguientes datos estadísticos, ajustados en todo á la realidad, y que de pecar, pecan antes de menos que demás, podrá darse cuenta el lector de la animación que ha reinado en San Sebastián estos dos últimos días.

La noche del 14 de Agosto, el número de entradas de pago fué de 1.300, calculándose con los abonados y socios que el número total de los asistentes al Gran Casino durante la noche, llegaron á 2.800. En la noche de ayer se despacharon 1.700 entradas, siendo el de 3.200 el número de personas que acudieron á dicho centro de recreo.

Durante las dos noches y con motivo de

los fuegos artificiales, se quemaron 204 marrones, 140 docenas de coheteros, 100 bombas reales, 50 luces de magnesio, 14 piezas mayores y 160 bengalas de colores.

El día 14 de Agosto se sirvieron 120 almuerzos y 210 comidas, y el día de ayer 210 almuerzos y 324 comidas.

Durante los dos días se han consumido 2.000 cafés, 1.700 litros de cerveza de varias marcas, 170 botellas de champagne Pommery, 97 Mum Cordon Rouge, 52 Viuda Clicot y 35 Moet Chandon.

Entre vinos de Burdeos, Borgoña y del país, las botellas consumidas se calculan en 723.

Para los menús se han empleado, aparte de otros comestibles, 220 pollos, 500 kilos de carne y 150 de frutas; 10 salmones de gran tamaño, 24 merluzas, 54 langostas y 28 kilos de lenguados.

Ha habido que emplear para diversas aplicaciones 3.000 kilos de hielo, y, debido á las condiciones del local, fué necesario anunciar que no podían servirse más comidas.

En el restaurant del Club Cantábrico se sirvieron ayer 400 comidas. En el Hotel Continental, 800.

En la Urbana 504 almuerzos y mayor número aún de comidas.

En el Hotel du Palais, 300 almuerzos; en Ulía, 260, y en el Hotel de Londres, 292.

En el restaurant del café Oriental se agotaron los comestibles para las nueve de la noche.

Si á esto se agrega el número de los otros restaurants, hoteles y cafés, se podrá juzgar aproximadamente de la extraordinaria animación que reinó durante el día clásico de San Sebastián.

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