

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.

Número atrasado: 50 ídem.

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

No se devuelven los originales.

Director: Ignacio Domenech.

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

CRÓNICA

[Tufl, [tufl, [tufl, es un automóvil y tras éste, otro, otro y otro. Todos se dirigen de San Sebastián á Zarauz. Los opulentos dueños han sido invitados á la velada que debe tener lugar en el palacio residencia de los Excmos. Sres. Marqueses de Santillana. La lluvia y el fango que han *defraichi les toilettes*, no han quitado el esplendor á la fiesta.

Es demasiado largo el número de invitados para dar una relación de los nombres de cada uno de ellos. Los títulos y personajes de más abolengo en España llenaban los magníficos salones.

El atractivo principal de la fiesta anunciada y celebrada el día 30 del próximo pasado, fué la representación teatral que en el ancho salón de su palacio dieron los marqueses con el exquisito gusto digno de los inteligentes hijos del Duque del Infantado.

Se encargaron de la interpretación de las obras varios títulos y personajes pudientes, distinguiéndose entre todos ellos, la tan encantadora como inteligente marquesa de Santillana, que se reveló una ac-

triz consumada, mereciendo, al terminar, los plácemes de la numerosa y distinguida concurrencia. Representóse, en primer lugar, la graciosa comedia en dos actos *Robo en despoblado*, de Vital Áza, cuyos chistes intercalados en la obra son un derroche de ingenio. Luego representóse *Ciencias exactas*, que fué admirablemente interpretada, arrancando de aquella selecta concurrencia de damas y «sesudos homes», una carejada apenas interrumpida por la respiración. Seguramente que el recuerdo de esta fiesta perdurará en los presentes de tan aristocrática reunión por mucho tiempo.

Desempeñaron admirablemente sus papeles los Marqueses de Valdefuentes y la de Mesa de Asta, la marquesita de Guardia, el Sr. Vera y consorte, las de Gil Delgado, Gómez Acebo y los hijos de esta última, D. Miguel y D. Manuel. La heroína de la fiesta fué la Marquesa de Santillana que, como ya hemos indicado, estuvo á la altura de una consumada actriz.

Después de la función teatral se sirvió en el hermoso comedor una *cena fría*, confectionada por nuestro querido director, cuyo *menú* damos en otro lugar de la presente revista.

Podríamos extendernos mucho refiriéndonos al conjunto de la fiesta; mas bástenos decir que para organizar festivales como el que en el día 30 de Agosto organizaron en su palacio de Zaráuz los excellentísimos Sres. Marqueses de Santillana, se necesita mucho talento y mucho gusto.



Perdices á la Stanley.

(Plato de los Estados Unidos.)

Se limpian perfectamente las perdices, según las reglas establecidas, y después de limpias se ponen á brasear en una cacerola con manteca de cerdo, legumbres, tomillo, laurel, hinojo, orégano, estragón, etcétera.

Cuando todo empieza á tomar color, se rocía con vino blanco y una copa de coñac. Una vez reducido á la mitad este líquido, se mojan las perdices con caldo y salsa de tomate, sal, etc. Se tapa la cacerola, se mete en el horno y se deja cocer hasta que las perdices queden tiernas. Entonces se cambia de cacerola y se pasa la salsa por un tamiz fino. Se vuelven á dejar cocer muy suavemente, agregando una cantidad regular de trufas, cepés y unos pimientos especiales que se llaman chilis.

Prepárese un buen arroz blanco, sazonado sencillamente de sal y manteca de vaca, poniéndole seguidamente en molde.

En el momento de servir se cortan las perdices ó perdiz y se colocan en una fuente; se vierte por encima la guarnición y se adorna el plato con costrones de pan recién fritos. Sírvasse el arroz en fuente aparte al mismo tiempo que las perdices.

I. DOMENECH



TOURLU GUEVETCK

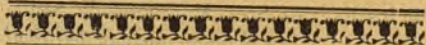
(PLATO RUSO)

Este plato oriental se prepara con pierna de carnero de la parte más magra de la carne. Se corta ésta en pedazos grandes, como una nuez, se brasea con manteca á fuego vivo, y después de tomar bastante color, se moja con una cantidad regular de caldo, y se sazona con sal, pimienta, etc.

En una cazuela ó perol de barro póngase á cocer en el horno, añadiendo las legumbres siguientes, cortadas en pedazos: berenjenas, pequeños calabacines, tomates enteros, pequeñitos (maduros y verdes), patatas, cebolletas, guisantes, judías verdes, pimientos picantes, y, por último, una legumbre desconocida en España, que se llama *cornes grecques*.

Estando todo muy bien cocido, se sirve como plato de almuerzo.

I. DOMENECH



PERDIZ A LA ALEMANA

(Cocina alemana.)

Limpíese perfectamente la perdiz y hágase brasear á fuego vivo con trocitos de zanahoria, cebolla y un ramillete de hierbas secas y aromáticas; mójese la perdiz con un buen caldo y dos copas de buen coñac. Después de tres cuartos de hora de cocción añádase una buena cucharada de crema doble agria, y estando la perdiz bien tierna se traspasa á otra cacerola con la zanahoria y cebolla, se pasa la salsa y se echa por encima. Estando bien de sal, queda el plato terminado.

En el momento de servir la perdiz se coloca cortada encima de un costrón de pan frito, se guarnece con las legumbres y se saúsea bien.

Esté plato se sirve muy caliente y resulta exquisito.

I. DOMENECH



Chateaubriands Veloz Club.

Se llaman Chateaubriands á los *beefsteaks* dobles, de forma bien redonda y alta. Se mechan con tiritas de jamón magro y trufa. A los cinco minutos antes de servir se se saltean á fuego muy vivo.

Prepárese la guarnición siguiente: Se hacen con pasta *choux* unas duquesas pequeñas y bien redondas, se cocen en el horno y después de bien cocidas se les corta la superficie, es decir, la tapa, puesto que sólo sirve el fondo, que se rellena con mollejas braseadas al jugo; al servir el plato se bañan con salsa á la crema y se guarnece por encima con una rodaja de trufa, un poco de queso rallado, gratinándose un momento en el horno.

La salsa de este plato se prepara del modo siguiente: Se hace una reducción de vino de Madera, con una fina *demi-glace* y algo de salsa española; por último, se le adiciona yema de huevo y manteca de vaca, batiendo la salsa con un batidor.

Se colocan los Chateaubriands en una fuente y encima de un costrón de pan recién frito, y por el alrededor se guarnece con la guarnición que hemos hecho. Se sirve el plato y queda terminado.

I. DOMENECH



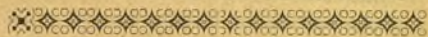
Pollos tiernos á la Meternich.

Se cortan los pollos en cuatro pedazos, que se saltean con manteca de vaca, polvoreándolos de sal, y cuando toman color, se retiran un poco del fuego y se prepara la guarnición siguiente:

Se compone de iguales cantidades de patatas nuevas, torneadas en forma de dientes de ajo, fondos de alcachofas, cortados en cuatro pedazos, pimientos dulces y cebollotas pequeñas. Se saltea todo junto con manteca de vaca y se agrega al pollo para continuar la cocción á fuego lento; se moja con algo de *consommé*, *demi-glace*, manteca de vaca, etc.

Se sirve el pollo con las legumbres, siempre recién hecho.

I. DOMENECH



Tournedos Pomaré.

Se cortan los tournedos del centro de solomillo, de tres centímetros de espesor, se sazonan con sal, y á los cuatro minutos, antes de montar el plato, se asan á la parrilla.

Háganse unos costrones de pasta de hojaldre, dándoles igual medida que los tournedos y en la misma cantidad, es decir, un costrón por cada tournedo.

Prepárese la salsa siguiente: Es una salsa chorón, con trufas picadas menudísimamente, estragón y perifollo fresco, muy bien picado. En el momento de servir, se colocan los costrones en la fuente, con un tournedo encima de cada uno de ellos; sobre los tournedos una pequeña escalopa de *foie-gras*, cortada en forma redonda. En los bordes de cada tournedo se guarnece con un cordón delgadísimo de salsa chorón. Se rocían ligeramente con un poco de *demi-glace*. En el centro de la fuente se deja un hueco, en el que se colocan los guisantes frescos, salteados á la inglesa; y, por último, encima de cada tournedo se pone un cangrejo grande, cocido.

Aparte se sirve la salsa chorón con trufas, como ya hemos indicado.

I. DOMENECH

Macarrones á la genovesa.

(COCINA ITALIANA)

Se escogen macarrones de los más grandes y se cuecen con agua ligeramente salada.

Se tiene preparada una buena cantidad de queso de Parma, rallado, luego una buena manteca de vaca, trabajada al baño maría, y se sazona con sal, un poco de pimienta blanca y algo de nuez moscada.

Debe calcularse bien la cocción de los macarrones, pues la parte más esencial de este plato es comerlos al concluir de cocerlos. Estos se colocan, bien escurridos, en una fuente, sobre servilleta, y en plato aparte se sirve el queso rallado, y la manteca de vaca puesta en una salsera; de dicho modo cada comensal se forma en su mismo plato las cantidades que por su gusto cree más conveniente.

I. DOMENECH



Turban de Pularda.

Se sacan las pechugas de la pularda y se cortan en pequeñas escalopas, se aplastan y se mcehan con tiras delgadísimas de lengua á la escarlata y trufas.

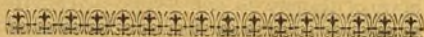
Se añade un poco de ternera al magro, restante de toda la pularda, y se machaca en un mortero, formando una farsa finísima, que se sazona con vino blanco (Cremant d'Ay, de la casa Moet et Chandon), yema de huevo, nuez moscada y un poco de paprika. Se pasa la farsa por un tamiz de hierro y se agrega fruta y lengua á la escarlata en cuadritos.

Se unta con manteca de vaca el interior de un molde (Savarin) y se colocan

en el fondo las escalopas de pularda y por encima se echa la farsa que ya hemos hecho. Se tapa con un papel y se pone en el horno á cocer durante media hora, luego se retira, dejándolo enfriar por completo.

En el momento de servir se coloca en una fuente, encima de un zócalo de gelatina de ave de igual forma que el plato de ave. Se abrillanta todo el plato con buena gelatina. El hueco que forma el Turban se rellena con una ensalada de guisantes y puntas de espárragos, sazonados con salsa á la Tyroliana.

FELIPE MARTÍ DURÁN



Menús explicados.

ALMUERZO

HORS D'ŒUVRES

OEUFS Á LA HENRY JARDIEL

FILETS DE SOLES Á LA DINI

SUPREMES DE CANETONS

WALDECK-ROUSSEAU

FAISANS TRUFFÉS ROTIS AUX CRESSONS.

SALADE INTERNATIONALE

GLAGE

GRANDE BOMBE Á LA «COCINA ELEGANTE»

PETITS GATEAUX Á LA DARNOHE

DESSERTS ASORTIS

VINS:

CASTELL DEL REINEY

BRUT IMPERIAL (EXTRA SEC)

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON

JEREZ ET LIQUEURS

JUAN MARQUÉS

Barcelona 13 Agosto 1904.

COMIDA

SOPA CREMA LANGOSTA VICTORIA

FILETES DE LENGUADO Á LA NURIA

POLLO EN SARTÉN Á LA ARLESIANA

VOL-AU-VENT Á LA TURCA

CARRÉ DE TERNERA FINA ASADA

CON BERROS

ENSALADA LECHUGA CON HUEVOS

CROQUETAS DE MAIZ Y SALSA RAIFORT

HELADOS:

BOMBA TOSCA

ANANINES (PASTA SECA)

POSTRES

VINOS:

CREMANT D'AY ROSE (DULCE)

WHITE STAR (SECO)

CHAMPAGNE MÖET ET CHANDON

I. DOMENECH

**ALMUERZO****Oeufs à la Henry Jardiel.**

Para la preparación de este plato de huevos se tendrá hecha de antemano una regular cantidad de crema de espinacas, una guarnición de triángulos algo grandes de jamón de York ó del país y algunos costrones de pan de Viena cortados de igual medida que el jamón, haciendo tantos pedazos de jamón como de costrones.

A los diez minutos antes de servirse el plato de huevos se hacen dos ó tres huevos revueltos con manteca de vaca, sal, etc., sin que cuajen demasiado; se vierten en el centro de una fuente y se arreglan un poco igualándolos bien. Encima de los huevos revueltos se colocan yemas de huevos crudos (una yema por persona); se mete el plato de huevos durante un par de minutos en el horno, retirándolos luego. Se guarnece la fuente del siguiente modo: La crema de espinacas se coloca por el alrededor de los huevos revueltos formando un cordón regular y único, clavando en éste los triángulos de jamón y los picatostes alternativamente.

Por último, encima de cada yema se coloca

una rodaja de trufa, y se rocía ligeramente el plato de huevos con *demi-glace* quedando terminado.

Este plato es muy exquisito, al par que elegante.—J. MARQUÉS.

Filetes de lenguado á la Dini.

Se escogen lenguados finos algo grandes é iguales; se limpian perfectamente, se separan los filetes y se aplastan un poco, sazonándolos con sal, zumo de limón, etc.

En cada filete se coloca un langostino (cocido y mondado) y una rodaja de trufa. Se envuelve el filete encerrando en él el langostino, etc.

Se hacen huevos estrellados con manteca de vaca, rociándolos con vino de Jerez.

Ya estrellados los huevos se empanan primeramente con pan rallado, pasándolos á continuación por huevo batido y luego por queso de Parma rallado. Se frien á fuego vivo y se retiran con bonito color dorado.

Se colocan los huevos, en una fuente, en forma de corona, dejando un hueco en el centro que debe llenarse con cangrejos á la bordalesa.

Aparte se sirve la salsa siguiente: Se pone, en una cacerola puesta al baño maría, un trozo de manteca de vaca y dos ó tres yemas de huevo; cuando monta la salsa y empieza á tomar cuerpo, se le incorpora vinagre de estragón, reducido de antemano, el jugo que han soltado los lenguados al cocerse, un poco más de manteca, y estando bien de sal queda terminado.—J. MARQUÉS.

Supremas de ansarón**á la Waldeck Rousseau.**

Se preparan supremas de ansarones á la tolosana, ya conocido por los profesionales, formando la originalidad y conjunto de este plato en su presentación.

Se corta un costrón de miga de pan formando un zócalo caprichoso, y en su interior se colocan todas las supremas de ansarones con su guarnición tolosana, añadiendo pequeñas quenefas de ave, colocándolas como todo lo demás, lo artísticamente posible.

Por encima se pinta ligeramente con un poco de salsa *demi-glace*.

Se adorna el fondo de la fuente con costrones de hojaldre recién cocidos, y, por último, se colocan los cangrejos cocidos perfectamente.

Aparte y en salsera se sirve la salsa tolosana restante.—J. MARQUÉS.

Faisanes trufados y asados con berros.

Se preparan de igual modo que los pollos trufados y asados; se rellenan las aves con farsa, bastante trufa y vino blanco; luego se atan perfectamente y se ponen á asar en fuego muy vivo, sazonándolo con sal, etc.

En el momento de servirse se colocan en una fuente sobre un bonito zócalo y se adorna el plato con dos ramilletes de berros bien frescos.

A parte y en salsera se sirve el jugo después de estar completamente desengrasado y pasado por una estameña.—J. M.

Ensalada Internacional.

Esta ensalada se compone de remolacha, aceitunas, trufas, jamón de York, lengua á la escarlata, mayonesa, etc.

Se camisa un molde con una regular cantidad de gelatina de ave y se adornan las paredes con remolacha y trufa, alternando, en pedacitos del tamaño de una moneda de plata de cincuenta centimos. Ya puesta dicha guarnición y estando el molde entre nieve, se llena con una buena cantidad de remolacha, aceitunas deshuesadas, jamón y lengua á la escarlata, todo cortado en forma pequeña y caprichosa. Se sazona la ensalada con una mayonesa algo cargada de gelatina con su punto de sal, etc.

En el momento de servir se separa del molde y se coloca la ensalada en una ensaladera, con servilleta.

Sírvase al mismo tiempo una salsera de salsa tártara.—JUAN MARQUÉS.

Bomba «Cocina Elegante».

Helado.

Se camisa un molde bomba con helado de fresa; el interior se llena con bizcocho helado, al que se le añade una cantidad regular de frutas azucaradas y cortadas en pedacitos. Una vez preparada la bomba como queda dicho, puede, si se quiere, colocarse sobre un zócalo de nieve natural, artísticamente hecho.

Se guarnece la bomba «Cocina Elegante» con quesitos helados, haciendo el líquido de los quesitos del modo siguiente: En un litro de jarabe á 14 grados, aromatizado de vainilla, se le añade una botella de Champagne Moët & Chandon y una anana cortada en cuadritos, y, estando el helado espeso, se le añade una cantidad regular de melocotones cocidos de antemano con almibar y cortados en pedacitos. Llenar los moldes llamados quesitos, que se deben cerrar herméticamente enterrándolos entre nieve durante una hora aproximadamente.

En fuente aparte y al mismo tiempo se sirven las pastas secas á la Darnohé.—JUAN MARQUÉS.

Pastas secas á la Darnohé.

(Para servir con el helado.)

Hágase una pasta compacta que suele servir de pie en los platos de pastelería fina. Se extiende dicha pasta por igual en una placa dándole un centímetro de espesor. Cúbrase la pasta con una magnífica crema pastelera, y póngase á cocer en

el horno. (La crema deberá estar aromatizada con limón).

Cuando la pasta ha tomado algo de color, que suele ser cuando ya está cocida, se retira y se deja á enfriar un poco. Una vez fría se cubre la pasta con una caja de merengue italiano, estando el almibar á 40 grados y aromatizado ligeramente con naranja. Se echa por encima una buena cantidad de piñones mondados y almendras tostadas y picadas. Se vuelve á meter la pasta en el horno regular de fuerte, y una vez haya tomado por todas partes color, se retira y se deja enfriar completamente.

Por último, se corta la pasta en triángulos regulares, polvoreándolos abundantemente con azúcar glaceado.

Sírvase en una fuente con servilleta.—JUAN MARQUÉS.



COMIDA

Sopa crema de langosta Victoria.

Póngase sobre el fuego una cacerola con manteca, cebolla, zanahoria, nabo, hierbas secas aromáticas, y se rehoga todo con pedazos de langosta, agregando luego vino blanco, y después de diez minutos de cocción se moja con caldo de pescado.

Se deja cocer durante diez minutos más, y luego se machacan las legumbres y langosta en un mortero. Ya machacado se echa dentro de un magnífico *veloute*, dejándolo cocer durante unos cuarenta minutos; luego se pasa por un tamiz y después, por una estameña. Se pone esta sopa crema en una cacerola sobre el fuego, y cuando está á punto de cocer se le adiciona un buen trozo de manteca de langosta (color rosa), pimienta cayena, sal, nuez moscada, colas de langosta mondadas, perlas del Japón cocidas de antemano, y, por último, una copa de nata montada. Estando esta sopa bien de sal, queda terminada.—I. DOMENECH.

Filetes de lenguado á la Nuria.

Se hace una bordura de la forma siguiente: Se pone una cacerola sobre el fuego con manteca de vaca y una cucharada abundante de harina. Se remueve todo para que la harina quede bien desleída, entonces se moja con leche bien caliente formando una buena salsa bechamela; se deja reducir, se sazona con nuez moscada, sal y un poco de pimienta, y, estando bastante espesa, se retira del fuego y se deja enfriar completamente; luego se mezclan dos ó tres huevos enteros, se untan el interior de un molde Savaria con mante-

ca de vaca, echando luego la pasta en el molde. Se pone á cocer en un baño maría durante treinta ó cuarenta minutos; pasado este tiempo queda terminada la levadura que sirve de zócalo á los filetes de lenguado. En el momento de montar el plato se desmolda la levadura y se vuelca en el centro de una fuente redonda.

Se escogen los lenguados grandes y bien frescos, se limpian bien y se cortan en filetes. Se aplastan un poco, procurando que todos los filetes obtengan igual forma, tanto de largos como de anchos, y se sazonan con sal y zumo de limón.

Pasados diez minutos se mojan los filetes con manteca de vaca en liquido, y se pasan por miga de pan blanco rallado. Se doblan los filetes de punta á punta y se untan con un poco de huevo batido. Diez minutos antes de servirlos se asan á la parrilla con mucho cuidado; se les da la vuelta para que queden igualmente asados por ambos lados y obtengan un bonito color dorado.

Se escoge un langostino ó dos por cada persona; se cuecen con agua sazonada de hierbas, sal y un poco de pimienta en grano; pasados diez minutos de cocción se escurren, se refrescan y se pelan.

Prepárase también una guarnición de croquetas de patata, bien sazonada de finas hierbas, yema de huevo y manteca de vaca; á estas croquetas se les dará la forma de peras pequeñas, y en cada punta de las mismas se clava un tronco de perejil que figura el rabito de la pera.

En el momento de servir se colocan los lenguados encima de la bordura que hemos hecho al principio, puestos en forma de corona.

Encima de cada filete de lenguado se coloca una rodaja de trufa pintada con *demi-glace*.

En el hueco del centro se ponen, en forma de pirámide alta, las croquetas recién fritas. Al redor de la bordura, en el fondo, se baña con un poco de salsa al Almirante, y encima de ésta se colocan en forma elegante los langostinos, quedando terminado el plato. Al mismo tiempo se servirá, en una salsera, una salsa al Almirante, que la encontrarán ustedes en mi libro *La Gastronomía*.—I. DOMENECH.

Pollo en sartén á la Arlesiana.

Escógase un pollo bien tierno y cortado en cuatro pedazos se saltea en una sartén con manteca de vaca y finas hierbas; cuando empieza á tomar un poco de color, se rocía con una copa de vino de Madera y otra de vino blanco; déjese reducir un poco y mójese con partes iguales de salsa á la española y *demi-glace*.

Póngase á cocer suavemente durante quince minutos y añádase una guarnición de trufas cortadas en rodajas muy delgadas.

En el momento de servir se coloca en el centro de una fuente, y se guarnece el plato con fondo de alcachofas al jugo y rellenos con *foie-gras*, y, por último, una cantidad regular de patatas á la cucharilla, doradas con manteca de vaca, etc.

Algunos cocineros acostumbra á guarnecer este plato con costrones de pan frito.

Vol-au-vent á la turca.

El relleno ó guarnición de este *vol-au-vent* es de pepinos frescos á la turca, y se prepara del modo siguiente: Se mondan los pepinos y se cortan en rodajas de un centímetro de espesor; luego se cuecen con agua ligeramente salada, por espacio de diez minutos.

Después de cocidas se escurren bien y se bañan con pasta á freír (que es la misma con la que se preparan los sésos huecos). Se frien con bonito color dorado.

Se prepara tomate al natural salteado con manteca de vaca, finas hierbas, cayena, etc.

A los diez minutos antes de servirse el plato, póngase en el fondo del *vol-au-vent* una capa de pepinos fritos, cubriéndose á continuación con una buena cucharada de tomate salteado y así sucesivamente hasta llenar todo el *vol-au-vent*, y, por último, se deslien dos ó tres yemas de huevo con un poco de *consommé*, vertiéndose encima de los pepinos. Se pone un poco de manteca de vaca y se mete en el horno durante diez minutos. Se coloca la tapa del *vol-au-vent* encima, y se sirve.—I. DOMENECH.

Carré de ternera fina asada con berros.

El carré de ternera es la mitad del trozo de la riñonada, ó sea la parte en que está el riñón ó solomillo. Se le separan los nervios y la grasa y se corta la carne á flor del hueso. Se ata y se vuelve á dejar en su forma natural, luego se polvorea de sal y se asa á la inglesa.

Al servirse se guarnece con croquetas de maíz, y, aparte, se sirve la salsa Raifort, y la ensalada de lechuga con huevos. Se rocía el carré de ternera con su propio jugo y se sirve todo al mismo tiempo.—I. D. P.

Ensalada de lechuga con huevos.

Se hace de lechuga romana que se limpia muy bien y se sazona con unas cuantas hierbas finas, sal, aceite y vinagre; adornánola con huevos duros.—I. D.

Croquetas de maíz y salsa Raifort.

Estas dos recetas han sido publicadas en el número 5 de nuestra Revista, pág. 71.

Bomba Tosca.

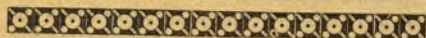
(Helado)

Camisar un molde bomba con helado de ananas y llenese con una *mousse* de Marrasquino.

Se decora instantáneamente con pedacitos de ananas, confites cortados, cerezas azucaradas y crema Chantilly.—PEDRO LACAM.

Ananines (pastas secas).

Se machacan en un mortero 100 gramos de ananas con dos huevos pequeños, ó bien un huevo grande entero y una clara, añádase luego 150 gramos de almendras y 150 gramos de azúcar. Hágase una buena pasta que se pone á cocer en moldes de forma ovalada untados previamente con manteca y polvoreado de harina. Encima de cada ananina se clavan algunas almendras cortadas y afiladas. Se cuecen en el horno regular de fuerte y al servirse se polvorean con un poco de azúcar glaseado.—I. DOMENECH.



Menús aristocráticos.

Con motivo de la celebración de una gran *soirée* teatral, dada en el palacio de los excelentísimos señores marqueses de Santillana, en Zarauz, en la noche del día 30 de Agosto de 1904 se sirvió á 200 personas el siguiente

Menú.

Brioche á la Acssini (4 piezas).

Gateaux-chinois (4 piezas).

Plums-Cakes (2 piezas).

Plums-Cakes (pequeños).

Madeleines.

Croquettes d'Anvers.

Macarons d'Amandes.

Souspirs de Meringue.

Sandwichs-Pique-Niques.

Petites-Bouches de Foie-gras.

Sandwichs de Jambon de York.

Glace Praline, Citronnade-Glace.

Niege au Moet, Claret-Funch-Vainilla

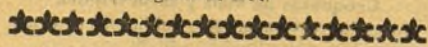
Chocolats á la Reine.

Bombons.

Friandises.

IGNACIO DOMENECH

Zarauz 31 de Agosto de 1904.



Menús vegetarianos.

Estos menús, que damos á continuación, de comidas vegetarianas, son procedentes

de una familia alemana que se alimenta solamente de frutas y legumbres.

DOMINGO

Mañana.—Sopa de pan, patatas guisadas ú otra legumbre del tiempo, pudding de frutas y compota.

Noche.—Pan con manteca de vaca, leche y fruta.

LUNES

Mañana.—Sopa de huevos, judías blancas y guisadas y mermelada de manzanas.

Noche.—Queso, pan y manteca de vaca.

MARTES

Mañana.—Sopa de zanahorias, albondiguillas de pasta con frutas confitadas ó con una salsa cualquiera.

Noche.—Patatas en salsa ó con huevos.

MIÉRCOLES

Mañana.—Sopa de judías, legumbres del tiempo y albondiguillas de puré de patatas.

Noche.—Buñuelos con salsa de frutas.

JUEVES

Mañana.—Sopa de arroz, guisantes frescos y choucroute.

Noche.—Frutas y pan tostado con manteca.

VIERNES

Mañana.—Sopa de harina fina, bizcochos de huevos y mermelada.

Noche.—Leche, pan, manteca y frutas variadas.

SÁBADO

Mañana.—Sopa de harina tostada, bolitas de pasta con salsa de frambuesas y patatas con huevos revueltos.

Noche.—Ensalada variada y pan tostado con manteca.

(*La Cuisine Française et Etrangère*, de París.)

Platos españoles.

Gallina en pepitoria.

Escójase una buena gallina, límpiase bien y córtese en pedazos grandes. Se pone á rehogar con un poco de manteca fina, una cebolleta cortada y hierbas aromáticas; se añade una cucharada de harina y se moja con caldo bueno, un poco de leche y la sal correspondiente. Se deja hervir suavemente, y estando la gallina suficientemente tierna, se traspasa á otra cacerola bien limpia la salsa pasada por un tamiz fino. Póngase otra vez en el fuego y añádase una pequeña guarnición de setas cortadas en pedacitos diminutos, un poco de zanahoria cortada en cuadritos, un poco de azafrán y pimienta blanca en polvo. En el momento de servirse se agrega una ó dos yemas de huevo y algo de zumo de limón, quedando el plato terminado.

Se sirve muy caliente.—I. D.

Timbales de salmón á la nieves.

Córtense unos costrones de forma ovalada, de 5 centímetros de grandes por 3 de altura; se vacian lo más bien posible y se frien con manteca fina, retirándolos del fuego con bonito color dorado.

Prepárese una buena salsa á la crema y una pequeña guarnición de guisantes verdes, de los más finos, salteados con manteca de vaca, un poco de azúcar, sal y perifollo picado finamente.

Escójase un pedazo de salmón fresco y córtese en escalopos de 5 centímetros de grandes por un centímetro de grueso, y en un plato de saltear se saltean, sazonándolas con sal, un poco de vino de Jerez y zumo de limón. Pasados cinco minutos, puede servirse este plato de timbales.

En el momento de servir se colocan en una fuente los costrones, encima de éstos se echa un poco de salsa crema, y sobre ésta se colocan dos escalopos de salmón

por cada costrón. Se cubren los escalopos con los guisantes salteados. Se salsa un poco cada timbal y se sirve en salsera la salsa restante.

La confección de este plato se hace veinte minutos antes de servirse, presentándolo muy caliente.—I. D.

Perdices estofadas á la española.

Se limpian bien las perdices, y ya preparadas y atadas bien en forma elegante, se colocan en un perol y se sazonan con la combinación siguiente: algunos pedacitos de jamón y de tocino, una cebolla cortada á pedacitos, pimienta en grano, laurel, tomillo, orégano, perejil, una zanahoria en pedacitos, una regular cantidad de aceite fino, dos vasos de vino blanco, zumo de limón ó bien medio vaso de vinagre, la sal correspondiente y una cucharada de buen caldo. Se tapa el puchero con papel de barba y su tapadera correspondiente. Se pone el perol sobre el fuego, dándole una cocción suave durante dos horas, mejor dicho, hasta que las perdices estén tiernas; luego se retiran, y se mantienen calientes hasta que se sirven.—I. D.

Conchas de cangrejos á la caprichosa.

Se escogen cangrejos grandes y bien frescos, se limpian bien y se hierven con agua salada; luego de cocidos se escurren y se refrescan bien, y después de fríos se mondan las colas y patas.

Prepárese una salsa blanca y espesa, sazonándola con manteca de vaca, yemas de huevo, zumo de limón y un poquito de queso de Parma rallado. Se pone á cocer en un baño maría y se le agrega un poco de perifollo picado finamente.

Se escogen las conchas, procurando que estén perfectamente limpias, y se coloca en cada una de ellas una cantidad de cangrejos bien mondados, que se cubren inmediatamente con la salsa que ya hemos preparado. Se adorna cada concha con dos

cabezas de champignons, dos filetes de anchoas y colas de cangrejos partidas por la mitad. Se cubre con igual cantidad de pan y queso de Parma rallado, echándolo por encima en forma de lluvia; y, por fin, se le añaden unas bolitas pequeñas de manteca de vaca.

A los diez minutos, antes de servir las conchas, se colocan en una placa de hierro y se gratinan un poco en el horno estando muy fuerte.

En una fuente con servilleta planchada se colocan las conchas en forma elegante y se adornan por los lados con hojas de perejil bien fresco y limpio.

PUIGCERCÓS

Platos de huevos.

Huevos á la Rodorick.

En una sartén con manteca de vaca se frien huevos en el horno. Una vez fritos se retiran y se recortan en forma redonda con el molde corta-pasta. Se cubren los huevos con un puré de *foie-gras*. Luego, en una fuente, se colocan uno por uno encima de cada costrón de brioche recién frito con manteca de vaca. Se adorna cada huevo con una rodaja de trufa y lengua á la es-carlata, cortada en detalles muy pequeños.

Se bañan los huevos con una fina salsa á la crema; y, por último, se adornan con cangrejos grandes cocidos de antemano, colocando uno por cada huevo.

FELIPE MARTÍ DURÁN

Huevos á la Voisin.

(FRIOS)

Son huevos escalfados y moldeados entre gelatina de ave, adornados con pequeñas escalopas de jamón de York.

Este plato se trabaja entre nieve pica-

da, y se sirve generalmente en una legumbrera adornada de gelatina y jamón.

I. DOMENECH

Huevos en cocotte Alfortville.

Se guarnece el fondo de las *cocottes* con un puré de champignon, se rompe un huevo encima, y se cubre con una salsa bechamela cargada de manteca de vaca. Se cuecen en un baño maría.

(De *La Cuisine Française et Etrangère*).

SOPAS

Sopa á la Norma.

Prepárese una buena crema de alcachofas, hecha con leche, añadiéndole en el momento de servirla manteca de vaca y yema de huevo.

La guarnición de esta sopa es la siguiente: En una taza grande se echan cuatro yemas de huevo, 100 gramos de queso de Parma rallado, nuez moscada y un poco de cayena; se remueve bien esta pasta y se echa en un cucurucho de papel, se corta un poquito la punta de éste y, apretando por la superficie, se forman una especie de fideos gordos, que caen, á medida que se forman, en una cacerola de agua hirviendo, y después de dos minutos de cocción se escurren con mucho cuidado y se refrescan.

Se vierte la sopa crema en una sopera, se añade la guarnición de fideos que hemos explicado y queda en disposición de servirla.

PUIGCERCÓS

Consommé Maria Luisa.

Es un consommé de ave que, como guarnición, lleva quenefas de ternera, rellenas de crema de espinacas, en forma muy pe-

queña, nabos, zanahorias cortadas en cuadritos como granos de arroz, guisantes y judías verdes. De estas últimas cuatro legumbres en muy poca cantidad, cociéndolas de antemano, según las reglas ya conocidas.

F.

Pequeñas marmitas á la inglesa.

Esta sopa se sirve en pequeñas marmitas, hechas expreso para este objeto, sirviéndose una marmita por persona.

Se tuestan pequeñas rebanadas de pan de Viena, que se reparten en las marmitas una vez tostado. Las marmitas se ponen encima de la plancha del horno á fin de que empiecen á calentarse.

Prepárese leche hirviendo, que en el momento de servir se le adicionan huevos enteros batidos, sal, pimienta, queso rallado y un poco de manteca de vaca. Estando estas materias bien unidas, se reparte el compuesto en las marmitas, y luego en cada una de éstas se echa un poco de *Worcestershire* líquido, y queda terminado.

I. DOMENECH



SALSAS

Salsa á la Alhambra.

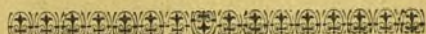
Póngase en una cacerola una copa de buen ron y quémese el alcohol, á fin de conservar la esencia. Póngase la cacerola, una vez quemado el ron, sobre la plancha del horno, y se le agrega manteca de cangrejos, trufas y aceitunas cortadas en forma de juliana, pero mucho más fino todavía. Déjese hervir suavemente durante dos minutos, y agréguese seguidamente tres cucharadas de salsa blanca fina y unos pocos pepinillos cortados en rodajitas muy delgadas. Déjese hervir la salsa durante dos ó tres minutos, y estando bien de sal, queda terminada.—I. D.

Salsa verde de pistachos.

Póngase á escaldar 50 gramos de pistachos, móndense luego y échense en un mortero, añadiendo cuatro chalotas, una cucharada de perejil picado y seis hojas de estragón fresco. Lávense dichos ingredientes y séquense con un paño; luego macháquense hasta transformarlos en pasta, la que después de pasada por un tamiz fino se coloca en un tarro, agregándole sal, pimienta, aceite y vinagre. Remuévase bien dicha salsa, y queda terminada.

Se puede emplear en platos de carne, pescados, legumbres, aves, ensaladas, etc.

PUIGERCÓS



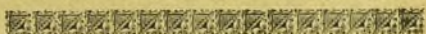
Guarniciones de Platos de Entrada.

Rusa.

Son cepés rellenos con un salpicón de restos de ave, lengua á la escarlata, cepés, todo salteado con finas hierbas, añadiendo á este salpicón un poco de salsa á la bechamela. Se polvorean con queso y se gratinan.—I. D.

Lucullus.

Son trufas rellenas de *foie-gras* y escalopas de lengua á la escarlata.—I. D.



Guarniciones de Platos de Pescado.

Frecampoise.

Moluscos salteados con finas hierbas, quisquillas grandes, cocidas y mondadas; salsa de pescado al natural.—I. D.

Cairaise.

Escalopas de langosta, moluscos, champignons y trufas. Salsa á la Normanda con manteca de anchoas.—I. D.

MENÚ

servido á la Embajada francesa en el Gran Hotel en Zarauz el día 27 de Agosto de 1904.

Déjeuner.

CONSOMMÉ

HORS D'OEUVRES VARIÉES

OEUF-CANNELANS

LANGOUSTE, SAUCE TARTAIRE

POULET SAUTÉ BRILLAT-SABARIN

FILET DE BOEUF ROTI EN POMMES ET CRESSONS

PATÉ DE FOIE-GRAS HISTORIÉ Á LA GELÉE

GLACE DE VAINILLE

ET

CROQUANBOUCHE EN SURPRISE

GATEAUX-MOKA

DESSERTS-ASSORTÍS

VINS:

RISCAL, SAUTERNE, JEREZ

CHACOLIN VIN DE ZARAUZ

RIOJA-ALTA

CHAMPAGNE-MOET ET CHANDON

I. DOMENECH

RECTIFICACIÓN

Por omisión involuntaria, en el *menú* del banquete dado en el Círculo Mercantil de Gijón, publicado en el número pasado de nuestra Revista, hemos dejado de incluir, detrás del *Consommé à la rusa*, el

plato de *Oeufs à l'Americaine*. Sirva esto de satisfacción á nuestro querido compañero y autor del menú citado, Sr. Zulaica.

PASTELERÍA

Cestitos de manteca.

En un perol, y con espátula de madera, se trabajan 300 gramos de manteca de vaca y 400 de azúcar glaseado. Luego de bien trabajado, se le añaden seis yemas de huevo y 400 gramos de harina. Mézclese muy bien, y con dicha pasta se rellenan cestitos de papel, hecho expresamente para este postre.

Se ponen á cocer en horno suave durante quince minutos; luego se retiran y se polvorean con azúcar granito, quedando terminados.

FELIPE MARTÍN DURÁN

Tranches Londonoff.

Se hace un bizcocho de forma redonda, y una vez hecho y frío, se clavan encima del mismo, formando corona, triángulos de bizcocho bien cortados y pegados en forma derecha, rellenando el centro con una macedonia de frutas.

Sírvase al mismo tiempo salsa al vino de madera.

F. M.

Bizcocho helado.

Esta clase de helado es de lo más fino que se sirve y, por consiguiente, resulta caro.

Su confección es la siguiente: Se hace la cantidad de un litro de almibar de 25 gramos, y se echa en un perol de cobre con 25 yemas de huevo; se une bien con un batidor, y seguidamente se pone en el fue-

go, removiéndolo sin cesar con una espátula de madera y, cuando ésta empieza á cubrirse de una capa algo espesa, se retira del fuego; entonces se pasa á otro perol y con un batidor de alambre se bate continuamente hasta darle el punto de bizcocho, aumentando el doble de su cantidad. Se echa la pasta en un molde de queso helado y, después de llenarlos ó poner la cantidad que se quiera, se cubren con papel de barba, untado con un poco de aceite refinado, y luego, por encima, se cierra herméticamente con la tapa. Se colocan los moldes derechos en una tina grande, bien cubiertos de hielo y bastante sal gruesa. También se sirven en cajitas de papel colocadas en un aparato que hay expresamente para dicho helado. Este aparato es redondo, forrado de alfombra por dentro y de cinc por fuera; encaja dentro de un pie que soporta cuatro ó cinco pisos, ó sean entrepaños, á una altura de unos 10 centímetros unos de otros. Estos pueden contener diferentes cantidades, según el tamaño del aparato, que se coloca en una tina con bastante cantidad de hielo y tapado herméticamente. Los moldes de queso helado son los más apropiados para este helado para hacerlos en servicios.

Hay otra forma de confeccionar el bizcocho helado haciéndolo en los moldes indicados. Para un molde de éstos se hace un almíbar flojo (medio litro), se bate con cuatro yemas de huevo y, cuando está bien montado, se agrega un poco más de medio litro de nata, bien batida y consistente, que se va mezclando á las yemas con cuidado, resultando muy esponjoso, á falta de nata, ocho claras de huevo bien batidas. Se echa en el molde, y se concluye del mismo modo que los anteriores.

Este bizcocho se confecciona muy bien con un poco de práctica.

Este último modo de confeccionar el bizcocho helado resulta más fino y suave al paladar.

Dichos bizcochos necesitan para su cocción de tres á cuatro horas.

MELQUIADES BRIZUELA



FALSIFICACIONES

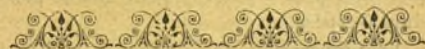
Bombones.

Se falsifican los bombones por medio de un gran número de materias, como son: bronce, cobre, verde gris, y, sobre todo, por la cal, yeso, almidón y sales de plomo.

Por el almidón.—Un medio fácil consiste en disolver un bombón en agua, notándose, una vez disuelto, el pozo que forma el yeso, mientras que el almidón se mantiene suspendido en el agua. Se recogen y se queman los residuos de la solución, notándose que el almidón se consume y el yeso no.

Por la cal.—Se disuelve el bombón, y el azúcar disuelto, la cal forma poso; viértase sobre este ácido sulfúrico; notándose la efervescencia de la cal.

Por los óxidos de plomo.—Una vez calcinado el bombón, disuélvase el residuo con ácido nítrico; luego viértase algunas gotas de ácido sulfúrico; si el bombón contiene sales de plomo, se forma un precipitado blanco.



Sección de conservas.

Conservación de legumbres.

La mayor parte de procedimientos indicados para la conservación de los alimentos de origen animal, se aplican generalmente á la conservación de las legumbres;

pero no podemos dar una aplicación general; así es que daremos varios de los métodos que más convienen á unas y otras legumbres.

Conservación de raíces, tubérculos y bulbos.

La conservación de estas legumbres es muy sencilla. Se deben cosechar las legumbres en tiempo seco si es posible; se les limpia de la tierra y se exponen al aire para que se seque la capa exterior; luego se colocan en un cuarto obscuro ó en sótano seco sobre un lecho de paja.

Es necesario tener mucho cuidado de que el local no esté húmedo, que la temperatura no baje de cero y que no penetre luz. La humedad haría pudrirse las legumbres y la luz las haría germinar, sobre todo para las cebollas y patatas sería una alteración grave.

Para la conservación de patatas, monsieur Schribaux ha imaginado el siguiente procedimiento, que le ha dado muy buenos resultados:

«Para impedir que las patatas puedan germinar se quitan con un cuchillo los botones de las patatas, aunque esta operación es bastante larga, por desgracia. Por lo que para destruir los botones vale más mojar los tubérculos durante diez horas en una solución de ácido sulfúrico á 1 ó 2 por 100, por las variedades de hortalizas de piel fina, y el 2 por 100 para las de piel dura ó espesa.

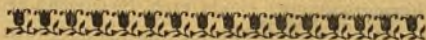
La preparación de la solución se hace muy fácilmente vertiendo en un tonel de madera 100 litros de agua y 1 ó 2 litros de ácido sulfúrico del comercio (66° Baumé). Es necesario echar primeramente el agua antes que el ácido.

Una vez mojados los tubérculos con dicha solución, se lavan con agua y se ponen á secar seguidamente. Luego se conservan

en lugar bien aireado, por ejemplo, en un granero.

El ácido no penetra en la substancia del tubérculo, por consiguiente tiene el mismo valor alimenticio que antes; pues el lavado con el agua ha quitado todo el ácido que impregnaba la superficie de las patatas.

Para la conservación es muy importante escoger los tubérculos bien sanos y operar el tratamiento del ácido cuando los ojos empiezan á salir.»



Presentaciones, comidas y veladas.

(CONTINUACIÓN.)

Muchas personas se creen obligadas á frecuentar el gran mundo, y para no faltar á dicha obligación, se sujetan á privaciones, de las que hacen participar á su familia.

Los que tal piensan están en un error. Pues no se debe tener vergüenza de confesar el mal estado de fortuna cuando los motivos son involuntarios. Y creemos que, por el contrario, es un crimen representar la comedia de la fortuna cuando resulta en perjuicio del bienestar interior.

El verso:

No he comido para comprar los guantes
es célebre porque pinta maravillosamente la situación de esa clase de gentes.

No hay pobreza ni miseria
como aquella del hambriento
que con guantes se pasea.

Esto es lo que podemos decir con el poeta á los que llegan á darse la apariencia del bienestar; pues á los otros, mucho más numerosos, les diremos: «Si os encontráis en una situación en que puedan apercibirse por el traje ó abstenciones forzadas, lo mejor es no frecuentar el gran mundo.

Es un espectáculo tan ridículo como doloroso, ver á un hombre vestido malamente y con guantes grasosos, paseándose por entre personas elegantes, y, sobre todo, entre mujeres elegantemente vestidas.

En esa monomanía de parecer uno lo que no es, hay un caudal de sufrimientos y de humillaciones, siendo tan fácil evitar dichos suplicios.

J. S. R.

LAS DOS TRENZAS

POR

JOSÉ SALVADOR

(ROMANCE INEDITO)

Pica espuelas y volando sale el corcel en seguida, era el valiente don Diego, caballero de Castilla, joven cual noble y altivo, que veintiocho años tenía, muy querido de las damas que entretienen sus conquistas con corazones plétóricos de buen humor y de vida, acudiendo muchas noches á cien románticas citas. Hombre de tantas fortunas y aún su corazón suspira, pues, lo que fácil alcanza pronto Don Diego lo olvida. No aficionan sus amores diamantes, telas ni cintas; pero su rostro se enciende en rubor, sus ojos brillan ante cabelleras de oro ó trenzas de negra tinta, de rubias ó de morenas cuando todas son bonitas y frescas de veinte abriles, con pechitos que suspiran y miradas en los ojos que enamoran y cautivan. Ese es don Diego, señores, flor y nata de Castilla, que con su corcel hermoso jinete anda á toda prisa. Es el corazón abismo y no hay nadie que lo mida, y el corazón de don Diego si confunde, más abisma; porque es un tipo valiente, sin que le arredre conquista, y vence en todos obstáculos donde otros pierden la vida. Memorias de antiguos feudos, en un pueblo de Galicia, recuerdan que hay un castillo en el que hoy los cuervos nidan, salamandras y murciélagos y otras miles sabandijas, después de sido portento de grandiosa maravilla, por tener grandes jardines y panorámica vista,

abarcando hermosos valles que de la cumbre domina. La implacable obra del tiempo convirtió todo en ruina; y apenas los nombres quedan, aunque estos también se olvidan. A Santiago por promesa partió don Diego en su día lleno de amores ardientes, con el alma entristecida, en el tiempo en que las flores sus perfumes nos convidan, y al pasar por el camino que al castillo se avecina, con el murmullo del agua y de las aves que trinan, entre las alas del eco oyó dulce melodía, y al levantar su mirada, hacia la elevada cima, le pareció ver á un ángel en una joven muy linda, al viento sus rizos de oro realzan su cara divina, que sigue, sigue cantando lo que el eco repetía cual sorprendente concierto de dulce y mágica lira. Diego acaricia y retiene su caballo por la brida y ve cómo el sol se pone y la noche se avecina, mientras en lo alto del monte la aparición siempre viva con rayos de luz se baña de claridad mortecina. Esta es la virgen soñada que el santo apóstol me envía, puesto que llega la noche justo que amparo le pida y me entere del bautismo de esa hermosura purísima, dice y clava en su corcel las espuelas en seguida y veloz sube al castillo por espacio de una milla, cuatro pajes en la puerta con reverencia se inclinan, se apoderan del caballo, le despojan de la silla, se lo llevan á la cuadra, le dan pienso y cama limpia, mientras á don Diego, el conde muy cortésmente le invita á gustar de rica cena y buen lecho le destina;

pues á fuer de caballero sabe hacer las cosas dignas. Mientras tanto la promesa al apóstol se le olvida, y en otro canto diremos las bellezas de Florida y cómo pasó don Diego los azares de su vida.

II

Como la flor que en el valle crece hermosa y solitaria y callada se recrea lejos de manos profanas tomando en verano el fresco de las cristalinas aguas que murmuran dulcemente el secreto de sus ansias, la hermosa Florinda crece: no en páramo desierto, sino en jardín de la hadas, allí en la cima del monte que en corona se remata, donde se yergue el castillo dominando verdes faldas, que dicen ser de Galicia una preciosa montaña. La noche pasa don Diego sin que cierre sus pestañas repasando en su memoria lo que vieron sus miradas; y hoja por hoja la flor revisó en su indumentaria: tiene los ojos de cielo y labios como la grana, y un estuche de perlitas que enamoran cuando canta, con cutis alabastrino y cabellera dorada que celos diera á la Aurora al despertar la mañana. Vió las uñas de los dedos afiladas como lanzas, tan bruñidas como limpias y tan bien contorneadas que ni el mismo Miguel Angel las tallara en una estatua, ni bella forma á las manos diera en mármol de Carrara. Tras los pliegues del vestido, que era más blanco que el alba, se divisaban contornos de belleza estatuaría, la mejor obra de Dios por el cuerpo y por el alma; aunque en virtudes don Diego

en repasar no se para;
pues apenas tiempo tuvo
de gozar con la mirada,
y sin conciliar el sueño
de su lecho se levanta
sin recordar al apóstol
cuya promesa llevaba
que era una trenza muy negra
de una morena muy guapa
que á las puertas de la muerte,
con mortal ansia, se agarra
á los restos de la vida
que de su pecho se escapan.

III

Es el amor en la vida
como el Sol en el espacio,
paraninfo de las almas
ó sostén de lo creado,
centro donde se convergen
los sentimientos humanos,
cual dos vientos de igual fuerza
que al chocar producen rayos,
así las almas perduran
y se buscan sin descanso;
pues según rozan ó chocan
és la fuerza del chispazo
que fácilmente se apaga
ó bien dura muchos años,
que el amor tiene misterios
que se parecen al caos.
¡Quién ha iniciado á Florinda
en ese secreto! ¡Acaso
en las copas de los árboles
al perseguirse los pájaros
comprendió por qué anidaban
y trinaban sin descanso,
ó bien miles sentimientos
se agolpaban cual remanso
en aquel corazoncito
de esperanzas sin ocaso?
Venga y lo diga don Diego
mejor que no mi relato
ya que tres días pasó
en el castillo encantado
á Florinda persiguiendo
con la mirada y el paso.
Dulces idilios les prestan
las mañanitas de Mayo
con la brisa matutina
que les refresca las labios
para que las notas dulces
de melódicos vocablos
se desprendan de sus bocas
con los pechos suspirando:
«Bello ángel de mis amores,
que de amor me has traspasado,

sin ti mi vida no puede
esperar más que un calvario.»
«Dame, dame una esperanza
para estar siempre pensando
que á mi derecha hay un ángel
que se cuida de mis pasos.»
Y mientras las aves cantan
el coro de enamorados,
murmuran de amor las fuentes
y el sol extiende sus rayos.

IV

Derecho sobre los estribos,
al pie de la carretera,
ve el pañuelo de Florinda
que se agita en las almenas;
la saluda con la mano
luego se vuelve y se sienta
y los crines acaricia,
picando luego de espuelas,
y el corcel de pura sangre
emprende veloz carrera.
Sólo se ven á lo lejos
densas nubes polvorientas
que en dirección á Santiago
se levantan y se alejan.
Es Don Diego buen jinete,
las distancias no le arredran
y el tiempo de sus amores
ha de ganar con certeza.
Mas volvamos á Florinda,
que en el castillo se queda,
tomando el recto camino
que sube por la pradera.
Hay mil surcos practicados
por las pesadas carretas
que llevan yuntas de bueyes
al recoger las cosechas.
Revolotean insectos
ó se ocultan en las piedras,
también cantan las chicharras
y el sol con fuerza cafierta,
y apenas el viento sopla
y el poco que sopla quema.
Ya llegados al castillo
penetremos por la puerta,
después de pasar un puente
de cadenas y madera.
Luego pasemos al patio
que columnas le rodean
con inscripciones marcadas
en lantín, algo mal puestas,
que recuerdan del pasado
títulos, nombres y fechas.
Y por rústica escalera
anchurosa y de granito
que se encuentra á la derecha,

subamos y encontraremos
un cuarto, especie de celda
donde Florinda descansa
apoyándose en la mesa,
por la ventana mirando
algo que corre y se aleja.
¡Cómo decir de Florinda,
cómo decir lo que piensa?
Esperad un canto nuevo,
demois reposo al poeta.

V

«Se ha ido, exclama Florinda,
y mi corazón le espera,
nunca sentí lo que siento
algo así como una pena
que á pesar mío me embarga,
que ni puedo comprenderla,
ni hallo siquiera motivos
para despojarme de ella,
porque en horas de mi sueño
hallo placer, dicha inmensa.
¡Qué secretos tan hermosos,
nos descubre la existencia!
Hasta sentimos placeres
que sensaciones nos dejan:
unas que alegran al cuerpo
y apenas al alma alegran
como los sonos de música
que al espíritu despiertan,
dan al cuerpo placer dulce
y en el corazón tristeza.»
Por las mañanas y tardes,
en melancólica queja,
en la ventana Florinda
interroga cielo y tierra,
y se retira muy triste,
tanto las ansias le apenan.
Por su dicha teme el conde;
mas no sospecha siquiera
que la enfermedad de su hija
lo motiva larga ausencia.
A varios médicos llama
que la miran y recetan
y por mucho que la ordenan
ni gana salud ni fuerza.
En la cama está Florinda
pálida como una muerta,
los pajes están llorando,
el conde se desespera,
y los médicos impávidos
la moribunda contemplan;
cuando se oye en el castillo
un ruido que se acerca
del relincho de un caballo
al sentirse las espuelas.

(Continuará.)