





todo cuanto hacía referente á su cargo lo hacía con serenidad increíble. En muchas ocasiones, teniendo que dirigir numeroso personal, estaba tan al corriente de los detalles del servicio, que en seguida notaba cualquier olvido, que corregía inmediatamente.

¡Pobre Joseph! Murió cuando apenas contaba cincuenta años de edad. Seguramente que los gastrónomos parisienses lo habrán sentido tanto ó más que sus verdaderos amigos. En cuanto al arte culinario, éste ha perdido uno de los mejores cocineros del mundo que le honraron durante las dos últimas décadas del siglo XIX.

Q. E. P. D.

IGNACIO DOMENECH



## Filetes de Truchas á la Buckingham.

### Proporciones para ocho personas.

Se escogen seis truchas regulares y se limpian perfectamente, separando luego los filetes (dos por cada trucha) y la piel. Se limpian un poco con agua, se secan con un paño y se aplastan un poco con mucho cuidado; se sazonan con sal, zumo de limón y algo de nuez moscada. Se rollan los filetes y se ponen á *pocher* en un plato de saltear, con vino blanco y manteca de vaca, durante unos ocho ó diez minutos.

Por otra parte, se hacen unas costras de brioche en moldes de hacer las tartaleas (una costra por cada filete de trucha).

Una vez cocidos se les corta la superficie en redondo y se vacían casi por completo, á fin de dar cabida á un salpicón compuesto de la manera siguiente:

Tómese una langosta cocida de antemano y córtese la cola en doce escalopas (una

por cada costra). La carne restante de dicha langosta se pica menudamente y se le mezclan trufas, etc. Se deja un poco de langosta para machacarla y formar una excelente manteca.

Hacer una magnífica salsa á la bechamela, adicionándole una buena cantidad de queso Gruyère rallado y bastante manteca de langosta; añádase al mismo tiempo el jugo que han soltado los filetes de truchas al cocerse.

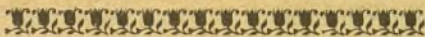
Se sazona el salpicón con la salsa que hemos hecho y se mete en el interior de las costras; encima de cada una de éstas se coloca una escalopa de langosta y, sobre ésta, un filete de trucha. Se bañan con la salsa ya preparada y se guarnecen los filetes, colocando encima de cada uno de ellos una rodaja grande de trufa. Se polvorean con queso Gruyère rallado.

Una vez preparados así los filetes, se colocan en una fuente redonda de metal blanco y se meten en el horno fuerte para que se gratinen un poco solamente.

Ya gratinados y en disposición de servirlos, se colocan en el centro de la fuente, dejando un hueco en medio, que se llena de fondos de alcachofas salteados con manteca de vaca (estas alcachofas cortadas en forma delgadísima).

Se salsean ligeramente con salsa al vino blanco, y por encima se echa, en forma de lluvia, un poco de trufa picada menudamente.

IGNACIO DOMENECH



## Silla de Ternera Enrique Serra.

Se escoge una magnífica silla de ternera, se limpia bien y se asa á la inglesa.

Al ponerla en la fuente se guarnece con fondos de alcachofas rellenos de mitad salsa á la bearnesa y mitad puré de tomate,



y dos ó tres *bouquets* de coles de Bruselas glaceadas; se rocía la silla de ternera con su propio jugo que suelta al asarse. Al mismo tiempo, y puesta en salsera, se sirve la siguiente salsa:

Redúzcase vino de madera, chalota y hierbabuena, poco y picado menudamente; hecha ya esta reducción, en otra pequeña cacerola, puesta sobre el fuego, se echa un trozo de manteca de vaca y algo de fécula de patata; se deslie bien y se moja la salsa con un poco de consommé; se sazona con cayena; déjese cocer suavemente durante diez minutos, incorporándole la reducción de vino que hemos hecho primeramente y una cucharada de *glacé de viande*.

Póngase la salsa en un baño maría, adicionándole dos yemas de huevo y más manteca de vaca.

Se trabaja bien con el batidor, y, estando bien de sal, queda en disposición de servirse.

FELIPE MARTÍ DURÁN



## Riñones de ternera ó carnero á la Rachel.

Los riñones son preparados en *crochettes*, empanados y luego asados á la parrilla.

Se prepara una guarnición de patatas á la cucharilla, moldeadas y risoladas con manteca de vaca, sal, etc., como también fondos de alcachofas, cortados en pedacitos y salteados igualmente que las patatas.

Una vez asados los riñones, se ponen en una fuente y se coloca la guarnición por *bouquets*, rociándolos con la salsa siguiente: Se hace reducir un vaso de vino blanco y se monta con manteca de vaca, adicionándole una buena cantidad de substancia de carne. Por encima de los riñones se echa un poco de perejil picado.

(*La Cuisine Française et Etrangère.*)

## Fondos de alcachofas á la bella Otero.

Escoger fondos de alcachofas bien iguales, se blanquean, se escurren y se rellean con un poco de salsa á la crema. Póngase en cada fondo de alcachofa una pequeña escalopa de *foie-gras* natural. A continuación se empanan, según costumbre en el arte.

En el momento de servir, se frien con manteca de cerdo hirviendo; ya fritos y secos, se coloca cada fondo de alcachofa dentro de una tartaleta de hojaldre y se sirven en fuente con servilleta.

Sírvase al mismo tiempo una salsa holandesa.

FELIPE MARTÍ DURÁN



## CHILÓO

(Plato de lujo en Persia.)

Se escogen iguales cantidades de pechuga de gallina y magro de pierna de carnero, cortado en trocitos muy pequeños; se rehoga en una cacerola puesta sobre fuego con bastante manteca de vaca, añadiendo cebolleta picada, azafrán, pasas de Corinto, piñones, salsa de tomate, pedacitos de dátiles ó albaricoques. Estando todo bien rehogado, se moja con caldo de carne en abundancia, dejándolo hervir hasta que el carnero y gallina esté bien tierno.

A los veinte minutos antes de servirse se le añade una cantidad regular de arroz bien lavado de antemano.

Se come siempre recién hecho y se combina como segundo plato de almuerzo.

IGNACIO DOMENECH





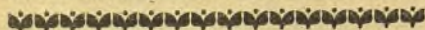
## Menús explicados.

### ALMUERZO

HUEVOS Á LA ESTEFANÍA  
POLLOS Á LA CASERITA  
TOURNEDOS Á LA JECLAMA  
DULCE DE COCINA  
TORTA DE SENABRIA  
POSTRES

### COMIDA

CONSUMMÉ Á LA ARIANA  
FRITURA VARIADA Á LA ROSINDA  
ESCALOPAS DE SALMÓN SIEBA (PLATO FRÍO)  
SILLA DE TERNERA Á LA CREMA  
MENESTRA Á LA ZUARAZ  
CODORNICES ASADAS AL COSTRÓN  
ENSALADA Á LA HORTELANA  
HELADO:  
BOMBA VILLA MARTINA  
PETITS FOURS ZAMORANOS  
POSTRES  
VINOS  
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON  
ISIDRO RIVERA



## ALMUERZO

### Huevos á la Estefanía.

Forrar tartaletas de media pasta de hojaldre y hacerlas cocer en el horno.

Preparar un picadillo de tuétano de vaca, sazonado con sal, pimienta, nuez moscada y perejil picado menudamente.

Hacer una salsa *Ucelles* generalmente conocida por los cocineros; esta salsa se divide en dos partes, en más cantidad la una que la otra; añadiendo regular cantidad de *veloute* de ave que esté reducido. Pasados tres ó cuatro minutos, se pasa esta salsa por un tamiz fino, se vuelve á poner en el fuego ó baño maría y se le adiciona manteca de vaca y una copa de nata montada, quedando terminada la salsa.

La parte menor de salsa que hemos retirado (como hemos dicho antes) se une con el picadillo de tuétano de vaca y se llenan las tartaletas in-

completamente. Dentro de cada tartaleta póngase un huevo *Mollet* haciéndolos cocer en agua durante cinco minutos justos; seguidamente se mondan con mucho cuidado, y ya preparados los huevos, se colocan en la boca del horno.

En el momento de servir, se cubren los huevos con la salsa *Ucelles* que hemos hecho, sirviéndolos siempre muy calientes.—I. R.

### Pollos á la Caserita.

Se escogen los pollos muy tiernos, se limpian perfectamente y se cortan en cuatro pedazos cada uno; pónganse á salear con aceite de Valencia ó de la Laguna, requemado de antemano con un diente de ajo (resérvese algo de este aceite para hacer un pisto que más abajo indicamos).

Cuando los pollos empiecen á tomar algo de color, se rocian con vino blanco ó Jerez, sal y pimienta; se tapa bien la cacerola y se retira á un lado del fuego á fin de que los pollos sean más jugosos con la cocción lenta.

Prepárese un pisto de la siguiente forma: Con el aceite que hemos reservado rehóguese jamón magro cortado en cuadros, tomates, pimientos morrones asados y cortados en cuadros, judías verdes cocidas de antemano, sal, pimienta, un ramillete de hierbas aromáticas, etc.

Una vez hecho el pisto, se vierte por encima de los pollos y se ponen éstos en el horno durante unos diez minutos.

En el momento de servir se vierte el pisto de los pollos en el fondo de una *cocotte* ó en una fuente honda; se coloca alrededor del pisto un cordón de patatas duquesas pintadas con yema de huevo. Con las patatas se clavan costrones de pan recién frito en forma derecha. Se coloca el pollo encima del pisto y se mete en el horno durante uno ó dos minutos, pudiéndose servir los pollos inmediatamente.—I. R.

### Tournedos á la Jeclama.

Córtense los tournedos de solomillo del centro y sujétense con un bramante, dándoles forma redonda y alta. Se sazonan con sal, se mojan con manteca de vaca en líquido, y se pasan después de mojados por un picadillo de restos de ave y algo de trufas. Se salean en un plato de saltear en el horno fuerte.

Prepárese la guarnición siguiente: Hágase una pasta *choux* añadiendo una cucharada de harina y bastante queso de Gruyère rallado, se extiende la pasta encima del mármol y se corta en pedazos redondos mayores que los tournedos, pues suelen disminuir de tamaño con la cocción.

Una vez cortada la pasta, se frien los pedazos



con abundante fritura bien caliente, retirándolos con bonito color dorado y bastante huecos; se rellenan esta especie de buñuelos con *salsa bearnesa choron* con punto cayena. Sirve esta preparación como costrón á los tournedos recién hechos.

Háganse unas patatas á lo pobre del modo siguiente: Una vez cortadas las patatas en forma de paja menudamente, se dejan en salazón durante unos diez minutos. Se ponen las patatas á freír en una sartén con un poco de manteca de cerdo á fuego muy lento, metiéndolas luego en el horno para que se peguen bien. Se las da la forma de tortilla y se retiran del horno algo doradas y bien unidas. Se colocan en sitio donde se puedan cortar en trozos algo grandes y largos á capricho del artista que confeccione el plato.

En una fuente se colocan los tournedos encima de los costrones choron y en forma de corona, y en el hueco que en el centro queda se colocan las las patatas, quedando terminado el plato.

Sírvase una *denú glacee* aparte.—I. R.

#### Torta de Senabria.

En un mortero se machacan 150 gramos de nueces mondadas con un huevo entero. A la pasta que resulta se le añaden 25 gramos de anises y una copa de aguardiente del mejor; se unen bien dichas substancias y se trabaja la pasta sobre el mármol añadiendo dos yemas de huevo, 50 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de harina flor y 75 gramos de azúcar. Se amasa bien la pasta, quedando un poco blanda.

Aparte póngase en una cacerola seis yemas de huevo, 100 gramos de azúcar, anises, dos copas de anís del Mono y canela en cantidad regular. Se remueve bien la mezcla y se le agregan seis claras de huevo montadas á punto de merengue, 125 gramos de harina y 50 gramos de manteca de vaca en líquido casi fría; se mezclan estos últimos ingredientes con la mayor suavidad posible, es decir, sin castigar la pasta.

Escójase un molde redondo, liso y de regular dimensión; se unta con manteca de vaca y se forra luego con papel de barba. En el fondo del molde se echa la primera pasta y encima de ésta la segunda. Se polvorea por encima con azúcar y canela; se tapa con papel y se cuece en el horno.

Se sirve la torta polvoreada de canela, y aparte, en una compotera, se sirven los huevos moles.—I. R.

\*\*\*\*\*

## COMIDA

#### Consommé á la Ariana.

Prepárese un magnífico consommé hecho con

carne de vaca, de tapa, pechuga de ave, algo de jamón magro, legumbres y vino blanco de Malvasía. Prociérese que una vez terminado el consommé obtenga hermoso color dorado, bien clarificado y pasado por una servilleta, según las reglas del arte culinario.

Se compone la guarnición del consommé de alas de pollo tiernas que se rellenan con farsa fina de ave ó ternera blanca. Se separa la mitad de esta farsa y se le da un ligero color rosa con carmín vegetal y la otra mitad de color blanco. Ya rellenas y envueltas cada una en un paño y atadas convenientemente (de igual modo que las galantinas) se ponen á cocer cubiertas de caldo limpio hirviendo. Pasados unos veinte minutos de cocción, se retiran y se ponen en prensa hasta que estén frías, luego se cortan en pequeñas escalopas que se colocan en el fondo de la sopera con un poco de jamón de York cortado en igual forma.

En el momento de servir se vierte el consommé hirviendo en la sopera ya preparada y se le adiciona una copa de vino blanco de Malvasía.—I. R.

#### Fritura variada á la Rosinda.

Este frito, bien estudiado, resulta muy precioso. Se coloca primeramente un trozo de manteca de vaca entre nieve para darle consistencia, y estando bien dura se corta en forma de croquetas largas y redondas. A continuación se preparan y pasan por huevo batido dos ó tres veces seguidas; en seguida se frien con bonito color dorado y se retiran de la sartén; á cada croqueta se le corta en redondo una punta á fin de retirar y guardar toda la manteca de vaca que le ha servido de molde. Se rellena cada croqueta con un puré de guisantes y puré de ave, dos purés en cada croqueta, volviendo á colocar el trozo que se ha separado para retirar la manteca que encerraba en su interior; quedando hechas así unas croquetas-sorpresa hermosas. Con lo que ya hemos indicado queda hecha una parte de la fritura, y continuamos.

Cortar pequeñas escalopas de queso de Burgos fresco ó de Gruyère, Chester, etc. Se empanan según costumbre y se frien á bonito color, resultando un manjar delicado que se derrite en el paladar.

La última combinación que completa la fritura es la siguiente: Se cuecen huevos y después de cocidos se cortan en cuatro pedazos; se pasan las yemas por un tamiz y se le mezcla una regular cantidad de puré de *foie-gras*, y con esta pasta se vuelven á llenar los huecos correspondientes á las yemas. Se bañan á continuación con un poco de salsa á la Bechamela, y una vez fría ésta, se



empanan según costumbre y se frien con abundante manteca hirviendo.

En el momento de servir se colocan los tres diferentes fritos en una fuente redonda con servilleta. Se adorna con escarola rizada frita del mismo modo que el perejil frito y se polvorea con un poco de sal al retirarla de la sartén.

No estará de más hacer constar que los fritos de cualquiera clase que sean deben freírse en el momento de servir, manifestándose de ese modo el verdadero mérito del frito.—I. R.

### Escalopas de salmón Sieba.

(Plato frío).

De un trozo de salmón del centro se le separa la piel y se corta en pequeñas escalopas, dándolas forma de corazón. Se sazonan con sal, zumo de limón, etc.

La mitad de las escalopas se cubren por una cara con una capa de farsa de merluza fina, bien blanca y que contenga una buena cantidad de ata, dicha capa debe tener un centímetro de espesor, encima de la farsa se coloca una escalopa de salmón obteniendo igual forma que el sandwich, así preparadas se ponen en una placa untada con manteca de vaca y se cubren con un papel de barba mojado con dicha manteca á fin de que éste no se pegue á las escalopas de salmón; se mete en el horno fuerte durante cuatro ó cinco minutos, luego se retiran y se dejan enfriar completamente.

Ya frías, se bañan con una salsa *chaufrois* blanca, y después se abrillantan con una excelente gelatina.

Se prepara la guarnición siguiente: Colas de langostinos, cangrejos, almejas (*pochés*) y bañadas con *chaufrois* blanca y unas pequeñas queñas de pescado bañadas con la citada salsa.

En un molde *Savarin* se forma el zócalo, poniendo primeramente el molde entre nieve y echando en el fondo del mismo un poco de gelatina. Se adorna el fondo con un cordón de guisantes, cubriéndolo enseguida con una gelatina en líquido algo fría; estando bastante fuerte se le hace un dibujo de legumbres y se cubre luego con gelatina, quedando terminado el zócalo.

En cada escalopa de salmón se le clava un dibujo en detalles pequeños hechos con clara de huevo duro y zanahoria cocida; después se abrillanta la guarnición con un poco de gelatina.

A la media hora antes de servirse el plato se saca la bordura y se coloca en el centro de una fuente. El hueco que forma el molde se llena con gelatina picada. Se colocan las escalopas encima y en el centro formando pirámide (teniendo mucho cuidado en la colocación de las piezas).

En el fondo de la fuente, al rededor del zócalo,

se colocan las guarniciones por *bouquets* separados. En los intermedios de cada escalopa se pone un cordón de gelatina y se llenan los huecos con gelatina picada menudísimamente.—I. R.

### Silla de ternera á la Crema.

Escoger una silla de ternera de la más blanca y tierna; se le separa toda la grasa y se recorta dándola una forma bonita, rollando las faldas hacia dentro. Se envuelve toda la silla con unas bardas de tocino que no sea rancio (de lo contrario se estropearía el plato) y se ata con bramante.

Se pone á bresear en blanco en una cacerola *bresera* con una cebolla cortada á pedazos, dos clavos de especias, pimienta en grano y un ramillete atado de hierbas secas, frescas y aromáticas; pasados unos cinco ó seis minutos de cocción, se rocía con vino Jerez Misa ó vino Brut Imperial de la casa Moët et Chandon; se deja reducir un poco y se le añaden dos cucharadas regulares de caldo blanco; se tapa la bresera y se mete en el horno, que no esté demasiado caliente. Ya hecha, se retira, se despoja del tocino y se deja enfriar un poco á fin de que luego se le puedan cortar los lomos con muchísimo cuidado, dejando un pedazo por cortar en cada punta de silla.

Preparar una magnífica salsa á la bechamela, sazonada de nata y bastante queso de Gruyère rallado. En el hueco de los lomos se pone un poco de esta salsa, colocando los lomos ya trinchados en sus respectivos sitios naturales, volviendo á quedar la silla de ternera en su estado primitivo. Luego se coloca en una placa y se forma una pared de papel de barba por todo el alrededor de la pieza de ternera. A continuación se baña toda la silla con una salsa á la bechamela, cubriéndola con una buena capa de queso de Gruyère rallado. Se rocía ligeramente con un poco de manteca de vaca en líquido y se mete en el horno, que debe estar bastante fuerte á fin de que se gratine lo más pronto posible y obtenga un bonito color sonrosado.

Colóquese la silla de ternera en el centro de una fuente, y, aparte y en salsera, se sirve el jugo estando perfectamente limpio.—I. R.

### Menestra á la Zuaraz.

Esta menestra se compone de nabos, zanahorias, cebolletas pequeñas y guisantes.

Las zanahorias y nabos se cortan en forma pequeña y caprichosa; se cuecen con agua y se bresean con caldo blanco, manteca de vaca, etc. Estando terminada la cocción se coloca en una legumbrera en la siguiente forma: en el fondo se colocan las zanahorias formando cordón, por los



lados se colocan los nabos y las cebolletas formando cintas. Se deja un hueco en el centro que se llena de guisantes á la inglesa con una yema de huevo.

Reúnanse los fondos (jugos) con los que se han hecho las legumbres, incorporando un poco de *celoute* y pasándolo todo por un colador (chino), se rocía la menestra con dicha salsa y la restante de ésta se sirve al mismo tiempo en una salsera, adicionándole un poco de perifollo picado y un poco de pimienta blanca en polvo.—I. R.

#### Codornices asadas al Costrón.

Una vez estén limpias las codornices, se envuelve cada una con una lonja de tocino, se ensartan con una aguja, se polvorean de sal y se colocan en una placa, rociándolas con un poco de manteca de cerdo, luego se meten en el horno regular y se las deja asar durante veinte minutos.

Ya asadas, se les retira la grasa que han desprendido, aumentando un poco de caldo.

Se corta un costrón de pan por cada codorniz, de forma pequeña y ovalada.

Pónganse en una fuente los costrones fritos con manteca, colocando una perdiz encima de cada uno de ellos; se rocían con su propio jugo y se adornan con un ramillete de berros bien frescos.

Sírvase al mismo tiempo la ensalada á la Hortelana.—I. R.

#### Ensalada á la Hortelana.

Esta ensalada se compone de iguales cantidades de cogollos de lechuga, peras, huevos duros, tomate, etc.

La lechuga, peras y claras de huevos duros (las yemas se pasan por un tamiz) se cortan en forma de juliana; se sazona todo menos el tomate y yemas, con aceite, sal, vinagre y un poco de pimienta blanca en polvo. Colóquese esta combinación en el centro de una ensaladera y en forma alta; se cubre con una capa de salsa á la mayonesa y, á continuación, se le añade la yema pasada por un tamiz en forma de lluvia; el fondo de la ensaladera se adorna con un cordón de tomate cortado en escalopas finas, y se sazona según las reglas del arte.—I. R.

#### Bomba Villa Martina.

(Helado).

En una cacerola se ponen dos cuartos de litro de jarabe á 30 grados, aromatizado de vainilla. Se pone á hervir suavemente y se incorpora al jarabe 500 gramos de puré de frutas, el jugo de dos naranjas y medio cuartillo de leche de almen-

dras amargas; se deja hervir todo junto y á continuación se pasa por una estameña. Luego se pone esta crema á helar según costumbre, y estando bastante espesa se le añade una copa de nata montada.

Póngase el helado en un molde bomba y ciérrase herméticamente, luego se entierra entre nieve durante hora y media.

Al servirse póngase encima de una servilleta, sirviendo al mismo tiempo los Petits Fours zamoranos.—I. R.

#### Petits Fours zamoranos.

En un perol se echan dos ó tres claras de huevo y se montan con 50 gramos de azúcar glacado, 75 gramos de almendras dulces molidas, 60 gramos de harina flor, 25 gramos de manteca de cerdo, 10 gramos de aceite fino y media copa de anís de Zamora. Se unen bien dichos ingredientes y queda hecha la pasta.

Se untan con manteca moldes de tartaletas pequeños y ovalados y se llenan hasta un poco más de la mitad con la pasta que hemos hecho, cociéndolos á horno suave.

Ya cocidos, se retiran del horno y se cubren con una ligera capa de puré marrón aromatizado de vainilla. Por último, se bañan con un poco de fondant blanco algo caliente, y se echa por encima un poco de almendra tostada y picada.

Se sirven en fuente con servilleta planchada.—ISIDRO RIVERA.

28 Agosto de 1904.



## Cocina española.

### SOPA DE AJO A LA MENDARO

(SOPA DE LOS ALDEANOS VASCOS)

La explicaremos tal como los aldeanos vascos la hacen. En el fuego, sobre el suelo, se pone una cazuela de barro con aceite y se frien dos ó tres ajos mondados; luego de fritos los ajos, se añade cebolla picada, longaniza en pedacitos y, por último, tomate natural picado; se rehoga todo muy bien, removiéndolo con una cuchara de madera, añadiendo en seguida bastante pan de munición desmenuzado. Se moja la sopa con agua, sazonada con la sal correspondiente.



Déjese hervir durante una hora. En el momento de servir, se retiran los ajos y se procura que ni sea demasiado clara ni espesa.

Se sirve con la misma cazuela.

IGNACIO DOMENECH

Zarautz 11 Agosto 1904.

### SALSA DE NUECES

(COCINA VASCA)

Se muela una buena cantidad de nueces, que se machacan en un mortero hasta transformarlas en pasta finísima.

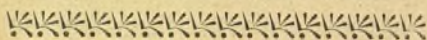
De antemano se tienen desalados dos ó tres pedazos de bacalao de Escocia, que se les saca las espinas y se machaca aparte en un mortero, quedandó hecho una pasta muy fina.

Con ayuda de una espátula de madera se empieza á remover el bacalao machacado y puesto en una cacerola; se incorpora poco á poco leche algo caliente (sistema mayonesa). Una vez el bacalao está disuelto se le agrega poco á poco la pasta de nueces. Se pone un ratito sobre fuego suave y se le puede adicionar algo de manteca de vaca.

Esta salsa es conocidísima en Elgoibar, Bilbao, Eibar y otros puntos de la región guipuzcoana.

Esta misma salsa sirve de sopa en Nochebuena, transformándola para dicho objeto, añadiendo una buena cantidad de leche y rebanadas de pan. También se transforma en dulce, que sirve para postre.

RAFAEL BASSO



### Huevos duque de Calabria.

Se hacen unas *crêpes* con manteca de vaca, cortándolas después de hechas con un cortapastas de forma redonda y de ocho centímetros de circunferencia. He-

chas de este modo, se colocan en una placa separadamente.

Preparar un magnífico puré de patata, que se pondrá en el interior de una manga de pastelería con boquilla de hacer rosas.

En la orilla de cada *crêpe* por encima se forma un cordón de puré de patata de dos centímetros de alto en forma de rosas. Se pinta muy ligeramente con yema de huevo batida. En el interior de cada huevo se rompe un huevo bien fresco, rociándolo con un poco de manteca de vaca. Se polvorean de sal y se ponen á cuajar en el horno del mismo modo que cuando se hacen huevos al plato.

Ya cuajados (menos la yema), se retiran del horno, y encima de cada huevo se adorna con una rodaja grande de trufa. Se rocían ligeramente con un poco de salsa *demi-glace* y quedan terminados.

Se ponen con mucho cuidado en fuente con servilleta.

RAFAEL BASSO



### Huevos á la Balmes.

Huevos bien frescos y escalfados; se les recorta un poco la clara para que todos obtengan igual forma.

Prepárese un costrón hecho de pasta de hojaldre en forma cuadrada, procurando que en dicho costrón quepan todos los huevos encima, puestos de dos en dos ó de tres en tres.

En el momento de servir se coloca el costrón encima de una placa y sobre él los huevos, en la forma que ya hemos indicado.

Se salsea el plato por completo con la salsa bearnesa y, por último, se pone el puré de tomate en un encurrucho de papel de barba y se forman cuatro cordones en



línea recta por encima de la salsa bearnesa.

Con mucho cuidado se coloca la composición en una fuente con servilleta, cuya fuente se pone en la boca del horno hasta el momento de servirse.

FELIPE MARTÍ DURÁN



## MENÚ

servido al príncipe Jorge de Grecia, en el Restaurant Armenonville, bosque de Boulogne, en París, el día 15 de Septiembre de 1904.

Melón glacé.  
Huitres de Marennes.

—  
Crème de Volaille Princesse.  
Consommé Armenonville.

—  
Vatrouchkis à la Russe.

—  
Tronçon de Saumon à l'Imperiale.

—  
Cœur de Filet Massenet.  
Poularde poêlée à la Mexicaine.

—  
Sorbets au Kummel.

—  
Perdreaux et Cailles à la Broche.

—  
Cœurs de Romaine à la Normande.  
Aubergines spéciales.  
Soufflé glacé d'Ecrevisses.  
Bombes Nelusko.  
Vandrich.  
Panier d'Excellences.  
Desserts.

FERDINAND WERNER.

Jefe de cocina.

(De l'Argus Culinaire, Laussane, Suisse).



## Guarniciones de platos de entrada.

Trevise.

Son unas costradas de *nouilles* en forma de croquetas redondas; después de empanadas y fritas, se vacían y se rellenan con un salpicón compuesto de trufas, *foie-gras* al natural cortado en cuadritos y champignons; este salpicón se sazona con salsa al Madera.

Esta guarnición es á propósito para tournedos, chateaubriands, ternera, fricandó, vaca, platos de aves breseadas, etc. Servir en lo que sea salsa al vino Madera.

I. DOMENECH



## Guarnición para platos de pescados.

Pimodan.

Croquetas de huevos duros en forma de corazón, pequeñas risolas de langostinos y pequeñas patatas fondantes, aceitunas de las más grandes rellenas de farsa de anchoas y finas hierbas. Salsa al vino blanco.

Esta guarnición es para servir piezas de salmón, merluza, lubina, turbot, truchas grandes, etc. Colocar la guarnición por *bouquets* separados.

I. DOMENECH



## Excelente jugo.

Se escogen despojos de ternera fina, se ponen en una cacerola á rehogar á fuego vivo con un poco de manteca. Una vez soltada toda la grasa que se desprende de la carne al rehogarse, se retira una tercera parte y se añaden menudillos de aves (menos los higadillos) ó despojos de aves asadas, etc.

Póngase una hoja de laurel, un poco de



tomillo, dos clavos de especias, un poco de zanahoria ó cebolla (muy poco). Cuando todos estos ingredientes empiezan á tostarse en el horno, se moja con una buena cantidad de consommé y se deja cocer suavemente, desengrasándolo por completo. Estando bastante reducido queda hecho un jugo exquisito, no desmenujando, como es natural, la sal correspondiente.

Ya hecho, y habiendo obtenido un bonito color dorado, se pasa por una servilleta.

I. DOMENECH



## Menú de veinte cubiertos

dado por la Embajada de Bélgica  
y servido  
en el Savy-Hotel de Londres.

HORS D'ŒUVRE

POTAJE PETITE MARMITE

TRUITE SAUMONÉE À LA ROYALE

BARON D'AGNEAU DE LAIT PERSILLÉ

TOMATES GRILLÉS

PETITS POULETS EN COCOTTE

À LA POLONAISE

ROTI FROID

CANETON DE ROUEN JUBILÉ

SALADE

SOUFFLÉS (CHAUDS) À L'ORANGE

(PETITES CAISSES)

PARFAIT AU CAFÉ

PÂTISSERIES

VINS

CREMANT D'AY.—MOET-CHANDON

TERRY, 148

VOLNAY, 72

PUIGCERCÓS



## MAUSSE DE PLATANOS

(DULCE DE COCINA)

Pónganse en una cacerola 100 gramos de azúcar, seis yemas de huevo, un cuartillo de leche algo caliente y seis hojas de gelatina. Se trabaja sobre fuego suave durante seis ó siete minutos, y pasado dicho tiempo, se pasa esta combinación por un colador (chino). Se pone unos momentos entre nieve picada, sin parar de removerlo, hasta tomar consistencia, añadiéndole seis plátanos pasados por un tamiz, media copa de nata montada, dos claras de huevo montadas á punto de merengue y una copa de coñac ó de Kirsch; una vez bien unidos dichos ingredientes, viértase toda la combinación en un molde charlota y déjese entre nieve hasta el momento de servirse.

Se sirve en fuente y se guarnece con pistachos mondados y clavados en el dulce.

Puede servirse la *mausse* en una timbal algo baja de metal blanco. Entonces los pistachos, como es natural, se clavan encima de la *mausse*.

I. DOMENECH



## TORTILLA LACAM

(DULCE DE COCINA)

En una cacerola se rompen tres huevos enteros, tres claras, un poco de sal y cinco gramos de azúcar; se bate muy bien y se hace una tortilla á la francesa.

Hacer la tortilla con manteca de vaca, procurando que obtenga una bonita forma; forrarla con una buena mermelada de grosellas ó albaricoques; ponerla en el centro de una fuente y adornarla con pedazos de melocotón cortado en hojas delgadas y calentadas con jarabe, cereza, *glace*, etc.



Se baña la tortilla con la siguiente salsa *zambaglione*: Se hace con las tres yemas restantes é iguales cantidades de Kirsch, whiskey y kummel.

Se monta la salsa, poniendo juntos todos los ingredientes, y después, al lado del fuego, con un batidor se bate hasta que se levante espuma y quede espeso. Téngase mucho cuidado de que no rompa á hervir, pues en tal caso se estropea la salsa.

*Creada por F. Beguet en el Restaurant Chevallard.*

*Rond point des Champs Elysées.—Paris.*



## Crema Charlota.

(Dulce de cocina.)

Preparar una excelente crema pastelera (conocida por todos los profesionales) aromatizada de vainilla y recargada con algo más de yema de huevo que de costumbre, pues resulta mejor y se obtiene un bonito color amarillo. Al retirarla de la cocción se le adiciona un buen trozo de manteca de vaca y se pasa por un tamiz fino.

Se forra el fondo de un molde llamado *charlota* con galletas de vainilla; en las paredes del molde se colocan derechas una clase de galletas de seis centímetros de largo por tres de ancho, se enganchan ó pegan con caramelo caliente. Una vez formado el molde de galleta, se separa del *charlota* y se coloca encima de la mesa, etc.

Se llena el interior con la crema que hemos hecho, y por encima, con la misma crema, puesta en una manga con boquilla redonda, se forman unos macarrones mezclados. Se adorna con una guinda glaseada, se polvorea con azúcar glaseado, y sólo falta para completar el postre atar el dulce con una cinta de color rosa ó azul estrecha formando lazo.

I. DOMENECH

## Dulces españoles.

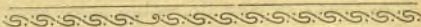
**Blalba Ruán.**

En una cacerola puesta sobre el fuego échese un vaso de leche, tres hojas de cola de pescado y una onza de azúcar; se remueve bien esta combinación, y antes de hervir se retira y se pasa por un colador chino, dejándolo enfriar un poco, añadiendo luego una clara de huevo, montada á punto de merengue. Se vierte esta crema en un molde de hacer flanes. A la crema se le puede dar el color que se quiera por medio del carmín vegetal, desleído en agua, así como también se puede hacer con aroma de vainilla, canela, esencia de café, chocolate, etc.

Esta misma crema sirve para rellenar naranjas, mandarinas y limones, que se vacían haciendo un pequeño agujero en la fruta, no dejando más que la corteza. Una vez las frutas rellenas con la crema se dejan enfriar por completo, pudiéndose cortar luego la fruta en varios pedazos.

También se pueden llenar las mandarinas y naranjas con diversas gelatinas, como son: de marrasquino, kirsch, ron, coñac, curaçao, anisete, etc. Es decir, que una misma cosa puede transformarse en muchas diferentes.

FEDERICO HERRERO



## FALSIFICACIONES

**Coloración de los bombones.**

Para dar color á los bombones juguetes, pastas y lieores, se prohíben las materias minerales siguientes: goma-guta, acónito, colores arsenicales (verde de Sheele, verde de Schweinfurt, verde metis), óxidos de plomo, albayalde, blanco de plata, amarillo de cromo, preparaciones mercuriales (ber-



mellón), sales de cobre, fuchsina, nitratos, etc. Dichos colorantes son peligrosos.

Las únicas materias minerales que no se prohíben, son las siguientes: azul de Prusia, azul de Ultramar, la tiza y los oceres.

Todas las materias minerales son insolubles en el agua, menos la goma-guta, la que se disuelve en el agua, por lo que, una vez el bombón disuelto, los residuos que quedan son materias prohibidas.

*Por las sales de cobre.*—Se funde el bombón y se quema el residuo; si las cenizas son azules, el bombón contenía sales de cobre.



## Sección de conservas.

### Conservación de judías verdes y pepinos.

Se cortan las judías verdes ó pepinos en tajadas muy delgadas y se colocan por capas con sal marina, en los saladeros, como se hace con la carne, y se cubre con tablas, sobre las que se pone un peso para comprimir ligeramente la masa.

Los pepinos ó pepinillos se comen tal como son, después de haber sido sazonados con vinagre y especias; las judías se desalan previamente y se cuecen como las judías frescas.

Este método no da productos muy finos, pero es cómodo, sobre todo en el campo.

### Berza en conserva.

La conserva de la berza ó col salada lleva el nombre de *choucroute*, muy en uso en la región Este de Francia.

Se prepara del modo siguiente: Se escogen de preferencia una variedad de coles blancas, que se cortan en tiras; éstas se colocan en un tonel por capas, alternando con capas de sal. Dicho tonel ó toneles se colocan en los sótanos. Después de cierto

tiempo la masa fermenta ligeramente, produciéndose una cantidad de ácido lácteo que da á la *choucroute* un sabor especial muy agradable, si no es muy pronunciado; pero si la *choucroute* ha estado demasiado tiempo en conserva, es fácil que se haya producido una elevación de temperatura y, por consiguiente, la fermentación láctea aumentando no tarda en presentarse la fermentación pútrida y se hace el producto impropio á la consumación. Por tal motivo, aconsejamos se dé al consumo durante los cuatro meses que siguen á su fabricación, desde el principio de invierno á mediados de primavera.

Las recetas de la preparación de la *choucroute* varían según los gustos. Algunos la rocían con vino blanco, otros le agregan algunos aromáticos, y particularmente con bayas de Ginebra.

Esta conserva es un manjar muy agradable y sano cuando está bien preparado.

Pues de este modo las coles se digieren fácilmente, debido al principio de fermentación por el que han pasado.

A la *choucroute* antes de prepararse se le quita la sal, poniéndola en agua; luego se hace cocer con manteca de cerdo y algo de charcutería; algunas veces se come con patatas. La cocción debe ser bastante prolongada.



## Cositas de la sociedad.

Todos luchamos sin duda alguna en las diversas circunstancias de la vida, los unos para conservar lo que tenemos, y los otros para alcanzar lo que anhelamos poseer.

Entre las múltiples luchas, todas ellas morales, aun cuando se miren desde el punto de vista material, encontramos algunas dignas de estudio.

El avaro tiene un rasgo de coquetería guardando su riqueza á costa de mil sacrificios, con



los que goza al pensar en la importancia de las economías que realiza. La riqueza es su único objeto; no le habléis de otra cosa, porque el os dirá los muchos sacrificios que se impone para conservar su fortuna y aumentarla paulatinamente. Si dice que sufre, no le deis crédito, y fijaos por el agujero del cerrojo de su despacho para convencerlos.

Cuando todo el mundo duerme descansando de las fatigas que ocasiona el trabajo cotidiano, el avaro en su casa cuenta sonriendo las pilas de duros que su negocio le proporciona. Cada día, con mayores ansias, pide en su oración sacrilega la ruina de los demás para su provecho. Hoy cuenta mil, mañana dos mil, y sucesivamente; pero no comerá, no cambiará su vida por el placer que le brinda la holganza. El único placer que disfruta es el que le proporciona su aritmética práctica. Háblenle de cantidades, y si tiene los ojos algo apagados, los verá brillar en seguida por la sed de la avaricia. Su coquetería consiste en hacer muecas halagadoras á la fortuna. Ya creo estar viéndole estrechar contra su corazón el talego repleto de dinero que guarda debajo su almohada. No tiene criada por temor de que le roben, y si se estralimita en gastos, es en la cantidad de cerrojos que fijan las puertas de su cuarto.

\* \*

Pongamos nuestra atención en las mujeres que son ó se lo creen ser hermosas. Si la naturaleza ha dotado á la mujer de las varias perfecciones, tipo, tallo, hermosura, inteligencia, cutis, etc., ésta buscará su coquetería entre los pliegues de la ingenuidad. No se percatará de las miradas de los hombres, pues le gusta en su fuero interno que la admiren; pero si obrará en todos sus actos con cierta naturalidad fingida como, por ejemplo, modestia, sencillez, despreocupación, etc., lo cual le proporciona mayor grado de admiración. Seguramente que la veréis en su casa, cuando está en su gabinete de aseo, repasar una por una, delante del espejo, las perfecciones que sabe que el público admira en ella. Si tiene una bonita nariz, á ella se llevará las manos como acariciando su perfil, acaso no es uno de sus triunfos! Comparará sus mejillas de rosa con las rosas de los floreros y reconocerá su color más fino. Llevará las manos á su tallo y hará ondular sus caderas, y tomará posturas marmóreas reflejadas en el espejo, y se dirá para sí: «Los hombres tienen razón en llamar á la mujer la mejor obra de Dios». Esa mujer no va á la lucha, está segura de su triunfo, no tiene más que acariciar los ojos que desee con su sonrisa para triunfar.

\* \*

Fijaos ahora en otra que sólo tiene una perfección y veréis con qué cuidado la exhibe y cómo suaviza las imperfecciones que rodean aquella, los cosméticos, polvos, cremas y otros mejunques son otras tantas armas que necesita para luchar. Si hablara el espejo, cuántos sinsabores nos contaría! Las imperfecciones son á veces tan rebeldes! Hasta una sonrisa resulta una mueca en ciertos rostros, y hay que estudiarla para producirla en cierto grado. Cuando por la noche vuelve del baile, después de los ardores de la danza y los tímpanos de los oídos heridos por mil piropos, se mira al espejo y se pregunta: ¿Es verdad que tengo los ojos bonitos!, así debe ser, el marqués me lo ha dicho. Y se los mira y remira, preguntándose si será verdad. Juan, Pedro y otros varios le han dicho otras cosas, y las repasa y compara una por una, y en el siguiente día alina sus armas. Se aprieta más el tallo si ha de encontrar á Juan, que la dijo que era gracioso, y si es posible aumenta con algodón sus caderas. Si le han dicho que tiene los labios de coral, no se olvida de pintárselos; si los dientes han sido causa de otro piropo, les da tres repasos de limpieza y los astica si es necesario hasta dejarlos relucientes. Esa clase de mujer se apresta á vencer con las armas que dispone, y vence muchas veces; tanta es la debilidad humana en el sexo fuerte.

La mujer, con perfecciones ó sin ellas, y con sumo grado de coquetería, representa en la comedia social uno de esos papeles ambiguos, á veces difíciles de comprender si se representan con maestría; pero que siempre suelen alcanzar el resultado que se proponen. Si un hombre pasa por su lado se sonríen ó le miran significativamente; pero en cuanto comprenden que se las corresponde, gozan lo indecible, mostrándose indiferentes. Los hombres, por curiosidad, á veces caen en sus redes. Una mujer coqueta puede, en muchos casos, conducir á un hombre hasta el suicidio; pero en la mayoría de los casos, cuando reconocen su poder, se contentan con desplumar á los necios. Les gusta contar sus triunfos como sus mejores timbres de gloria. Son las mujeres que viven y entretienen los caprichos de la sociedad. Las que, luchando con sus terribles armas, sucumben en la lucha, su calda lleva aparejada una sorda venganza. Entonces ya no es la atormentadora de los hombres, es la carne inconsciente para éstos, el cuerpo sin espíritu que se abandona sin hacer sufrir al demandante. Lo que antes en su fondo era verdad que le servía de juguete, luego es la mentira que dice lo que siente.

\* \*



Hay otra clase de mujeres caprichosas que si son ricas y se fijan en las cosas, concluyen por cansarse de sus mismos caprichos; pero si su capricho se extiende á los seres, su perversidad puede llegar á manchar el sagrado deber de la familia; lo mismo deseará una cosa repugnante como una belleza, y si puede conseguirlo no abandonará su idea hasta realizar su propósito. Tarde ó temprano esa clase de mujer acaba por arrojar su careta y se presenta desnuda ante la sociedad.

Infeliz de aquel que, sin sospecharlo, vive para ella, su ilusión, un día ú otro destruida, le producirá tan cruel herida, que nunca hallará bálsamo siquiera para amenguar su pena.

La mujer caprichosa lleva en sí una fuerza interna que, como el vapor de una máquina, le empuja hacia adelante, y solamente el freno de la educación puede en algunos casos retenerla. Desgraciada ella y los demás que comparten su vida, porque nunca estará satisfecha. Si es bonita acaba irremediablemente mal, sus deseos hallándolos harto cumplidos; pero si es fea, comparada con una caldera hirviendo, donde pugna el vapor para salir. En el primer intersticio que descubra, por allí se desparramará toda su ilusión y acaso por allí pierde honra, vida y fortuna.

J. SALVADOR

## El café y la taberna.

Es el café local espacioso y confortable; sitio céntrico donde pasar las horas de invierno y desde donde se puede recrear la vista en verano, viendo las hermosuras más peregrinas de las capitales. Allí hay cómodos divanes, luz á raudales, camareros de smoking. Tal es el aspecto de nuestros modernos templos de Baco. La lista de licores exóticos es numerosa: el kumel, whisky, kirsch, son sin duda alguna de los que tienen más aceptación, probablemente por su natural pronunciación ó influencia perniciosa. mezclas que son juicios de faltas disfrazados. El cock-tail con sus infinitas variedades y el gin con bitter tanto más agradables cuanto más caros son sus componentes; bebidas que más bien abren las puertas del manicomio que del apetito. El insípido vermouth y el embrutecedor ajeno son causa primordial de muchas energías perdidas é inteligencias marchitas. He aquí los anzuelos que el lucro del comerciante tiende á la imbecilidad y al bolsillo del consumidor.

Qué decir de las tabernas, la mayor parte de ellas covachas obscuras situadas en barrios sin pizca de higiene, donde se respiran olores nauseabundos, tugurios donde se congrega el vicio representado por timales, prostitutas y truhanes de la peor especie, incapaces de aprender otras nociones que las del juego de naipes y fichas. Allí se oyen las roncadas voces que produce el aguardiente de triple expansión, con el que rivalizan entre sí los tipos más abyectos de los Caupeaux y de los Lautier, que tan bien retrató la naturalista pluma de Emilio Zola.

Lo mismo los curdas elegantes como los miserables, se tambalean cual máquinas inconscientes por el efecto del alcohol, con la sola diferencia de que los primeros pueden tomar en coche el camino de sus hogares y los otros van trazando curvas entre un par de agentes, yendo camino de la delegación, cuando no son conducidos á las cuevas del Gobierno civil, en que el alcohol les procura los simpáticos conocimientos de ladrones, ramera y criminales de la peor especie.

Esa es la diferencia, poco igualitaria, de los efectos del alcohol, aun cuando el embotamiento de los sentidos sean igualmente graduados, según los grados del alcoholizante.

¡Oh, desigualdad humana, hasta en el vicio te haces reconocer!

MANUEL MELGAREJO

## ERRATAS

A fin de no dar malas interpretaciones en cuantas composiciones tenemos el gusto de insertar en nuestras Revistas nos creemos en el deber de poner al corriente á nuestros lectores de las erratas que por error ó descuido involuntario se han realizado en el número próximo pasado.

Pág. 162, col. 2.ª, línea 2. Dice (Plato ruso), y debe decir «Plato turco».

Pág. 165, col. 2, línea 14. Dice se hacen huevos estrellados con manteca de vaca, rociándolos con vino de Jerez.

Ya estrellados los huevos, se empanan, etc.

Debe decir: Se ponen los lenguados á «pocheo» con manteca de vaca y que estén rociados con vino de Jerez.

Ya «pocheos», se empanan, etc.

Pág. 168, col. 1.ª, línea 23. Dice en el menú: Brioches á la Rossini, y debe decir «Brioches á la Rossini».

Pág. 171, col. 2.ª, línea 28. Hay que añadir al título Frecampoise (La Abadía de Fecamp).



# LAS DOS TRENZAS

FOR

JOSÉ SALVADOR

(ROMANCE INÉDITO)

(CONCLUSIÓN)

De pronto, Florinda dice:  
«Es él, ¡decidle que venga.»  
Todos creen que delira  
y que la muerte se acerca;  
mas el jinete don Diego  
al instante se presenta,  
y al ver el horrible cuadro  
desmayado cae en tierra.  
Los médicos ya comprenden  
la enfermedad de la pena  
que don Diego les descubre  
al estar en su presencia,  
y llaman aparte al conde,  
y le dicen la sospecha,  
mientras vuelve en sí don Diego  
que sólo con ella queda.  
Rojizos rayos del sol  
por la ventana penetran  
como único testimonio  
de la más trágica puesta.  
Mas Florinda se incorpora  
sin que lance ni una queja.  
ruoga á don Diego se acerque  
y suavemente se expresa  
como en el canto que sigue  
veréis nos dice el poeta.

## VI

«Yo quisiera verter llanto,  
dice Florinda, y no puedo,  
pues lleno mi corazón,  
¡ay! me ahogo por momentos.  
No importa, no, que la muerte  
venga ya, querido Diego,  
te he visto y estoy contenta,  
tú me amabas, yo lo creo,  
mas mi amor era tan grande  
que perdurará en lo eterno.  
Ven, ven y mi mano estrecha,  
que á los dos nos una el cielo.  
Dí, ¡por qué has tardado tanto!  
¡por qué no has venido luego!  
El sol sus rayos retira,  
llega la noche, lo eterno.»  
Y así Florinda divaga,  
mientras llora el caballero,

que tiene de ella las manos  
prodigándolas mil besos.  
De pronto la noche oscura  
penetra en el aposento,  
cuando dos pajes entrando  
llevan luz y candeleros.  
Diego, con pálido rostro,  
por restarle horas al sueño  
cae ante un Cristo de hinojos,  
besa tres veces el suelo,  
cual signo de humillación  
ó firma de un juramento.  
La voz débil de Florinda  
sola interrumpe el silencio  
y de una mesa señala  
que le presten un tintero.  
Don Diego se lo presenta  
y un papel al mismo tiempo.  
Tiembla la pluma en su mano.  
tan débil como su pecho,  
y estas palabras escribe  
después de muy grande esfuerzo:  
«En el cajón de mi mesa  
una trenza de mi pelo  
verás, llévala á Santiago,  
porque al santo se la debo,  
que me ha permitido verte  
y en tus brazos morir luego.»  
Ni una chispa fulminante  
paralizara los miembros,  
como lo hizo la escritura  
después de leerla don Diego.  
La fe salva, señor conde,  
oíase decir á un médico  
que con el conde escuchaba  
en la puerta con secreto.  
Don Diego toma la trenza  
y se la guarda en el pecho,  
en el sitio en que otra negra  
ocupó por mucho tiempo.  
Jura llevársela al santo  
con la rapidez del viento;  
manda que el caballo ensillen,  
y abandonando aquel lecho,  
lleva el corazón partido  
sin la esperanza en el cielo;  
pues la trenza que llevó,  
quizá tarde, á su despecho,  
al volver del Santuario,  
á su paso encontró un féretro.  
Pero aunque corta la historia  
bien merece un canto nuevo.

## VII

Era Matilde la hermosa  
hija de familia noble

por todos solicitada,  
no habiendo igual en la corte,  
de cutis fino y moreno,  
perfiles encantadores,  
ojos muy negros y grandes  
y con gracioso derroche  
de bellezas femeniles  
en modales y en el porte.  
Desdeñosa en un principio  
á solícitos amores  
por un apuesto mancebo,  
al fin su amor corresponde,  
mas por los celos herida,  
está triste, apenas come,  
y así se pasan los meses  
con tristes días y noches,  
enlutado el corazón  
con los más negros crespones;  
porque son penas muy grandes  
cuando los celos se esconden,  
y que minan la existencia  
como gusanos que roen.  
Don Diego la causa ignora,  
pues no es otro nuestro joven,  
y en su vida no interrumpe  
saraos ni diversiones,  
que sangre bulle en sus venas  
tan valiente como noble,  
y si amor pidió á Matilde,  
él sus costumbres no rompe.  
Mas todo tiene su extremo  
y al fin todo se conoce;  
ella sus penas confiesa  
mientras su llanto recorre  
de los ojos á la boca  
que la amargura recoge,  
es el amor que da hiel  
como á Cristo los sayones.  
Cual el Sol en el ocaso,  
los últimos resplandores,  
así Matilde es un sol  
que abandona el horizonte,  
mientras le pide á don Diego  
que una de sus trenzas corte  
para llevarla á Santiago  
y en el santuario coloque.  
Hebras de ébano bruñido  
que tantos admiradores  
tuvieron, quizá un milagro  
por ella el apóstol obre,  
si don Diego llega á tiempo,  
que ya el camino recorre,  
mas perdida la esperanza  
de dar vida á sus amores,  
porque Matilde se muere  
y no pasará la noche.  
Por camino de Galicia



en su caballo veloce  
 á Santiago se dirigen  
 con Diego, dos corazones:  
 el uno con la esperanza,  
 el otro con el reproche.  
 Mas la virgen del castillo  
 deja que el alma le robe  
 y olvida el deber sagrado  
 que conocen mis lectores.

## VIII

En la puerta del santuario  
 caballo y jinete paran;  
 los dos cubiertos de polvo  
 que el sudor forma una pasta,  
 los contempla todo el pueblo  
 de romería cercana,  
 que sobre las duras piedras  
 niños y viejos descansan.  
 Nadie conoce al jinete,  
 mas el caballo le guardan  
 y las riendas se disputan  
 todos queriendo tocarlas,  
 pues el corcel de don Diego  
 tiene tan bonita estampa,  
 que todos le compadecen  
 por las sudorosas manchas.  
 De la capilla en un lado  
 hay negra trenza colgada,  
 y don Diego otra coloca  
 que como el oro brillaba,  
 y al apóstol le dirige  
 tan fervorosa plegaria,  
 que en el sudor se confunden  
 muy gruesas y ardientes lágrimas,  
 y á la atmósfera se vuelven  
 con sus misteriosas alas.  
 En tanto Diego recorre  
 la distancia que separa  
 el santuario del castillo,  
 que con ser corta es muy larga,  
 pues la dicha siempre es corta  
 y muy larga la esperanza.

## IX

Las campanas del convento  
 vocan con tristes notas  
 recogimiento, oración,  
 y la noche con su sombra  
 invade muy lentamente  
 la naturaleza toda  
 trayendo rumores y ecos  
 de una vida misteriosa

que con rezos y oraciones  
 cual gemidos de doloras  
 unos tras otros los frailes  
 con disciplinas se azotan  
 y se quitan los cilicios  
 y en duras tablas reposan.  
 Toca á la puerta don Diego  
 y le abren, aunque á deshora,  
 viendo al prior que le escucha,  
 y cuando éste se le nombra  
 pide le atienda un momento  
 para decirle una cosa  
 que tiene mucha importancia  
 por ser fin de su congoja.  
 Padre, sollozando dice,  
 vengo en ansias amorosas  
 á trocar con el sayal  
 estas mundanales pompas  
 que fueron un día orgullo  
 y que al fin todas me sobran,  
 porque quiero amar á Cristo  
 y todo esto me deshonra;  
 y diciendo, de sus dedos  
 retira preciosas joyas,  
 las entrega al reverendo  
 y le dice que disponga  
 convirtiendo en panecillos  
 el dinero que atesoran.  
 Luego fiel y brevemente  
 le cuenta al padre su historia  
 con el juramento que hizo  
 al morirse su novia.  
 El padre allí le bendice  
 y lo pedido le otorga  
 presentándole una saya  
 para que cambie de ropa.  
 Desde entonces que don Diego  
 el padre Anselmo se nombra.  
 De noche en apariciones  
 ve las dos trenzas hermosas  
 como también los dos rostros  
 con miradas soñadoras  
 que cuando miran al cielo  
 nuestros sentidos transtornan.  
 ¡Qué recuerdo el de las trenzas!  
 De noche el sueño le roban  
 de día son dos verdugos  
 que le oprimen y le ahogan.  
 Tal el monje en el convento  
 borró de Diego la sombra,  
 que apenas huesos le quedan  
 bajo la piel arrugosa.

FIN