

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.

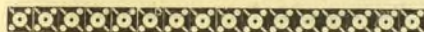
Director: Ignacio Domenech.

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

A nuestros suscriptores.

Debido á nuestra información privada para facilitar empleo á nuestros suscriptores parados, rogamos en bien de todos nos avisen de las plazas que sepan vacantes á fin de mandarnos aviso de presentación á los interesados.

La Dirección.



CRÓNICA

La guerra huele á pólvora entre los militares. Las principales condiciones para el éxito en la lucha es tener buen armamento y cantidad suficiente de hombres que, junto con la buena táctica, resuelven el problema. Pudiera ser, que en realidad no es así, pero tal lo demuestran los criticos militares y los que no lo son, cuando se ocupan de operaciones de guerra. Pero nosotros, los que nos ocupamos de cocina, si bien respetamos las armas, no ponemos en olvido lo que la manutención significa en un cuerpo de ejército en operaciones: aunque en el cuartel, en el campo como en maniobras, la manutención es lo que se

debe solucionar primeramente, ya que de ello depende la fortaleza del cuerpo, brazos y piernas y hasta puede decirse la cabeza.

Por lo que hemos dicho, un buen jefe debe solícitamente atender á los soldados, en la manutención ante todo, y después en el ejercicio de las condiciones guerreras. Precisamente ahora en que rusos y japoneses arreglan sus diferencias en la región de la Manchuria, vemos que tanto los unos como los otros han tenido buen cuidado en escoger buenos cocineros. Por su parte, los rusos, ofrecen las plazas por medio de concursos en el cuerpo de guardia, presididos por los mismos generales. Pues los cocineros en campaña deden obrar según las circunstancias; ya sea medir el tiempo de lo que deben condimentar, ya aprovechar lo que á mano les queda cuando en poder de los enemigos han quedado los víveres.

En cuanto al ejército japonés, hemos de decir que los jefes, antes que pedir esfuerzos, á veces sobrehumanos á sus soldados, han procurado atender á la alimentación de los mismos.

Los rusos, al apoderarse de algunas mochilas de los soldados japoneses, han encontrado tal abastecimiento, que no es posible

mejorarlo más. Las mochilas encontradas en el campo de batalla contenían, además del arroz y prunas ligeramente saladas, conservas de carne comparadas á las mejores marcas; pero en volumen sumamente reducido. En tubos de bambú, que reemplazan los jarros, tienen su provisión de vino y aguardiente de arroz; en el zurrón una batería de cocina muy ingeniosa y ligera, hecha de papel prensado incombustible.

El furgón de la compañía distribuye, además, legumbres secas prensadas, pescado seco, carne en conserva, extracto líquido muy concentrado de judías, vino, aguardiente de arroz y cigarros.

La alimentación de carne fresca y legumbres se hace lo más frecuentemente posible; así es que el cocinero del escuadrón no está de más.

La distribución de pan blanco ó moreno y bizcochos es muy regular.

El mikado mismo se interesa en el bienestar de sus bravos pequeños soldados, y todo el producto de las cazas imperiales es mandado en latas de conserva al ejército de la Manchuria. Además, el soldado japonés, desmintiendo la leyenda, está acostumbrado en todo tiempo á estar bien cuidado. En el cuartel tiene sus tres comidas diarias. Por la mañana tiene un caldo de arroz y trigo, sopa de judías y legumbres. La comida del medio día consiste en pescado ó carne hervida con caldo de arroz ó trigo y además legumbres cocidas.

La Intendencia japonesa, por su buena administración, no tiene nada que envidiar á la mejor del mundo. Hasta ahora ha resultado inimitable en campaña; aunque en verdad hemos de decir que mucho contribuye el sinnúmero de victorias que ha alcanzado su ejército; pues no creemos que conservara las mismas condiciones en el desorden de una retirada. Quizá en un día

no muy lejano nos lo haga saber el general Kuropatkina.

Sea cual fuere el resultado final, que seguramente debe marcar un nuevo rumbo en la política asiática, lo cierto es que los japoneses se han apropiado todas las buenas cualidades de la raza europea; pues tanto en organización como en táctica, pueden darle una buena lección á Kuropatkina.

Los japoneses no dejan nada al azar, y hacen la guerra con una precisión tan matemática, que asombra. La guerra con los chinos puso de relieve sus condiciones militares; pero era menos de extrañar tratándose de los desorganizados ejércitos del imperio chino. Ahora que se las entienden con los rusos, con no menos éxito, su superioridad es incontestable.

Homards en fragata á la Dalny.

Escójanse dos hermosos homards (cangrejos) vivos y pónganse á cocer en seguida con agua salada durante cuarenta minutos.

Córtense de modo que no se rompan el casco y la cola. Consérvense las materias espumosas del interior para hacer una salsa. Se cortan las patas con tijeras, y la carne de la cola se corta en hermosas escalopas, que se ponen aparte para luego completar el plato.

Se forma un salpicón con las patas mondadas, colas de cangrejos (cocidos y mondados de antemano), moluscos y cabezas pequeñas de champignons frescos. Dicho salpicón se conserva caliente en el baño maría.

Mácháquese el interior de la cáscara de los homards (menos los cascos que sirven de base en la presentación del plato). Ya

machacados finamente, se ponen al fuego en un plato de saltear y se les echa una copa de coñac, que se encenderá seguidamente. Agréguese una copa de *Sherry*, algo de bechamela, otro tanto de tomate, las materias espumosas de los homards y un trozo de manteca de vaca. Se pasa todo por una estameña y se hace reducir la salsa, removiéndola con una espátula; y, por último, se le incorpora medio litro de nata montada y se pone la salsa en el baño maría.

Fórmese un zócalo de arroz en forma ovalada, que se pondrá en una fuente larga; este arroz debe estar cocido durante veinticinco minutos con fondo de pescado fino.

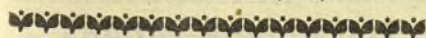
Colóquense los cascos de los homards, formando una barca, dentro del zócalo de arroz, dejando por encima más de la mitad fuera del zócalo, quedando ya el plato casi formado.

En el fondo (á bordo) se coloca el salpicon de homards ya indicado anteriormente, y se rocía ligeramente con la salsa; colocar las escalopas de homard encima, alternando con rodajas de trufa. Se salsea todo el plato con la salsa suficiente y se decora el alrededor con cangrejos grandes, teniendo unidas las patas con las colas, estando doblados; y, por último, se completa el plato con ostras gratinadas en su propia concha.

Al mismo tiempo se sirve el resto de la salsa puesta en una salsera.

JACQUES VIDAL

(De *L'Argus Culinaire*, Lausanne (Suiza).



Pastel de liebre á la Wurtemberg.

(PLATO FRÍO)

En esta receta les ofrezco el auténtico pastel de liebre, y entiendo por receta original tal como la practican en los campos

de Wurtemberg, ya que los campesinos de dicho país no han variado la receta, que ha sido transmitida de generación en generación.

Se cortan en crudo y á pedazos los filetes de una liebre y se añaden iguales cantidades de tocino é hígado de ternera; se sazona dicha combinación con sal, ajo, perejil y pimienta cayena; se pone todo á rehogar con manteca á fuego muy vivo hasta que el conjunto tome bastante color; entonces se retira y se deja enfriar por completo. Luego se machaca el conjunto en un mortero hasta quedar una farsa finísima; entonces se le incorpora una buena cantidad de menudillos de cerdo cortados en pedacitos, una cebolla cruda picada, una zanahoria cocida, picada también, un pimiento picante y algo más de cayena, todo bien mezclado.

Se echa todo el pastel en una *cocotte* de barro ó cazuela honda; se cubre con hojas de laurel y tomillo; se cubre la *cocotte* con su correspondiente tapa, adhiriéndole por las extremidades pasta hecha con miga de pan, á fin de no dejar escapar el vapor ni que penetre aire. Se cuece durante dos horas con fuego suave.

Es un plato frío digno de la mesa de los dioses.

GABRIELLE CAVELLIER



Perdices á la Rusticana.

(PLATO ESPAÑOL)

Este plato es á propósito para los cazadores ó familias aficionadas á las giras campestres, ya que para guisar las perdices á la Rusticana no hace falta cacharro alguno, ni siquiera desplumar la perdiz ó perdices. Cuando se va al campo ó al bosque es necesario proveerse de manteca de

cerdo ó de vaca, sal, un poco de pimienta, un clavo de especias y un poco de nuez moscada; estos tres últimos ingredientes, transformados en polvo en un mortero, añadiendo un ajo, sal y un poco de manteca de vaca; se unen bien dichas sustancias y se meten en un botecito. Con lo dicho se tiene todo lo necesario en el campo para el guiso de las perdices.

A la perdiz ó perdices destinadas para la primera comida que hagan los cazadores, se les quitan las tripas; y una vez vaciadas completamente, se polvorean de sal por dentro y se mete algo de la manteca con sustancias dentro de cada perdiz, también algo de tomillo ú orégano que se suele hallar en el mismo bosque.

Para cocerla se entierra la perdiz en un hoyo que tenga unos veinte centímetros de profundidad. Sobre la perdiz se colocan hojas verdes y luego se cubre con tierra que esté apelmazada con un poco de cal, es que la hay, se cubre con más tierra y la superficie del hoyo se tapa con leña del mismo bosque en cantidad abundante. Se le prende fuego á la leña y se deja sin tocar durante tres ó cuatro horas, pues el mismo rescoldo de la leña tiene fuerza suficiente para cocer la perdiz.

En el momento de servirla se separa con cuidado, hasta que, por último, se coge la perdiz y se coloca en la mano encima de un paño limpio. A continuación se coge la piel de la perdiz por el cuello, encima de la pechuga, se tira con habilidad y sale toda la piel, quedando completamente blanca. Se coloca en un plato y se trincha, á fin de comerla inmediatamente, resultando un plato campestre de los más exquisitos y curiosos.

PUIGCERCÓS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

BANQUETE

celebrado en el Hotel Gran Continental de Barcelona, con motivo de la boda de la Srta. Doña Carmen Martra con D. Manuel Aldrich. Día 15 de Septiembre de 1904.

MENÚ

HORS D'OEUVRES

TIMBALLE DE NOUILLETES NILSSON

CHARTREUSE DE PERDREAUX

LAUVINES DU GRAN-LAC, SCE. RAVIGOTTE

TRONÇON DE FILET DE BOEUF Á LA

RICHELIEU

DINDONNEAUX FRAID AU CRESSON

BISCUIT GLACÉ AU MOKA

DESSERTS-ASORTIS

VINS:

RIVAS: ROUGE ET BLANC

CHAMPAGNE-MOET ET CHANDON FRAPPÉ

CAPÉ ET LIQUEURS

La composición de este bonito menú es debida al excelente jefe de cocina D. Antonio Oliva.

El salón comedor fué artísticamente adornado y servido bajo la dirección del inteligente maitre d'hotel, D. Juan Sangeñís. Al final del banquete, los convidados pasaron á otro elegante salón del hotel, donde se organizó un gran baile.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona, 15 Septiembre 1904.

Berengena rellena.

Se le quita el tronco y se corta por el medio; en el blanco de ella, ó sea en el interior, se hacen unas cuantas incisiones con la punta del cuchillo. Se ponen con sal á fin de quitarles el agua, y se prepara

una sartén con aceite fino. Cuando está bien caliente, se echa la berenjena (después de exprimir el agua); cuando está bien frita, con una cuchara se le saca la carne hasta dejarla con la piel del grueso de medio centímetro; se pica bien y se añade pan rallado, perejil picado, un diente de ajo y unos huevos; estas cantidades dependen de la cantidad de berenjenas que se tengan que hacer. Se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada. Se rellenan las berenjenas procurando que no rebosen del borde que se ha dejado, ni que sobresalgan mucho del nivel de ella; se pintan ligeramente con huevo batido con una brocha; se van colocando en una placa con aceite fino, y diez minutos antes de servir las se ponen al horno. Se sirven con un poquito de jugo por encima.

(DE «SARTÉN Y PLUMA»).



Navarín de Ternera á la francesa.

Su nombre corriente es ragoût. Se corta á trozos no muy grandes la carne del pecho, costillar, falda, pescuezo, jarrete y algún trozo de masa (ésta que sea el coheite y bolillo), esto es para un navarín corriente. Se va rehogando en una sartén á fuego fuerte con manteca de cerdo, en cantidades no muy grandes y dándole un color dorado. Se escurre con una espumadera, y echándolo en un *sotoir* ó una jamonera, se le quita un poco de la grasa que queda en la sartén, añadiéndole un vaso de vino blanco; se deja que se reduzca un poco y se echa dentro de la carne; ésta se pone á fondear á fuego fuerte, agregándole primeramente cebollas enteras y pequeñas, una cabeza de ajo, un buen bouquet y un poco de sal gruesa. Cuando ha fondeado un buen rato, se le echa una guarnición de zanahorias y nabos; se deja que rehogue un momento más, y en seguida se liga y se moja con caldo bien caliente ó agua hirviendo. Se deslífa bien, se sazona, y cuando ha empezado á hervir se tapa y se pone al horno. La salsa no debe ser espesa. Cuando se comprende que la carne está á medio cocer, se agre-

gan unas patatas (bien sea á la cuchara ó bien á diente de ajo) y unos guisantes finos; éstos si son tiernos y frescos, se echan al mismo tiempo; si no se cuecen á parte. En el caso de que no tuviese buen color la salsa, se le echa un poco de salsa de París. Si hay tomates pequeños y frescos se añaden también y se deja cocer todo junto; cuando está en su punto, se saca, se le echa por encima un poco de perejil picado y se tiene á un lado del fogón hasta el momento de servirlo.

MELQUIADES BRIZUELA.



Menús explicados.

ALMUERZO

CAVIAR DE RUSIA EN TARTINAS
HUEVOS REVUELTOS Á LA PACHÁ
MERLUZA AL GRATÉN VOLNEY
CHULETAS DE TERNERA Á LA REFORMA
PATATAS Á LA MAURÍ

HELADO

MANZANAS Á LA SURIPANTA

POSTRES

COMIDA

CREMA Á LA MADRILEÑA (SOPA)
FILETES DE LENGUADOS PALACE
NOISETTES DE CORDERITO Á LA PRINCESA
TOMATES RELLENOS Á LA MURCIANA
PATO DE ROUEN Á LA TOSCA (FRÍO)

ENSALADA Á LA MAZZANTINI

DULCE DE COCINA
DUQUE DE AUMALE

POSTRES

VINOS

CREMAN D'AY ROSE (DULCE). MADERA
BRUT IMPERIAL (SECO)
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON
RIOJA MONOPOLE
I. DOMENECH

ALMUERZO

Caviar de Rusia en tartinas.

Este plato, que sirve de *hors d'oeuvres*, se prepara como sigue: De pan de Viena se cortan trebanadas pequeñas, redondas é iguales (que llamamos tartinas), se tuestan á la parrilla, dándolas un bonito color; ya tostadas se colocan en una pequeña fuente con servilleta; en otro plato, por separado, se sirve el caviar de Rusia, con su propio tarro y una concha con manteca de vaca bien fresca.

De modo que el mismo comensal se prepara el plato, untando la tartina con manteca de vaca, sal, un poco de cayena ú otra pimienta preferida, encima extiende una cucharada de caviar y queda hecho. —I. D.

Huevos revueltos á la Pachá.

Se hace un puré de la siguiente forma: En una cacerola, puesta sobre el fuego con manteca de vaca, se hace rehogar una pequeña cebolleta, un *gombo*, un plátano á pedacitos, perejil, dos ó tres tomates, algo de azafrán y un poco de paprika; tápese la cacerola y déjese cocer durante quince minutos muy suavemente, pasando luego dicho puré por un tamiz de hierro.

Se vuelve á poner el puré en la cacerola, y, cuando empieza á hervir, se le adicionan cuatro, seis ú ocho huevos, que se remueven con un batidor hasta que se espesen; sazónense bien con manteca de vaca y un pedazo de queso Chester rallado, y se retiran estando algo blandos.

Colocar estos huevos revueltos dentro de costradas hechas de media pasta de hojaldre, que se cuecen en moldes de hacer las tartaletas; ya llenas las costradas, se cubren por encima con pan frito, picado á cuchillo hasta quedar transformado en polvo.

Servirlos puestos en una fuente con servilleta. —I. D.

Merluza al gratén Volney.

Se corta la merluza en dos filetes á lo largo, se le separa la piel y se sazona con sal, pimienta y zumo de limón; se asa en una placa con manteca de vaca, rociándola con bastante vino tinto, un poco de estragón, perejil, laurel, etc.

Preparar una buena salsa Mornay (que es una bechamela con queso Gruyère rallado) y se le incorpora todo el jugo que ha soltado la merluza al asarse, cayena, nuez moscada, perifollo y perejil picado menudamente.

Colocar la merluza en una fuente de gratén, cubriéndola completamente con la salsa que hemos hecho; por encima se le echa un poco de pan blanco rallado y algo de manteca de vaca.

Se guarnece el plato haciéndole una bordura con puré de patatas bien sazonado, adicionándole cuatro ó seis gotas de carmín vegetal rojo para que obtenga un color de rosa algo subido; se mete este puré dentro de una manga de pastelería, con boquilla de hacer rosas, y se forma la bordura alrededor de la merluza y algún dibujo encima al capricho del artista que confeccione el plato; se pinta ligeramente con yema de huevo, se gratina en el horno y se sirve inmediatamente. —I. D.

Chuletas de Ternera á la Reforma.

Se cortan las chuletas según la regla generalmente conocida en el arte, y, á continuación, se polvorean de sal y se empanan según costumbre, diferenciándose que en el pan rallado se mezcla una buena cantidad de jamón de York, cortado del tamaño de granos de arroz.

Se frien salteándolas con manteca de vaca en el horno, que esté bastante fuerte; ya fritas, se colocan en una fuente, encima de servilleta, y se guarnece con limón; al mismo tiempo se sirven las patatas á la Mauri y la salsa Reforma, hecha del modo siguiente:

Hágase, en una cacerola, una reducción de vino blanco, adicionándole una buena cantidad de salsa *demi-glace*, aromatizada ligeramente con tomate, cayena, hierbas finas picadas, una juliana de clara de huevo duro, trufa, lengua á la escalofada, champignon, zanahoria y pepinillos; déjese hervir suavemente durante cinco minutos, y, estando bien de sal, queda concluida la salsa. Sirvase en salsera.

En Londres, donde se creó este plato, la salsa se vierte encima de las chuletas de ternera recién fritas, y, en dicho caso, no se sirve limón. —I. D.

Patatas á la Mauri.

Se cortan patatas holandesas en forma de monedas de á dos pesetas y se polvorean con sal.

Pasados cuatro ó cinco minutos, se colocan una á una en el fondo de un plato pequeño de saltear, untado abundantemente con manteca de vaca (el mismo estilo que las patatas Anna), estando cubierto de patatas bien colocadas, se cubren éstas con una capa de berenjenas, cortadas todas de igual forma; se sazonan con un poco de perejil picado y algo de jamón de York picado menudamente, etc.; se tapan las berenjenas con una espesa capa de patatas, puestas de igual forma que las del fondo, se vierte manteca de vaca y se meten en el horno fuerte durante veinte minutos. Al quedar doradas las patatas, se retiran y se vuelcan en el centro de una fuente, quedando completamente moldeadas; se les echa un poco de queso de bola rallado por encima y se meten en el horno á gratinar un poco, quedando terminadas. —I. D.

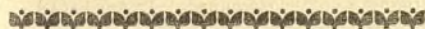
Manzanas á la Suripanta.*(Helado.)*

Se escogen manzanas reinetas, que sean grandes y bien iguales, se pelan con mucho cuidado y se vacían casi por completo, se frotan con un pedazo de limón y se cuecen durante un minuto con buen almibar, dejándolas enfriar por completo.

Con los restos de las manzanas que se han sacado del interior, se forma una crema del siguiente modo: Se pasa la manzana por un tamiz y se incorpora á una buena cantidad de jarabe aromatizado de vainilla y chocolate (preparado de antemano), se pone esta crema á helar y, cuando está ya completamente espesa, se le añaden pasas de Corinto, de Smirna y pedacitos de angélica.

En el momento de servir el helado, se colocan las manzanas reinetas, bien escurridas del almibar, en una fuente de metal blanco, y se rellena cada manzana con el helado que hemos preparado, saliendo de la superficie.

Ya rellenas las manzanas, se rocían con ron de la Negrita, que se enciende, presentándolas con la llama á los convidados.—I. D.

**COMIDA****Sopa crema á la Madrileña.**

Hágase una crema de escarola bien blanca, adicionándole una buena cantidad de consommé de ave, nuez moscada, etc., se pasa por una estameña, luego se vuelve á poner en la misma cacerola bien limpia, sobre fuego, y se remueve la crema continuamente con una espátula, hasta que vaya á hervir.

Póngase la sopa al baño maría (estando el agua hirviendo) y se incorpora media copa de nata montada, un poco de perifollo picado menudamente, yema de huevo y un buen trozo de manteca de vaca, removiéndolo bien con un batidor, á fin de que se unan bien todas las substancias.

En el fondo de la sopera se pone una guarnición real (royal) con tomate cortado en cuadritos y de igual color que el mismo tomate.

Se vierte con mucho cuidado la sopa crema en la sopera y se sirve.—I. D.

Filetes de Lenguado Palace.

Este plato, según referencias de un jefe de cocina francés, pertenece al Cordon Bleu, de París, cosa que cuando sé la procedencia de cualquier plato, que no he ideado, me gusta hacerlo constar.

Se pica muy menudísimamente una chalota, siete ó ocho champignons, perejil, perifollo y es-

tragón, todo bien fresco; se exprimen todas estas hierbas en un paño, á fin de que suelten toda el agua y es colocan en el fondo de una fuente de metal blanco; encima se colocan los filetes de lenguado, bien cortados y doblados de punta á punta, sazonándolos con de sal, pimienta y zumo de limón; encima de los filetes se echa tomate fresco, cortado en escalopas delgadas y algún champignon; se rocía el plato de lenguados con vino Cremant d'Ay blanco, de la casa Moët et Chandon, y se meten á pocher en el horno. Pasados unos ocho minutos, se retiran y el jugo que han soltado los lenguados se incorpora á una regular cantidad de salsa á la bechamela, con bastante queso de Gruyère rallado, algo de salsa á la demi-glace, manteca de vaca, sal y cayena, quedando terminada la salsa.

Se vierte esta salsa sobre los filetes de lenguados, que se gratinan hasta tomar color (no demasiado) y se sirven en el acto.—I. D.

Noisettes de Corderito á la Princesa.

En términos culinarios llamamos *noisettes* en francés á las chuletas de la parte del riñón que se cortan bastante gruesas, despojándolas de los nervios, grasas y parte de la carne que corresponde á lo que llamamos falda, etc.

Estando las *noisettes* cortadas y limpias, se aplastan un poco y se polvorean de sal; á los cinco minutos de servirse el plato, se asan á la parrilla, ó se saltean con manteca de vaca, hasta obtener un hermoso color.

Preparar un poco de puré verde, hecho de puntas de espárragos, sazonado según las reglas conocidas en esta clase de purés que sirven de guarnición; reservar una cantidad de puntas de espárragos, naturalmente cocidas con sal, para luego saltearlas con manteca.

Se colocan las *noisettes* alrededor de una fuente, cada una encima de un costrón, y se adorna cada *noisette* con un cordón de puré de espárragos; en el centro se colocan las puntas de espárragos salteadas con manteca de vaca y finas hierbas bien picadas.

Salsear todo el plato, excluyendo la guarnición del centro de la fuente, con salsa *demi-glace*, aromatizada con un poco de vino de Madera, colocando además una rodaja de trufa encima de cada *noisette*.

Sírvase el plato siempre recién hecho.—I. D.

Tomates rellenos á la Murciana.

Se escogen tomates de los más pequeños, iguales y maduros, se corta cada tomate en dos, se vacían y se polvorean con sal, se colocan en una placa y se rocían ligeramente con aceite fino, metiéndolos en el horno durante tres minutos.

Se rellena cada medio tomate con una peque-

ña cucharada de *pisto andaluz*, cortado todo muy fino; déjese enfriar por completo, y se empanan pasándolos primeramente por pan blanco rallado, luego huevo batido, y, por último, se pasan otra vez por el pan, quedando empanados.

En el momento de servir se frien con abundante aceite ó manteca de cerdo hirviendo, retirándolos del fuego con bonito color dorado.

Se colocan en fuente ó legumbreira con servilleta.—I. D.

Pato de Rouen á la Tosca (frío).

Escoger patos de Rouen, de los más tiernos, y después de limpiarlos perfectamente se asan á la inglesa, luego de asados, según todas las reglas del arte culinario, se retiran y se dejan enfriar por completo.

Preparar una buena *mausse* de jamón, una buena cantidad de gelatina, bien substanciosa y clarificada, de color dorado, una salsa *chaufroix* blanca, medio kilo de castañas cocidas al consomme y una poca cantidad de manteca de yema de huevo, hecha del modo siguiente: En un tazón se ponen 50 gramos de manteca de vaca bien fina, sal, cayena, cuatro yemas de huevo duro pasado por el tamiz y una gota de carmin amarillo; se une todo muy bien con una cuchara de madera y se mete dicha manteca en un cucurucho de papel de barba.

Teniendo estas cinco cosas hechas, sólo queda montar el plato.

Entre nieve se pone un molde grande en forma de pato, se cubre dicho molde con una capa de gelatina, y, estando ésta dura, se cubre con una capa de un centímetro de espesor de *mausse* de jamón. Dejar pasar dos ó tres minutos, á fin de dar tiempo á que se enfrie bien, y entonces se va colocando el pato deshuesado, cortado en filetes y dándole la forma natural, no dejando otro hueso que el indispensable de las piernas, á fin de poner una papillote de papel al servirse el plato.

Llenar el interior del pato en el molde con las castañas bien escurridas y sazonadas con la *mausse* de jamón sobrante y una buena cantidad de gelatina.

Pasada una hora, se separa el pato del molde (lo mismo que una *mausse*), poniéndolo en una fuente larga, encima de un zócalo de igual forma que el animal, estando ejecutado á gusto del artista que componga el plato.

Decorar todo el pato con la manteca de yema de huevo, formando cordones algo gruesos; el fondo de la fuente se adorna con gelatina picada y triángulos de la misma bien cortados.—I. D.

Ensalada á la Mazzantini.

(Plato del Hotel du Palais, San Sebastián.)

Se cortan iguales cantidades de patatas y re-

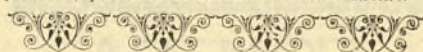
molacha en forma de triángulos pequeños (estas legumbres como es natural, estarán cocidas de antemano), añadir manzanas reinetas cortadas del mismo modo, se sazona bien con mayonesa, mezclándolo bien.

Se pone esta combinación en forma alta en una ensaladera, se limpian bien los bordes de ésta y se guarnece la ensalada con pequeños ramilletes alternados, de clara de huevo duro picado, yema pasada por un tamiz grueso, pimientos morrones cortados en cuadritos y remolacha; se echa, por último, un poco de perejil picado por encima en forma de lluvia, y queda la ensalada hecha.—I. D.

Duque de Aumale.

(Dulce de cocina.)

Cocer un fondo de pasta azucarada, que obtenga unos 10 centímetros de circunferencia por un centímetro y medio de espesor; se guarnece todo el alreedor con pequeños merengues enganchados (ó pegados) uno á uno con azúcar acaramelado; se pintan estos merengues con mermelada de albaricoques y se adornan con tronquitos de angélica; en el centro de este postre se pone la crema chantilly y se polvorea por encima con *pralinée*, quedando terminado.—PIERRE LACAM.



ALMUERZO

servido por la Casa Setién, en honor del Sr. Unamuno, el día 28 de Agosto de 1904.

MENU

CONSUMMÉ

OEufs á LA PARISIENNE

LOUVINES á LA DONASTIARRA

CHARTREUSE DE PERDREAUX

COTES DE BOEUF á LA ORLEANS

POMMES-ANNA

FILETS DE POULARDE EN BELLE-VUE

SALADE-MIGNONNE

GLACE MANTECADO

SAINT-HONORE

DESSERTS

VINS

VINICOLA, RHIN, ANSELMO DEL VALLE,

DOMECQ

Café ET HABANOS

J. ZULAICA Y EMILIO BLANCO.

Sección de huevos.

Supremas de huevos á la Montmorency.

Preparar una farsa de ave muy finamente, y que esté lo más blanca posible al quedar terminada. Con esta farsa se forra el interior de unos moldes que tienen forma de medio huevo y cabida para un huevo entero crudo, contando también con el espacio que ocupa la farsa de ave. Una vez cocidos y desmoldados, la farsa sirve de cáscara, y al presentarlos á la mesa no se ven los huevos hasta que son cortados con el cuchillo ó tenedor, siendo ésta la idea fundamental del plato.

Puestos los moldes del modo indicado, se ponen á *pocher* en el baño maría, y cuando los huevos están cocidos, estando blanda la yema, se retiran y se separan de los moldes, juntando seguidamente las dos mitades para formar un huevo entero.

En el momento de servir se colocan los huevos en una fuente, cada uno en una costrada de hojaldre; se salsea con una salsa suprema de ave sin salpicar, lo más fina posible, y se adorna cada huevo con una rodaja de trufa pintada con un poco de *demi-glace*.

Sírvase siempre muy caliente.

V. M.

Huevos á la pastora.

(PLATO FRÍO)

*Plato del Hotel du Palais,
en San Sebastián.*

Escalfar huevos bien frescos, y estando fríos se les recorta la clara, dándoles una bonita forma redonda é igual.

Se baña cada huevo con una salsa *chou-froix* de ave, á la que se adiciona una buena cantidad de guisantes pasados por el tamiz, dándole á la salsa un color verde algo subido, y se abrillantan con gelatina.

Pónganse los huevos en una fuente y encima de un costrón de pan cortado caprichosamente y pintado con *glace de viande* y cola de pescado.

Se decora el plato con remolacha cocida, cortada en forma de medias lunas pequeñas, y con el pincel se abrillantan de aspik, quedando el plato terminado.

Servirlos encima de servilleta.

IGNACIO DOMENECH

Huevos en cocotte, Hotel du Palais.

En el fondo de cada *cocotte* se echa un poco de gelatina de ave bien clarificada y, una vez cuajada y fría, se coloca encima un huevo escalfado con la clara recortada.

Se cubre cada huevo con un salpicon de champignon, fruta, pollo y lengua á la escaleta, sazonándolo con salsa á la mayonesa; se mezcla un poco de aspik y se procura hacer un pequeño dibujo en detalles pequeños encima de cada huevo con trufa y lengua.

Se abrillantan por encima con gelatina, y queda terminado.

IGNACIO DOMENECH

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PASTELERÍA

PIONONOS

Conocido por el nombre vulgar de *brazo de gitano*. En una placa de repostería se pone un papel de estraza, se echa el bizcocho (batidas las yemas y el azúcar aparte de las claras), extendiéndolo con una espátula de acero, á un grueso igual de un centímetro, y se pone al horno; cuando está cocido, se deja enfriar durante un minuto, se le quita la piel y en seguida se extiende una capa de crema marmelada ó confitura y se va enrollando; con una brocha untada de jalea se pasa bien por todos lados, y luego, con almendra picada muy fina, tostada y grajeas finas, se le forma por encima, hasta cubrirlo, una capa. Se

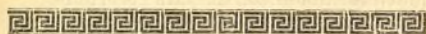
cortan en ruedas de dos centímetros ó se sirven en trozos enteros de 15 a 16 centímetros.

MELQUIADES BRIZUELA.

TOCINILLOS

Se ponen al fuego en un cazo 500 gramos de azúcar con un poquito de agua, hasta obtener el punto de empastar; entonces se mezcla este almíbar con 24 yemas de huevo, dejándolo enfriar; se pasa por el cedazo de seda, se untan unos moldes pequeños (de una ración) con mantequilla, polvoreándolos con azúcar, se cuecen al baño de maría ó al vapor.

(DE «SARTÉN Y PLUMA»).



SALSAS

Salsa á la Chivry.

Preparar un magnífico (*veloute*) pasándolo por una estameña, se le adiciona una regular cantidad de perejil, perifollo y estragón fresco, todo picado menudamente; momentos antes de servir esta salsa se le incorpora una regular cantidad de manteca de espinacas, se remueve bien con un batidor, y, estando bien de sal, queda terminada.

Esta deliciosa salsa se emplea para los platos de entrada ó platos de parrilla, para el corderito asado ó á la parrilla, el que, acompañado con dicha salsa, resulta exquisito.

I. DOMENECH

Salsa á la Boaro.

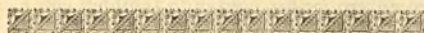
Sirve de base un buen (*veloute*) puesto en el baño maría, y se completa adicionándole dos yemas de huevo crudas, una cucharada de puré de *foie-gras*, algo de esencia de trufa, una copa de Oporto, re-

ducido á fuego suave, pimienta paprika y un poco de mostaza de estragón.

Se trabaja esta salsa con un batidor hasta quedar todos los ingredientes bien unidos.

Esta salsa es á propósito para platos de ave, ternera fina, etc.

I. DOMENECH



BANQUETE

dado en el *Círculo Mercantil de Gijón*, en honor del Sr. Labra. Día 7 de Septiembre de 1904.

MENÚ DU DINERS

CONSUMMÉ LA BALLIÈRE

PETITES TIMBALLE MARQUISE

FILETS DE SOLES Á LA JOINVILLE

MEDAILLONS DE BOEUF Á LA ROSSINI

CAILLES Á LA TURQUE

PETIS-POIS BAYONNAISE

POULARDE Á LA NEVA

SALADE-JOKEY-CLUB

ROMBE-NAPOLITAINE

GATEAUX-MOKA

LANGUES DE CHAT

DESERTS

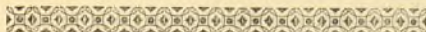
VINS

RISCAL, RIOJA, CLARETE, POMMERY,

HENESSI, MARTELL, DOMEQ

Café ET HABANOS

J. ZULAICA.



Medios para reconocer el pescado fresco.

El lenguado y la pescadilla, sobre todo la pescadilla, son los dos pescados que se descomponen más rápidamente, y, sin embargo, quizá los que menos se examinan.

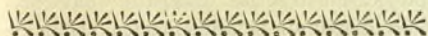
La piel del lenguado fresco debe ser viscosa y reluciente, pues ese es el principal reconocimiento de que está en buen estado. El ojo, como el de todo pescado fresco, debe estar absolutamente claro y brillante como el de un pez vivo. La carne debe estar dura (aunque esta última señal no tiene gran valor en tiempo de mucho frío, cuando el pez estando helado presenta una rigidez excepcional).

El lenguado no debe jamás tener en el nacimiento de las aletas ni en lo largo de la espina dorsal el color rojo violáceo; desgraciadamente este reconocimiento sólo puede notarse una vez está el pez desollado.

La pescadilla es todavía un pez más delicado que el lenguado; pues á la menor variación de temperatura, sea húmeda ó caliente, se echa á perder en un solo día. Por lo mismo debe tenerse como precaución el servir este pescado á medio día cuando no se reside en un punto de la costa del mar. La pescadilla, como el lenguado, debe tener el ojo absolutamente claro y brillante, la piel debe estar pegajosa y reluciente á la vez, y la carne debe estar dura.

Sobre todo debe evitarse el tocar demasiado el pescado, porque se descompone más pronto.

A. C.

(De *Le Pot-au-feu*, de París.)

Helado blanco á la Canea de Oro.

(RECETA SICILIANA)

En un litro de jugo de melón blanco (llamado vulgarmente melón de invierno), unir 400 gramos de azúcar en polvo, el jugo de dos limones frescos y dos troncos de vainilla; póngase en una cacerola sobre fuego, y en el momento en que va á empezar á hervir, se retira, dejándolo enfriar por completo.

Se pasa por un tamiz de seda y se pone dentro de una sorbetera á helar, adoptando las medidas necesarias, según costumbre, no parando de mover la sorbetera hasta que el helado esté bien espeso; entonces se le incorpora dos claras de huevo en merengue italiano; mezclar con precaución una *macedonia* de frutas, calabaza confitada, cortada á pedacitos y rociada con marrasquino, pistachos bien verdes, pelados de antemano, pequeños chocolates fondantes, y pedacitos de albaricoques almibarados y perfumados con vainilla.

Llenar con todo este helado un molde cuadrado, que se tapa herméticamente y se entierra entre nieve durante hora y media.

Este helado, una vez esté separado del molde y puesto en una fuente, se guarnece con un ataete de frutas, y por el alrededor se guarnece con cajitas de papel llenas de dátiles rellenos.

LUIGI-MADDI

(Catania).

(De la *Cuisina Française et Etrangère*).

LA SAL

Una de las recientes preocupaciones de la ciencia médica es la influencia de la sal en el organismo humano.

Hasta ahora la sal ha sido considerada como uno de los principales factores para la conservación del cuerpo humano, sin haber llamado la atención de que en tales ó cuales casos su elaboración es difícil y puede ocasionar en cierto grado bien tumores en la grasa de la carne ó bien la hidropesía gradualmente.

Absorbemos mucha sal marina en cantidad de alimentos, sin percatarnos que su demasía puede ocasionarnos perjuicio. La cantidad normal de nuestra consumación es de 14 á 16 gramos diarios, que se eliminan rápidamente en nuestro organismo. La sal distribuye en los depósitos de los tejidos la cantidad de agua necesaria para su conservación. Bien puede compararse el cuerpo á una esponja embebida de agua salada. Lo que suele suceder en las personas que prematuramente tienen desgastados los riñones, es que absorbiendo iguales cantidades de sal como cualquier otro cuerpo sano de la misma edad, dichos riñones, al eliminar trabajosamente la sal, ésta va filtrándose en la carne hasta formar en muchos casos tumores hidrópicos entre la grasa ó bien verdaderos depósitos.

Cuando se tiene perfecta salud no se debe tener cuidado, ya que la sal es un buen alimento que favorece las combustiones orgánicas y excita las secreciones glandulares. Pero si los riñones padecen de nefritis, que se reconoce por las señales de albúmina que se manifiestan en la orina, entonces la eliminación de los cloruros se hace muy difícil y es cuando pueden producirse los casos citados más arriba. Los riñones que estando sanos pueden eliminar fácilmente de 15 á 20 gramos de sal, apenas, en estado enfermizo, pueden absorber 10 gramos. De ahí que los gramos restantes de cloruro de sodium retienen en los tejidos cierta cantidad de lí-

quido que se introduce en los lugares extensivos como en la grasa ó en las cavidades, por lo que pueden sobrevenir inflamaciones, hidropesía y congestión pulmonar.

Estas indicaciones que damos á nuestros lectores no son precisamente para que se abandone el uso de la sal, ya que como hemos dicho, ésta es nutritiva y engorda, y casi, si no de todo punto indispensable, para la conservación de la economía humana.

Una persona que en estado sano y gorda se privara, al par que de alimento, también de sal durante algún tiempo (naturalmente en proporciones de 10 á 5), en flaquecería sin perturbar las funciones orgánicas, pudiendo otra vez eliminar igual cantidad que en un principio, siempre, como he dicho, estando sanos los riñones.

Por lo que llevamos dicho conviene, á medida que envejecemos ó nos encontramos enfermos de los riñones, disminuir la dosis de sal, pero nunca abandonar el uso en absoluto. Ordinariamente la naturaleza es sabia y cuando llegamos á la vejez nos abandona en cierto grado el apetito y disminuimos considerablemente las cantidades de comida hasta quedar reducidas á veces á cierto grado que parece imposible se pueda sostener en vida el cuerpo humano. Sin embargo, un medio de alargar la vida de los ancianos consiste en procurarles substancias nutritivas en pocas cantidades á fin de evitar trabajo al estómago y riñones.

Sucede, en muchos casos, que las personas de grueso volumen que por su constitución deberían nutrirse más, comen en un momento dado tan poco, que se interrumpe la actividad de la economía, y es causa á veces de muchas enfermedades que ocasionan serios disgustos. Conviene, pues, disminuir la alimentación, según el

estado del individuo envejeciendo sin cambios bruscos.

Por lo dicho se desprende que el uso de la sal es conveniente, siempre y cuando se tome en proporciones moderadas.

Ya sé que esta pequeña crónica va á servir de alerta á muchas personas cuyo abuso de la sal no les preocupaba. No se preocupen tanto los que tengan los riñones perfectamente sanos; pero ténganse al aviso en cuanto sientan perturbaciones en esos grandes distribuidores de la economía humana.

MI DOCTOR.

FALSIFICACIONES

La Miel.

La miel adulterada por varias sustancias, como son: castañas, harina de judías, arena, goma, gelatina, jarabe de fécula ó de glucosa y otras materias destinadas á aumentar el volumen y dar viscosidad á la miel alterada.

Un medio sencillo para reconocer la miel consiste en disolverla en agua fría, y el residuo que queda está formado de arenas, féculas y almidones.

Cuando la falsificación es por el agua, se pesan 10 gramos de miel, se hace secar á 120° y se vuelve á pesar de nuevo; la diferencia del peso indica la cantidad de agua mezclada con la miel.

Por las *harinas*, *féculas* y *almidones*, se disuelve algo de miel en el agua ó alcohol. La miel solamente se disuelve, lo demás no se disuelve y forma el residuo.

Por la *gelatina* se disuelve miel en alcohol, se vierte cal viva sobre el residuo; si hay gelatina al calcinarse el residuo, se desprenden vapores de amoníaco, por lo que se reconoce al olfato.

Sección de conservas.

Las frutas pueden conservarse por medio de varios procedimientos. Trataremos primeramente de la conservación de frutas frescas sin preparación. Este modo de conservación natural es el más empleado en la economía doméstica, aunque más ó menos bien hecho.

Conservación de peras y manzanas.

Las manzanas y peras se recolectan antes de su completa madurez y en tiempo seco.

Es necesario, si se quiere obtener un buen resultado, hacer la recolección á la mano, de modo que no se partan las frutas. Éstas se colocan una por una y con precaución en un cesto, el que, una vez lleno, se transporta á un aposento bien aireado, en donde se procede á colocarlas sobre planchas guarnecidas de paja, y se dejan secar durante cuatro ó cinco días.

Pasado dicho tiempo se procede al triaje. No se deben destinar á la conservación más que los frutos perfectamente sanos y completamente intactos. Éstos se transportan á un aposento acondicionado de modo especial, que debe tener las condiciones siguientes:

- 1.º Una temperatura constante.
- 2.º Dicha temperatura debe ser de 8 á 10 grados. Si es más elevada, se produce en los frutos una fermentación que activa la madurez; si la temperatura fuera más baja, entre 2 y 3 grados, por ejemplo, la fermentación necesaria á la madurez sería retardada y ésta quedaría estacionada.
- 3.º El frutero debe estar al abrigo de la luz que activa la madurez.
- 4.º La ventilación debe ser nula para conservar el ácido carbónico que se desprende de las frutas y cuya acción es antiséptica.

5.º La atmósfera debe estar moderadamente seca. Un exceso de humedad rompería las frutas, y un exceso de sequedad las haría arrugarse.

No pueden llenarse esas diferentes condiciones á menos de emplear un frutero especial, cuyo gasto solamente lo pueden hacer los arboricultores profesionales.

En la mayoría de los casos se escoge una bodega, que debe ser seca y fría, expuesta al Norte de preferencia. Cuando se temen las heladas, se guarnecen las ventanas con paja.

El arreglo del interior consiste en unas mesas formadas con latas de madera blanca ó de pino, sobrepuestas á 0,25 m. las unas de las otras en forma de escalera. Es muy útil pintar las latas con una solución de sulfato de cobre, á fin de evitar la formación de moho.

Si es necesario se puede secar la atmósfera del frutero, en los años húmedos, empleando al efecto cloruro de calcio en un aparato fácil de combinar.



REMEMBRANZA

Es Royan una de las más hermosas playas que Francia posee en el Oeste. En forma de medio círculo ovalado tiene una extensión de dos kilómetros. La mitad domina el pueblo y la otra mitad el delicioso bosque, donde tantas parejas, en idilios amorosos, transitan al atardecer ó descansan sobre el verde musgo, contemplando la puesta del sol tras las olas del inmenso mar, cuando la marea alta va invadiendo rumorosamente las ardientes arenas de la playa. Mil lucecillas, como fuegos fátuos, diseminadas en el borde de la misma, relampaguean al beso de la brisa. ¡Qué delicioso es contemplar la inmensidad del océano en una noche serena! Y, sobre todo, en el bosque, donde la soñadora mente cree ver, por doquiera, surgir un sinnúmero de monstruos legendarios.

Brillan las estrellas en el firmamento azul, apenas maculado por algunas nubecillas blancas, vecinas de la hermosa aureola lunar.

Fresca era la noche. En una casa que hay en la

entrada del bosque, una muchacha cantaba melódicamente el secreto de sus ansias, y el eco le contestaba. Apenas un ligero rumor interrumpía el silencio nocturno. ¡Oh, qué noche más grata! Hasta la tierra que pisábamos se hundía, cuajada en la alfombra, al soportar el peso de nuestro cuerpo. Ninguna mirada escudriñadora se divisaba á lo lejos. Los árboles, solamente, proyectaban en el camino sus corpulentas sombras como mudos testigos. ¡Oh, Leonora; nadie como tú podría contar las emociones de aquellos instantes cuando, apoyada en mi brazo, me confesabas tu pasión! ¡Quizá te has casado y tengas en el hogar días felices al lado de tus hijos; pero como aquella noche no es posible puedas hallar otra!

Yo no puedo hablar ó pensar sobre las playas sin recordarte. Tengo tu imagen tan presente, que no es posible se me borre en muchos años. ¡Cómo atrae lo sublime! Las almas que sufren en la tierra no pueden comprender por qué el destino les es tan fatal, cuando la majestad de los cielos y la tierra se dan á conocer en su espléndida grandeza. ¡Ay, Dios, qué noche aquella en que la Naturaleza me lo daba todo! Todo porque sólo hubieras faltado tú, y estabas á mi lado con todos los encantos que mi mente soñaba. Mi vista y mi corazón, extasiados en dulce arrobamiento, no acertaban á comprender el mundo en aquella noche. Me hubiera creído revoloteando en el espacio al lado de un ángel, con otra mirada que la que acompaña la investigación humana, descubriendo lo que podríamos llamar el cielo de los justos, donde no penetran los rastros de los sentimientos humanos, atormentados por las mil necesidades de la vida. ¡Qué triste despertar aquél, cuando nos sentimos dominados por el sueño! Nuestro idilio interrumpido, nos dimos cuenta de la noche, de la soledad, de la ficción y hasta las mismas olas que, poco antes, con su rumor, entretenían nuestros oídos en dulce concierto, nos parecían furias locas, que, queriendo escalar la orilla, morían con su impotencia lanzando rabiosa espuma.

Recuerdo que en el día siguiente, por la mañana, un grupo de bañistas y demás transeúntes contemplaban, apesadumbrados, el cadáver de una hermosa mujer que las olas habían ahogado y arrojado á la playa como cuerpo inútil.

Al recordar la noche pasada, tan dulce en gratas emociones, y contemplar aquel cadáver congestionado, de hermosas facciones, precioso modelo para pintores de imágenes, la sangre se me congeló en mis venas. He ahí las preocupaciones humanas creadas como espantajo de la felicidad.

Sería necesario — me decía — para ser felices,

ser idiotas; porque, sin duda alguna, el pensamiento atormenta más que todas las privaciones del envoltorio humano. Aquel cadáver era el de una viuda loca de amor, y que la inmensidad del Océano la atraía hacia su proceloso seno. En el mar había muerto su marido, después de largo viaje, y, seguramente, quiso hallar la misma tumba. A veces imagino lo que habría pasado por el alma de aquella mujer. Bien podía haber ido directamente en busca de la muerte con resolución heroica y penetrar hasta donde fuera inútil pedir socorro, en caso de revelarse el instinto de conservación: también podía haber sucedido que al penetrar en el mar, durante la marea alta, fuera envuelta por las olas y rápidamente ahogada, sin darse cuenta del acto; pero también cabía pensar en mi soñadora mente el estoicismo que infunde la fe y la esperanza, y dejarse morir con plácida sonrisa, abrazándose a las olas como el niño en el seno de su nodriza. ¡Quién sabe!

Tristes, muy tristes, son las preocupaciones de la vida cuando éstas ahogan el dulce sentimiento de nuestros ideales. La sociedad, que puso una barrera entre nosotros, podría confesarlo. Nosotros soñábamos, y era preciso no soñar para ver el abismo que teníamos a nuestros pies. Yo bien comprendo y me resigno ante la fatalidad: pues la experiencia de tus padres me era una garantía; pues yo no me sentía entonces con fuerzas suficientes para conducir el bienestar de la familia. Nuestro amor hubiera sido, quizá, más intenso, y, quizá, mayor ante el sacrificio; pero conozco muchas historias de vencidos, conducidos con iguales sentimientos, que, a lo más, resolvieron el problema del corazón; pero casi nunca el problema del estómago. Los ingratos tormentos de la vida hubieran humillado nuestro espíritu o bien les habríamos opuesto la muerte. Y en este caso, ¿por qué habríamos de llevar tristeza y desesperación en el seno de nuestras respectivas familias? ¡No les debemos sacrificios! Ninguno mayor que el que nosotros hemos realizado. Tú piensas en lo infeliz que habrías sido y olvida que yo, por mi cuenta, aunque no te olvidé, sé que he de acatar las leyes divinas que tal disponen las cosas.

Más tarde, cuando las sociedades encuentren una solución en armonía a las necesidades de sus individuos, en que la suerte del azar sea un mito, las almas se regocijarán con sus desposorios naturales.

Demos una ojeada a la realidad, inolvidable Leonora, y veremos cómo el espíritu materialista va apoderándose de todos los individuos, y los que la entrada le niegan en sus corazones, son, irremediabilmente, los vencidos; entre ellos se

distinguen los poetas y los amantes. Son dos cualidades divinas que permanecerán divorciadas de las cualidades humanas; por lo que cuantos pretenden hermanarlas sólo producen hijos adúlteros de la inteligencia y del corazón.

No es el amor y la poesía, como las modernas religiones, nuestro credo al hermanarse con las costumbres de nuestra época; no lo es, porque el amor y la poesía son intangibles o lo debieran ser; por eso, al violar tales sublimidades pierden todo su encanto.

Hoy ya no pueden soñar los poetas ni pueden vivir los amantes. El oxígeno divino es nauseabundo. ¡Oh, Dios, en qué atmósfera se vive; cómo se puede llegar a la gloria a través de las capas pestilenciales!

El arte puro, noble, desinteresado, sin ambición, está agonizando a los pies de Mercurio. Reproducido, artistas modernos, liras, cítaras y laudes en modelos de marfil y cuerdas de finas hebras de oro; pero no pretendáis que nos recuerden los sonos del divino arte, pues al paso que vamos, las nuevas generaciones creerán que en tales instrumentos acompañaron sus cantos las chicharras.

Y vosotros, los que sentís reminiscencias de amor, los que todavía creéis que sin él no es posible la vida, yo os compadezco cuando os veo arrepentidos del tiempo que habéis perdido en vuestros idilios. ¡Por qué habéis de hacer penitencia del amor, que no es pecado? ¡Ah, sí! Venus os entretiene más; sus formas humanas tornan vuestros sentidos y comunican lascivia en vuestros ojos. Id, gozad, embruteceos, y luego renegad de vosotros mismos.

JOSÉ SALVADOR.

¡VENCIDA!

Con los blandos azotes de la nieve una joven cargada con un bulto va oyendo aquí un piropo, allá un insulto, dicho en vulgar lenguaje de la plebe.

Aquella joven que a salir se atreve y que en su velo lleva el rostro oculto, madre de un hijo muerto que, insepulto, acusa el fruto de un amor alevé.

Cerrada está la casa del empeño, su corazón se ahoga, anda despaacio, y temblando a la vez de hambre y delirio.

Vencida, al fin, pregunta por el dueño, cuyo santo celebra en su palacio, mientras sufre ella el último martirio.

DORVASAL.

Teatros, cafés, bibliotecas y museos.

(Modo de conducirse.)

Todos debemos frecuentar la sociedad y creemos conveniente amenizar esta Revista con algunas indicaciones provechosas; pues lo útil y agradable son dos cualidades que cuando se hermanan, facilitan todas las misiones instructivas.

Hemos visto, con satisfacción, que nuestros artículos sobre *Presentaciones, comidas y celadas*, han sido bien acogidos por nuestros lectores y con verdadero gusto emprendemos nuestra tarea, que deseamos sea provechosa.

En primer lugar, trataremos del teatro, diciendo que, aun cuando hayamos pagado nuestra localidad, y por consiguiente, tengamos derecho exclusivo para ocuparla, no por eso debemos entrar en el teatro empujando á las gentes para colocarnos en el lugar que nos corresponde. Debemos pedir permiso cuando nos interrumpen el paso, sin que el orden sufra en nada, nunca maltratar á los empleados, ni decir nuestra opinión en alta voz, ya que puede ser diferente de la de los demás.

Seguramente que sería una simpleza de nuestra parte si no hiciéramos valer nuestro derecho para poder llegar á ocupar nuestra localidad, cediendo el paso á la mayoría de los espectadores; pues nos encontraríamos en la puerta ó al menos muy mal colocados, y entonces el placer del cual vamos en busca, disminuiría considerablemente cuando no lo perdiéramos por completo.

Alguna vez que otra se ha dado el caso, que yo mismo he sido la víctima, de estar me esperando hora en cola indiana á la puerta de un teatro, y al fin encontrarme colocado detrás de un gigante que me impedía ver todo cuanto pasaba en la escena; sin embargo, aun cuando interiormente haya maldecido mi mala suerte, no por eso he imitado al protagonista empujando á los demás para alcanzar mejor sitio; pues en muchos casos se consiguen mayores disgustos.

En el teatro, como en todas partes, el hombre bien educado debe distinguirse por su galantería. Por lo que para evitar cualquiera contingencia de disgusto, los caballeros deben procurarse previamente las localidades bien situadas y cuidarse, si hay guardarropía, de la impedimenta de las señoras que ellos acompañen. Sobre todo, la moda de los sombreros teniendo á desaparecer, se deben depositar á la entrada y nunca guardarlos en los palcos.

En los palcos, los sitios de preferencia se reservan á las señoras. Ningún caballero debe consentir que ninguna señora, aun cuando sea extranjera, se siente detrás de él; pues no hay nada

más descortés, y es una falta que comete á la vista de los presentes.

No se debe hablar durante la representación y apenas si es permitido hacer alguna indicación que otra al vecino, sea por la obra, sea por los artistas que la interpretan. Los aplausos deben prodigarse moderadamente, nunca pateando ó dando con el bastón en el suelo. Tampoco se debe silbar porque los demás silban, y sobre todo cuando no se reconoce motivo para ello. Las gentes que se precian de ilustradas, en silencio basta para desaprobare una obra. En cuanto á las señoras, que deben tener los guantes puestos, no deben aplaudir más que por la forma; pues el ruido que debe producirse está á cargo de las manos vigorosas de los hombres.

Muchos son los que van al teatro con anteojos; pero aunque dicho instrumento sirve generalmente para mirar á los espectadores, nosotros creemos que debe hacerse moderadamente; sólo en la escena se debe aprovechar este instrumento al antojo de cada uno sin faltar á la consideración de muchas gentes que no tienen gusto de que se fijen en ellos demasiado.

Para ir á ciertos teatros de Madrid, algunas señoras emplean un gran lujo. Nosotros no las criticamos, ya que ningún sitio más á propósito para lucirse y dar más esplendor al espectáculo. Lo único que criticamos es la inmodestia de ciertas personas que aprovechan esas numerosas reuniones para exponer á la vista de los espectadores sus carnes desnudas. Nosotros no haríamos esta constatación si solamente pudiera dirigirse á las mujeres de moralidad dudosa, pues hemos visto que señoras de la mejor sociedad caen en dicho abuso, y nosotros creemos señalar ese hecho como anomalía.

Ofrecer á las señoras naranjas, refrescos, el programa impreso, conducir las al salón durante los entreactos y al final del espectáculo, procurarles sus prendas de vestir para que se resguarden del frío á la salida, procurarles un coche, etc. tal es el cometido de los caballeros.

Una señora debe, si la pieza es alegre, abstenerse de reír de un modo ruidoso y con carcajadas. Si la pieza es triste, no es prohibido dar libre curso á las lágrimas; pero no se debe lloriquear y sonarse la nariz á todo propósito.

En cuanto á los espectadores de menos sensibilidad, no deben mofarse de las personas que más fácilmente se emocionan.

Con lo dicho creemos haber dado suficientes indicaciones para el buen comportamiento en el teatro. En el próximo número trataremos del café.

J. S. R.

(Se continuará.)

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 dup.º