

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.

La cocina china y japonesa.

Es opinión de muchos reputados *gourmets* de que la cocina china es la más excelente que se conoce.

Los europeos que han visitado Pekín, Tokio, Singapoore, Sanghay, San Francisco, Hong-Kong y algunas otras ciudades, y se han hecho servir en los restaurantes japoneses ó chinos, han quedado maravillados por la originalidad con que tratan á la clientela.

En primer lugar los clientes al entrar en el establecimiento pasan por delante de la cocina, lo cual no deja de ser artimaña á fin de que la clientela se convenza de la pulcritud y aseo que reina en las cocinas. En éstas abundan mucho los tajos destinados al picadillo: carnes, pescados, legumbres, etc., pues bien sabido es que los japoneses pican á cuchillo casi todas las composiciones de sus comidas; pues en dicha forma se ahorran trabajo en masticar los alimentos y les es más fácil llevarse la comida á la boca con la ayuda de los palillos.

El cocinero chino, para preparar las carnes destinadas al asado, las corta en tiras

de 6 centímetros de ancho por 12 de largo, que polvorean de sal, y con mucho cuidado las asan en un asador especial junto con platos de aves. Tapan todo el asado con tapaderas ex profeso. Dichos cocineros tienen tanta habilidad en distribuir por igual el calor en todos los asados, que bien puede asegurarse que llegan al mayor perfeccionamiento en esta clase de platos. Al faltar poco para que los asados estén en su punto los mojan por encima con miel, procediendo del mismo modo en toda clase de asados. Por medio de este rarísimo sistema los asados toman un color dorado precioso y un gusto mucho más exquisito.

Uno de sus platos de más boga es el que se titula *Chop-suey*, que se prepara con pechuga de gallina trinchada menudamente, añadiendo iguales cantidades de setas, castañas, apio, cebolla y frijoles verdes, cocinándolo todo en conjunto con una salsa llamada el *Giyon*, siendo esta salsa la que generalmente emplean en sus guisos.

Por regla general en los grandes banquetes chinos ó japoneses, se sirven en sus menús unos ocho platos.

Preparan la mesa con sumo arte, colocando gran variedad de platos pequeños con ensaladas confeccionadas con huevos

duros, endrinas, limones, nueces y dulces de frutas que sirven como *hors d'œuvres*.

En los banquetes, antes de empezar á comer la sopa, acostumbran á tomar como aperitivo una tacita de aguardiente de arroz. Luego empiezan y comen, respectivamente, platos como el de la tan famosa *sopa de golondrinas*, *aletas de tiburón*, el *Muy-gon guy-pan*, que es un capón asado y deshuesado, relleno de setas menudamente picadas. Por último, se sirven *lechones*, *patos salvajes*, *pavos* y *perritos asados*, gran variedad de pescados, legumbres y postres deliciosos.

Uno de los postres más característicos de estos países se compone de flores de *crisantemos* que se prepara del siguiente modo: Se escogen los crisantemos de color amarillo (que es la clase preferida), se arrancan las hojas una por una y se lavan bien, teniendo cuidado de no romperlas; se pica un poco de verde que tienen las hojas y se echa en un batido de huevos con harina de arroz. Se moja cada hoja de crisantemo con dicho batido, cuidando de que no se rompan. Se echan las hojas una por una en una sartén llena de aceite de cacahuètes ó pistachos hirviendo. Se fríen y se escurren colocándolas encima de un pápel de estraza, en el que se dejan durante tres ó cuatro horas.

En el momento de servir se vuelven á freir otra vez en el mismo aceite hasta quedar las hojas de crisantemo bien crocantes. Sirvanse puestas en fuente con servilleta, polvoréndolas con azúcar cernido.

De la misma forma que los crisantemos pueden aplicarse las hojas de rosa, madre-selva, violeta, almendro, melocotón, albarricoques, peras, manzanas, ciruelas y otras varias flores, siendo de exquisito gusto al paladar.

Otro de los platos que también llama

mucho la atención de los europeos que lo prueban, es el plato de pescado preparado con piña de América.

Con tal procedimiento resultan exquisitos los platos de *turbot*, de *sábalo* y de *sollo*. Para dicho objeto se quitan las espinas del pescado, se corta éste en pedacitos, se mojan con harina y huevo y se fríen con abundante aceite de cacahuètes hirviendo; retirándolo con bonito color dorado.

De antemano se prepara un salpicón compuesto de setas, apio y cebolla. Se enciende con *fumet de pescado* y se incorpora una buena cantidad de piña de América (anana) en conserva, cortada en cuadritos, y se cuece con el jugo de éstas. Cuando este salpicón esté bien cocido, añádase el pescado que hemos frito y déjese cocer durante tres ó cuatro minutos, es decir, el tiempo suficiente para que el pescado tome bien el aroma del salpicón. Este plato se sirve inmediatamente hecho.

El *gourmet* que por vez primera prueba este plato, en su primera impresión duda de si es ternera, ave ó pescado.

MIGUEL ARRIETA

Salmón á la Melquiades Brizuela.

Dedicado al distinguido autor de *Sartén y Pluma*.

(Proporciones para seis personas)

Escójase una coia de salmón de un kilo de peso; límpiase bien; se le separa la piel y se corta á lo largo de la espina central; quedando dos trozos planos. Se sazonan con sal y zumo de limón, rociándolos con un poco de Jerez. Póngase el salmón en una placa untada con manteca de vaca.

Se limpian espinacas en varias aguas, y, una vez escurridas, se cortan en forma de juliana lo más menudamente posible; se ponen á estofar en una cacerola con manteca de vaca, sal y una buena cantidad de

piñones frescos bien mondados. Se tapa la cacerola y se deja cocer á fuego suave durante unos veinte minutos aproximadamente; luego se retiran y se dejan enfriar casi por completo.

Dichas espinacas, luego de cocidas, se ponen encima del salmón crudo, formando una capa de medio centímetro de espesor; esta capa se cubre con una salsa graten Mornay. Por encima del salmón se polvorea con bastante queso de Parma fresco y rallado, y encima de éste un poco de manteca de vaca en líquido. A los diez ó quince minutos antes de servirse, se pone á gratinar en el horno, muy fuerte, obteniendo bonito color dorado.

Guarniciones.

Grandes champignons rellenos de morillas á la Crema curry.

Pequeños soufflés (en cajitas de papel) parmesanas con abundantes colas de cangrejos cocidas y mondadas de antemano.

Escójanse champignons grandes y de igual tamaño; se les separan las colas y se vacían lo bastante para rellenarlos con regular cantidad de morillas á la Crema.

Los champignons se ponen en una cacerola y se sazonan con manteca de vaca, sal y un poco de vino de Jerez; se tapan y se cuecen suavemente durante unos diez minutos.

Las morillas se limpian según las reglas culinarias de costumbre y se blanquean con agua ligeramente salada; luego se escurren y se cortan en escalopas pequeñas, salteándolas con un poco de manteca de vaca, y seguidamente se incorporan en una excelente crema aromatizada con algo de curry y perifollo picado.

En cuanto se refiere á los soufflés parmesanos, prescindiendo de la explicación por cuanto es muy conocida por los profesionales en el arte culinario. A dicha guarnición se añade una buena cantidad de colas de cangrejos; luego se llenan las cajitas de papel y se meten en el horno, al mismo tiempo que se pone el salmón á gratinar. Combinado todo debidamente, resulta la idea completa del plato, que se hace con gran precisión de tiempo.

La salsa.

Prepárese una excelente salsa á la holandesa (que sirve de base). Póngase á reducir en una cacerola dos copas de vino de Jerez. Téngase preparado un poco de puré de alcachofas al natural y un poco de nata montada.

Momentos antes de servir, teniendo la salsa holandesa puesta en un baño maría con agua hirviendo, con la ayuda de un batidor se le añade en pequeñas cantidades la reducción del vino de Jerez, puré de alcachofas, la nata montada, manteca de vaca, pimienta paprika, etc., hasta resultar una salsa brillante y perfeccionada; entonces se pasa por una estameña y se vuelve á poner en otra cacerola al baño maría; estando bien de sal, queda terminada.

Cómo debe montarse el plato.

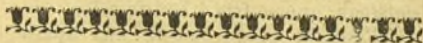
En una fuente larga se colocan los dos trozos de salmón gratinado, juntando los trozos por el centro en su parte ancha. Se guarnecen los extremos de la fuente con champignons rellenos, puestos sobre pedestales de costrón de pan recién frito y adornados á propósito. Se colocan en ambos lados las cajitas de soufflés de cangrejos recién hechos.

Se mete el plato, así montado, un momento en el horno, mientras se prepara lo siguiente:

Se pone la salsa en una salsera. Y en fuente ó legumbrera se sirven patatas holandesas, cortadas en forma de *chateau*, cocidas al vapor, estando también recién hechas.

Resulta un plato exquisito y á propósito para grandes comidas y banquetes.

IGNACIO DOMENECH



Silla de ternera á la Rogelia.

(PLATO FRÍO)

Escoger una bonita silla de ternera, que se limpia y arregla según costumbre. Se asa á la inglesa y se deja enfriar completamente.

Ya fría, se corta la silla y se vuelve á colocar en su forma natural. Se rocía con un poco de grasa de carne, y una vez ésta fría, se cubre por completo con una capa de un centímetro de espesor de *mousse*, colocándolo en una placa puesta encima de nieve picada.

Cuando la *mousse* está completamente fría, se cubre con una ligerísima capa de manteca de pistachos verdes, sazonados con un poco de curry (del mismo color de la manteca ó sea ligeramente verde).

Pasados algunos minutos, á fin de que se endurezca la manteca, se guarnece todo el plato con rodajas de trufa y detalles caprichosos de lengua á la escarlata, abri-lantándolo, finalmente, con buena gelatina.

Al servirse se coloca en una fuente encima de un zócalo de miga de pan, adornado con manteca de varios colores, cuya composición se hace á gusto del artista que confeccione el plato.

FELIPE MARTÍ

Beefsteak Viena.

Se cortan los beefsteak de carne de solomillo; se pican á cuchillo sobre la mesa y se sazonan con sal, algo de cayena y una yema de huevo. Ya bien trinchada la carne, se separa en partes iguales, y con ayuda de un poco de harina se da á los beefsteaks su forma natural.

Se saltean con manteca de vaca en el horno, muy fuerte. Su cocción, no pasando de tres minutos.

Se corta un costrón de pan por cada beefsteak, que se frie á bonito color.

Colocar los beefsteaks en una fuente, cada uno con un costrón. Encima de cada beefsteak se vierte una cucharadita de puré de cebollas (*sauvissé*) y un huevo escalfado con mucha clara recortada. Se rocían los beefsteaks con un excelente jugo, y, por último, se guarnecen con patatas *soufflés*, recién hechas.

I. DOMENECH.

Sorpresas á la Perigord.

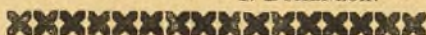
Escójanse trufas del Perigord, grandes é iguales, cortándolas en forma de bolas de billar.

Se ponen á cocer con vino de madera. Después de cocidas se vacían por completo, formando un pequeño agujero, del que se conserva la tapa.

Se rellenan con una *mousse de foie gras* ó de ave, sazonándolo delicadamente.

En el momento de servir se colocan en una fuente y se salean con un poco de salsa Perigueux, cuya salsa se sirve también aparte.

I. DOMENECH.



MENÚ EXPLICADOS

ALMUERZO

ENCURTIDOS VARIADOS

HUEVOS REVUELTOS Á LA COSMOPOLITA

TIMBALITOS DE TRUCHAS CECILIA

BEEFSTEAKS AL «ANTIGUO»

PATATAS Á LA PARISIÉN

CONCHAS DE CÉPÉS Á LA PIQUE-NIQUE

DULCE DE COCINA

MANZANAS Á LA ÁBERATZA

POSTRES

VINOS

RIOJA MONOPOLE

COMIDA

«CONSOMMÉ» Á LA LOLA MONTES

TROZO DE SALMÓN Á LA ANGÉLICA

PICHONES Á LA BELLA PASTORA

CERDOS Á LA TOLEDANA

SOLOMILLO MECHADO ASADO Á LA INGLESA

ENSALADA Á LA POMPADOUR

HELADO

MELÓN DUQUESITA

BIZCOCHO ORIENTAL

POSTRES

VINOS

KREMANT D'AY (BLANC OU ROSÉ)

WHITE STAR (SEC) CASA MOET CHANDON

IGNACIO DOMENECH.

ALMUERZO

Huevos revueltos a la Cosmopolita.

Se preparan fondos de alcachofas enteros al jugo. Una vez preparados, se escurren y se frien a bonito color con manteca de vaca.

Hágase una regular cantidad de huevos revueltos con higadillos de pollo y algo de jamón, estando todo cortado en cuadritos. Sazónese con sal, finas hierbas y manteca de vaca, retirándolos sin que estén demasiado espesos.

Rellenense los fondos de alcachofas con los huevos revueltos; se cubren éstos con una cucharada de *soufflé*, al que se le adiciona una buena cantidad de acedera, cortadas en forma de juliana fina, y de anemano rebogadas con manteca de vaca. Se meten en el horno fuerte durante dos minutos, ó mejor dicho, hasta quedar soplada la superficie de los huevos, y entonces quedan terminados.

Se sirven puestos en fuente con servilleta planchada.

FELIPE MARTÍ DURAN.

Timbales de filetes de truchas Cecilia.

Se cubren las paredes del interior de los timbales con farsa de quenefas de pescado y se mojan con un poco de huevo batido. Dentro de cada timbalito se colocan dos filetes de lenguado, rolléndolos en forma de anillo, dejando un pequeño hueco que se rellena con un poco de *mousse* de pescado. Luego se ponen á cocer en un baño maría.

En el momento de servirlos se salean con salsa crema de champignon, poniendo algunas colas de éstos en el centro de cada timbalito.

Por último, se completa el plato guarneciéndolo con una rodaja de trucha puesta encima de cada timbalito.

I. DOMENECH.

Beefsteaks al «Antiguo».

Córtense los beefsteaks de solomillo del centro. Se polvorean de sal y se mojan con manteca, asándolos a la parrilla.

Se prepara una magnífica salsa a la bordalesa hecha con vino de Jerez, sazónada con gusto, añadiéndole una cantidad regular de trufas y champignons, cortado en forma de monedas de dos reales.

Ya asados los beefsteaks, se colocan en una fuente, cada uno encima de un costrón de pan recién frito.

Se guarnece cada pieza con una bonita lonja de jamón magro frito. Se salea con la salsa que hemos hecho y queda terminado.

La salsa restante se sirve puesta en salsera.

I. DOMENECH.

Patatas a la Parísién.

Se mondan patatas holandesas grandes y se cortan a la cucharilla redonda, moldeando la cantidad de patatas necesarias. Se limpian con agua fresca y después de bien escurridas se rebogan con manteca de vaca en un plato de saltear. Se polvorean de sal al meterlas en el horno.

Al faltar poco para quedar hechas se rocían con un poco de jugo bien desengrasado, se tapan y se termina la cocción.

Servirlas polvoreadas con un poco de perejil picado menudamente.

I. DOMENECH.

Conchas de Cépés Pique-Nique.

Se cortan los cépés en escalopas muy delgadas y se ponen á freír en una sartén con aceite y á fuego vivo. Se sazonan con cuadritos de jamón, tomate natural picado y finas hierbas. Una vez que queda con la cocción bastante reducido, se rocían los cépés con vino de Montilla y se incorporan un poco de pan rallado; luego se ponen á tostar un poco en el horno.

Al retirarlo del horno se reparten los cépés en conchas de gratén; se polvorean con pan blanco rallado mezclado con un poco de perejil picado. Se rocían por encima con zumo de limón y se meten las conchas en el horno hasta que tomen color; entonces se retiran y se colocan en una fuente encima de servilleta.

I. DOMENECH.

Manzanas a la Aberatza.

Pélese varias manzanas de las llamadas campadojas. Se las hace un hueco en el centro y se rellenan con una crema pastelera aromatizada de vainilla. (Es conveniente polvorear con azúcar el interior de cada manzana antes de rellenarlas con la crema.)

Ya rellenas se colocan en una placa de pastelería, se polvorean con un poco de azúcar, y se meten á asar en el horno fuerte hasta quedar las manzanas suaves, estando bien enteras.

Con mucho cuidado se colocan en una fuente encima de una servilleta, y se sirven en el acto, resultando un postre muy fino.

MIGUEL ARRIETA.



COMIDA

«Consommé» Lola Montes.

Para hacer un excelente consommé es necesario tener una buena cantidad de caldo del día anterior, procurando que esté perfectamente desengrasado y pasado por un colador fino.

En una cacerola pónganse los ingredientes bien picados: media cebolla, una zanahoria, un puerro, un nabo, un poco de apio, dos ó tres copas de vino blanco, ó bien de Jerez, que resulta mejor, una buena cantidad de cadera de vaca picada á cuchillo, mezclando una ó dos claras de huevo. Se unirán á los citados ingredientes, menudillos de aves también picados, menos los higadillos, ó bien en lugar de menudillos póngase gallina ó pollo.

Se vierte el caldo frío en una cacerola y se batien todos los ingredientes hasta formar espuma; entonces se pone la cacerola encima de fuego lento y se añade una buena cantidad de agua fría. Mientras el *consommé* se está calentando para hervir, se remueve la composición con una espátula de madera, y unos segundos antes de empezar á hervir, se rocía por encima con chorritos de vino blanco ó agua fría, á fin de que quede bien clarificado.

Al empezar á cocerse se retira á un lado del fuego y se deja hervir suavemente durante tres ó cuatro horas, añadiendo la sal correspondiente.

Después de cocido se retira del fuego y se pasa por una servilleta, echándolo en otra cacerola bien limpia.

El *consommé* debe tener siempre un bonito color dorado claro, tomando dicho color echando en el cebolla asada de antemano en el horno. También se le da dicho color haciendo asar la gallina ó el pollo. Estos procedimientos son mejores que el empleo del caramelo, ó como vulgarmente se llama en términos culinarios, salsa París.

La guarnición del *consommé* se prepara del modo siguiente:

Se pone una cacerola pequeña sobre fuego lento con un trozo de manteca de vaca fresca. Una vez caliente, se echa una buena cucharada de harina fina de hojaldre; se remueve con una espátula de madera y se moja con leche; se la hace deslizar bien hasta resultar una especie de salsa á la bechamela espesa y finísima. Se sazona con sal, pimienta blanca, nuez moscada, y una copa de vino de Oporto seco, hecho reducir de antemano.

Se deja reducir muy despacio durante unos diez minutos, añadiéndole luego una buena cantidad de jamón de Trévlez, hecho con dulce. Se machaca en un mortero la cantidad de jamón necesario, pasándolo seguidamente por un tamiz de hierro. Se añaden también cuatro ó cinco yemas de huevo y un poco de zumo de limón; por último, se le agrega un poco de nata montada y dos claras de huevo montadas á punto de merengue. Al incorporar estos últimos ingredientes se habrá retirado la composición del fuego, procurando que estén bien unidas las substancias.

Se mandan hacer á un hojalatero unos moldecitos de igual forma que los dedales, procurando que el fondo de éstos sea liso como los de hacer flanes. Se unta cada molde con manteca de vaca, y en el fondo se coloca una rodaja de trufa bien negra, llenándolos á continuación con la *mousse* que hemos hecho antes. Se ponen los moldecitos en un baño de maría, procurando que no hierva el agua del baño, y estando el horno regular de fuerte, queda terminada la cocción á los veinte minutos.

Media hora antes de servirse, se pone el *consommé* en el fuego y se le añaden dos ó tres cucharadas de esencia de tomates maduros; se retira del fuego, se pasa por una servilleta bien limpia y se conserva casi hirviendo hasta el momento de servirse.

Minutos antes de servirse se separan las pequeñas *monsses* de los moldecitos y se colocan en una fuente sobre una servilleta de papel. De modo que esta guarnición se sirve por separado y bien caliente.

En el fondo de la sopera se colocan crestas de pollo cocidas en el caldo y cortadas en tiritas muy delgadas y un poco de perifollo picado menudamente. Se vierte el *consommé* hirviendo en la sopera, y estando perfectamente bien de sal, se sirve inmediatamente.

IGNACIO DOMENECH.

Trozo de salmón á la Anglésa.

Escoger un trozo de salmón del centro, que se limpia como de costumbre y se seca con un paño. A continuación se pone el salmón en una cacerola untada con manteca de vaca, un poco de

apio, finas hierbas y zanahorias. Se rocía con bastante vino blanco, se le echa la sal correspondiente, algo de pimienta en grano y se tapa con una hoja de papel de barba y su tapadera, metiéndolo á cocer en el horno durante unos cuarenta minutos.

Preparar una guarnición de fondos de alcachofas, que se rellenan con puré solferino, mezclando un salpicon de moluscos ó almejas cocidas y algo de champignon.

Se guarnece cada fondo de alcachofa con una rodaja de trufa. Se polvorean con miga de pan blanco rallado, y se gratinan en el horno, rociados con un poco de manteca de vaca.

Hacer también otra guarnición de medios langostinos á la bechamela, empanados y fritos.

La salsa es como sigue: En una cacerolita se echa un *mirapois* con manteca de vaca. Se rehoga bien y se añaden los fondos de alcachofas, ciéndolo con vino tinto. Una vez reducido el vino á la tercera parte, se moja con algo de salsa española, dejándolo cocer durante unos quince minutos, pasándolo luego por un tamiz fino. Se vuelve á poner en otra cacerola y se completa con manteca de anchoas y una juliana fina de trufas y zanahoria. Estando bien de sal queda terminada.

En el momento de servir se coloca el trozo de salmón en el centro de la fuente, y á los lados la guarnición de fondos de alcachofas. En los dos extremos se pone la guarnición de langostinos á la bechamela en dos ramilletes. El salmón se rocía con su propio jugo.

Sírvase al mismo tiempo la salsa que hemos hecho, puesta en una salsera.

FELIPE MARTÍ.

Pichones á la Bella Pastora.

Se limpian los pichones según las reglas; luego se rellenan en crudo con un salpicon de higadillos de aves, criadillas de la tierra, finas hierbas, manteca de vaca, etc. Se rocía el salpicon con una copa de coñac.

Después de rellenos y atados, se saltean á fuego vivo con aceite fino, chocolate, tomate y vino blanco. Fórmese un excelente jugo, tápese la cacerola y póngase en el horno durante media hora. Pasado dicho tiempo se retiran y se pasa la salsa por un colador, procurando que tenga su punto de sal correspondiente.

En el momento de servir se colocan los pichones sobre un zócalo de patatas fritas recién hechas. Se rocía con su propia salsa y queda terminado el plato.

IDEAL COCINA.

Cardos á la Toledana.

Una vez cocido el cardo estando lo más blanco posible, se pone á cocer en un buen jugo durante diez minutos, estando cortado el cardo en cuadros grandes.

Después de la segunda cocción se escurren y se bañan ligeramente con pasta de freír. Se frien á bonito color con abundante manteca de cerdo.

Con el jugo de los cardos se forma la siguiente salsa: En un mortero se machacan dos pedazos de pan frito á bonito color, con medio ajo, un poco de hierba buena, perejil, orégano, unos cuantos cominos, etc. Una vez transformado en pasta, se une con el jugo del cardo, añadiéndole un poco de azafrán y algo de pimienta blanca molida.

Déjese hervir esta salsa durante diez minutos, y estando bien de sal queda terminada.

En el momento de servir se coloca el cardó recién frito en el centro de una legumbreira en forma de pirámide. Se vierte la salsa por encima y queda el plato terminado.

I. DOMENECH.

Solomillo mechado asado á la Inglesa.

Una vez que el solomillo destinado al asado esté completamente despojado de nervios y grasas, se mecha con tiras de tocino; luego se polvorea de sal y se rocía con manteca, poniéndolo á asar en fuego muy vivo, dándole un punto magnífico de asado inglés.

En el momento de servir se corta y se coloca en un lado de la fuente. Se adorna con un *bouquet* de patatas paja recién fritas, y otro de berros bien frescos. Se rocía el solomillo con su propio jugo, estando éste bien desengrasado.

Al mismo tiempo, se sirve la ensalada Pompadour.

I. DOMENECH.

Ensalada Pompadour.

Hágase cocer separadamente cada especie de legumbres, ya que cada una de ellas necesita un tiempo diferente de cocción.

Con una cucharilla se cortan, en forma de guisantes, iguales cantidades de zanahoria, nabo y patatas holandesas. Una vez cocidas, se escurren, se refrescan y se ponen en un gran tazón, añadiendo guisantes, judías verdes, clara de huevo duro cortado en pedacitos, filetes de anchoas y alcáparras. Se sazona con sal, aceite, vinagre, cayena, estragón, perifollo picado y una cantidad regular de salsa mayonesa.

Se hacen cocer aparte huevos durante diez minutos; después de cocidos se refrescan, se mondan y se parte cada huevo en dos á lo largo.

Con muchísimo cuidado se vacía cada medio huevo á fin de poderlos rellenar con abundante ensalada. Debe procurarse recortar un poco la clara por debajo para que se sostenga bien una vez relleno el medio huevo.

En el fondo de una ensaladera se coloca una cantidad regular de berros bien frescos, sazonados con sal y algo de vinagre. Por encima se colocan las tartaletas de la ensalada.

ALFRED SAZANNE.

Melón Duquesita.

Se escoge un melón maduro y dulce si es posible. Se extrae un trozo en forma de corcho de uno de sus extremos, reservándolo para tapar el melón.

Se vacía el melón por completo y se pasa por un tamiz. Se pone en una cacerola el puré y se le añade el zumo de dos limones y el jugo del melón, un cuartillo de jarabe de 28 grados y tres copas de *Chartreuse*; hecha esta mezcla se gradúa hasta obtener 15 grados.

Póngase á helar según las reglas generales, y estando bastante espeso se le mezclan dos trozos de naranja azucarada, cortada en pedacitos diminutos.

Prepárese con tiempo anticipado un zócalo de nieve natural, á gusto del artista, combinándolo con arte á fin de poder colocar el melón en forma derecha encima del zócalo de nieve.

En el momento de servir se llena el melón con

el helado, y se tapa con la corteza recortada en el momento de vaciarlo.

Póngase todo en el centro de una fuente con servilleta, y, por último, se adorna el helado con pedacitos de melón al natural.

IDEAL COCINA.

Bizcocho oriental.

Se prepara un bizcocho redondo. Una vez montada la pasta, se le agrega una copa de marraquino y una buena cantidad de polvo de nueces molidas. Se unen bien dichas substancias y se vierte en un molde forma redonda y untado con manteca de vaca. Se polvorea con harina y se cuece en el horno regularmente fuerte.

Ya cocido y frío, se rellena su interior (cortado de plano), con mermelada de plátanos. Por encima se cubre por completo en forma irregular con dátiles rellenos de coco rallado.

Se baña todo el pastel con *glace royale* de color ligeramente verde.

I. DOMENECH.



COMIDA

Servida en casa del excelentísimo señor Marqués de Peñaflor, en Ecija.—13 de Septiembre de 1904.

M E N U

Sopas:

Sagú de la India.

A la Reina.

Relevé á la Piamontesa.

Fritos:

General.

Entradas:

Chuletas á la Suiza.

Pechugas á la Regencia.

Filetes á la Bellavista.

Legumbres:

Guisantes á la Parísien.

Asados:

Pavo trufado.

Jamón en dulce.

Dulces:

Crema á la Inglesa.

Walsqui rosa.

Helados de frutas.

Vinos:

Del Retiro.—Burdeos.—Borgoña.—Champagne, Jerez.—Pajarete.—Málaga.

JUSTO ALVAREZ

Jeje de cocina de la casa.

Cocina española.

RAGOUT DE JABALÍ Á LA SUERT, AL ESTILO DEL VALLE DE BOHI

He aquí una bonita receta para preparar el jabalí, bien y toda clase de venados comestibles.

Esta antigua receta es muy famosa en el valle de Bohi, lugar de caza abundante, donde no se guisa de otro modo.

No se despiden nunca los cazadores de aquellos lugares sin haber probado antes tan sabroso plato campestre.

El valle de Bohi está situado en la provincia de Lérida, radicando con los famosos baños medicinales de Caldas de Bohi.

En dicho lugar hay una posada que se titula «Hostal de casa la Ramona», siendo el plato que vamos á reseñar una especialidad culinaria de la dueña de dicho hostal.

Se prepara todo con ingredientes del mismo lugar, y es muy fácil hacerlo entendiendo bien la forma del guiso y con ayuda de un poco de atención, como suele ocurrir en todas las cosas.

Se escoge la parte magra del jabalí y se corta en pedazos del tamaño de una nuez (también puede hacerse con piezas enteras); en seguida se pone á rehogar en una cazuela con abundante manteca de cerdo y á fuego lento; se añaden dos ó tres cebollas grandes, cortadas en pedacitos, cortezas de jamón, una cabeza de ajos, tomillo, laurel, orégano, pimienta y un tronco de canela de Holanda. Cuando todo empiece á tomar color, se añade la sal correspondiente, dos ó tres copas de aguardiente y una buena cantidad de vino añejo de Cataluña (vino del Priorato), se tapa herméticamente la cazuela y se deja cocer despacio.

Mientras la cocción del jabalí se va haciendo, se machacarán en un mortero los ingredientes que siguen, para añadirlos luego al guiso: un buen pedazo de pan frito y 50 gramos de almendras dulces, también tostadas de antemano, dos ajos crudos, 40 gramos de chocolate y seis ó siete galletas. Cuando todos estos ingredientes

están transformados en una pasta, se deslíe ésta con un poco de aceite y caldo, vertiéndolo todo encima del guiso, quedando terminado. Se deja que continúe cociendo hasta quedar la carne perfectamente tierna y la salsa muy exquisita.

Es un gran plato de campo.

En el momento de servir se le separa un poco la grasa que ha soltado y se sirve el guiso en una fuente, adornada con costrones de pan recién fritos. Se suele servir también en la misma cazuela.

IGNACIO DOMENECH



BANQUETE

celebrado en el Casino Gaditano de Cádiz en honor del excelentísimo Sr. D. Eduardo Dato el día 8 de Septiembre de 1904.

MENU

MARISCOS

PURÉ CREMA CLEOPATRA
PASTELITOS Á LA MAZARIN
FILETES DE LENGUADO Á LA ORLY
SOLOMILLO Á LA PARISIEN
PONCHE Á LA ROMANA
FOIE GRAS Á LA BELLA VISTA
ESPÁRRAGOS Á LA PARMESANA
POLLO ASADO Á LA INGLESA

ENSALADA

PUDING MONTREAL
HELADO PLOMBIERE
PAN DE REY

VINOS

MANZANILLA DE LA ESCALERILLA,
SAUTERNES, CHATEAU LAGRANGE,
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON
CAFÉ ET LIQUEURS

M. ALORDA

Primer cocinero del vapor *Mousserrat*
de la Compañía Transatlántica.

SOPAS

Consommé de ave celestina.

Hacer un magnífico *consommé* de ave, perfectamente clarificado. Sirvase con una guarnición de *crêpes* hechos de diversos colores. Una vez hechos los *crêpes*, se cortan en forma de juliana pequeñísima y en diferentes dibujos, resultando un *consommé* muy elegante.

I. DOMENECH

Sopa á la Flamanda.

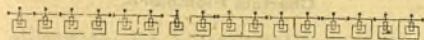
Póngase á rehogar, en una cacerola con manteca de vaca, una cebolleta é iguales cantidades de coles de Bruselas y patatas holandesas. Mójese con caldo y déjese hervir hasta que las legumbres queden muy bien cocidas; entonces se pasan por el tamiz, se agrega el caldo y queda transformado en puré.

Se pone la sopa en la cacerola, y en caso de estar demasiado espesa, se añade caldo y se sazona bien con manteca de vaca y perifollo picado.

En el momento de servirse se colocan en una fuente algunos costrones de pan recién fritos; se vierte por encima la sopa hirviendo y se sirve.

Aparte se sirve un plato con patatas cortadas á cuadritos, doradas con manteca de vaca.

I. DOMENECH



Platos de pescado.

Filetes de lenguado á la Rosa Carón.

Se escoge (por ejemplo) un lenguado que sea grande, y, después de limpio, se

le separan los filetes y se sazonan éstos con sal, pimienta y zumo de limón; luego se doblan y se cuecen con un poco de vino de Jerez y caldo.

Se conservan calientes mientras se prepara la siguiente salsa:

En una cacerolita, puesta sobre fuego suave, se echan 50 gramos de manteca de vaca, cuatro yemas de huevo, zumo de limón, sal y cayena; se bate bien y se moja con un vaso de leche templada, moviendo la salsa hasta quedar espesa, sin que hierva.

Póngase la mitad de la salsa en otra cacerola, á fin de formar dos salsas distintas; á la una se le adiciona una buena cantidad de manteca de langostinos (color rosa), y á la otra igual cantidad de manteca de pistachos (color verde). Dichas salsas se perfeccionan bien en el baño de maría.

En el momento de servirse se colocan los filetes de lenguado, bien escurridos, en el centro de una fuente. La mitad de los lenguados se salsean con la salsa de los langostinos, y la otra mitad con la salsa de pistachos.

Se guarnece todo el, alrededor de la fuente, con una juliana de trufas, cortada menudamente. Se sazona con un poco de *demi-glacé* y el jugo de los lenguados.

I. DOMENECH.

Conchas de merluza á la Elisa.

En el fondo de las conchas se pone una cucharada de crema de espinacas; encima se colocan dos filetes de merluza recién asados á la parrilla.

Dichos filetes se bañan con un poco de salsa Mornay, y se adornan las conchas con langostinos (uno por cada concha). Se polvorean con un poco de pan y queso rallado; se rocían con manteca de vaca y zumo de limón, y por fin se gratinan al horno fuerte.

Al retirar las conchas del horno, se adorna cada una con un cordón delgadísimo de salsa de tomate.

Sírvase en fuente con servilleta, adornado con hojas de perejil bien fresco.

I. DOMENECH.

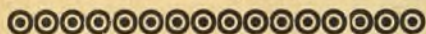
Lubina fría laá Montpellier.

Se asa la lubina y, después de fría, se cubre con manteca verde, hecha con finas hierbas, manteca de vaca, pimienta, cayena, etc.

Colocar la lubina en una fuente con el lomo hacia arriba y guarnecer los lados de la misma con conchas de langostinos á la rusa.

Aparte se sirve una salsa á la mayonesa.

I. DOMENECH.



Los niniches.

(Caramelos muy finos.)

En un perol se pone una libra de azúcar y glucosa; se pone á hervir suavemente y se espuma muy bien. Se incorpora un cuarto de litro de crema chantilly, 60 gramos de cacao, vainilla, etc.

Una vez que la combinación obtiene punto de bola, se vierte encima de un mármol untado ligeramente con aceite. Debe colocarse el marco correspondiente á fin de que no se esparza la combinación con irregularidad.

Pasado un poco de tiempo, se cortan los caramelos con su aparato especial.

Se envuelven con papeles de plata.

JORGE.



PASTELERÍA

ROSQUILLAS ESPAÑOLAS

Póngase encima de una mesa 500 gramos de harina pasada por el tamiz, fórmese un hueco en el centro de la misma y póngase en dicho hueco 300 gramos de azúcar en polvo, 40 gramos de levadura de pan, 10 gramos de agua flor de azahar, 15 gramos de aceite fino, tres yemas de huevo y un huevo entero. Se amasa bien la pasta con la ayuda de agua tibia. Una vez bien trabajada la pasta, se estira con el rollo y se le da dos centímetros de espesor. Entonces se cortan las rosquillas de cinco centímetros de circunferencia. Ya cortadas las rosquillas, se colocan en una placa untada con manteca y se pintan por encima con yema de huevo batida; luego se reparten por encima, en forma de lluvia, avellanas tostadas y picadas menudamente.

Se cuecen en el horno á fuego vivo, y, una vez cocidas, se polvorean con azúcar glasando.

Resulten unas pastas secas muy excelentes.

«IDEAL COCINA»



HELADOS

Charlota Plombière.

Se cubren las paredes del interior de un molde charlota con bizcochos (de igual modo que para las charlotas rusas).

Preparar un molde de vainilla, y, estando bien duro, se le incorpora una buena cantidad de nata montada con azúcar jarabe, como para una *mousse*, así como también se le añaden frutas azucaradas, pica-

das, aromatizadas de kirsch ó marrasquino.

Llenar el molde charlota (estando frío de antemano) y, en seguida, se vuelca en una fuente con servilleta. Seguarnece por encima con frutas confitadas ó con helado de vainilla, formando cordones.

ANTOINE CHARABOT

Melón en sorpresa.

Escójase un melón maduro á punto y que sea de buena calidad, con vientre gordo para nuestro asunto si se reparte en buena sociedad. Ya recortada la punta y vaciado, que en el oficio es cosa muy sencilla y con la cucharilla descarnado, retirar de la carne la semilla. La carne retirada ya, se corta bonitamente en dados cuadraditos. Una vez el melón vaciado, importa alternar con azúcar los cachitos y también con las fresas alternando; luego con un buen vino de Champaña, melón, azúcar, fresas empapando y el perfume que á gusto se acompaña; se cierra con manteca el orificio, se pone en sitio fresco ó entre hielo y resulta un manjar de nuestro oficio que envidiaran los ángeles del cielo.

DORVASAL.

EL ARROZ

El arroz es el artículo de lujo y consumo que más se usa para alimentar á los habitantes de todos los países.

Muchos cientos de millones de personas viven principalmente del arroz. Su consumo aumenta rápidamente y constituye el alimento más importante de las poblaciones indígenas de la India, China, Japón,

Madagascar y en algunas partes de África y demás naciones orientales.

Los siameses consumen grandes cantidades de este grano. Cada trabajador malayo consume mensualmente 50 libras por término medio, y los siameses, 64 libras en igual tiempo.

Se emplea también para fabricar cerveza, principalmente en el Japón, donde la producción del *Saqui*, ó sea la cerveza de arroz, alcanza la enorme cantidad de 900 millones de litros anuales.

BANQUETE

dado en Cádiz en honor del excelentísimo Sr. D. Eduardo Dato en el dique de la Compañía Transatlántica el día 9 de Septiembre de 1904.

MENU

ENTREMETS

CONSOMMÉ BRAGATION

OEUFs Á LA PRINCESSE

PERDRAUX Á LA VALIÈRE

FILETS DE MERLAN Á LA INIVE

CHATEAUBRIAND

CHAUFOIX DE POULET

CHARLOTTE RUSSE

BISCUIT-GLACÉ

DESSERT

CAFÉ, TE ET LIQUEURS

VINS

BORDEAUX, SAUTERNES,

AMONTILLADO, CHAMPAGNE

V. ALVAREZ

Primer cocinero de la Factoría de la Compañía Transatlántica. Cádiz.

El café.

Se calcula que en el Brasil se produce, por término medio, 360.000 toneladas de café anualmente, ó sea la cuarta parte de la suma total que se consume en el mundo.



FALSIFICACIONES

Alteraciones en los vinos y modo de corregirlas.

Gusto de barril.—Trasladar el vino á otra barrica bien limpia y agitarla con un litro de aceite de olivas. Dejarlo reposar, y luego quitar el aceite que flota sobre el vino.

Vino agrio.—Lo mejor es destilar el vino. Sin embargo, hay otro medio bien sencillo, y consiste en echar en cada barrica 200 á 300 gramos de tártaro neutro de potasa.

Vino amargo.—Todos los vinos tintos están sujetos á esta alteración, que puede corregirse echando en el vino 0,25 gramos de cal por cada litro de vino.

Vinos grasosos.—Los blancos están sujetos á esta alteración, y se corrigen agregando 15 gramos de tanino por barrica.

Vino picado ó florido.—Introducir hielo en las barricas, y que éstas estén bien llenas de vino y puestas en cueva bien fresca.

Vino agriado y acedado.—Este vino se colorea en moreno y se altera; si se le agita, forma ondas sedosas; vertido en un vaso se forma una corona de globulillos. Esta alteración suele producirse durante los fuertes calores; para evitarla se debe agregar al vino ácido tártrico. También puede evitarse quemando azufre dentro de las barricas y agregar al vino un poco de alcohol.

En el próximo número trataremos de las falsificaciones del vino.



SECCION DE CONSERVAS

Compota de naranjas.

Se escogen naranjas que sean hermosas y bien maduras, se cortan en lonjas, después de peladas, y se pican con una aguja de acero. Una vez hecha esta operación, se echan las lonjas en una cazuela con agua. Entonces se ponen á calentar y hervir durante unos diez minutos. Luego se retira el agua y se reemplaza ésta con otra nueva cantidad de la misma, caliente. Se dejan hervir hasta quedar completamente cocidas. Se vuelven á poner en agua fría y se cuecen seguidamente con un jarabe á 20 grados hasta que este obtenga la concentración de 30 grados. Se deja entonces enfriar en un barreño, y luego se vierte en una compotera, la que se cubre con jarabe, colocando en medio la corteza de naranja previamente blanqueada.

Dátiles.

La conservación de los dátiles es muy sencilla. Se recolectan estando bien maduros. Se extienden sobre la arena al sol durante algunos días, hasta quedar bastante confitados para poderlos conservar por espacio de mucho tiempo.

Albaricoques.

Se escogen de preferencia los que están bien maduros y ofrecen bastante resistencia. Se abren para poder retirar el hueso; se les separa las partes alteradas y se introducen en botellas ó latas, bien sean enteros ó bien cortados en pedacitos, pero apretándolos bien. Luego se ponen á esterilizar las botellas ó latas en hornos calentados al vapor.

LA NOCHE DEL DIA DE DIFUNTOS

En el Cementerio.—Los sepulcros de Cervantes en el fondo, de Zorrilla en la derecha y el de Calderón en la izquierda.—Segundo término derecha un mausoleo con verja.—Es de noche. La luna extiende su blanca sombra.

PERSONAJES

CERVANTES.	PORTERO.
ZORRILLA.	VAMPIRO 1.º
CALDERÓN.	IDEM 2.º
INÉS (viuda).	IDEM 3.º

ESCENA I

Inés, vestida de luto acompañada del Portero, se dirige al Mausoleo segundo término derecha.

- PORT. Aquí, de noche, la entrada no tienen vivos ni muertos. Ved los sepulcros desiertos; la puerta tengo cerrada; Solamente á vos, señora, permí...
- INÉS. Tomad, caballero, para vos.
- PORT. ¡Gracias! (Dinero; siempre llega en buena hora.)
- INÉS. Dejádme ya.
- PORT. Lo queréis.
- INÉS. Oíd. No hagáis caso en tanto que mis gritos y mi llanto desahogue. Idos.
- PORT. (Señalando.) Véis. No lejos está la puerta; en la izquierda, mi casilla; tirad de la campanilla, que estoy centinela alerta. (Doña Inés se arrodilla ante el mausoleo.)

ESCENA II

Inés y Vampiros 1.º, 2.º y 3.º

- VAM. 1.º Suerte que las tumbas son nuestro mejor burladero.
- VAM. 2.º Por allí anda el portero con su farol y bastón.
- VAM. 1.º ¿Qué veo?
- VAM. 3.º Una mujer que frente á una tumba llora.
- VAM. 1.º Es distinguida señora.
- VAM. 2.º Cuidadito con toser.
- VAM. 1.º ¿Quién en esa tumba yace? (Por el mausoleo.)
- VAM. 2.º Plazuela de los poetas (Legendo).
- VAM. 1.º Pues en sus tumbas secretas registrar no satisface.
- VAM. 3.º Este busto es maravilla. (Por Calderón.)
- VAM. 2.º ¿De quién es?

- VAM. 3.º De Calderón.
- VAM. 2.º Y los otros, ¿quiénes son?
- VAM. 3.º (Yendo al fondo.) De Cervantes.
- VAM. 1.º De Zorrilla.
- VAM. 2.º ¿Y ese? (Señalando el mausoleo.)
- VAM. 1.º Espera, que no veo. (Se aproxima y mira por detrás de doña Inés.)
- No conozco á tal señor.
- Es un librero editor.
- VAM. 2.º Vaya un contraste más feo.
- VAM. 1.º Si esa señora es la dueña de esa tumba, que nos la abra.
- VAM. 2.º Privémosle de la palabra (con un pañuelo).
- VAM. 3.º Y si en negarse se empeña...
- (Saca un cuclillo.)
- VAM. 1.º —¡Señora!
- INÉS. Sufro, dejadme; dejadme un momento sola.
- VAM. 1.º Una palabra.
- INÉS. ¿Quién? (Espantada.)
- VAM. 1.º ¡Hola!
- INÉS. ¿Sois asesinos? Matadme.
- VAM. 1.º Abridnos pronto esa puerta.
- VAM. 2.º Y disipe los temores porque somos tres señores.
- INÉS. ¡Asesinos! Antes muerta. (Los tres vampiros se echan sobre la mujer cuando se oculta el busto de Cervantes y aparece éste.)

ESCENA III

Los mismos y Cervantes, luego Calderón y Zorrilla.

- CERV. ¡Atrás, vampiros cobardes!
- Moreadores de muertos!
- Hoy los difuntos despiertos castigarán vos alardes.
- Vuestras piernas ya flaquean.
- No temáis nada, señora.
- Esperad un poco ahora, que mis vecinos os vean. (Dirigiéndose á los bustos de Calderón y Zorrilla.)
- Bajad de los pedestales si es que intranquilos estáis, que si pronto no llegáis nuestras suertes son iguales.
- CALD. Aquí estoy.
- ZORR. ¿Quién nos evoca?
- ¿Acaso el comendador?
- CERV. Yo soy, Cervantes, señor.
- ZORR. ¿Y ese otro?
- CALD. Calderón.
- ZORR. (Tendiéndole la mano.) Choca. Se ve que en esta plazuela nos dedican los mortales

tributos y pedestales;
tal justicia me consuela.
CERV. ¿Qué miráis? (A Zorrilla.)
ZORR. Esa señora
enlutada, acaso Inés?
No, no era mi Inés tan fea.
CERV. Tampoco mi dulcinea.
ZORR. Decidme entonces, ¿quién es?
CERV. No sé. Lloro á su marido
que fué editor y librero.
ZORR. Voy á ver. Si fuera... Pero,
¿quién aquí le ha entremetido?
CALD. No gritéis, que fuera en vano
pedir justicia; la muerte
no ha de tener mejor suerte
que el olvido soberano.
ZORR. ¿Conocéis á esos señores? (por los cam-
piros.)
CERV. Son ladrones de mortajas,
de coronas y de alhajas;
en fin, desenterradores.
VAM. 1.º Creo que hablan de nosotros.
VAM. 2.º ¿Qué miedo!
VAM. 1.º Calle tu lengua.
CERV. ¿Lo queréis? (A Zorrilla.)
ZORR. Tamaña mengua
fuera para mí y vosotros
deshonor no merecido.
CERV. (Llamando á los campiros.)
Podéis, ladrones de muertos
enderezar hoy entuertos,
venid. Hemos decidido
que al tal vecino molesto
echéis de su mausoleo
que se hizo para recreo
robándonos ese puesto.
(Vánse los ladrones por el lado del mau-
soleo.)
Vos señora, en ese banco
descansad.
INÉS. ¿Quién me consuela?
ZORR. ¡Oh, sombra de Don Juan, vuela
(Viendo á Don Juan que aparece.)
á las órdenes del manco.

ESCENA IV

Cercantes, Zorrilla, Calderón, Don Juan
y Doña Inés.

JUAN. ¿Qué me queréis? Hablad pronto.
CERV. ¿Véis á esa señora?
JUAN. Sí,
algo fea es para mí.
CERV. Pues aun muerto no eres tonto.
JUAN. Tal me formó con hechizo
mi padre, á quien tanto quiero,
y ahora sirvo á un caballero
que conmigo fortuna hizo.

Recorro pueblos, ciudades
y lo moderno atropello,
porque es mi rostro tan bello
que enamora á las edades.
No hay corazón que resista
mi carácter amoroso,
el odio más rencoroso
torna en amor mi conquista.
Ya véis, pues, quién es Don Juan
Lo dicho, mi padre abona,
disponed de mi persona
siempre que os falte un galán.
CERV. Habita allí un editor, (Señalando.)
marido fué de esa dama;
ya sabéis á que se os llama,
á conquistar ese amor.
JUAN. ¡Y, esa mujer se resiste
á echar al muerto en olvido!
Nadie á mí me ha resistido
y mi pasado me asiste.
Volved á los pedestales,
hombres ilustres de historia,
y que inmarcesible gloria
os recuerde como á tales.
(Calderón, Zorrilla y Cercantes vuelven
á sus respectivos puntos de partida.)

ESCENA V

Doña Inés y Don Juan.

JUAN. Señora, vuestros temores
disipad, porque mi espada
en mi cinto reservada
es de los temples mejores.
Corriendo aquí me he llegado
por vuestra voz atraído,
también cual vos he perdido
un amor idolatrado.
¡Ah, pocos son los que lloran
cual vos y yo desventuras!
quizá nuestras almas puras
sin conocerse se adoran.
De noche, aquí, con misterio,
vengo á buscar un consuelo;
de noche sólo es mi anhelo
llorar en el cementerio.
INÉS. Caballero, no debiera
ante la tumba querida
escucharos.

JUAN. Por mi vida,
ocasión mejor no fuera
á propósito, señora,
para juraros que os amo.
INÉS. ¿Os llamáis?
JUAN. Don Juan me llamo.
INÉS. (Su mirada es seductora.)
JUAN. ¿Vuestro nombre?
INÉS. El mío, Inés.

JUAN. Extraña coincidencia.
Quizá fué la providencia
que me ha llevado á sus pies.
La adoré con frenesí,
cual yo sólo sé adorar,
y hoy su nombre al recordar
nuevo amor se enciende en mí.

INÉS. (¡Ah, si eso fuera bien cierto!)

JUAN. ¡Por qué vuestro pecho duda?
¡Queréis consuelo? ¡Mi ayuda!
Hablad. La noche... El desierto...
Mi situación...

INÉS. ¿Qué me importa!

JUAN. Hace poco que enviudé.

JUAN. Poco tiempo, ya lo sé
(Va, mi conquista se acorta)...
INÉS. Ya véis que hoy día...

JUAN. ¡Sois pobre?

INÉS. Soy rica.

JUAN. Tanto mejor;
que el dinero y el amor
no conozco á quien le sobre.

INÉS. ¡Me amáis?

JUAN. Desde que os vi.
Sólo que tengo un reproche.

INÉS. ¿Cuál?

JUAN. Llorásteis esta noche.
No sabéis cuánto sufrí.

INÉS. De los muertos tenéis celos
y esa razón os abona,
pues conocéis mi persona
envuelta con estos velos.

JUAN. Habéis venido á llorar.

JUAN. ¡Me juráis guardar secreto!

JUAN. Don Juan siempre fué discreto.

INÉS. Más cerquita. Os quiero dar
mi más afectuosa prueba.
(Entregándole la llave.)
Es del panteón la llave,
guardadla; conque ya sabe
donde encontrarme usted deba.
Por las noches á esta hora
esperadme si queréis
y hablar conmigo podréis,
pues mi alma os ama, os adora.
Que los celos no despierten
nunca más en vuestro pecho,
que al daros ese derecho
mis amores os advierten.
¡Adiós!

JUAN. ¡Os vais?

INÉS. Se hace tarde.
Acordaos bien, Don Juan,
á fe que sois buen galán.

JUAN. ¡Adiós, Inés!

INÉS. Dios os guarde, (vase).

ESCENA VI

Don Juan, Cervantes, Zorrilla y Calderón.

A poco los vampiros.

JUAN. Si así ganara en la escena
mis legendarios amores
¡qué tal mi gloria, señores?
(Dirigiéndose á los bustos que desaparecen, presentándose los personajes.)
Porque no hay gloria sin pena.

ZORR. No me acomoda, Don Juan,
con mi fama siempre eterna
esa conquista moderna.

CERV. ¿Dónde esos vampiros van?

VAM 1.º La puerta del mausoleo
tiene unos cerrojos tales,
que los más duros puntales
no bastan al forcejeo.

JUAN. (A Zorrilla.) La llave está en mi poder.
Tomad.

ZORR. (Dándole al cam. 1.º) Puesto que ladrones
sois, id, y hasta los calzones
robad á vuestro placer.
La gloria de esta plazuela
por ese intruso turbada;
mas la justicia burlada
al fin por nosotros vela.
(Váanse los vampiros, penetrando por la
puerta del panteón.)

ESCENA VII

Los mismos, menos los vampiros.

CERV. (A Don Juan.) En verdad que las mujeres
van resultándome extrañas.

CALD. Son mujeres sin entrañas,
sedientas de los placeres.

ZORR. (A Don Juan.) Me avergüenza esa con-
quista.

JUAN. Es de la vida moderna.

ZORR. Prefiero mi escena eterna;
mi Inés buena, noble, artista.

CALD. (Y mi pobre Segismundo
quizá en su sepulcro duerme;
pues tiempo ha no viene á verme
como vos del otro mundo.)

JUAN. (A Zorrilla.) De prisa voy, Don José;
esa mano, Calderón;
y por la misma ocasión,
Cervantes, chóguela usted (vase).

ZORR. Desde hoy despertar rehusó.
Más vergüenza ya no quiero,
conque á ofrecernos dinero
por gloria vino ese intruso.
(Señalando el panteón de donde salen los
vampiros cargados de coronas y otros
objetos.)

CERV. Cuántas coronas y flores;
y nosotros ni una palma.

Y nos llevan en el alma
 los nuestros adoradores (con sarcasmo).
 ZORR. Adiós, me vuelvo á mi tumba.
 CERV. Nunca más hable mi lengua.
 CALD. Veremos cesar tal mengua
 cuando el último sucumba.
 (Vuelven á sus pedestales)

J. SALVADOR

Madrid 2 de Noviembre 1902.

=====

Impresiones de un viaje de 10.000 millas en cuarenta días por mar y tierra.

(Continuación)

Hoy, como día de llegada á puerto, nos presentan una magnífica comida; en la mesa hay varios ramilletes muy elegantes hechos de pasta de macarrón, concluyendo con una bonita alegoría, y al pie de la fuente hay banderitas de las naciones de los comensales.

Para no ser molesto en mis apuntes, finalizaré este corto viaje haciendo los mayores elogios de esta poderosa Compañía por su buena organización y excelente personal que dispone en el servicio de sus hermosos buques.

Son las seis de la tarde, y divisamos muy cerca la gran ciudad de Génova y su puerto, que es uno de los principales de Italia, y cuna del insigne descubridor del Nuevo Mundo, Cristóbal Colón. El buque atraviesa majestuosamente la bahía en medio de infinidad de embarcaciones, dirigiéndose al muelle, donde atracará. Me despido de mis afectuosos colegas y amigos y desembarcamos, después de los requisitos, por lo general siempre fastidiosos, de la Aduana. Tomamos el ómnibus del *Grand Hotel Issota*. Este magnífico hotel, de

GENOVA.—GRAND HOTEL ISSOTA

MENÚ

POTAGE A LA ROMAINE
 FILETS DE PERCHES SEC. VIN BLANC
 POMMES
 PIECE-DE BOEUF A LA NIVERNAISE
 COURGEONS AUX FINES HERBES
 POULARDES A LA BROCHE
 SALADE
 BAVAROIS AU CHOCOLAT
 DESSERT

VIN NON COMPRIS

El primer orden en la población, está situado en la Vía Roma, una de las principales calles de la población. Nos hospedamos en este hotel, teniendo hermosas habitaciones y grandes salones, todo admirablemente amueblado. Pero al día siguiente ¡oh, fatalidad!, el servicio y la cocina no co-

rresponden al esplendor del hotel, por lo que al siguiente día liquidamos nuestras cuentas, con pensamiento de no volver á hospedarnos en él. Dejamos nuestros equipajes principales en el *Splendide Hotel*, y con lo preciso nos dirigimos á la estación Central, donde tomamos el billete de primera clase para la célebre ciudad de Milán. A las tres y cuarto, con la mayor suavidad, se pone en marcha el tren, atravesando una parte de la población; y ya libre la vía, acelera su marcha el expreso. Estamos en el día 2 de Agosto, con un calor sofocante y molesto por el mucho polvo; los coches son cómodos, con sus lavabos y retrete; pero no obstante dichas comodidades, vamos muy molestos. El paisaje que atravesamos es muy pintoresco, con grandes campiñas cultivadas; pasamos varios túneles, es la montaña llamada de los «Apeninos». Nos cruzamos en el camino con un largo tren de mercancías, compuesto de 80 vagones. Por lo general, las líneas de ferrocarriles en Italia son dobles. A las siete de la noche llegamos á la grandiosa estación de Milán; tomamos un coche que nos condujo al *Hotel de la Ville*; nos hospedamos en este magnífico hotel de primer orden, situado en una de las principales calles de la población; es un soberbio edificio construido expreso para hotel y verdaderamente regio; contiene un gran salón comedor, el restaurant, salón de lectura, su jardín de invierno, cubierto por una gran montera de bonitos cristales y una artística fuente en el centro. En este magnífico hotel hay el espléndido confort, lujo, seriedad, que desee el viajero, y todas cuantas comodidades se puedan exigir; una gran escalera regia cubierta de una rica alfombra, admirables cuadros grandes de valor y soberbios espejos. El servicio no puede ser mejor.

Hay excelentes camareros, hablando diferentes idiomas. La parte de cocina es admirable, trabajo francés excelente, condimentación y buena presentación en sus delicados manjares. El más delicado *gourmet* no tendría seguramente nada que reprochar. El conserje, persona amabilísima, que habla cinco idiomas y viste elegantemente con uniforme de la casa, tiene un magnífico despacho. Quedamos satisfechos de la amabilidad del señor director. Para concluir, diremos que es un grandioso hotel, digno de los mayores elogios.

Después de nuestra comida salimos á dar un paseo por los alrededores de la ciudad. Están admirablemente iluminados con grandes focos eléctricos los parques y jardines que rodean la población.

MELQUIADES BRIZUELA.

(Se continuará.)