

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.

Aviso interesante.

A fin de que nuestros lectores puedan aprovecharse de las recetas que daremos en nuestro próximo número, correspondiente al día 25 del corriente, y cuyas recetas son escogidas á propósito para celebrar las Pascuas de Navidad, hemos acordado publicarlo el día 20, con cinco días de anticipación. Seguros estamos de que nuestros lectores nos agradecerán la idea, tanto más cuanto que el número de Navidad será digno remate de la colección del año 1904, primero de nuestra Revista, cuyas cubiertas é índice por orden de materias se pondrán á la venta pasados los días de Navidad. Su precio de coste será una peseta y 1,30 por correo certificado. Rogamos á nuestros suscriptores que deseen encuadernar *La COCINA ELEGANTE*, formulen dicho pedido lo antes posible á esta Administración, Victoria, 7, 2.º

rado, mientras se dispone el menú de la casa. En este momento pueden salir á paseo los cocineros á quienes les corresponde el turno. Entre tanto, el cocinero de guardia irá preparando el menú de la comida, ayudándole á completar los detalles al volver sus compañeros, quienes atienden á las obligaciones por el jefe designadas.

Se limpia el baño maría; se pone de nuevo con agua limpia, y se coloca en su lugar correspondiente.

Nos fijamos en el menú de la comida por cubiertos ó bien en el servicio á la carta.

Supongamos que leemos en el menú la combinación siguiente

Menú de comida:

CONSOMMÉ DE AVE Á LA TOSCANA
PEQUEÑOS PASTELILLOS Á LA MASCOTA
LENGUADOS AL GRATÉN
GIGOT DE PRE-SALÉ Á LA PARMENTIER
GUISANTES Á LA CREMA
POLLOS ASADOS CON BERROS
ENSALADA CLAUSEL
PASTELERÍA

Además del menú que acabamos de anotar, tratándose de un hotel ó restaurant, no hemos de olvidar el servicio á la carta. Se prepara en su hora conveniente el baño



LINEACIÓN DEL BUEN COCINERO

É.

HIGIENE EN LAS COCINAS

(Continuación.)

Una vez concluido el servicio del almuerzo, se retiran las cacerolas y otros objetos de batería de cocina destinados al fregado. Se limpia el fogón y se arreglan los hornillos estando el fuego bien prepa-

maría con las salsas madres: *fumets*, jugos, guarniciones, etc., «las que sirven luego de base para formar otras nuevas salsas ó guarniciones». El arreglo será el mismo que hicimos para el almuerzo en la crónica del número anterior; naturalmente aumentando ó suprimiendo cosas según las exigencias del menú que debamos confeccionar.

Empezaremos la confección del menú de comida que hemos apuntado, clarificando una buena cantidad de *consommé* de ave, preparando y teniendo en orden su guarnición Toscana, que es una menudísima juliana de zanahoria, cocida de antemano y puesta después en agua fresca. Momentos antes del servicio, estando el *consommé* hirviendo, se le echa una poca cantidad de sémola y una menuda juliana de acederas frescas. Al servirse la sopa se añade le zanahoria.

El pastelero del establecimiento (si es que lo hay) hará unos pequeños pastelillos cuyo relleno-guarnición es un *veloute* reducido, con una combinación hecha de riñones de aves, trufas y champignons, poniendo al final una *liason* de yema de huevo y zumo de limón.

Se preparan los lenguados según la clase de graten (porque hay de muchas maneras), y se cuecen los guisantes según las reglas culinarias, procurando que al refrescar los ya cocidos estén bien verdes.

La salsa crema se prepara últimamente colocándola al baño maría.

También se cortan costrones de pan en forma bonita.

Los *gigots*, pollos, etc., se preparan bien y se tienen convenientemente sazonados con la manteca á punto, á fin de asarlos en seguida que se necesite, pues un buen cocinero debe conocer el tiempo de la cocción necesaria en todos los puntos del fue-

go para toda clase de carnes, aves, pescados y legumbres.

Se prepara el puré de patata *Parmentier* que sirve de guarnición á los *gigots*, y una vez cocida la patata se pasa por un tamiz y seguidamente se echa en una cacerola, sazonándola con sal, nuez moscada, manteca de vaca y leche hirviendo. Ya preparado, se pone en el baño maría, tapándolo con una hoja de papel de barba untado con manteca.

Una vez el menú casi dispuesto, se procede á limpiar la ensalada Clauzel, que se compone de un *bouquet* de apio tierno del más blanco, cortado en juliana menudamente, sazonándola en el momento de servir con una fuerte salsa Mayonesa (preparada de antemano) y luego escarola rizada de la más blanca, sazonada sencillamente con sal, aceite y vinagre. Al ponerla en la ensaladera se coloca el apio formando un montón alto en el centro, y por el alrededor del apio se coloca la escarola formando cordón. Echese por encima de la escarola una buena cantidad de perifollo picado menudamente.

Se cuecen cangrejos para la guarnición de los lenguados ú otros pescados. Se tiene preparado: pan, queso rallado, sartenes limpias, fritur, bien hecha, jugos y asados en buen orden, así como también carnes y pescados crudos; y, por último se deben tener en cuenta los otros pequeños detalles que ya hemos apuntado ampliamente en nuestra crónica anterior.

En la crónica del primer número de Año Nuevo nos ocuparemos de la higiene en las cocinas.

JUAN MARQUÉS.

Bareelona Noviembre 1904.



Medallones de perdices á la Vallespir.

(PLATO FRIO)

(Proporciones para ocho personas.)

Escójanse tres perdices bien frescas y tiernas, que se limpian y se soffaman perfectamente; luego se les separa la piel á fin de formar tres pequeñas galantinas, y con la carne de las pechugas se cortan doce supremas. Se machaca toda la carne magra del resto de las perdices en un mortero junto con 500 gramos de ternera fina, 200 gramos de foie-gras, una ó dos trufas enteras, un poco de tocino magro, sal, nuez moscada, pimienta paprika, etc. Una vez quede esta farsa bien fina se le añaden dos huevos enteros y una copa de vino de Málaga; luego se pasa la farsa por un tamiz de hierro.

Se extienden encima de la mesa las pieles de las perdices y se coloca á lo largo la mitad de la farsa, distribuida en tres partes correspondientes á las tres pieles. Una vez puesta la farsa, se colocan las supremas y se llena con el resto de la farsa repartida del mismo modo que anteriormente. Se rollan bien á fin de que queden las tres galantinas redondas y largas. Cada una se envuelve en un paño y se ata con bramante.

Pónganse á cocer las galantinas en una cacerola llena de caldo hirviendo, un ramillete de hierbas secas aromáticas bien atado, legumbres y los huesos de las mismas perdices.

Pasada hora y media de cocción, se retiran del fuego y se dejan enfriar por completo. Con el caldo se forma una magnífica geltina color oro.

Cada galantina se corta en seis pedazos redondos. Se coloca cada pedazo en una placa puesta encima de nieve y se baña

con una salsa *chaudfroid* blanca, poniendo en el centro de cada medallón una rodaja de yema de huevo duro bien cortada. El borde de cada medallón se adorna con pequeños detalles de trufa que se abriellantan con la gelatina.

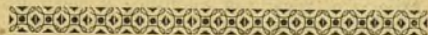
Momentos antes de servir se coloca cada medallón en una cajita de papel rizado. En el fondo de cada cajita se coloca un poco de aspik cortado en forma redonda, de igual medida que el medallón, al que le sirve de zócalo. El alrededor se adorna con muy poca cantidad de aspik picado menudamente.

Este mismo plato puede también combinarse y servirse de varias maneras, ya que son piezas sueltas que se prestan á excelentes y artísticos conjuntos.

Entre otras muchas maneras de servir este plato, citaremos la siguiente: Córtese un zócalo según la forma de la fuente, formando escalones de igual medida que los medallones. Si es de pan el zócalo, se pinta con *demi-glacé* y cola de pescado, y sin que acabe de enfriarse por completo se colocan los medallones tocándose. Tápanse todos los vacíos con aspik picado; y, por último, clávense tres *atalettes* guarnecidos á capricho del cocinero que ejecute el plato.

El fondo de la fuente se adorna con triángulos algo grandes de aspik. Cada pedazo se guarnece de distinto modo con unos detalles de clara de huevo duro, y otro con detalles de trufa, quedando el plato terminado por completo.

I. DOMENECH.



Trozo de gamo á la Santa Eulalia.

Escoger un trozo de gamo que haya estado en marinada ó adobo durante cinco ó

seis días, y ponerlo en agua fresca durante ocho ó diez horas; entonces se retira y se seca con un paño, asándolo seguidamente según las reglas culinarias.

Preparar una juliana compuesta de jamón, lengua á la escarlata y algún resto de ave; sazonar esta guarnición con una magnífica *demi-glacé*.

Escoger manzanas hermosas é iguales (una por cada comensal), vaciarlas un poco y hacerlas cortes en los bordes en forma caprichosa; luego untarlas con un poco de aceite fino y ponerlas á asar después de colocarlas en una placa y rociarlas con un poco de manteca de vaca y vino blanco..

Se debe procurar el retirarlas del horno bien enteras, para rellenarlas seguidamente con un puré magnífico de marrons hecho de antemano. Se bañan las manzanas con huevo batido y se polvorean con bastante queso rallado; luego se ponen á gratinar en horno muy fuerte.

Momentos antes de servir se corta el trozo de gamo, dejando por la parte baja una tira que se coloca en el centro de una fuente, poniendo encima la juliana que hemos hecho primeramente, que sirve de zócalo; colocando encima de éste el gamo ya cortado en forma elegante; en los lados se coloca la guarnición de manzanas, y en los extremos se pone un *bouquet* de patatas á la inglesa.

Se rocía el gamo ó ciervo con una magnífica *demi-glacé* hirviendo.

Al mismo tiempo, y aparte, se sirve una salsa compuesta de una cantidad regular de salsa de grosellas, adicionándole *Raifort* rallado y picado á cuchillo, y perifollo picado.

Una vez el gamo en el plato, se le echan algunas alcaparras que estén de antemano blanqueadas con agua hirviendo durante algunos minutos, quedando terminado el plato.

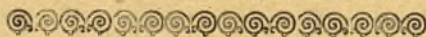
ISIDRO RIVERA.

Pollos tiernos á la Lucifer.

Se escogen pollos tiernos, de un mes poco más ó menos, y se arreglan según costumbre. Se corta cada pollo, á lo largo, en dos partes que se aplastan un poco. A los quince minutos antes de servirlos se ponen en un plato de saltear con manteca de vaca, y se saltean á fuego vivo con chilotas, finas hierbas picadas, sal, vino blanco, nuez moscada, cayena y un poco de *demi-glacé*, formando un pequeño fondo muy substancioso. Pónganse en el horno durante dos ó tres minutos, quedando la salsilla al retirarlos algo más reducida.

Se colocan los pollos en una fuente de metal blanco, y se reparte toda la salsa por encima de los mismos. En el momento de presentarlos á la mesa se rocían con bastante coñac, que se enciende y se presenta con la llama á los comensales.

JORGE.



Salmonetes á la Cendrillon.

Estos salmonetes se confeccionan de igual modo que á la *Maitre d'hotel*, cuidando de que no sean muy grandes los pescados. Se preparan unos costrones de pan frito con manteca de vaca, ahuecándolos un poco y dándoles la forma y tamaño de los salmonetes que se han de servir.

Se coloca cada salmonete dentro de un costrón de pan, y se guarnecen por encima con filetes de anchoas bien desalados y limpios. Se salsea con una magnífica salsa á la *Maitre d'hotel*, muy caliente, en la que se deslíe un poco de mostaza francesa.

Sírvanse siempre muy calientes.

MELQUIADES BRIZUELA



MENÚ EXPLICADO

ALMUERZO

CANAPÉS A LA DANOISE.

—
CONSUMMÉ.—
HUEVOS AL PLATO OPERA.—
FILETES DE PESCADILLA A LA CALVÉ.—
CODORNICES FRÍAS A LA RICHELIEU.—
ENTRECOTTES A LA FORASTERA.—
COGOLLOS DE LECHUGA A LA TURQUESA.—
CAJITAS DE MARRONS A LA DUSE.—
HELADO

BOMBA VIVIANA.

BIZCOCHO MANDARÍN.

—
POSTREVINOS: RIOJA MONOPOLE, CHAMPAGNE
MOET ET CHANDON.

I. DOMENECH.

Canapés a la Danoise.

De pan de centeno se cortan unas pequeñas tartinas de cinco centímetros de largo por cuatro de ancho.

Se cubre una cara de cada canapé con mantequilla de raifort, y se completa con pequeñas bandas alternadas de salmón ahumado, caviar y filetes de arenques, quedando terminados.

Huevos al plato Opera.

Se unta el fondo de un plato especial para esta combinación con manteca de vaca, y se rompen huevos bien frescos.

Se guarnece el plato con un bouquet de higadillos de aves salteados con finas hierbas, y otro de puntas de espárragos verdes salteados a la inglesa.

Se cuecen en el horno y se salsean con un cordón de salsa compuesto con un buen fondo de ternera.—IDEAL COCINA.

Filetes de pescadillas a la Calve.

Ya cortados los filetes de pescadillas y separada la piel, se aplastan un poco a lo largo y se sazonan con sal, zumo de limón y un poco de pimienta blanca molida.

Se cubre una cara de cada filete con una farsa de colas de cangrejos (color rosa), de un centímetro de espesor. Se mezcla a esta farsa una cantidad regular de champignons cortados en pequeñas escalopas y cocidos de antemano con vino blanco. Estando las pescadillas arregladas del modo que acabamos de indicar, se juntan las dos puntas de cada filete y se empanan a la milanesa, quedando, como es natural, encerrada la farsa en cada filete; luego se frien con bonito color dorado.

Se sirven en fuente con servilleta y se adorna con dos bouquets de escarola rizada frita y trozos de limón.

Se sirve la salsa siguiente:

Sirve de base una buena salsa al vino blanco pasada por una estameña, poniéndola en un baño maría estando el agua muy caliente; se le adiciona una buena cantidad de puré de puntas de espárragos verdes, dos yemas, manteca de vaca y algo de pimienta paprika. Móntese bien con el batidor, y estando bien de sal, queda terminado. I. DOMENECH.

Codornices a la Richelieu.

(PLATO FRÍO)

Se limpian las codornices según costumbre y se ponen a cocer en una cacerola con fondo de ave clarificado y una juliana de zanahoria, apio blanco y cebolla en poca cantidad. Una vez cocidas las codornices, se retiran, sin estar demasiado, y se procura que estén bien de sal.

Se prepara una substanciosa gelatina de ave. Las codornices bien escurridas se colocan en una timbale de forma plana. Se pone ésta entre nieve, puestas las codornices con las pechugas hacia arriba; se cubren con una juliana de trufas del Perigord y zanahoria cocida; se rocían con abundante gelatina, y estando ésta fría, queda el plato terminado.

Este plato ha sido creado en el Savoy Hotel de Londres, por M. A. A. Escoffier.—I. DOMENECH.

Entrecottes a la Forastera.

Se cortan magníficos entrecottes de carne bien escogida, y a los diez minutos antes de servirse se asan a la parrilla, rociados con manteca en líquido.

Prepárese una guarnición de cepés cortados en escalopas delgadas, salteándolas con finas hierbas, sal, vino blanco, etc.

Se prepara igual cantidad de patatas holandesas cortadas en forma de dientes de ajo pequeños; se doran con manteca de vaca y la sal correspondiente.

Colóquense los entrecotes en el centro de la fuente pintándoles con un poco de *demi-glacé* y se guarnece el plato con los cepés y las patatas.

Aparte, y puesta en salsa, se sirve un poco de salsa á la española, aromatizada con vino blanco.—I. DOMENECH.

Cogollos de lechuga á la Turquesa.

Se escogen, por ejemplo, cuatro cogollos de lechuga, lo más blanca posible, y se blanquean después de bien lavados con agua hirviendo durante cinco minutos justos; luego se escurren y se refrescan con agua fría.

Se juntan las hojas de lechuga de dos en dos estando bien enteras y extendidas; se colocan encima de una mesa y se sazonan con sal, nuez moscada, una trufa y perifollo picado menudamente.

Hágase una farsa finísima compuesta de iguales cantidades de jamón de York cocido y *joie-gras*, sazonado con el mayor gusto.

Esta farsa se reparte en igual cantidad en el interior de cada lechuga; se doblan éstas y se aprietan un poco á fin de darles una forma bonita y por igual.

Téngase preparada un poco de gelatina, lo más substanciosa y clarificada posible.

Colóquense los cogollos de lechuga en una lechuguera de forma algo plana. Se coloca entre nieve y se bañan los cogollos, estando bien colocados, con un poco de aspik. Una vez enfriado el aspik, queda el plato terminado.—I. DOMENECH.

Pequeñas cajitas de marrons á la Duse.

Preparar una excelente gelatina en dulce aromatizada con marrasquino, dándole un ligero color amarillo.

Se pasan por un tamiz fino cinco ó seis marrons glacés, y cuando quedan transformados en puré, se echa éste en una taza puesta entre nieve, y poco á poco se le añade media copa de nata montada y un poco de la gelatina de marrasquino en líquido; se trabaja con igual sistema que para la *mousse*.

Se ponen moldes de flanes entre nieve picada y se camisan con gelatina, procurando que en el fondo haya una capa más espesa; entonces se guarnece con un marrón glacé, bien colocado, llenando el molde con la *mousse* de marróns que hemos hecho. Se llenan los orificios con gelatina y se deja enfriar por completo.

Momentos antes de servir este postre se sepa-

ran de los moldes y se colocan cada uno en cajitas de papel rizado, con el fondo del molde hacia arriba. Se adorna el alrededor de cada cajita con el restante de la gelatina menudamente picada.

Se sirven puestas las cestitas en una fuente con servilleta.—I. DOMENECH.

Bomba Viviana.

HELADO

Se prepara un excelente helado de limón y un helado *mousse* de té. La *mousse* se hace del modo siguiente:

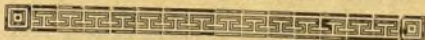
En una cacerola se ponen 400 gramos de azúcar en polvo y 12 yemas de huevo; á esta combinación se añade un cuarto de litro de triple infusión de té y se monta de igual modo que un bizcocho espumoso; es decir, en el baño maría, etc. Se retira luego del fuego y se pone á helar, batiéndolo continuamente hasta quedar duro. Entonces se le añade una copa de coñac y media copa de nata montada.

Se camisa el molde Bomba con el helado de limón y se llena con la *mousse* de té que hemos hecho. Se cierra herméticamente y se entierra, entre nieve durante una hora.

Sírvase sobre un zócalo de hielo artificial.—I. DOMENECH.

Bizcocho Mandarín.

Hágase un bizcocho cocido en un molde charlota; y una vez cocido y frío córtese en cuatro pedazos de plano. Se juntan dos pedazos de bizcocho con confitura de albaricoques, y los dos restantes con jalea de grosella, volviendo á quedar el bizcocho en su forma primitiva. Colóquese sobre un fondo de pasta y cúbrase el pastel con merengue italiano, decorándolo con el mismo merengue. Se echan por encima unos pistachos mondados y picados; luego se pone en el horno durante un minuto.—P. LACAM.



TARTA ALEJANDRINA

Una buena genovesa redonda, colocada sobre un fondo cortado á su medida; vaciada por arriba del mismo modo que un *vol-au-vent*, cuidando de que la tapa quede entera.

Se prepara aparte, y por separado, una buena crema inglesa, bien perfumada á la vainilla y con cola de pescado en muy

poca cantidad y también con un poco de jalea de manzana ó grosella bien consistente.

Se rellena primeramente el bizcocho con algo de jalea; y una vez ésta queda sólida se sigue llenando con la crema, la que una vez fría se cubre con jalea. Se tapa con la tapadera que se habrá guardado, procurando que las capas de jalea sean la mitad de espesas que la de la crema.

El entremés se baña con fondant color café claro, dejando en el centro una banda de dos centímetros de ancha que divida el pastel en dos partes; esta banda se baña con fondant al chocolate. Para terminarlo se decora con *glacé royale* escribiendo sobre la banda negra del centro el título *Alejandrina*.

T. O. DORET.



COCINA ITALIANA

Ñokis á la Romana.

No ignoramos que los ñokis se preparan de varios modos, pero nos limitaremos á dar la receta tal como la practican los cocineros romanos.

En una cacerola puesta sobre fuego se echa cierta cantidad de leche, manteca de vaca y un poco de sal; al empezar á hervir se le incorpora una buena cantidad de sémola, que luego de cocida resulta una pasta consistente. Mézclese un poco de queso de Parma rallado y algo de nuez moscada.

Se extiende esta pasta en una placa, untada de antemano con manteca de vaca.

Una vez fría la pasta, se vuelca encima de pan blanco rallado extendido sobre la mesa. Córtese los ñokis en forma pequeña ó regular, pero redondos, usando para dicho objeto un cortapastas. Pónganse á gratinar, después de cortados, en la

forma siguiente: colóquense en forma de pirámide en el centro de una fuente destinada al gratén, y cúbranse con bastante queso rallado. Se rocían con manteca de vaca y se meten al horno fuerte á gratinar momentos antes de servirse, retirándolos con bonito color dorado.

En la región piamontesa se hacen generalmente los ñokis empleando la *polenta* en lugar de la sémola.

Sírvase siempre este plato como el primero de almuerzo, en lugar del de huevos.

FELIPE MARTÍ

Macarrones á la Romana.

Este plato, como los ñokis, lo reseñamos tal como lo sirven en Roma.

Estriba el mérito principal de su confección en que los macarrones deben acabarse de cocer á magnífico punto. Y si acto continuo se guisan y se sirven inmediatamente, la importancia y gracia del plato resulta mayor.

En un plato de saltear puesto sobre fuego con manteca de cerdo, se rehoga un poco de cebolla picada, cuadritos de jamón ó higadillos de pollo cortados en forma pequeña; se moja con vino blanco que se deja reducir, completando la salsa con *demi-glacé* y salsa de tomate. Déjese cocer un poco y agréguense los macarrones recién cocidos y sazonados con sal, nuez moscada, finas hierbas picadas menudisimamente y bastante queso de Parma rallado.

Se sirven en sopera ó bien legumbrera. Al mismo tiempo, y puesto en un plato con servilleta, se sirve queso rallado.

FELIPE MARTÍ.



PLATOS DE HUEVOS

Huevos sud-orientales.

Háganse escalfar huevos muy frescos

(dos por persona); luego de escalfados se ponen en agua fría.

Prepárese una buena bechamela que se hará reducir muy despacio durante media hora. Mientras tanto, en una sartén puesta sobre fuego con un poco de aceite fino y manteca de vaca, se saltea una cebolla entera cortada en pedacitos, un diente de ajo, laurel, dos ó tres tomates picados, to-millo, sal, colas de cangrejos, restos de langostinos ó langosta y dos ó tres zanahorias cortadas menudamente; se saltea todo muy bien, y al empezar á tomar color todo el conjunto, se rocía con un vaso de vino de Jerez. Pasados unos cuantos segundos se echa medio vaso de cognac del mejor, añadiendo después de dos ó tres minutos un poco de *demi-glacé*. Se vierte todo en un mortero y se machaca hasta quedar muy fino; entonces se pasa todo por el tamiz, y se une toda esta pasta de marisco á la salsa bechamela que hemos hecho; completando el sazónamiento de esta salsa con tres yemas de huevo y el jugo de medio limón. Se trabaja esta salsa en el baño maría y se añade algo de manteca de vaca; se pasa por una estameña y se vuelve á poner la salsa en dicho baño.

En un plato de saltear se marca un poco de arroz del siguiente modo: Póngase sobre el fuego el plato de saltear con manteca de vaca y una cantidad regular de arroz; déjese rehogar un poco á fuego suave, removiéndolo continuamente con una espátula de madera; entonces se moja con buen caldo, calculando bien la medida, de modo que cuando el arroz esté en su punto de cocción, quede seco, á fin de poderlo moldear.

Antes de quedar el arroz cocido completamente, se le agrega queso de Parma rallado y algunos champignons picados y cocidos de antemano con un poco de Jerez.

Procúrese que esté muy bien de sal y queda el arroz terminado.

Se monta el plato del modo siguiente: En el fondo de una fuente de metal blanco se vierte una ligera capa de la salsa que hemos hecho. Encima de la salsa y puestos en bonita forma se colocan los huevos escalfados con algo de clara recortada, estando muy bien escurridos. A continuación, se baña huevo por huevo con la salsa ya dicha; entonces se mete la fuente en el horno durante unos pocos minutos y se deja calentar con fuego suave mientras se moldea el arroz del modo siguiente:

Por cada comensal se destina un molde de los de flan pequeños, se untan uno á uno con muy poca manteca de vaca, y en el fondo de cada uno se pone una rodaja de trufa, guarneciéndolo la orilla con un cordón de guisantes cocidos, bien verdes; luego se rellenan por completo de arroz apretándolo bien.

Se retiran los huevos del horno y se ponen en el centro de una fuente, y por el alrededor de ésta se colocan los moldecitos de arroz, recién separados de sus moldes. Por último, se rocían los huevos con un poco de salsa *demi-glacé* y se sirven inmediatamente.

JUAN MARQUÉS

Barcelona 23 Octubre 1904.

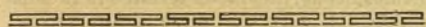
Huevos Suzette.

Escójanse patatas holandesas grandes y de medida exactamente igual. Se cuecen con mucho cuidado en agua ligeramente salada, retirándolas bien enteras. Déjense enfriar; luego se recortan y se vacían de modo que queden las patatas en bonita forma, con un hueco bastante grande para poder colocar en cada una de ellas un huevo escalfado.

Passar por un tamiz la parte de las patatas que se retira al vaciarlas, y se sazona este puré con nata montada, manteca de vaca, queso de Parma rallado, sal, nuez moscada, etc. Con dicho puré se camisa el interior de cada patata echando un poco de manteca de vaca en líquido; y por último, se mete en cada hueco de patata un huevo escalfado.

Se cubre cada patata con salsa á la *Mornay* y se polvorea bien por encima con queso de Parma rallado. Se colocan en una placa y se rocían por encima con manteca de vaca en líquido; luego se gratinan en el horno. Al empezar á tomar color se retiran y se sirven.

I. DOMENECH



Sardinas asadas á la normanda.

Las sardinas recién pescadas y sin limpiarlas, se asan á la parrilla á fuego muy vivo, procurando que al retirarlas queden asadas con bonito color.

Se colocan en una fuente y se rocían con una magnífica manteca á la *maitre d'hotel* en líquido, con bastante abundancia. Dichas sardinas resultan muy deliciosas.

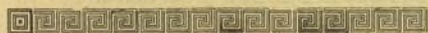
I. DOMENECH

Sardinas asadas á la catalana.

Se asan del mismo modo que las anteriores y se colocan en una fuente con una buena cantidad de ajo y perejil picado menudisimamente.

Se rocían con aceite y vinagre, según el gusto de cada anfitrión.

I. DOMENECH



SOPAS

Sopa de pescadillas á la Corsario.

(Proporciones para cuatro personas.)

Escójanse dos pescadillas regulares, y después de limpias, se separan los filetes y se cortan ocho trozos de cada pescadilla. Se ponen á saltar los filetes en una cacerola con aceite fino (ó manteca de vaca si se prefiere), perejil, un poco de apio y perejillo menudamente picado; se rocía con vino blanco y se añade una buena cantidad de pan cortado en cuadritos, fritos con manteca de vaca. Una vez preparados los trozos de pescadilla y los cuadritos de pan, se echa esta combinación en el fondo de una sopera y se moja la sopa con el caldo que á continuación explicamos:

En una cacerola con aceite fino se rehoga una chalota, estragón fresco y un *bouquet* de legumbres atado. Antes de tomar color, se moja con agua y se añaden las espinas de las pescadillas, un poco de pasta de tomate y la sal correspondiente. Pasados unos veinte minutos de cocción se pasa este caldo por un colador fino, quedando en disposición de servirse.

Esta deliciosa sopa es de muy fácil digestión.

I. DOMENECH

Sopa de ostras á la Magda.

Se prepara un caldo del modo siguiente: Se pone en el fuego una cacerola con agua y se echa en ésta un trozo de merluza ó pescadilla, un buen *bouquet* de hierbas aromáticas (bien surtido), nabo, zanahoria, puerro y cebolleta. Estos últimos ingredientes pónganse en pequeña cantidad.

En otra cacerola, con un poco de vino blanco, se euecen dos docenas de ostras separadas de sus conchas, juntando á esta cocción el agua natural que encierra cada

ostra; pasados unos diez minutos de cocción, se retiran del fuego y se pican las ostras á cuchillo, formando seis pedazos de cada una.

Póngase una cacerola al fuego con un buen trozo de manteca de vaca y una cucharada de harina; se remueve bien durante la cocción con una espátula de madera hasta quedar coloreada la harina de color rubio; entonces se moja con el caldo que hemos hecho primeramente y el jugo de las ostras que hemos cocido después. Se sazona con nuez moscada y la sal correspondiente; dejándolo hervir con suavidad durante veinticinco minutos. Mientras tanto, se prepara la guarnición siguiente para completar la sopa. Se cuece con agua una regular cantidad de *Perlas del Japón*, puntas de espárragos bien verdes y una *royal* de fondos de alcachofas cortados en cuadritos. Después de preparar dicha guarnición, según las reglas del arte, se pone en el fondo de la sopera con las ostras ya cortadas.

Momentos antes de servir la sopa se pasa ésta por un colador fino; se añade una copa de nata, dos ó tres yemas de huevo y un buen trozo de manteca de vaca; se remueve bien con un batidor, y estando bien de sal, se vierte en la sopera y se sirve.

I. DOMENECH

Sopa de cerveza á la Berlinese.

(Cocina alemana.)

En una cacerola, puesta sobre un fuego suave, se derriten 100 gramos de manteca de vaca y 100 gramos de harina; remuévase la mezcla con una espátula de madera, y pasados unos segundos, mójese con tres litros de cerveza blanca espumosa, que tiene por marca Weissembrier, aunque puede hacerse con cualquiera otra clase de cerveza. Se remueve la sopa hasta que empieza á hervir; entonces se retira á un lado

del fuego y se deja cocer suavemente durante veinticinco minutos.

En otra cacerola se echa una copa de ron y otro tanto de vino blanco del Rhin, añadiendo un trozo de *gingembre* cortado en pedacitos, un tronco de canela y 100 gramos de azúcar con algo de corteza de limón; se tapa la cacerola y se pone al baño maría.

Cuando la sopa queda bien desengrasada se retira un poco del fuego y se hace una liasión de 12 yemas de huevo, removiéndolo con un batidor, procurando que no hierva la sopa. Luego se pasa por un colador fino á otra cacerola, mezclándole seguidamente 100 gramos de manteca de vaca bien fresca y la mezcla de vino y ron que hemos hecho, quedando terminada la sopa que siempre debe servirse inmediatamente hecha.

Se sirven al mismo tiempo rabanadas de pan tostado á la parrilla.

TIMOTHÉE-TRIMM

Sopa de lapas á la Guetaria.

Esta sopa es muy popular entre los marineros vascos. Se escoge una buena cantidad de lapas; se les separan las cáscaras y se limpian muy bien, pues siempre suelen ser muy arenosas.

Póngase sobre el fuego una cazuela con abundante aceite en el que se frien cuatro ó cinco pedazos de pan hasta obtener color dorado; luego se retira el pan y se frien dos cebolletas y pimientos verdes menudamente picados, agregando en seguida ajo, perejil, las lapas y laurel; se remueve todo muy bien y se polvorea con un poco de harina, mojando la sopa con media botella de chacolí y una regular cantidad de agua hirviendo y la sal correspondiente.

Déjese hervir durante seis ó siete minutos y pónganse en la sopa los pedazos de pan que hemos frito primeramente.

I. DOMENECH

PASTELERIA

Pastel trocadero.

Con manteca de vaca, no muy líquida, se unta el interior de un molde de *savarin*, y antes de que la manteca se cuaje por completo, se le adhieren almendras cortadas en pedacitos; á continuación se llena con bizcocho, cociéndolo seguidamente. Una vez cocido y retirado de la acción del fuego, se coloca sobre un fondo sin abertura y se baña con albaricoques. El centro del pastel se rellena con Chantilly ó buen merengue, en forma de pirámide.

Las almendras bañadas de albaricoques, dan al conjunto del pastel un aire de *nougat* que le favorece muchísimo.

T. O. D.

Croquetas de Bar-le-Duc.

250 gramos de almendras molidas, con doce claras de huevo y vainilla, se incorporan 500 gramos de azúcar glaseado y 250 gramos de flor de harina.

Se hace la pasta y se extiende luego sobre placas de pastelería untadas con manteca de vaca, y se pone á cocer al horno con calor moderado.

Al retirarlo del horno, se corta la pasta vivamente y se rolla dándole forma de cigarrillos de siete centímetros de largos.

PIERRE LACAM.

Pastel Pompadour.

Un bizcocho cuadrado guarnecido interiormente con crema á la vainilla.

Se glasea al fondant de chocolate, menos la cubierta, estando glaseadas las orillas por unos dos centímetros.

Con el fondant restante se baña una planchita de bizcocho cortada delgadamente, y una vez que el baño está frío, se corta en triángulos agudos de la altura del entremets, colóquese sobre él en el cuadro

que se dejó sin glasear, estando de pie y con la cara bañada hacia afuera, de modo que forme como un segundo cuerpo del entremets.

En el centro que forman dichos triángulos, se pone merengue italiano elegantemente colocado por medio de una manga con boquilla rizada.

T. O. D.



Pudding á la Cussy.

(DULCE DE COCINA)

En un perol, puesto sobre fuego muy suave, se ponen cinco yemas de huevo, 250 gramos de azúcar, naranja raspada y cuatro gotas de carmín rosa. Móntese de igual modo que se monta la salsa holandesa, y al empezar á tomar cuerpo, se le incorporan poco á poco 150 gramos de manteca de vaca. Una vez montado, se le añaden cinco claras de huevo montadas á punto de merengue y 20 gramos de fécula.

Se vierte este pudding en moldes untados de antemano con manteca de vaca, y se polvorea con fécula.

Hágase la cocción del pudding en el baño maría y á fuego suave.

Terminada la cocción, se sirve en fuente de metal con zambaglione al kirsch, estando, además, aromatizado con jugo de naranja y limón. Este pudding es de los más ligeros y exquisitos.

Puede servirse también con salsa de grosellas, albaricoque ú otra salsa dulce.

PIERRE LACAM

Pan de manzana á la Suedoise.

(DULCE DE COCINA)

Háganse derritir cuatro colas de pescado (gelatina) en dos moldes de los de hacer el *baba* con agua, añadiendo 100 gramos de azúcar, otro tanto de magnifica

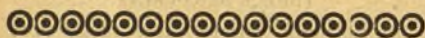
mermelada de manzanas, kirsch y un poco de vainilla.

Se vierte todo en un molde de *charlota*, se tapa por completo y se pone entre hielo picado, sin nada de sal.

En el momento de servir, se desprende el pan de manzana del molde por medio de agua tibia, y se vuelca en una fuente redonda, con servilleta.

También puede prepararse este dulce con la mermelada de peras, albaricoques, melocotones, etc.

PUIGCERCÓS



Modo de cubrir los pots de confitura.

Con el sistema que á continuación explicamos, se suprime el bramante que se emplea para cerrar herméticamente el pote, siendo nuestro sistema muy limpio y de mejor aspecto.

Pasar claras de huevo crudas por una estameña, torciéndolas por encima de un plato, á fin de desliarlas más pronto sin bairlas.

Cortar papel blanco ordinario en cuadros del tamaño de los pots, pasando un centímetro del borde.

Poner los pots en hilera por rango de altura. Mojar ligeramente el papel por una sola cara con la clara de huevo, y poner el lado húmedo sobre los pots. Cuando toda una hilera está cubierta, para fijar los papeles mientras se secan, se pone sobre la hilera de pots una plancha de madera larga que se apoya suavemente sobre los papeles, impidiéndoles removerse.

Una vez secados los papeles completamente, se recortan por todo el alrededor, quedando fijados en el borde.

(Del *Pot au feu*, de París.)



Un criado feliz.

Es Niza en Francia, durante el invierno, lo que San Sebastián en España durante el verano, con la sola diferencia de la heterogeneidad de los países representados, ya que allí puede decirse que es el *rendez-vous* universal. Su situación climática lo debe principalmente á la cordillera de montañas que impiden el libre acceso de los vientos fríos del norte; así es que desde San Rafael á Vintimilla, reina una temperatura primaveral, cuando en otros puntos el frío es persistente.

Toda la costa litoral del Mediterráneo que comprende la extensión desde uno á otro pueblo citado, reciben los primeros rayos solares estando de cara al Oriente; así es que la Naturaleza ha completado su obra dando un punto de refugio delicioso.

Allí hay frutos y flores en el invierno, y los ranjos se desarrollan de igual modo que en los más templados climas de nuestra España.

Cerca de Niza hay un pueblecillo llamado Beaulieu, admirable y pintoresco sitio dominado por un lado por la montaña de la muerte y por el otro con vistas al mar, en cuya orilla se ven algunas chalupas hermosas que permanecen amarradas hasta el atardecer del día en que son tripuladas por los afortunados dueños y propietarios de magníficos *chalets* en Beaulieu.

Hemos llamado montaña de la Muerte por ser un lugar por cuyo despeñadero se arrojan la mayor parte de los desesperados por las pérdidas de juego en Montecarlo. Príncipes, duques, condes y opulentos industriales son representados por pequeñas cruces que indican el fin trágico de su vida. De la caza de juego sale todo el dinero suficiente para pagar á la Administración local del principado de Mónaco, y claro está que es el dinero que paulatinamente van dejando los jugadores. Dinero que representa inmenso trabajo de energías mal gastadas.

Así, pues, creo haber dado idea del teatro donde se desarrollan las escenas de nuestro cuento, que bien podríamos llamar historia.

En el andén de la estación de Niza se apeaban dos personajes, al parecer recién casados.

El ricamente trajeado con anillos de brillantes y bastón con puño de oro; alto, moreno, de ojos pequeños y apagados y de rostro enérgico con líneas desiguales y en conjunto algo feo. Ella parecía una de esas mujeres cosmopolitas que suelen teñirse el cabello según la moda. De líneas perfectas, cutis blanco, ojos vivos y negros y cabello rubio. Su indumentaria era la de las gran-

das *cacottes*, aunque en sus modales no se acusaban las indicaciones del porte. Del mismo vagón, pero de otro compartimiento, un joven de unos veinticinco años de edad, se apeaba al mismo tiempo, el que llevando en su mano una pequeña maleta, no apartaba su mirada de la pareja que tenía delante.

Pudo oír de la conversación que tomarían un *chalet* en el bulevar Debouchage con un precioso jardín.

La pareja tomó en la puerta de la estación un coche de punto, encargando que los llevaran al hotel de Inglaterra. Mientras tanto el joven se dirigía pensativo hacia el grande bulevar con su pequeña maleta.

Dos días después, en un pequeño hotel del indicado bulevar se instalaban los Sres. de Ponterque, y á poco presentábase un mozo de comedor ofreciendo sus servicios, que fueron aceptados inmediatamente.

Un día el Sr. de Ponterque habiéndose ausentado durante el día, llegó muy tarde á su casa, después de haber visitado Montecarlo, en donde había jugado á la ruleta y perdido una respetable suma. Era tan grande su tristeza que no pudo menos de demostrar un contratiempo de familia; pero su esposa Leonora, sospechó inmediatamente lo que ocurría, y sin decirle una palabra retiróse á su aposento.

Cada día se ausentaba el conde, y quizá volvía siempre con pérdida de dinero. Leonora veía con disgusto sus ausencias, hasta que por fin, sea por celos, sea porque creyera que el conde podía gastarse el dinero con otra mujer, captóse la confianza de su criado y díjole confidencialmente su secreto; es decir, la pena que la embargaba por el modo de proceder de su esposo.

Carlos, que así se llamaba el criado, ofreció su concurso para investigar lo que pasaba, y así lo hizo; por lo que por orden de su ama vestía un traje ex profeso que le sentaba tan bien como al más pintado caballero.

—No te reconocerá, pues te pareces á un millor—le decía la señora.

De día en día el afecto del conde iba disminuyendo en el corazón de su esposa.

Llegó un día en que el conde perdió en la ruleta todo cuanto llevaba; y era tal su ceguedad, que te registraba todos los bolsillos creyendo hallar la última moneda de oro que le haría recuperar lo perdido, cuando de pronto levantóse como movido por un resorte, y nerviosamente dirigióse á una pequeña mesa en donde, sacando su libreta, rompió una hoja y escribió estas palabras: «Perdóname, Leonora; soy un infame; el juego me ha arruinado; soy de los vencidos; mi vergüenza se

refugiará en la muerte. Adiós, Leonora.» Dobló el papel, lo lacró, puso las señas de su casa y se lo metió en el bolsillo.

No muy lejos del conde jugaba también un *gentleman*, al parecer, que con cierta indiferencia ganaba pequeñas, pero sucesivas cantidades, pues su atención no estaba en el juego y miraba constantemente de reojo al conde; y apenas éste se levantó hizo lo mismo y se mantuvo á cierta distancia viendo todo cuanto hacía su amo, pues ya supongo que ustedes habrán adivinado nuestro personaje.

La tarde iba extinguiéndose rápidamente cuando el conde se dirigía hacia el despenadero de la Muerte, cuya montaña hemos citado, siendo seguido por otro personaje que le pareció al conde que sería otro que llevaba el mismo proyecto que él; quiso cerciorarse si era un vecino de mesa en el juego, y con gran extrañeza vió que le seguía el más afortunado de los jugadores.

—Qué golpes tiene la suerte—se dijo, y prosiguió en su marcha.

Su ánimo de matarsa amenguó, poco á poco, á medida que se acercaba hacia el precipicio. La vida le llamaba con todos sus placeres. Después, aquel abismo era tan profundo...

Así pensaba cuando la mano de un hombre pesaba sobre su hombro.

—¿Me conoce usted, caballero?—preguntó el conde.

—Hemos sido muy vecinos de mesa en el juego.

—Le reconozco; pero usted estaba de suerte.

—La banca me debe 500.000 duros.

—Toda una fortuna. Entonces ha sospechado usted mi resolución y ha querido impedirla.

—No, caballero. Al quererlo intentar no le hubiese dejado aproximarse al borde del precipicio.

—Pues no me explico.

—Es sencillo: Vos os habéis perdido por la pasión del juego que os domina. La ruina os espanta; aunque no tanto, puesto que os detenéis a borde del abismo; mientras que yo sufro de amor y en el juego busco distraer el pensamiento, pero no hallo remedio.

—¡Hombre, hombre! Rico como sois, y á fe mía gallardo mancebo, no veo tan difícil conquistar lo que anheláis, á menos que de princesas se trate; y si yo pudiese ayudaros, á fe mía no desdenaría esa ocupación que me quitaría la afición del juego.

—¿Conoce usted á doña Clara de Bramante?

—Si viene de visita á mi casa. Bonita es.

—Pero tiene su esposo.

—Sí, es verdad; pero están arruinados.

—¿Y cree usted...?

—El oro abre muchas puertas.

—Está bien que usted lo diga. Pero si en tal caso se encontrase usted ó yo, creo que no nos conformaríamos.

—En verdad, tiene usted razón; pero qué diablos, antes que morir, todo se debe intentar. Pero tratándose de esa mujer, yo se la garantizo.

—¿Cómo! ¿Usted?

—Nos conocemos de ha mucho tiempo. En fin, voy á serle franco. ¿Quiere usted que yo le recomiende?

—Me prestaríais un gran servicio, y si se diera el caso... contad qué mis ganancias de esta noche os pertenecen.

—Estoy salvado. Vamos, vamos al café y os haré una cartita que quedaréis complacido.

Ambos personajes se dirigieron al café, y entre sorbo y sorbo escribió el conde lo siguiente:

«El dador de la presente es un íntimo amigo mío, y si le correspondes será tu Nabab. Hoy mismo ha ganado en Montecarlo 500.000 duros. En cuanto yo estoy arruinado y no puedo hacer nada por ti. Espero que algo me darás por mi comisión, pues estoy completamente arruinado por el juego.

Tuyo siempre, *Ponterque.*»

—¿Qué os parece?—dijo el conde pasando la hoja de papel á su compañero de juego—. Supongo que no tendrá usted celos de mí.

—De ningún modo.

—Mañana ya me diréis en qué estado se encuentran vuestras nuevas relaciones, pues supongo que todavía no habéis hablado con ella.

—En efecto; no la he hablado de mis sentimientos. Conque, caballero, ya nos veremos aquí mañana. ¡No os parece!

—Sí, sí, en el casino; pues jugando las mismas apuestas que vos mismo recuperaré lo perdido, á menos que ya seáis más afortunado en amores y cambiéis de suerte. Pero, qué diablo, yo no soy supersticioso. Conque, hasta mañana. Ah, ¿tiene usted dos duros?

Los dos caballeros se despidieron cortesmente, aunque por casualidad regresaron á Niza en el mismo tren; pero en distinto compartimiento, el joven percatándose de la vista del conde. Este, en cuanto llegó á Niza, tomó un carruaje y se dirigió á su casa. Por su parte, Carlos, fué á cambiar su traje de gran mundo por el de librea de criado.

Aquella noche el corazón de la condesa latía fuertemente, habiendo notado en el rostro de su esposo las huellas que había impreso la desesperación de un momento.

En el día siguiente se ausentó el conde, como de costumbre, pretextando una visita á cierta personalidad de Menton.

Mientras tanto, Leonora llamaba á Carlos para que le contase lo sucedido. Este le dió una relación detallada de todo cuanto sabía, y después entregó la carta destinada por el conde á otra persona; pero que Carlos empleó para presentársela á la condesa, pues al aceptarla comprendió que le podía servir para dicho fin.

Un grito de dolor salió de la garganta de Leonora al reconocer la letra de su esposo, diciendo al mismo tiempo:

—¡Oh, el infame! ¿Es de veras que usted ha ganado 500.000 duros?

—Es verdad, señora.

—Pues ya no tenéis necesidad de servir.

—Necesidad no tengo, señora; sirvo porque en ello he hallado un poco de felicidad.

—¿Sabe usted de qué modo le recomiendo mi esposo?

—Señora, lo ignoro.

—Sígame usted á mi aposento. ¿Sabe usted que mi marido está arruinado?

—Le vi perder grandes sumas y hasta salió del casino con la intención de echarse por el desesperado.

—¿Y usted lo evitó?

—En efecto, ofreciéndole todo cuanto había ganado, por eso me dió esa carta.

—A pesar de que usted es mi criado, no por eso deja de serme simpático, y ya que mi marido se ha permitido...

—Señora, ya sabe usted que yo la respeto y nunca me atrevería...

—Le comprendo, le comprendo. Muchas gracias; pero es preciso hacer ver á mi marido que se ha consumado el hecho. Usted á nada se expone, y en cambio yo quiero ponerle á prueba. Cuando venga mi marido le entrega esa carta. Si le pregunta si alguien ha venido, dígame que un caballero que ha estado mucho tiempo encerrado en mi alcoba. Quiero saber hasta dónde llega su pudor.

Carlos tomó el tren y marchóse á Montecarlo, avistándose con el conde, diciéndole al mismo tiempo con gran satisfacción, que había sido recibido como no lo esperaba, y que su protegida era la mujer más hermosa que había conocido en su vida.

—¿Qué ojos tan negros! ¡Cabello rubio! ¡Cutis blanco y fino!

—¿Cómo?—exclamó el conde—. Caballero, usted se confunde.

—No lo crea usted; esa es la mujer á quien yo amo. Si la viera usted, es divina.

—Pero si mi recomendada es morena.

—Lo cierto es que me ha recibido muy bien y desde hoy es mi querida.

—¡Buena suerte!—dijo el conde.

Carlos entregó en el mismo casino una suma importante, y ambos salieron dirigiéndose cada uno por distinta calle.

Cuando el conde volvía á Niza, en el tren, iba diciendo: Es muy curioso; pues ese caballero me ha dado las señas de una mujer que las tiene parecidas á las de la mía. Cuando llegó á su casa le abrió la puerta su criado Carlos, á quien preguntó si nadie había venido en su ausencia, contestándole el criado lo que ya conocemos. Al ver su propia escritura y la carta que había entregado al desconocido, reconoció la equivocación, pero no sabía cómo excusarse, ya que de cualquier modo no podía desmentir su falta. De pronto un temblor nervioso sacudió todo su cuerpo, pues no podía soportar la idea de que alguien hubiese sido tan osado que le pudiese robar tan sencillamente su honra. Cuando se presentó en la estancia de su esposa, ésta concluía su tocado y avanzaba hacia el conde con la sonrisa en los labios.

—Querido, tu Nabab es muy pródigo, puesto que te ha entregado 500,000 duros á cuenta de... lo que ya le he pagado.

—¿Cómo? ¡Infeliz! ¿Dónde está ese miserable? La carta no iba dirigida á tí.

—Entonces...

—Era un engaño mío, á fin de alcanzar lo que perdí con mi mala suerte.

—Pues hiciste mal en no explicarte. El sacrificio está hecho. Tú lo has querido.

—¡Qué vergüenza! Y decir que la muerte me hubiera sido más agradable.

—¡Caballero!

—¡Señora!

—Desde hoy no cuente usted conmigo, pues su imprudencia nos ha separado para siempre. Goce usted del dinero que le ha procurado su infamia, pero no se acerque nunca á estrechar mi mano. Su acto nos ha separado para siempre.

—¡Leonora! ¡Perdón! ¡perdón! Mi vida está á dos dedos de la muerte, y si no me perdonas...

Y diciendo lo que antecede sacaba un revólver con el que apuntaba á su sien.

—Sr. de Ponterque, vuestra muerte no lograría lavar vuestra infamia. Sin embargo, os perdono; por que reconozco que todavía me respetáis.

—Pero ese caballero...

—Está en casa.

—¿Cómo? ¡En mi casa! ¿Dónde está? Quiero verle para arrojarle á la cara su dinero. ¡Carlos! ¡Carlos! ¡Id á encontrarle y decidle que venga.

—En seguida.

Se fué Carlos atravesando varios aposentos para volver luego á la presencia del conde vesti-

do de perfecto caballero. Al verle el conde le reconoció en seguida, diciéndole:

—Caballero, lo que usted ha hecho conmigo es una infamia. Conque ha aprovechado usted mi ausencia para hacerme traición. Necesito que usted me dé una reparación por las armas.

—Estoy á su disposición. Mañana puede usted mandarme sus padrinos.

—Perfectamente—respondió el conde.

Pasáronse sus tarjetas respectivas. El conde vió, con gran sorpresa, que la de su rival contenía como título bajo del nombre el de «Criado de los señores Ponterque.» Inmediatamente fué al encuentro de su esposa á pedirle explicaciones.

—Sr. de Ponterque—dijo la Leonora—, me habéis vendido á vuestro criado; pero gracias á su generosidad vuestro nombre no está manchado. En cuanto á la fortuna que habéis perdido él la ha recuperado jugando por mi cuenta. Os supongo que esto os servirá de lección y que en adelante os separaréis del camino de vuestra perdición.

Ambos esposos se besaron mutuamente, y el conde juró no jugar más en su vida, ya que á medias conocía la desesperación terrible, cuando un hombre de tesón pierde honra y fortuna.

En cuanto á Carlos se refiere, siguió por algún tiempo al servicio de los señores de Ponterque, gozando con sólo la presencia de su ama Leonora. Por fin, tomó la resolución de marcharse encorrandose su amor imposible; pero había tenido suficiente tiempo para grabarse en su memoria el retrato fiel de Leonora.

Verdaderamente había sido el sirviente más feliz de la tierra.

JOSÉ SALVADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Impresiones de un viaje de 10.000 millas

en cuarenta días por mar y tierra.

(Continuación.)

Aquí hacemos noche hospedándonos en el magnífico Hotel de primer orden «Splendide hotel», hermoso edificio construido ex profeso para Hotel en la orilla del lago. Tiene 110 habitaciones espléndidamente amuebladas, muy limpias, aireadas, con magníficas vistas que dominan todo el lago. Una gran terraza sostenida por grandes columnas de hierro, cobijan un soberbio jardín de invierno, café, y salón de lectura, donde hay periódicos y revistas de varias naciones.

Cubre el piso una soberbia y gruesa alfombra; hay una terraza cubierta de infinidad de cristales

con bonitas cortinas que se corren cuando dan los rayos del sol. Al pie de este hermoso hotel hay una magnífica escalera y ascensor. Por un corredor espacioso de tarima de madera, se extiende todo á lo largo, una bonita alfombra; en el final hay unas grandes puertas de cristales que dan acceso al salón comedor, grandioso local, con infinidad de mesas, todas preparadas con sus correspondientes cubiertos colocados con esmero y gusto. El servicio está muy bien organizado por expertos camareros, admirándose en ellos la elegancia y aseo. La cocina es francesa. El menú que nos sirvieron muy bien condimentados todos los platos, pero en presentación lo corriente en estos grandes hoteles.

Esta bonita población se puede decir que está compuesta de hoteles de primer orden, pudiendo contarse de diez á doce á muy corta distancia unos de otros.

Hotel splendide en Lugano.

MENÚ

CONSOMMÉ JULIENNE
PERCHES FRITES SAUCE REMOULADE
CUISSOT DE VEAU GLACÉ Á LA RENAISSANCE
FRICASSÉ DE POULET ESCARLATE
CHOUX-FLÈURS SAUCE CRÈME
PINTADE Á LA BROCHE
SALADE
GLACES CITRONS & FRAISES
PATISSERIE
FRUITS ET DESSERTS
VINS Á PART

Copia del menú de la comida del 4 de Agosto de 1904.

Hay entre ellos infinidad de casas particulares como pensionado para familias. En la época de la temporada, según nos han referido, llegan diariamente hasta mil *touristas*, dándose el caso de no tener donde hospedarse, sobre todo en los meses de Abril, Mayo, Septiembre y Octubre. Después de nuestra comida salimos á dar un paseo á fin de conocer esta bonita población moderna, donde pueden admirarse bonitos jardines y soberbios *chalets* de grandes millonarios. Contemplamos la estatua de Guillermo Tell, que está situada en un bonito jardín y al pie del lago, formando un bonito panorama que puede competir con el lago de Como. Son las ocho de la noche y destellan infinidad de luces: unas de gas y otras eléctricas, resultando un lago verdaderamente fantástico, muy comparado al de la hermosa Ve-

necia. Las embarcaciones y vaporcitos que surcan el lago, se reflejan, con sus luces, en las aguas; á lo lejos, y á intervalos, divisamos los potentes focos eléctricos de las lanchitas vapores que vigilan hasta los rincones más recónditos del lago.

En esta población se puede tomar el tren para internarse en Suiza, Alemania ó Francia, pues es el famoso expreso del célebre «Saint Gotthard», que atraviesa el no menos célebre túnel, que lleva su nombre, de esta enorme montaña.

A las nueve emprendemos de nuevo nuestro viaje camino de Ponte Tresa, embarcándonos por casualidad en el mismo vaporcito que nos ha conducido desde Porlezza, ó sea el *Sempione*. (Todos los vaporcitos de estos tres lagos pertenecen á la misma Compañía).

Emprendemos nuestro viaje con un andar de 10 millas costeano la orilla que es muy pintoresca. A las diez y media llegamos á Ponte Tresa, donde atracamos en un buen muelle. Desembarcamos y nos dirigimos á la estación que está á pocos pasos. Aquí espera un tren de vía estrecha que á los pocos minutos se pone en marcha. Tiene el camino que atravesamos grandes bosques y montañas. Me llama la atención de que ciertos trayectos estén custodiados por piquetes de tropa de infantería, por lo que supe que era punto de cacería donde caza S. M. el Rey, en temporadas.

Buffet Gare au Lac

LUGANO

Vis á vis de l'embarcadere.

25 minutes d'arrêt

Table d'Hôte.

Dejeuner á francos 2,50.
Demi bouteille de vin compris.

MENÚ

OMELETTE OU POISSON DU LAC
BŒUF BRAISÉ GARNI DE MACARRONI ET LÉGUMES
FROMAGES-DESSERT

Café, Thé, Chocolat, Sandwiches

Le déjeuner est servi dans un jardin ombragé au bord du lac.

RESTAURATION Á LA CARTE

Copia exacta del menú de la fonda de la estación.

MELQUIADES BRIZUELA.

(Se continuará.)

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dupl.º.—Telf. 1.977.