

# 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.

## Solomillo á la Progresiva <sup>(1)</sup>

*(Proporciones para doce personas.)*

Escójase un solomillo de vaca ó buey, bien fresco, que pese dos kilos, y límpiese según las reglas del arte. Ya limpio, se mecha en forma geométrica por medio de tiras largas y cuadradas, empleando para ello tocino, jamón magro y trufa; á continuación se pone en marinada durante cuarenta horas.

En una cacerola échese el contenido de una botella de Champagne Moët et Chandon y el de otra botella de vino de Jerez. Se hacen reducir los vinos hasta su mitad, luego se dejan enfriar por completo.

En una vasija se pone el solomillo mechado con tomillo, laurel, orégano, albahaca, taronjina, raíz de malvavisco, comino, clavos de especias en polvo, zanahoria, nuez moscada y apio; todos estos ingredientes en poca cantidad. Se vierte la reducción de Champagne y Jerez por encima y queda puesto en marinada.

(1) Este plato obtuvo el primer premio en el concurso de cocineros celebrado en Barcelona en la Sociedad de Cocineros titulada *La Progresiva*; cuyo plato fué ejecutado ante un jurado compuesto de notabilidades francesas y españolas en el arte culinario.

## Guarniciones que lleva el plato.

GRANDES QUENEFAS DE AVE DECORADAS

BRIOCES RELLENOS DE HORTELANOS  
Ó CALANDRIAS

TRUFAS DEL PERIGORD  
RELLENAS CON FARSA DE TORDOS

ESCALOPAS DE FOIE-GRAS DE IGUAL FORMA  
ESCALOPAS DE LENGUA Á LA ESCARLATA

CRESTAS MUY BLANCAS Y PEQUEÑAS  
QUENEFAS DE AVE EN FORMA DE AVELLANAS

ATELETES DE LEGUMBRES  
COMPUESTAS CON GRAN GUSTO

## Modo de hacer las quenefas de ave:

Se machaca en un mortero la carne de dos pechugas de gallina ó pollo con igual cantidad de ternera cocida ó cruda, mezclando además una cantidad regular de panada. Después de bien machacado se le agregan dos ó tres yemas de huevo, un huevo entero, sal y nuez moscada; se machaca algo más y luego se pasa por un tamiz de hierro.

Se cuecen y se las da forma del modo siguiente: Se unta con manteca de vaca el



fondo de un plato de saltear bastante grande. Las quenefas se ejecutan á capricho del artista; pero la forma más usual es hacerlas con cucharas grandes de plata ú otro metal. Se moja una cuchara en agua bien caliente y se coge con la misma la farsa de quenefas y se apoya por encima con un cuchillo también mojado en agua caliente; quedando de ese modo formadas las quenefas que se colocan una por una, y con cuidado, en el plato de saltear untado de antemano con manteca de vaca. Se decoran las quenefas con trufas del Perigord cortadas en pequeños detalles caprichosos, debiendo estar adornadas perfectamente. Se cuecen vertiendo sobre ellas caldo ó *consommé* muy caliente. Se ponen en el fuego y antes del hervor se retiran, quedando *pochés*. Se conservan hasta el momento de servir las en el *consommé* caliente.

#### La Panada.

Se hace en una cacerola puesta sobre el fuego con medio vaso de caldo ó leche, echando además veinticinco gramos de manteca de vaca. Al empezar la cocción se le incorporan dos buenas cucharadas de harina, removiéndolo bien con una espátula de madera hasta quedar la pasta bien seca y lisa; entonces se retiran del fuego y se dejan enfriar por completo.

Como ya hemos dicho, la panada se emplea en las farsas de quenefa.

#### Pasta de Brioche.

Las proporciones son las siguientes: 500 gramos de harina, 400 gramos de manteca de vaca, seis huevos, 10 gramos de levadura, cinco gramos de sal y 10 gramos de azúcar.

Se pasa la harina por un tamiz de seda y se coloca en un mármol formando circunferencia, se pone la levadura en el centro y se deslíe ésta con un poco de agua tibia ó leche, é inmediatamente se mezcla

la harina y se amasa formando una pasta muy lisa. Se deja en forma redonda y por encima se hace un pequeño corte en forma de cruz. Colóquese la levadura en una cacerola ó molde á charlota y póngase en la estufa ó en sitio determinado á fin de que en poco tiempo aumente doble de su volumen.

En el hueco que forma la harina, se pone la sal, azúcar y un huevo ó dos y algo de manteca; se amasa la pasta con las manos dándola varios golpes fuertes contra la mesa. A los pocos momentos antes se añaden los huevos restantes uno á uno; la manteca, la levadura y todo el resto de harina, se trabaja un poco más y se deja reposar la pasta durante unos diez minutos; pasado dicho tiempo se vuelve a trabajar y se golpea fuertemente contra la mesa hasta quedar lo más lisa posible. Al soltarse la pasta por entero, queda hecha.

Se coloca la pasta en una vasija polvreada de harina, polvoreando también la pasta por encima, tapándola seguidamente con un paño ó servilleta bien limpia. Colóquese la vasija en sitio á propósito donde no haya corriente de aire durante cuatro ó cinco horas; pasado este tiempo la pasta queda aumentada del doble de su volumen; entonces se pone sobre la mesa y se polvorea con harina, se rompe en varios trozos y se vuelve á unir dejándola otra vez por espacio de una hora en la vasija y en sitio fresco. Hechas las operaciones que anteceden, sólo resta cortar la pasta en trozos que se ponen en moldes untados de antemano con manteca de vaca, llenándolos solamente hasta la mitad. Se colocan en una placa y se cuecen en horno bastante fuerte, cubriendo de antemano los brioches con una hoja de papel de barba untado con manteca de vaca. Su cocción debe durar cuanto menos hora y media.



Los brioches destinados á la guarnición del plato de solomillo, del cual nos ocupamos, deben ser pequeños y de forma ovalada; ya cocidos, se cortan un poco por encima y se vacían algo á fin de colocar dentro de cada uno un hortelano ó calandria. Estas aves deberán rellenarse con una buena farsa y se bresean con una *mirepoix*, rociándolas con vino de Jerez y un poco de salsa á la española. Al estar en su punto, se pasa la salsa por una estameña y se monta sobre fuego con un poco de glasa de carne, un par de yemas y manteca de vaca. Colóquese una ave dentro de cada brioche y báñense éstos por encima con una cucharada de la salsa que hemos explicado. Se ponen papillotas de papel en las patas de las hortelanas y queda terminada esta guarnición.

#### Trufas rellenas con farsa de Tordos.

Se escogen frutas gordas del Perigord y se tornean dándolas bonita forma redonda; se hace un pequeño agujero en cada trufa y con una cucharilla de moldear legumbres se vacía más de la mitad de cada trufa para rellenarlas por medio de una manga con farsa de tordos. Ya rellenas las trufas, se tapan con un pedazo de trufa que cubra el agujero hecho ex-profesamente para ejecutar el vaciado.

En una cacerola se ponen las trufas con una *mirepoix* en poca cantidad y algo de manteca de vaca. Después de rociadas con un poco de vino de Jerez y algo de salsa *demi-glacé*, se efectúa la cocción muy despacio sin que dure más de veinticinco minutos, sin olvidar la sal correspondiente, quedando de ese modo muy bien glaceadas.

#### Farsa de Tordos.

En un mortero se echa una cantidad regular de carne de tordos, un poco de tocino, un poco de *foie-gras* natural ó higadillos grandes de ave, sal, nuez moscada y

un poco de cayena. Esta farsa puede rociarse si se quiere con un poco de vino de Jerez, Madera ó coñac, pues depende del gusto del artista en su modo de pensar y confeccionar los platos. También se añaden dos yemas de huevos (aunque algunos no las ponen.) Una vez machacada la farsa lo más finamente posible, se pasa por un tamiz de hierro.

#### Escalopas de foie-gras y de lengua á la escarlata.

Se tienen perfectamente cortadas en bonita forma, poniéndolas por separado en una cacerola con un poco de salsa *demi-glacé* y tapadas con una hoja de papel de barba untada ligeramente con manteca de vaca.

Estas dos guarniciones se calientan en último momento siempre que el *foie-gras* no sea crudo, pues en este caso se tendría que bresear según las reglas conocidas, y una vez cocido, cortarlo en escalopas grandes, cuidando de no romperlas.

En una cacerola bresera ó en plato hondo de saltear se bresea el solomillo, con alguna corteza de jamón, legumbres y hierbas de la misma marinada. Se tapa y se bresea á fuego fuerte con regular cantidad de manteca de cerdo. Estando á mitad breseado se le agregan crestas de ave bien blancas en cantidad regular, preparadas de antemano con mucho esmero. Se rocía el solomillo con los vinos que forman la marinada, la sal necesaria y un poco de *demi-glacé*; se tapa la cacerola y se mete en el horno hasta quedar el solomillo brillantemente glaceado. La cocción no debe durar más de tres cuartos de hora.

En otra cacerola se ponen las quenefas en forma de avellanas, escalfadas de antemano y rociadas con un poco del mismo jugo del solomillo pasado por una estameña.

Momentos antes de servir se coloca el



solomillo con mucho cuidado en una fuente larga sobre un costrón cortado artísticamente y adornado con quenefas á la Princesa.

Se colocan todas las guarniciones que hemos explicado en el fondo de la fuente formando conjunto artístico, pero separadas cada una de ellas, sin olvidar las crestas de ave y las pequeñas quenefas. Se clavan tres *atelettes* de legumbres y se salsea un poco el solomillo con salsa á la Progresiva remontada; la salsa restante se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

#### Salsa Progresiva.

Se pasa la cocción del solomillo por una estameña y se pone al fuego adicionándole una cantidad regular de glasa de carne; se espuma muy bien y se añade un trozo de manteca de vaca; se procura que esté en su punto de sal y se vuelve á pasar por la estameña, resultando una salsa deliciosa.

JUAN FALLEROLA



### Pascualina de cordero á la oriental.

(Plato de Navidades.)

Escójase un hermoso cordero, y se empieza por separarle el hueso del cuello, las espaldillas (sin despegarlas del animal); también se deshuesan las piernas, sin que se altere la forma natural del cordero. El interior del cuello, espaldillas y piernas se rellena con un salpicón de jamón magro en buena cantidad, hierbas finas y pasas de Smirna y de Málaga perfectamente limpias. Se brida entonces con tramilla, usando la aguja, las partes del cuello, espaldillas y piernas, que, estando rellenas, quedan en su forma natural.

Con la asadura del cordero se forma un relleno para el interior del cordero; se corta en pedacitos y se saltea con manteca y dos ó tres chilotas picadas, añadiendo

una cantidad regular de higos, dátiles enteros y deshuesados, sal, pimienta y un poco de curry; se saltea á fuego muy vivo y se rocía con vino blanco; luego se retira y se deja enfriar completamente. Ya relleno el cordero se cose con bramante, envolviéndolo con bandas y delgadísimas de tocino fresco, que se ata bien, á fin de conservarlo en bonita forma.

Se coloca en un aparato y se rocía con un poco de manteca, sal, vino blanco y hierbas secas aromáticas, metiéndolo en horno muy fuerte durante hora y media; se rocía de vez en cuando, á fin de que quede asado por igual todo el cordero, que deberá obtener bonito color dorado.

En el momento de servirlo se coloca con mucho cuidado sobre la mesa, y se retira el tocino y tramilla, colocando el cordero entero en una fuente larga con el lomo hacia arriba, para cuyo objeto se doblan bien las piernas y espaldillas. Se coloca también la cabeza entera (que se asa en el mismo aparato). Se desengrasa todo el jugo y se aumenta éste con un poco de caldo ó vino blanco reducido, procurando que esté muy bien de sal. Se rocía con su propio jugo, y el restante se sirve puesto en salsera.

Yo he visto presentar este cordero con el alrededor de la fuente adornado con guirnalda de violetas frescas preparadas de antemano.

El jefe de familia suele encargarse de partir el corderito.

I. DOMENECH



### Cordero asado á la manchega.

Escójase un corderito gordo y blanco; se aplasta un poco, se le juntan las espaldillas por medio de un agujero en el cuello; se frota todo con ajo, se polvorea de sal y



se pone, cubierto de manteca, en un cuenco de tierra y se mete á asar en el horno fuerte, dándole la vuelta de vez en cuando, á fin de que obtenga un bonito color dorado.

Diez minutos antes de servirlo se pica menudamente una regular cantidad de ajo y perejil, que se frie con manteca de vaca; seguidamente se moja con el jugo del cordero, echando al mismo tiempo unas cuantas gotas de vinagre. Se deja hervir el jugo durante dos ó tres minutos, se vierte por encima del cordero y se sirve con el mismo aparato.

I. DOMENECH

### Pavo relleno asado á la Catalana.

Con veinticuatro horas de anticipación se ponen á remojo 250 gramos de orejones y 500 de ciruelas pasas.

Límpiese el pavo como de costumbre, y estando bien limpio rellénese con los orejones y ciruelas, añadiendo 200 gramos de piñones y 300 de salchichas; se cose y se asa si es posible en horno de pan, que resulta mejor.—RAFAEL BASSO.

### Langosta Gratianapolitana.

Póngase á cocer una bonita langosta; luego se le separa la cáscara y se corta la carne en pedazos de un centímetro de espesor.

En el fondo de una fuente de gratinar se colocan los pedazos de langosta.

Se machaca en un mortero el interior del cuerpo de la langosta, patas mondadas y un pequeño brioche remojado antes con leche; luego de bien machacado se pasa por un tamiz fino y se obtiene así una especie de puré de color rosa que se mezcla en una

regular cantidad de salsa á la bechamela algo espesa. Se hace reducir esta salsa durante tres ó cuatro minutos, aumentándole entonces una guarnición de trufas y champignons, cortados en pequeñas lamas y sal; vertiendo esta combinación por encima de la langosta perfectamente puesta en la fuente de gratinar. Se pone á dorar en el horno y se sirve inmediatamente.

MISS LOBSTER

### Besugo á la Española.

Tómense uno ó dos besugos pequeños muy frescos; se sazonan con sal y pimienta y se hacen cuatro cortes en el lomo de cada uno; dentro de cada corte se mete un pedacito de limón. Se colocan los besugos en una tartera y se polvorean con pan rallado, ajo, perejil bien picado, pimienta y laurel; se rocían con un poco de vino blanco y aceite fino, y finalmente se cuecen en el horno durante treinta minutos. Mientras dura la cocción se bañan con el mismo jugo que sueltan los besugos al asarse. Y estando convenientemente asados pueden servirse.

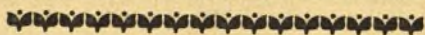
IGNACIO DOMENECH

### Fritura sevillana.

La fritura sevillana consiste en freir de una vez, en iguales cantidades, calamares, pescadillas, boquerones y pececitos de río, todo muy pequeño; se sazona con sal, pimienta y zumo de limón; se pasa por harina y huevo batido y se frie con abundante aceite caliente. Estando todo perfectamente frito y bien dorado se retira y se escurre, colocándolo seguidamente en un plato adornado con perejil frito y pedacitos de limón. Se sirve al mismo tiempo un plato



de aceitunas negras aliñadas. Con vino de manzanilla como bebida, resulta este plato muy delicioso.—I. DOMENECH.



## Sopa de almendras

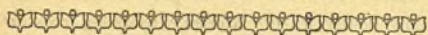
Póngase á hervir una cantidad regular de leche de almendras, ligeramente azucarada.

Escójase pan francés ó de Viena y córtese en rebanadas delgadísimas que se tuestan á bonito color dorado.

Cinco minutos antes de servir se coloca el pan tostado en el fondo de la sopera y se moja la sopa con leche de almendras hirviendo. Se tapa la sopera y se sirve.

Algunos suelen aromatizar la sopa con algunas gotas de agua de flor de azahar ó bien con un poco de canela en polvo.

I. DOMENECH



## Sopa cana

Esta sopa es muy conocida por los navarros, que acostumbran á comerla todos los años por Nochebuena y Navidad en lugar de postre; pues la emplean de igual modo que en el resto de España con la sopa de almendras.

Se coloca en el fondo de una sopera regular cantidad de rebanadas de pan, cortadas en forma ancha y delgada. Se tuestan de preferencia (ó bien sin tostar). Diez minutos antes de servir se moja la sopa con leche de vaca hirviendo añadiendo luego, poco á poco, el jugo con algo de la manteca que suelta el capón ó pavo mientras concluyen de asarse. Se aumenta un poco más de leche hirviendo y se tapa la sopera. Pasados dos ó tres minutos, se sirve.

I. DOMENECH

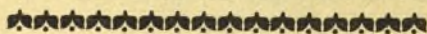
## Leche de almendras.

Móndense 300 gramos de almendras dulces y macháquense muy bien remojándolas con agua tibia; luego se agregan 150 gramos de azúcar, 15 de buena miel y 10 de agua de azahar; se incorpora un litro de agua bien caliente y se pasa todo por una estameña.

Se hace reducir esta leche y seguidamente se pasa por un tamiz de seda ó por una servilleta, dejándola enfriar por completo.

Con esta leche de almendras se pueden preparar excelentes sopas tales como de arroz, tapioca, sémola, sagou y perlas del Japón, todas ellas á propósito para niños ó personas débiles.

En caso de hacerse la sopa de almendras se suprime la miel.—I. DOMENECH.



## Huevos á la Constantino.

(Plato frío.)

Prepárense huevos escalfados (dos por persona), y, estando *pochés*, se dejan enfriar por completo, recortándoles un poco de clara para darles bonita forma redonda. Se colocan en una placa y se cubre cada huevo con una capa de farsa de que nefas de ave. Se ponen á escalfar de nuevo con vapor intenso durante un minuto, y se dejan enfriar por completo.

Se baña el borde de cada huevo con un cordón de salsa *chaufroix* de pistachos ligeramente coloreada de verde, y por encima de la salsa indicada se adorna con pequeños detalles bien cortados de lengua á la escarlata. En el centro de cada huevo se coloca una trufa en forma de estrella, y se abrillanta con aspick.

Colóquense los huevos encima de un zó-

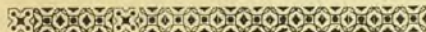


calo de miga de pan, en forma artística, el cual se cubre con una ligera capa de manteca de vaca, adornándolo con detalles de trufa y lengua á la escarlata. El fondo de la fuente se adorna con gelatina picada, y por el borde se colocan triángulos de remolacha cocida, sazonados ligeramente de antemano como ensalada ordinaria. Téngase presente que al poner la remolacha en la fuente debe escurrirse por completo, de lo contrario, mancharía el plato.

Este plato, servido en una fuente de metal ó plata, produce mayor efecto.

Se sirve al mismo tiempo una magnífica salsa á la tiroliana.

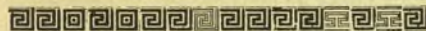
FELIPE MARTÍ



## Lombarda á la española.

Se escoge una magnífica lombarda (col) y se corta en pedacitos; se lava con abundante agua fresca y se cuece en cacerola ó marmitas, etc.

Estando ya cocida se le echa la sal correspondiente. Pasados unos cuantos minutos se escurre y se vuelve otra vez á la cacerola, echándole una cantidad regular de aceite con ajos fritos de antemano, ó bien cebolla. Se remueve toda la legumbre y se tapa, á fin de que quede bien estofada y más suave. Estando bien de sal se le adiciona un chorrito de vinagre, aunque muchos prefieren sazonar á su gusto una vez puesta la col lombarda en el plato.—PUIGCERCÓS.



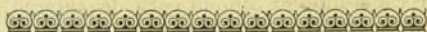
## Coliflor á la Sara Bernhard.

Se cuece la coliflor según las reglas culinarias y se corta en pequeños *bouquets*, que se colocan en una placa y se bañan con una magnífica bechamela, á la que se

adiciona una cantidad regular de trufa y lengua á la escarlata, cortada en cuadritos. Estando fríos se empanan y se frien con abundante manteca hirviendo.

Se sirve en fuente con servilleta, y se adorna con perejil en rama frito, formando un cordón por todo el alrededor de la coliflor.

Sírvase al mismo tiempo una salsa á la *Mousseline*.—MELQUIADES BRIZUELA.

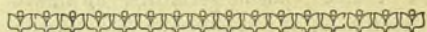


## MIGAS

Se miga el pan y se pone en una cazuela, en donde se echa agua caliente y sal. Si se hacen redondas se emplea menos caldo que si han de ser en bollo.

En la vasija donde han de freirse se echa aceite ó manteca, haciendo freir al gunos ajos sin mondar y añadiendo el pan para que se incorpore, se tueste y se dore. Se revuelven á menudo y cuando se sirven se echa en los platos miel ó arroyo.

MELQUIADES BRIZUELA



## Pasteles de Navidad con sorpresa.

Prepárese una pasta Magdalena del modo siguiente: Bátanse en un perol seis yemas y un huevo entero, con media libra de azúcar. Estando bien montada esta primera mezcla se aromatiza de vainilla ó esencia de limón, ron, coñac, etc., según el gusto de cada uno; pero de una sola clase de aroma. Nosotros preferimos la vainilla ó limón.

Se montan cinco claras á punto de merengue, mezclando poco á poco seis onzas de harina, una onza de fécula y seis onzas de manteca de vaca en líquido casi fría; finalmente se agregan las claras de huevo



montadas con mucho cuidado, quedando hecha la pasta.

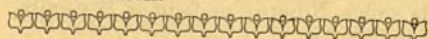
Se cuecen en moldes algo grandes y casi redondos al ser posible. Estos moldes se untan con manteca de vaca antes de echar en ellos la pasta Magdalena; se polvorean con harina y se hace la cocción en horno regular.

Ya cocidos y fríos, se corta un pedazo en la superficie de cada Magdalena y se rocía el interior con un poco de curaçao, clavando en cada una una moneda, ó un objeto pequeño de plata ú oro, á fin de que al cortar el pastel se encuentren con la sorpresa. Se vuelve á colocar en cada Magdalena el pedazo cortado de la superficie, dejándolas en su estado natural.

Se baña cada pastel con un ligero fondant blanco, aromatizado [con curaçao; y antes de quedar el fondant completamente frío, se adorna cada pastel clavando violetas, pralines y pralinas rojas, etc.

Se colocan estos pasteles en una bandeja con servilleta grande de papel rizado:

Debida á la festividad á la que se dedica el dulce, puede permitirse un nuevo atractivo en su presentación; éste consiste en clavar encima de cada pastel un trozo de bujía roja, verde ó azul de cinco centímetros de largo, convenientemente preparado de antemano; y en el momento solemne de entrar el postre en el comedor ó salón se encienden las bujías para volverlas á apagar al dejar el postre sobre la mesa en que se retiran con mucho cuidado, quedando producido el efecto.—IGNACIO DOMENECH.



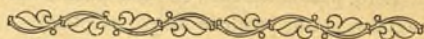
## Croquetas de Nochebuena.

(DULCE DE COCINA.)

Se pasan marróns glaceados por un tamiz y se mezcla una cantidad regular de

praline y dos ó tres yemas de huevo; se forman pequeñas croquetas y se mojan con clara de huevo batido; se pasan á continuación por pan blanco rallado y se frien con abundante manteca hirviendo, retirándolas con bonito color dorado.

Se colocan las croquetas en una fuente de metal blanco, rociándolas con abundante coñac muy azucarado de antemano. En el momento de presentar el plato y al entrar en el comedor, se prende fuego al coñac.—PUIGCERCÓS.



## Pasta para pasteles de Reyes.

(GATEAUX DES ROIS)

Este pastel, como es sabido, se hace en todas partes para el día 6 de Enero, festividad de los Reyes Magos. Es un pastel muy fino y su preparación es bastante entretenida.

A fin de que cuantas fórmulas expongo estén hechas en debida forma y obtengan éxito seguro, procuro detallarlas minuciosamente.

PROPORCIONES DE LA MASA:

Una libra de harina.

Cuatro huevos.

Un puñado de azúcar.

10 gramos de levadura de cerveza y un poco de sal.

150 gramos de manteca de vaca y la corteza de un limón y naranja raspada.

POR UN CUARTILLO DE LÍQUIDO:

La mitad de agua.

La cuarta parte de ron.

Idem id. de agua de azahar.

Puesto el cuartillo de líquido en una cacerola que se deberá colocar al lado del fuego á fin de que no hierva, se procede á confeccionar la pasta del siguiente modo:

Póngase sobre un mármol la cuarta par-



te de la harina mezclada con 10 gramos de levadura, que se disuelve con agua tibia. Una vez hecha la pasta del modo que hemos indicado en la pasta de brioches, se coloca en una cacerola proporcionada y se pone en la estufa, en donde aumenta el doble de su volumen. Seguidamente se pone el resto de la harina en montón encima del mármol; se forma un hueco en el centro y se echan en él el azúcar, la sal y los cuatro huevos. Se incorporan primeramente el azúcar, la sal y los huevos y luego éstos, la harina y manteca hasta formar la masa, á la que se añade poco á poco el líquido preparado de antemano en la cacerola. Se trabaja fuertemente la pasta, y, por último, se le agrega la levadura.

Ya trabajada la pasta y golpeada fuertemente varias veces, se coloca en una vasija y se cubre con un paño limpio, á fin de que tome cuerpo y se aumente del doble de su volumen. Póngase la vasija en sitio resguardado del aire, humedad ó frío.

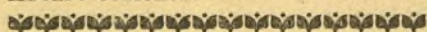
Cuatro horas después se saca la pasta y se rompe para que se refresque, procediendo á formar el pastel.

Se hace una torta redonda agujereada en medio y se coloca sobre un pastel untado con manteca de vaca, introduciendo en la pasta por debajo una haba ó un pequeño muñequito de porcelana, sin que se note el sitio donde se coloca.

Se pone este pastel sobre una tabla de madera y se introduce en la estufa, en donde la pasta al calentarse aumenta de volumen.

Cuando está bien levantado se dora la superficie con huevo batido, colocando al mismo tiempo algunos pedacitos de calabaza confitada por encima y un poco de azúcar en grano. Entonces se pone á cocer en el horno.

Una vez cocido se retira el papel, se polvorea con azúcar á la vainilla, y se sirve.  
ADOLFO SOLICHON.



## Dulces españoles

### SOUFFLAGES

(Pastas secas.)

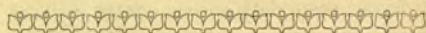
En un mortero macháquense 100 gramos de almendras con 600 gramos de azúcar glaseado del más fino posible (indispensablemente para el buen resultado), y tres claras de huevo; de modo que resulte una pasta muy fina que pueda trabajarse con el rodillo sobre el mármol.

Una vez extendida la pasta, se le da cuatro centímetros de espesor y se baña toda con la glasa real de igual modo que los *Petits Condés*. Luego se corta con el cuchillo ó corta-pastas, y una vez cortados se colocan en una placa de pastelería ligeramente untada con manteca de vaca.

Se cuecen en el horno flojo, y cuando por medio de la cocción aumentan tres ó cuatro veces su volumen, como sucede en la pasta hojaldre, se retiran y se dejan enfriar en la misma placa, despegándolos después de fríos.

Este postre es muy exquisito.

T. O. DORÉ.



## TOCINO DEL CIELO

Primeramente se prepara un cuarto de kilo de azúcar en punto de hebra floja, se pasa este jarabe por el interior de los moldes de hacer tocinillos del cielo, escurriéndolos bien; luego se mezcla sin batirlo á doce yemas de huevo; y con este líquido resultante se llenan los moldes que hemos mojado con jarabe.

Se cuecen al vapor, ó sea sobre un ta-



míz, puesto dentro de un perol de agua hirviendo, procurando que los moldes no toquen el líquido; se tapa herméticamente el perol y se hace cocer durante treinta minutos, que es precisamente lo que dura la cocción.

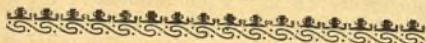
T. O. DORET.



### Torrijas (Croué doré.)

Se cortan rebanadas de pan de dos centímetros de espesor, y se hace cocer un litro de leche con corteza de limón y un poco de canela.

En una terrina se echan seis yemas de huevo y un poco de azúcar; cuando empieza á enfriarse la leche se mezcla bien con las yemas y se ponen dentro las rebanadas de pan, estando éstas bien empapadas se pasan por huevo batido y se frien con manteca de cerdo ó de vaca; se polvorean con azúcar y se sirven indistintamente calientes ó frías.—RAFAEL BASSO.



### Bizcocho á la Paolo Casatti.

Se monta un bizcocho que se pone á cocer en un molde de *Baba*, una vez cocido y frío se corta de plano en cuatro pedazos y se rocían éstos con *Anís del Mono*. Encima del primer pedazo de bizcocho se cubre con melocotón confitado; se tapa con el otro pedazo de bizcocho y se pone encima una capa de guindas; se vuelve á repetir la operación hasta darle al bizcocho su forma natural. Se coloca naranja y pera confitada de igual modo que á lo primero.

Se cubre todo el bizcocho con una ligera capa de merengue italiano, y se polvorea toda la pieza con grajeas de colores; se polvorea con un poco de azúcar glaseado y

se pone en la boca del horno hasta quedar seco.

Sírvase puesto encima de una servilleta pequeña.—FELIPE MARTÍ.



### Una torta de Navidad histórica.

Esta receta es genuinamente catalana, y en casi todos los pueblos de dicha región la coca de Navidad es el postre más popular entre les aldeanos que acostumbran á comerla en Nochebuena.

Tiene origen esta torta, en Barcelona, desde el año 1780 y casi puede asegurarse que fué creada por las creencias religiosas pues se creía que con comer esta torta bendecida se alcanzaba suerte próspera y feliz.

A mediados de 1800 había en Barcelona una parroquia en la que el mismo clero, durante las Pascuas de Navidad, designaba á un hombre para que confeccionase por cuenta de dicha parroquia, siete tortas de 50 centímetros de ancho por 90 de largo, las que preparaba del modo siguiente:

Encima de una mesa bien limpia ponían 500 gramos de harina flor, bien tamizada, con esta cantidad de harina formaban un hueco en el centro y echaban en él 100 gramos de azúcar moreno, un vaso de agua fresca y un cuarto de litro de aceite fino; por último añadían 50 gramos de mataluga.

Se amasa la pasta compuesta de los citados ingredientes, y una vez queda bien compacta, se polvorea de vez en cuando con un poco de harina; ya suficientemente amasada se le da la forma que ya hemos indicado en un principio procurando que no tenga más de dos ó tres centímetros de espesor.

Ya formadas las tortas, se colocan en



placas y se mojan por encima con un poco de agua templada y á continuación se polvorean con azucar en polvo, metiéndolas seguidamente en el horno, que si puede ser de panadería da mejor resultado por ser más fuerte, durando la cocción unos cuarenta y cinco minutos por lo menos; luego se retiran y estando un poco frías se pueden comer seguidamente.

Dichas siete tortas estaban destinadas á las principales personalidades de la parroquia y que más favorecían á la Iglesia, así como también al administrador y notario parroquial.

El mismo individuo encargado de hacer las tortas las repartía en los diferentes domicilios de las personas á quienes iban destinadas. Una vez cumplimentadas dichas personalidades, el ejecutante de las tortas quedaba encargado de hacer otras pequeñas, pero en gran cantidad, para que fueran repartidas entre todos los que contribuían durante el año al esplendor de la iglesia, tanto por sus donativos como por el fervor de la devoción.

Finalmente, en la ceremonia antigua de la obra de Santa María, se acordó, en 1865, entre los obreros y artistas de dicha obra, distribuir, durante las Pascuas de Navidad, tortas ó pan bendito á sus familias, como también á sus directores.

Esta antigua y hermosa costumbre todavía permanece viva en la mayor parte de aldeas ó pueblos de Cataluña.

El pueblo que lo celebra con más magnificencia es el del Valle de Bohí.

Sabemos que en el pueblo de Durro, que pertenece al Valle mencionado, en el día de Nochebuena, cuando se celebra la misa del Gallo, se hace un gran donativo de dichas tortas, las que se reparten cortadas en dos pedazos de dos medidas; los unos, grandes, del ancho de la torta, y los otros,

más pequeños y cuadrados se colocan en bandejas de plata.

Después de bendecirlos solememente estando las bandejas de las tortas colocadas cerca del altar mayor, donde se celebra la misa del Gallo, en el acto del ofertorio, se procede á la repartición en la misma Iglesia, comenzando por los celebrantes y los cantores del coro. A éstos se les obsequia con los trozos más grandes, y los pequeños se destinan á los demás fieles.

Acabado el oficio de la misa, se dirigen los fieles á sus respectivos domicilios á saborear alegremente la torta bendecida, sin olvidar el acto de bendición con su correspondiente Padre Nuestro, que con gran devoción rezan.

IGNACIO DOMENECH



## Limónada Princesa de Asturias.

(Refresco.)

En una ponchera se pone el jugo de cuatro ó cinco limones, un cuarto de litro de jugo de moscatel fresco, otro tanto de jarabe de grosellas, Champagne Moët et Chandon, buena cantidad de agua de Seltz y hielo en cantidad regular cortado en trozos pequeños; se remueve bien y queda terminada la bebida, siendo de gusto exquisito.

Se puede servir del siguiente modo: En una calabaza ó sandía que se modelará debidamente y que deberá servir de ponchera; se echará la composición colocando por la orilla de la calabaza ó sandía flores pequeñas colocadas artísticamente.

Se coloca esta rara ponchera llena de bebida en una bandeja de tamaño regular con servilleta; el fondo se cubre de flores, así como el alrededor de la ponchera.

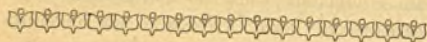
Las copas con las que se debe tomar el



citado refresco contendrán un poco de cantidad de piña de América cortada en cuadritos y un trocito de hielo clarificado.

Póngase el cucharón en el fondo de la bandeja para servirse de él en el reparto del refresco.

IGNACIO DOMENECH



## Torrijas á la Bella Otero.

Se cortan dos pedacitos de pan de seis centímetros en cuadro por uno de grueso. Se mojan con leche, se pasan por huevo batido y se frien con manteca bien limpia, dándoles color dorado; luego de fritos se ponen sobre la mesa y se rocían con algunas gotas de ron de la Negrita.

En uno de los costrones, colocado de plano sobre la mesa, se pone una cucharada de miel en el centro, y alrededor de ésta se colocan seis pasas de Málaga limpias de pepitas, estando cocidas de antemano con almibar. Cubriendo las pasas y la miel se coloca el otro costrón de igual modo que los sandwiches, se aprieta un poco y se baña esta torrija con fondant de chocolate, cubriéndola á continuación con almendras tostadas y picadas menudamente.

Se adorna cada torrija con una almendra en cada punta; luego, en el fondant blanco, se echa una gota ó dos de carmín vegetal. Debe procurarse que el fondant esté algo tibio, colocándolo en un cucurucho de papel blanco, al que se corta un poquito la punta inferior, y apretando por la parte superior, escurriendo, se marca sobre la torrija el título de *La Bella Otero*.

Se sirven en fuente con servilleta, resultando muy exquisitas y de bonito efecto.

I. DOMENECH.



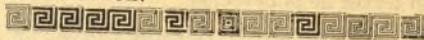
## Arroz con leche.

En una cacerola, puesta sobre fuego lento, se hace hervir un litro de leche que se aromatiza con un tronquito de canela fina de Holanda.

Al empezar á hervir la leche se echan 200 gramos de arroz de calidad superior y se remueve con una espátula ó cuchara de madera durante la cocción. Cinco minutos antes de retirar el arroz se agregan 300 gramos de azúcar en polvo. Se debe procurar al removerlo que no se pegue y que resulten los granos de arroz sueltos y enteros. Si resultase, por la calidad del arroz, demasiado espeso, se aumenta una poca leche hirviendo, procurando siempre que resulte muy cremoso.

Quando el arroz queda perfectamente cocido, se traspasa con cuidado á una fuente honda, cuidando de que quede la crema por encima. Finalmente, se polvorea con canela por encima y se deja enfriar completamente, quedando terminado el plato.

I. DOMENECH.



## Surracapote.

Póngase en agua á remojar una cantidad regular de ciruelas claudias y orejones durante siete ú ocho horas.

Prepárese un líquido compuesto con iguales cantidades de agua y vino tinto, azúcar moreno, un tronco de canela y una cantidad regular de caña de Santander.

Quando el líquido empieza á cocer se espuma con toda perfección y se echan las ciruelas claudias y orejones remojados; se tapa herméticamente y se deja hervir durante cuarenta minutos.

Se sirve caliente el líquido puesto en una ponchera y las frutas puestas en una fuente, sirviéndolas tapadas, á fin de que al servir las no se enfrien demasiado.



El *surracapote* se sirve como final de la cena de Nochebuena en el pueblo Deva (Guipúzcoa.)

MANUEL EGANA



## EL FIN DE UNA LEYENDA

—Voy á relataros una historia—dijo papá Navidad á los presentes que en aquel día de Nochebuena se habían reunido en torno de la mesa en donde las castañas, dulces y otras golosinas despertaban la codicia de los pequeñuelos—. El día remataba muy frío, la nieve, había cubierto la tierra y dejado copos en los árboles, que impedían refugiarse los pájaros, algunos de éstos amortajados entre la helada sábana. La casita de campo, en la que todos los años por Nochebuena papá Navidad convidaba á sus parientes y amigos, estaba un poco alejada del pueblo, y por lo mismo, tenía el mayor encanto la romería anual. El mejor aguinaldo para los concurrentes, no era precisamente las chucherías que para contentamiento del estómago papá Navidad les ofreciera, sino el cuento anual que éste tenía preparado para aquella noche.

Mientras soplaban el viento y la puerta se abría para dejar paso á los convidados, que llegaban envueltos con capas, bufandas, tocas y otros abrigos, en la chimenea chisporroteaba el fuego, dando calor á la estancia y distracción á los niños, que se encantaban con las voluptuosidades de las llamas.

Por fin, la puerta quedó cerrada, y papá Navidad dijo con satisfacción á los asistentes:

—Acaba de dar la primera campanada de las nueve. Veo que todos los esperados estáis presentes, y eso me llena de contento y satisfacción.

Cuando hubieron, entre todos, acercado la mesa al lado de la chimenea, papá Navidad bendijo el aguinaldo, dando gracias á Dios por haberles permitido reunirse otro año á la misma mesa sin faltar nadie. ¡Quién sabe si en el que viene, uno cualquiera de nosotros dejará un asiento vacío! —Dios no lo permita—exclamó—; é inmediatamente distribuyéronse las golosinas y escanciáronse las botellas de licores. Las zambombas y panderetas que los muchachos usaban con afición, enmudecieron de pronto, cuando el viejo Navidad, con su voz rejuvenecida por el contentamiento, empezaba la narración de su prometido cuento.

—Érase un pueblo muy antiguo, edificado sobre las escarpadas rocas de una de nuestras más

encumbradas montañas europeas. En la parte más elevada de la montaña, y dominando al pueblo, veíanse las ruinas de un castillo feudal. Cuenta la leyenda que dicha fortaleza, habitada por los *Cuatro hombres de hierro*, resistió á un ejército romano durante cuatro días con sus noches, y que al entrar éstos en el castillo, creyendo hallar los cadáveres de los moradores entre los escombros, oyóse una fuerte detonación, levantándose una nube de polvo que envolvió á los sitiadores. Los cuatro hombres de hierro no fueron hallados, ni muertos ni vivos. Quizá una estratagema de tal naturaleza les sirviera para escapar á sus perseguidores. Pero no quitemos un tilde á las creencias de aquellos tiempos en que suponían que las almas de los cuatro hombres de hierro vagaban en torno del castillo, no permitiendo que nadie penetrara en sus ruinas. Muchos, al intentarlo, habíanse quedado mancos, cojos ó desgraciados bajo diferentes formas; así es, que nadie se atrevía á pasar por aquellos lugares abandonados hacia mucho tiempo, hasta que un día el alcaide del pueblo, en vista del temor que se había apoderado de sus administrados, decidió acabar con la antigua leyenda, premiando al mozo que más atrevido penetrara en el castillo. El premio consistía en conceder la mano de su hija Blanca al vencedor.

Presentáronse varios jóvenes conocidos por sus proezas de valentía; pero se trataba de un asunto sobrenatural, pues que las almas de los cuatro hombres de hierro vagaban por los alrededores del castillo.

Seis fueron los escogidos entre los presentados. Dos semanas antes de las pruebas de su temeridad, las casas de los valientes se podían comparar á los arsenales de armas.

Mientras tenían lugar los preparativos de defensa personal, veamos lo que ocurría en casa del simpático alcalde del pueblo que nos ocupa.

Su hija Blanca, que contaba diez y nueve años, tenía relaciones con Pedrito, hijo del molinero de la localidad; pero se lo había ocultado á su padre, por no estar completamente segura del amor que su pretendiente le jurara. Al saber lo que su padre intentaba, un rayo de luz cruzó por su mente. Necesitaba una prueba para conceder á Pedrito, ó su amor ó su desdén.

El padre de Blanca, celoso de su deber, frecuentaba la Alcaldía á menudo, y Pedrito no perdía su tiempo. Dos semanas faltaban para la prueba de los valientes, cuando Blanca dijo á su novio:

—Oye. Debes saber que dentro de algunos días el castillo de los *Cuatro hombres de hierro* será visitado por la noche, y el que llegue á encender primero una luz en medio de la obscuridad en



una de las torres del castillo, será mi esposo.  
—¡Mil rayos!— exclamó Pedrito—. Eso no puede ser.

—Eso será si lo desea mi padre—replicó ella—. ¡Por qué no te atreves tú á lo que otros se atreven! ¡Temes perder tu vida por mí! Si me amaras como dices, tú serías el más valiente. Y entre las proezas de los demás y las tuyas, á ti te escogeria. Pero se ve que no te lo mereces. Si un fantasma te desafía y con él no te atreves, ¡qué fuera si un hombre intentara matarte! ¡Qué ruin concepto te has formado del amor! Vete, vete de mi presencia. Pues sabe que mi corazón será para aquel que, con desprecio de su vida, quiera conseguir mi amor.

Pedrito iba á besarle la mano para marcharse, pero ella retirósele con cierto repudimiento, como si le dijera: «Cuando te la merezcas.»

La mirada que Pedrito lanzó al separarse, confundió á Blanca. Había notado ésta en la mirada de aquél cierta dulzura y un reflejo de esperanza y una voz interior, que le decía: «Espera; ten confianza.» No le acompañó hasta la puerta como otras veces lo había hecho. Pero no por eso Pedrito se fué despedido, como se pudiera suponer, sino que un instinto secreto le permitió concebir esperanzas halagüeñas. Algo maquinaba en su mente, cuando sin contestar escuchaba los reproches de Blanca, y sin duda halló una solución feliz, ya que cuando el joven llegó á su casa, los molineros extrañáronse de la sonrisa franca y jovial que en su mirada revelaba.

Llegó, por fin, el día de la Nochebuena. Reuniéronse los valientes en el local que para el objeto habían destinado, mientras tanto, el alcalde mandaba pregonar lo siguiente: «Se ruega á todos los moradores de este nobilísimo pueblo que, á partir de las once de la noche, no se encienda luz alguna, debiendo quedar el pueblo en completa obscuridad. Los valientes, uno tras otro, desde las once, emprenderán el camino del castillo; y cuando vosotros, habitantes de este nobilísimo pueblo, vierais luz en una de las torres del castillo, regocijaos, echad salvas, disparad cohetes, iluminad vuestras casas. La terrible leyenda habrá desaparecido.»

Qué golpe de vista, más digno de mejor pluma que la mía, tenía lugar en el local donde estaban reunidos los valientes. Todos iban bien armados. ¡Acaso no iban á exponer sus vidas! Aquello era temblar de piernas. El miedo iba calándose en los huesos á medida que la saeta del reloj se aproximaba á las once. El alcalde, entre ellos, alentándolos, y con mejor pulso, removía el saquito que contenía las seis bolas de la suerte. Por fin, uno tras otro, fueron cantando el número corres-

pondiente, al retirar con temblorosa mano la bolilla. Faltaba un cuarto de hora. Los rostros de aquellos seis sujetos tomaban todos los tintes del miedo, desde el verde al amarillo. Al dar las once el alcalde, con los números 2, 3, 4, 5 y 6, acompañaron al núm. 1 hasta las afueras del pueblo, dejándole solo, á fin de que corriera cada cual su suerte.

A la primera campanada de las once en el reloj de la iglesia del pueblo, apagáronse las luces, y quedóse éste sumido en la más completa obscuridad y silencio.

—Nochebuena, noche de mil demonios—se decía el núm. 1, atravesando las sendas que conducían al castillo—. Y, en efecto, nunca hubiesen podido dar con peor noche que aquella. Ya el día había sido oscuro, no habiendo el sol encontrado tan siquiera la menor grieta por donde dejarse ver, y los densos nubarrones, al llegar la noche, habíanse deshecho en finisimos copos de nieve, que cubrían la tierra de blanca mortaja. Para muy poco le servía la espada que empuñaba con su mano congelada en su ascensión el número 1, ni la pistola que llevaba en la mano izquierda. Cuando apenas le faltaban cincuenta pasos para llegar al castillo, le pareció ver que las rocas se movían, y un temblor se apoderó de todos sus miembros. Hizo la señal de la cruz, y se aprestaba á seguir adelante; pero entonces, no eran solamente las rocas que se movían, sino que le parecía ver bultos de lobos carnívoros, y hasta en su imaginación distinguía perfectamente ojos de panteras, leones, tigres y todos cuantos animales había oído nombrar. Recobraba energías, y adelantaba un paso más; pero de pronto parecía oír una voz que le decía: «¡Ríndete, que eres muerto.» En ese instante los ojos se le anublaron, y cayó en tierra sin conocimiento, y mal lo hubiera pasado sin haber sido recibido en su caída por el espeso lecho de nieve.

Pasemos el turno de los números 2, 3, 4 y 5, que, poco más ó menos, tuvieron la misma suerte, aunque bien claramente veremos luego cómo excusaron su miedo, y entretanto, sigamos al número 6, ya que éste tenía bien ganada la fama de valiente. Llegó con paso resuelto, libre su imaginación de fantasmas y otras ilusiones que por el camino se habían forjado sus compañeros. Llegó hasta las mismas puertas del castillo, y creyó distinguir que dos hombres guardaban la entrada. Viólos muy grandes, con ojazos negros desmesuradamente abiertos, que llegaron á infundirle temor. Estaba dispuesto á jugar el todo por el todo, ya que en ello iba aparejada su felicidad casándose con Blanca, ó bien la ignominia de su cobardía. Ya iba á arremeter contra los bultos que



veía interrumpirle el paso, cuando notó que algo caía en el suelo, bajóse para coger el objeto, y vió que era un papel. Sin embargo, quiso penetrar en el castillo, y creyó ver que aquellos bultos se adelantaban hacia él, también oyó una voz que le decía: «Ese papel es mi testamento, cuando se cumpla podréis penetrar á cualquier hora en este castillo.»

El valiente creyó su misión cumplida, ya que aquel documento le era el mejor testigo y que además era inútil penetrar en el castillo; pues con seguridad peligraba su vida, ya que impunemente podían asesinarle sin remedio alguno. «¡Quién sabe—se decía—si mis compañeros han hallado tan infausta suerte!, y volviendo los talones, se ausentó, yendo hacia el pueblo, teniendo el papelito encerrado en su mano en la creencia de llevar el talismán de su felicidad.

En vano esperaba el alcalde y demás moradores ver desde el pueblo brillar, en medio de la obscuridad de la noche, la lucecilla en una de las torres del castillo. Y ya desesperados, pensando en la suerte que podían haber hallado los seis valientes, se disponían á retirarse para, al día siguiente, si no había novedad, celebrar una misa de difuntos en sufragio de las almas de los seis valientes; cuando oyó el alcalde rumores de voces que se acercaban hacia su casa y que luego subían los peldaños para dar golpes con el aldabón de la puerta.

Presentóse ante el alcalde el núm. 6, refiriéndole lo que había, y acordóse tener reunión al día siguiente en uno de los salones de la Alcaldía. Nadie osó aquella noche encender ni siquiera una cerilla.

Al retirarse el alcalde á su habitación, quiso enterarse del contenido del misterioso papel que acababa de entregarle el número 6, y después de haber cerrado bien las ventanas, encendió el candil, á la luz del cual pudo leer lo siguiente:

«Cuando el alcalde del pueblo haya casado á su hija Blanca con Pedrito, el hijo del molinero, el castillo de los *Cuatro hombres de hierro* estará abierto para todo el mundo.» «Es singular»—se dijo el alcalde—, y sin abundar en el misterio, echóse en la cama, no sin que un fantástico ensueño dejase de turbar su reposo. Levantóse al clarear el día, con un peso en la cabeza que le abrumaba. Recordó todo cuanto había ocurrido el día anterior y lo que había acordado hacer. Y, al efecto, fueron requeridos los seis valientes, para que manifestaran públicamente lo que les había sucedido, felicitándose que el suceso no hubiese tenido más fatales consecuencias.

Desde que, al favor de la noche, los fracasados valientes habían vuelto á sus hogares, ocultando

su vergüenza, nadie los vió por las calles y en sus casas hubiesen permanecido mucho tiempo, sin la cita obligatoria de la primera autoridad del pueblo.

Ni en un famoso proceso hubiese acudido tanta gente como en aquel día hubo en la sala consistorial de la Alcaldía. Un murmullo de voces acogió la entrada de cada uno de los valientes. Los chistes de unos y otros, motejando al miedo, estaban llenos de sal, cosa poco común entre los campesinos.

En fin; dieron principio las explicaciones de los valientes, y empezó el número 1, diciendo: «Bien sabéis que conozco las sendas que más rápidamente conducen al castillo. Si el cielo hubiese vestido su manto de estrellas y la luna hubiese reflejado su blanca luz sobre la tierra, seguramente hubiese vencido en la lucha contra el miedo. Iba cantando algunos cantares de nuestro terruño, cuando de pronto vi encima de mí el castillo. Las rocas dejaban su lecho de tierra, y se erguían amenazadoras á medida que me adelantaba. Detrás de las rocas me parecía ver un sinnúmero de animales feroces, veía sus ojos brillar á través de la obscuridad. Cerré los ojos, creyendo así disipar la ilusión, de la que me creía víctima, cuando quise abrirlos llaméme la atención ver dos enormes fantasmas que guardaban la entrada del castillo. Pensé de pronto que serían dos hombres cubiertos con sábanas. Pero, ¡ay de mí! los enormes ojos que ciertamente no eran de ser humano me miraban tan fijamente, que llegaron á hipnotizarme. Empezaron á temblar mis piernas, perdí el conocimiento, y no sé qué me pasó después. Lo cierto es que al volver en mí, encontréme en la otra extremidad del pueblo.»

El número 2 dijo poco más ó menos que el número 1, sólo que cayó rodando por la cuesta, y fué á parar dentro de una balsa de hielo, y al decir esto, tuvo un arranque de tos, que el mismo alcalde, compadecido, díjole:

—La ha cogido usted buena.

El número 3 cojeaba de tal modo, que llamó la atención de los presentes, creyendo que iban á escuchar un relato horripilante. Pero nada de eso, dicho número no había encontrado nada mejor para excusar su miedo, que decir que, estando cerca del castillo, tropezó en una roca, y ésta le había reventado un dedo, impidiéndole tal percance proseguir en su marcha; porque eso del miedo no rezaba con él, y que en cuanto curase podría probarlo.

El número 4 encontró, sin duda alguna, que sus compañeros no habían agotado todas las excusas posibles. Dijo que él no había encontrado



obstáculo alguno que le impidiese la entrada; pero que al ir á encender la luz, el soplo de las almas de los cuatro hombres de hierro le apagaban los fósforos apenas los encendía; así es que no pudo subir á la torre, y reconociendo que sin luz no podía presentar prueba alguna, se había vuelto al pueblo, desconfiando de su empresa. Pero, en cuanto á miedo, no lo conocía.

El alcalde, así que hubo concluido de hablar el número 4, preguntó:

—¿Y las almas de los cuatro hombres de hierro, no le han hecho nada?

—No vale la pena relatarlo.

—Precisamente es lo que más nos interesa—replicaron algunos.

—Pues bien—dijo el número 4—. Sabed que esas almas que tanto temor infunden, se dejan acariciar cuando uno tiene buena empuñadura en la mano.

Una exclamación admirativa resonó en la sala. Pedrito decía irónicamente á Blanca:

—Vaya, que te casas con ese valiente.

El número 5 confesó plenamente su miedo que las almas de los cuatro hombres de hierro le habían infundido.

Del número 6 ya recordaréis los detalles que probaron su estancia en el castillo.

Después que hubieron hablado los seis valientes, adelantóse el alcalde para decir:

—Señores; las almas de los cuatro hombres de hierro, han hablado esta noche, y su deseo quedará satisfecho. Exigen que mi querida Blanca se case con el hijo del molinero. Y en cuanto el casamiento se realice, ya podréis penetrar en el castillo á cualquiera hora del día ó de la noche. Las almas tranquilas de los cuatro hombres de hierro habrán bajado á sus antiguas tumbas, donde, sin duda alguna, ya nadie perturbará su reposo.

Y luego, mirando hacia todos lados, preguntó:

—¿Pedrito? ¿Dónde está Pedrito?

El joven adelantóse, con el rostro sonriente, lleno de júbilo.

—Ven, muchacho—dijo el alcalde—, las almas de los cuatro hombres de hierro, al designarte á ti para esposo de mi querida hija, te hacen al mismo tiempo heredero. El castillo y sus alrededores abandonados desde hace mucho tiempo, te pertenecen.

De pronto, Pedrito despertó la admiración de los presentes, diciendo:

—Puesto que las almas de los cuatro hombres de hierro me han elegido para marido de Blanca, en agradecimiento yo, solo, esta noche iré á verlas para darles las gracias, y les pediré que me permitan encender la luz en una de las torres.

Imposible fuera describir la admiración de los presentes. Nadie podía creer en la valentía de aquel muchacho, y Blanca más que los otros, ya que, poco más ó menos, en la semana anterior le había despedido por cobarde.

—Sí—prosiguió Pedrito—, yo amo á Blanca; sin duda las almas lo sabían, y han impedido que se llevara á cabo una ignominia. ¿Cómo queréis vosotros que no les dé las gracias antes de que se vuelvan á sus tranquilas tumbas?

—Harás lo que desees—dijo el alcalde—. Esta noche se apagarán todas las luces, y cuando tú la enciendas en el castillo, habrá iluminarias en todas las casas del pueblo. Se echarán las campanas al vuelo; pues habrá dejado de existir la leyenda que tanto temor ha transmitido durante muchos siglos.

Inútil es decirlo que Pedrito pasó la noche con los dependientes molineros de su padre en una de las habitaciones del castillo, en donde se había preparado por la tarde un espléndido banquete en conmemoración de las Pascuas de Navidad y del feliz resultado que por obra y gracia de Pedrito, el padre de éste hallaba una nueva guapa y rica, y un dote providencial para su hijo, ya que el castillo y alrededores debían pertenecerle.

El júbilo de Pedrito no me es posible manifestarlo de otro modo que diciendo que con él se había embriagado. Inútil es decir que la luz quedó encendida en la torre, y que las campanas lanzaron al viento sus alegres sonos. Hubo cohetes, iluminación y toda clase de regocijos.

Celebróse muy pronto la boda, y en conmemoración de tan feliz suceso, se reedificó el castillo, desde entonces propiedad de Pedrito y Blanca.

Más tarde, cuando el antiguo alcalde jugaba con sus nietecitos y les refería la leyenda, Pedro y Blanca se reían disimuladamente.

—¿Qué noche aquella, la noche de los valientes! No recordaban ni los molineros ni Pedrito haber reído más en toda su vida.

Los dos fantasmas que en aquella tan célebre noche guardaban las puertas del castillo, los molineros los habían pasado de nieve, y aquellos ojazos tan negros que hipnotizaban mirando tan fijamente, eran dos pedazos de carbón, y el que había arrojado el papel á los pies del número 6, no era otro que Pedrito. Con que ya adivináis lo demás del cuento. Ahora demos gracias á Dios para que yo pueda en el próximo año relataros otro cuento, sin que falte uno solo de los presentes.

JOSÉ SALVADOR

Imp. de A. Marín, San Hermenegild, 32, dup. •  
Teléfono 1.977.



# Índice de las materias que contiene el tomo I de "La Cocina Elegante..

## Crónicas.

	Págs.
Crónicas varias .....	1, 17, 33,
49, 65, 81, 97, 113, 129, 145, 161, 177, 193, y	209
Cocina japonesa.....	225
Lineación del Buen Cocinero é Higiene en las Cocinas .....	241 y 257

## Sopas.

Bisque de langostinos á la polonesa.....	19
Idem de cangrejos Malmesbourg.....	102
Consommé de ave Mercedes.....	38
Idem Rey Alfonso.....	54
Idem Rosa Bonheur.....	70
Idem veneciana.....	83
Idem Ana Dorina.....	149
Idem Marquesa.....	151
Idem escocés.....	151
Idem María Luisa.....	171
Idem á la Ariana.....	181
Idem á la Rosa.....	210
Idem Garbure de arroz.....	214
Idem Lola Montes.....	229
Idem Ave Celestina.....	235
Idem vert pré.....	249
Idem princesa.....	249
Leche de almendras.....	278
Pequeñas marmitas á la inglesa.....	171
Puré de patatas á la Isabel.....	135
Idem Sha de Persia.....	247
Sopa á la Flamanda.....	233
Idem Jacqueline.....	12
Idem tapioca á la andaluza.....	22
Idem crema nizarda.....	55
Idem á la Selianka.....	86
Idem crema de langosta Victoria.....	166
Idem á la Norma.....	170
Idem crema á la madrileña.....	199
Idem Krüger.....	218
Idem de pescadillas á la corsario.....	265
Idem de ostras á la Magda.....	265

## Págs.

Sopa de cerveza á la berlinesa.....	266
Idem de lapas á la Guetaria.....	266
Idem de almendras.....	278
Idem cana.....	278

## Platos de huevos.

Huevos revueltos Sylvette.....	14
Idem á la Elena.....	20
Idem fritos á la Mónaco.....	27
Idem en cocotte á la Santillana.....	27
Idem al plato á lo duquesito.....	38
Idem fritos á la londonense.....	41
Idem en sorpresa.....	41
Idem á la Lacam.....	42
Idem escalfados á la Xavier.....	55
Idem revueltos á la Zaida.....	59
Idem á la moda.....	60
Idem al gratén á la flameta.....	69
Idem á la portiere.....	72
Idem en cocotte á la Pavillón.....	73
Idem al plato á la Wladimir.....	73
Idem á la egipciana.....	85
Idem á la primavera.....	101
Idem á la Rosita.....	105
Idem á la Democracia.....	117
Idem María Barrientos (frío).....	118
Idem á la Favorita.....	119
Idem á la Monna Vanna.....	134
Idem á la Nieves.....	136
Idem al 4 de Marzo.....	136
Idem á la Bogarino.....	148
Idem á la Modernista.....	153
Idem á la Fatinitza.....	152
Idem á la Henri Jardiel.....	165
Idem á la Rodorik.....	170
Idem á la Bazaine.....	170
Idem en cocotte Alfortville.....	170
Idem á la Estefanía.....	180
Idem Duque de Calabria.....	184
Idem á la Balmes.....	184



	Pág.		Pág.
Huevos revueltos á la Pachá.....	198	Ostras á la Rosa.....	27
Idem á la Pastora (frío).....	201	Idem á la Parrilla.....	27
Idem en cocotte al Hotel du Palais.....	201	Popietas de merluza á la Toscana.....	54
Idem escalfados á la Jenner.....	207	Idem íd., á la Norina.....	213
Idem fritos á la burguesa.....	218	Rodajas de salmón á la Niza.....	149
Idem revueltos á la cosmopolita.....	229	Salmón á la Marionne.....	86
Idem á la Fajarnés.....	246	Idem grande Océano.....	117
Idem al plato ópera.....	261	Idem á la Melquiades Brizuela.....	226
Idem sudorientales.....	263	Idem frío á la Japonesa.....	247
Idem Suzette.....	264	Salmonete á la Danesa.....	152
Idem á la Constantino (frío).....	278	Idem á la Cendrillon.....	260
Suprema de huevos á la Montmorency.....	201	Sardinas asadas á la Catalana.....	265
Tortilla á la Polonesa.....	59	Idem íd á la Normanda.....	265
Idem á la Indiana.....	105	Timbal de bacalao á la Comandante.....	212
Idem á la Berta.....	213	Timbales de filetes de truchas Cecilia.....	229
		Trozo de salmón á la Angélica.....	240
<b>Platos de pescados.</b>		Truchas á la Aurora.....	101
Beugos á la española.....	277	Idem fritas á la Molinera.....	134
Conchas de merluza á la Elisa.....	233	Trucha ensalmonada Paillard.....	241
Eperlans á la Inglesa.....	85		
Escalopas de langosta Fron-Fron.....	22	<b>Platos de entrada.</b>	
Idem de salmón Sieba.....	182	Colornices al laurel.....	150
Filetes de pescadilla á la Bohemia.....	20	Chateaubriands veloz club.....	163
Idem de lenguado á la Baronesa.....	56	Chuletas de ternera á la Treviñana.....	24
Idem de íd. á la Fornarina.....	102	Idem de gamo.....	101
Idem de íd. á la María Barrientos.....	131	Idem de ternera á la reforma.....	198
Idem de íd. á la Dini.....	165	Lengua de vaca en Popieta.....	116
Idem de íd. á la Nuria.....	166	Keffedes de pollo á la Nameta.....	147
Idem de truchas á la Buckingham.....	178	Mollejas de ternera al Petit-Palais.....	117
Idem de lenguado palace.....	199	Navarin de ternera á la Francesa.....	197
Idem de pescadillas á la Ana Bolena.....	211	Noisettes de corderito á la Princesa.....	199
Idem de lenguado á la Rosa Caron.....	233	Pastel Saint-Glebs.....	118
Idem de íd. Mercedes.....	246	Pichones á la Bella Pastora.....	230
Idem de pescadillas á la Calvé.....	261	Roasbeef á la Zaida.....	137
Fricandó de salmón.....	244	Silla de ternera á la Crema.....	182
Fritura de pescados á la Treviñana.....	277	Idem de carnero á la Kuroki.....	243
Homards en fragata á la Dahuy.....	194	Solomillo á la Mascota.....	212
Idem ó langosta á la Moderna.....	214	Idem á la Progresiva.....	273
Langosta á la Húngara.....	12	Supremas de caneton á la Waldeck Rousseau.....	165
Idem á la Normanda.....	36	Trozo de gamo á la Santa Eulalia.....	259
Idem á la Parisiën.....	135		
Idem gratianapolitana.....	277	<b>Platos de aves.</b>	
Langostinos con mayonesa tiroliana.....	38	Codornices Clementina (plato frío).....	35
Lenguado Pedora.....	14	Pechugas de pulará á la Bouffon.....	51
Idem relleno á la Hebreá.....	69	Pichones en sorpresa para soirées.....	24
Idem frito pajas.....	133	Idem salteados á la Sevilla.....	70
Idem á la Bergerac.....	150	Pollo salteado á la Florentina.....	12
Idem frito á la Pontoise.....	152	Idem íd. con paprika.....	56
Lubina fría á la Montpellier.....	231	Idem en sartén á la Arlesiana.....	167
Medallones de salmón Marsala.....	59	Pollos tiernos á la Meternich.....	163
Idem íd., á la Dorloff.....	211	Idem á la Caserita.....	180
Merluza al graten Volney.....	198	Idem tiernos á la Lucifer.....	260
Ostras (Las).....	26	Pulardas, Grand hotel.....	247
Idem emparrilladas á la Inglesa.....	26		



**Platos de Tournedos.**

	Págs.
Tournedos á la Chartres.....	22
Idem á la Rivoli.....	39
Idem Marion Delorme.....	30
Idem á la Modernista.....	135
Idem Torino.....	147
Idem Pomaré.....	163
Idem á la Yeclana.....	180
Idem á la Vally.....	213
Idem Cleopatra.....	246

**Platos fríos.**

Codornices Richelieu.....	261
Chaufroid de perdices.....	100
Escalopas á la Duquesa.....	66
Filetos de pollo á la Juanita.....	103
Jamón de York á la Rosalinda.....	83
Medallones de perdices á la Vallespir.....	259
Pastel de liebre á la Wurtemberg.....	195
Pato de Rouen á la Tosca.....	270
Popietas de ternera á la Julieta.....	244
Palarda á la Wite Star (para soirées).....	116
Ranas á la Fatma.....	99
Silla de ternera Enrique Serra.....	178
Idem id. á la Rogelia.....	227
Supremas de ave Lamberty.....	115
Turban de palarda.....	164

**Cocina extranjera.**

Beefsteak á la Senése (italiano).....	84
Bizos á la Polonesa.....	37
Cabeza de ternera London (inglés).....	84
Cañitas á la Barberisca (árabe).....	132
Chilóo (persa).....	179
Chupé (peruano).....	19
Espinacas á la Napolitana.....	72
Frachmackis Siliódki (ruso).....	66
Fríjoles negros á la Chilena (americano).....	36
Gulasch (ruso).....	3
Haas Pooloot.....	82
Macarrones á la Genovesa (italiano).....	164
Idem á la Romana.....	263
Nokis á la Romana.....	263
Perdices á la Stanley.....	162
Perdiz á la Alemana.....	162
Polenta piamontesa (La) (italiano).....	147
Pollo al estilo del Tonkin.....	132
Idem á la Venezolana (americanos).....	146
Snitses Viena (vienés).....	114
Tourlu Guevetek (oriental).....	162

**Platos españoles.**

Almejas á la Real.....	71
Anguila morisca.....	104

	Págs.
Arroz á la Barcelonesa.....	58
Idem á la Catalana.....	88
Bolas de bacalao á la Mariachu.....	152
Bonillebaise á la Vasca.....	248
Codornices á la Riojana.....	120
Compota de manzanas á la Basconia.....	72
Conchas de langostinos á la Miramar.....	129
Idem de cangrejos á la Caprichosa.....	169
Chuletas de ternera á la Panchita.....	104
Ensalada á la Andaluza.....	216
Idem real labrada.....	133
Espárragos trigueros á la Andaluza.....	25
Filetos de lomo de cerdo á la Catalana.....	152
Gallina en pepitoria.....	169
Guisado de ternera á la Josefina.....	25
Idem de atún con patatas nuevas.....	59
Jamón á la Murciana.....	25
Merluza á la Antigua.....	216
Perdices estofadas á la Española.....	169
Idem á la Rusticana.....	195
Perdigones á la Zagalica.....	41
Pollo saltado á la Blanchard.....	40
Idem á la Sevillana.....	40
Idem á la Catalana.....	216
Ragout de jabali á la Suert.....	232
Salsa de nueces (cocina vasca).....	184
Sesitos de corderos á la Turia.....	72
Soldados de Pavía.....	87
Solomillo á la Doloretas.....	119
Sopa de ajo á la Mendaro.....	183
Idem de jamón á la Pastora.....	87
Tortillitas á la Barceloneta.....	217

**Platos de fritos y otros volantes.**

Canapés Diana.....	85
Idem Victoria.....	44
Costrones de Chester á la Moderna.....	71
Croquetas de maíz.....	71
Fritura variada á la Elisa.....	70
Idem id. á la Rosalinda.....	181
Idem á la Tártara.....	245
Idem variada á la Canigó.....	245
Migas.....	279
Pastelillos á la Mascota.....	56
Sorpresas á la Perigord.....	228
Timbalitos bohémienne.....	247
Zephirines de ave á la Marta.....	149

**Guarniciones de platos.**

Cairaise.....	171
Fecampoise.....	171
Lucullus.....	171
Pasta para borduras.....	73
Pimodan.....	185



	Págs.		Págs.
Pompeyo Gener.....	151	Salsa Raifort.....	71
Rusa.....	171	Idem á la Bauharnais.....	80
Sevillana.....	151	Idem á la Princesa.....	102
Trevise.....	185	Idem fría de ostras.....	116
		Idem á la Sueleise.....	151
		Idem á la Alhambra.....	171
		Idem Verde de pistachos.....	171
		Idem de Chivry.....	202
		Idem á la Boaro.....	202
		Idem chaufroid roja.....	218
		Idem maderá.....	218
		Idem á la Andaluza.....	219
		Idem de garbanzos.....	219
<b>Platos de legumbres.</b>		<b>Ensaladas.</b>	
Berenjena rellena.....	196	Ensalada oriental.....	13
Calabacines á la Saint Germain.....	150	Idem Clauzel.....	23
Cardos á la Toledana.....	230	Idem á la Vallespir.....	35
Cepés á la Forastera.....	149	Idem Marquesita.....	53
Cogollos de lechuga á la Turquesa.....	262	Idem á la Mejicana.....	57
Coliflor Sara Bernard.....	279	Idem á la Stani.....	71
Conchas de cepés pique nique.....	229	Idem Margot.....	86
Idem id de patatas al gratén.....	21	Idem á la Favorita.....	103
* Croquetas de patatas.....	13	Idem de crisantemos.....	116
* Espirragos alto Sauterne.....	13	Idem á la Japonesa.....	118
Idem salsa Mouseline.....	39	Idem á la Pino.....	136
Idem de Aranjuez, salsa diáfana.....	57	Idem Lohengrin.....	150
Idem id. Dessigny.....	70	Idem Internacional.....	166
Idem id. á la Crema.....	86	Idem Lechuga con huevos.....	167
Idem frios id. griviche.....	246	Idem á la Hortelana.....	183
Fondo de alcachofas á la Petrowna.....	38	Idem á la Mazzantini.....	200
Idem id. á la Provenzal.....	102	Chicken salad (ensalada).....	218
Idem id. Victoria.....	135	Ensalada de buey ó vaca á la Parisiën.....	218
Idem idem á la Bella Otero.....	179	Idem Pompadour.....	231
Idem id. Mogador.....	247	Idem Rochefeller.....	248
Guisantes frescos á la Menta.....	15		
Idem á la Pavillon.....	56		
Idem á la Buena mujer.....	86		
Judías verdes á la Inglesa.....	103		
Kromeski de patatas.....	102		
Lombarda á la Española.....	279		
Menestra de Zuaraz.....	182		
Patatas Lorette.....	15		
Idem Macaire.....	38		
Idem Schnider.....	55		
Idem nuevas fondantes.....	69		
Idem á la Varsoviense.....	86		
Idem á la Mauri.....	198		
Idem á la Parisien.....	229		
Tartaletas de puntas de espárragos.....	21		
Tomates rellenos á la Murciana.....	199		
Trufas á la Kandine.....	53		
Volt-au-vent á la Turca.....	167		
<b>Salsas.</b>		<b>Frutas.</b>	
Excelente jugo.....	185	Ananas Master Joe.....	116
Mayonesa con raifort.....	151	Idem á la Marianela.....	67
Salsa de langostinos.....	14	Confitura de batatillas malagueñas.....	28
Idem al vino blanco.....	14	Fresas con vinagre.....	6
Idem Chateaubriand.....	15	Idem Romanoff.....	86
Idem chilena (tría).....	13	Marquesa de frutas.....	135
Idem Paloise.....	21	Melón ó sandía á la oriental.....	42
		Idem helado con Brut Imperial.....	184
		Idem Duquesita.....	231
		Idem en sorpresa.....	235
		Melocotones con gelatina de Kirsch.....	136
		Mousse de plátano.....	186
		Surrapote.....	284
		<b>Platos de asados.</b>	
		Capones asados con berros.....	80
		Carré de ternera fina asada con berros.....	167



Págs.	Págs.
Codornices asadas al costrón .....	188
Idem id. á la Real .....	212
Cordero asado á la Manchega .....	276
Faisanas trufados y asados con berros .....	165
Pavo asado á la broche .....	135
Pascualina de cordero á la Oriental .....	276
Pavo relleno asado á la Catalana .....	277
Pollos asados con berros .....	39
Pollo trufado guarnecido de tordos .....	118
Palarda asada con berros .....	22
Silla de ternera asada á la Inglesa .....	13
Roastbeef .....	70
Idem de ternera asada á la inglesa .....	150
Idem de pré salé asada á la Inglesa con salsa menta .....	247
Solomillo asado á la Inglesa .....	57
Idem id. con berros .....	103
Idem mechado y asado á la Inglesa .....	231
<b>Platos de parrilla.</b>	
Beefsteak á la parrilla .....	15
Idem al Consulado .....	36
Idem al Imperial .....	69
Idem Fornos .....	149
Idem á la húngara .....	211
Idem Viena .....	228
Idem á lo Antiguo .....	229
Chuletas de ternera á la Malagueña .....	38
Idem de cordero empanadas .....	55
Estrecottes á la Parrilla .....	20
Idem á la Forastera .....	261
Pichones á lo Duquesito .....	134
Riñones de ternera ó carnero á la Rachel .....	179
<b>Hors d'œuvres</b>	
A la Rusa .....	69
Canapés á la Danoise .....	261
Caviar de Rusia en tartina .....	198
Mil hojas de Anchoas .....	246
Ostras á la Americana .....	247
<b>Menús.</b>	
Almuerzo servido en honor del Sr. Unamuno .....	200
Banquete dado en el Palacio Real de Londres .....	140
Idem id. en el Círculo Mercantil de Gijón .....	152
Idem celebrado en el hotel Gran Continental de Barcelona .....	196
Idem dado en el Círculo Mercantil de Gijón en honor del Sr. Labra .....	202
Idem celebrado en el Casino Gaditano en honor del Excmo. Sr. D. Eduardo Dato .....	232
Idem dado en Cádiz en honor del Excmo. Sr. D. Eduardo Dato, en el dique de la Compañía Transatlántica .....	235
Banquete ofrecido por el Colegio de abogados en Filioinas al honorable Charles A. Willard .....	249
Comida Elegante .....	23
Gran menú de bodas .....	4
Idem id. de recepciones .....	121
Menú Hotel du Palais (San Sebastián) .....	40
Idem de cenas del Savoy Hotel (Londres) .....	42
Idem souvenir du bal paré, etc. ....	90
Menús aristocráticos .....	168
Idem vegetarianos .....	168
Menú dado en la embajada francesa en Zaráuz .....	172
Idem servido al príncipe Jorge, de Grecia .....	185
Idem de 20 cubiertos dado por la embajada de Bélgica .....	186
Idem de gran comida .....	215
Idem de comida elegante .....	217
Idem id. servido en casa del Excmo. señor marqués de Peñaflor .....	231
<b>Pastelería y dulces de cocina.</b>	
Alegría de maíz .....	106
Ananinas (pasta seca) .....	168
Argelino .....	14
Arroz gratinado á la Polonesa .....	42
Idem á la Sara Rosales .....	88
Idem con leche .....	284
Balva Ruan .....	187
Baño blanco .....	250
Bizcocho erizo .....	218
Idem oriental .....	231
Idem mandarin .....	262
Idem á la Paolo Casatti .....	282
Idem á la Sara Rosales .....	26
Idem Rosita .....	39
Idem Gayarre .....	122
Idem á la Reina .....	137
Buñuelos á la London House .....	60
Cajas de Chantilly Doria .....	106
Cajitas delicia (postre seco) .....	26
Canastillos de crema económicos .....	74
Cestitos de manteca .....	172
Crema Charlota .....	187
Crêpes de frambuesas .....	69
Croquetas de Bar-le-Duc .....	267
Idem de Nochebuena .....	280
Cruz de Boucau .....	106
Delicias .....	153
Duque de Annale .....	200
Eclairs á la Emperatriz .....	250
Esperiqueta príncipeña .....	73
Flan á la Euskaria .....	149
Magdalenas .....	23



[illegible]



	Págs.		Págs.
<b>Conservas.</b>			
Berza en conserva.....	188	En el abismo del mar.....	45
Cómo se conserva la carne por medio de la disecación.....	76	El suplicio de las doce.....	78
Compota de naranjas, dátiles y albaricoques.....	236	El usurero moderado (verso).....	127
Confitura de peras.....	107	El patriotismo de Bismarck.....	139
Conservación de la carne por el frío.....	61	El café y la taberna.....	193
Idem de los huevos.....	123	El perdón (cuento).....	222
Idem de la manteca por la sal marina.....	155	El suicidio de un poeta (cuento).....	252
Idem de legumbres.....	173	El fin de una leyenda (cuento).....	235
Idem de raíces, tubérculos y bulbos.....	174	Idealismo.....	80
Idem de judías y pepinos.....	188	Impresiones de un viaje de 10 000 millas por mar y tierra.....	223, 240, 255 y 271
Idem de peras y manzanas.....	205	La cocina y la salud.....	4
Conserva de sopa.....	61	La XXI Exposición culinaria en el Jardín de las Tullerías en París.....	52
Idem de manteca de vaca.....	140	La caída de un ángel (cuento).....	125
Extracto de carne Maggi.....	61	La cuerda del toro (cuento).....	142
Gelatina de los cuatro frutos.....	251	Las dos trenzas (romance).....	175 y 191
Mermelada de albaricoques.....	107	La noche del día de difuntos (comedia).....	237
Idem de prunas.....	107	La Pluma y la Sartén (verso).....	255
Mezcla de carne y sopas, etc.....	91	Los invasores (verso).....	108
Salchichón de los árabes.....	220	Los incurables (cuento).....	109
<b>Licores.</b>			
Rataña de grosellas.....	6	Memorias de una gallina (cuento).....	8
<b>Quesos.</b>			
Queso á la Cancoyotte.....	87	Mi novia (verso).....	143
<b>Variedades.</b>			
Algunos datos estadísticos.....	160	Mi secreto (verso).....	62
Arroz (El).....	235	Or gen del chocolate.....	28
Café (El).....	236	Pape'ito (Un) (cuento).....	29
Capítulo de Caza.....	252	Pío X vegetariano.....	139
Cómo se hacen los polvos de curry.....	100	Presentaciones, comidas y veladas.....	44, 61, 92, 108, 124, 141, 155 y 174
Curiosidades marítimas.....	254	Servicio de mesa.....	6
Medios para reconocer el pescado fresco.....	203	Sonajeros á la Maura (verso).....	6
Modo de cubrir los potes de confitura.....	268	Soneto culinario.....	222
Sal (La).....	203	Suicidio de una coneja (verso).....	31
<b>Sección recreativa é instructiva.</b>			
A la Exema. Sra. Marquesa de Esquilache (verso).....	77	Teatros, cafés, bibliotecas, etc.....	208 y 221
Amor y cocina (verso).....	29	Un criado feliz (cuento).....	268
Autoine Cánova.....	28	Víctimas (cuento).....	93
Biografía de Melquiades Brizuela.....	75	Vencida (soneto).....	207
Carta á mi amigo X (verso).....	111	<b>Recetas útiles.</b>	
Cómo se sirven los tes.....	76	Acido fénico.....	112
Cositas de la sociedad.....	190	Almidón brillante.....	96
Crímenes gastronómicos (verso).....	7	Barniz impermeable para zapatos.....	64
Charada.....	48	Cepillos para el cabello.....	112
Idem culinaria.....	16	Ciraje de planchas de madera.....	15
Idem id.....	64	Cómo se lavan los bordados.....	64
Desaguizados (verso).....	48	Conservación del Linoleum.....	48
Desposorio del Arte (cuento).....	157	Cristales de lámparas.....	96
		Lavado de las camisetas.....	32
		Limpieza de los suelos pintados.....	15
		Idem de los cristales.....	16
		Idem de los objetos de laca.....	31
		Idem de las franelas.....	32
		Idem de los cuadros.....	48
		Idem del bronce.....	48



	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Limpieza del mármol.....	80	Modo de conservar las naranjas y los limones .	64
Idem de encajes, oro ó plata.....	112	Modo de quitar las manchas de la caoba.....	128
Idem de muebles.....	128	Modo de refrescar los melones.....	144
Idem de los bordados.....	128	Modo de cortar cristales con las tijeras.....	144
Idem de las mesas de madera blanca.....	144	Odores de pescado en los cuchillos.....	48
Manchas sobre la plata.....	15	Idem de cocina.....	16
Idem de huevo en la plata.....	16	Palmeras (Las).....	80
Idem de sangre.....	16	Para limpiar las manchas de lana.....	16
Idem en los tapices.....	64	Para conservar brillante la plata.....	48
Idem de tinta en los tapices.....	96	Para pulimentar la madera.....	128
Manera de pulimentar la madera.....	48	Para calentar los platos.....	128
Marfil esculpido.....	144	Pinturas al óleo.....	16
Modo de devolver á los encajes su frescura...	16	Porcelanas.....	80
Modo de quitar el papel pintado de las paredes	16	Reumatismo.....	128
Modo de refrescar la felpa ó velludo.....	80	Tela cirada ó linoleum.....	112
Modo de limpiar las botellas.....	112	Utensilios de cobre, estaño y cinc.....	16