

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

Debido á las numerosas demandas de nuestros suscriptores pidiéndonos cocina económica, y á fin de facilitar tan importantes conocimientos á todas las clases de la sociedad, la dirección de este periódico ha acordado, desde el próximo número, añadir al título de **LA COCINA ELEGANTE**, el de **COCINA ECONÓMICA**. Por tanto, rogamos á nuestros distinguidos colaboradores distingan sus trabajos dedicados á una y otra sección, encabezándolos con uno ú otro título.

LA DIRECCIÓN

Un recurso infalible

para cualquiera cocina.

Hay en la actualidad un gran número de cocineros que no quieren oír hablar de productos nuevos cuando alguien se los recomienda, como medio de simplificar y aun de perfeccionar la elaboración de un plato.

A pesar de esta oposición, puramente sistemática, no puedo menos que llamar la atención de mis dignos compañeros acerca de unos productos, que tuve ocasión de apreciar, hace ya algún tiempo, y

que por haberme sido recomendados calorosamente, decidí estudiar sobre el terreno sometiéndolos á varios experimentos prácticos. Trátase de los productos *Maggi*, de los cuales se elaboran tres clases distintas, á saber: el *Jugo Maggi*, los *Tubillos de Consommé Maggi* y las *Sopa Maggi*, en comprimidos.

El *Jugo Maggi*, que á mi juicio es el producto que más debe interesarnos á los cocineros, está destinado á aromatizar instantáneamente las sopas, comunicándolas un sabor delicioso, á sazonar los caldos ó á mejorar el gusto de las salsas, guisantes y legumbres de toda clase, poniendo de relieve el sabor característico de cada plato de la manera más agradable.

Los experimentos llevados á cabo con los productos *Maggi*, me convencieron de que están llamados á prestar valiosos servicios en cualquier cocina.

Para toda clase de sopas que por una causa cualquiera necesiten mejorar su sabor, el *Jugo Maggi* es imprescindible. Yo lo he probado con excelente éxito para sazonar un *consommé* que por estar demasiado soso no hubiera podido servirse. La manera de emplearlo es tan sencilla como práctica; ante todo se pasa el caldo

por el tamiz para que esté bien clarificado; se añade luego una cucharadita del *Jugo Maggi* por cada litro, y resultará un *consommé* perfecto que saboreará con delicia el paladar más delicado. De la misma manera me he servido del *Jugo Maggi* para aromatizar las salsas de vino de champignons y picantes, así como para la preparación de gelatinas de carne. Los resultados obtenidos en todos estos casos fueron tan brillantes, que exceden á toda ponderación.

La experiencia me ha demostrado, no obstante, que hay que tener bien presentes ciertas reglas para el acertado uso del *Jugo Maggi*. En primer lugar, no debe echarse el *Jugo* en el manjar mientras se está cociendo, sino en el momento preciso de servirse. La acción del fuego despoja al *Jugo Maggi* de sus propiedades aromáticas. Luego, es necesario emplearlo con sumo cuidado, gota á gota, porque como está muy concentrado, posee una gran potencia aromática. Cuando se han echado ya unas cuantas gotas del sabroso licor, debe probarse el manjar para tener la seguridad de que está en su punto, toda vez que no es posible determinar la cantidad exacta que puede necesitarse para tal ó cual plato.

Cuanto á los *Tubillos de Consommé* y las *Sopas Maggi*, están llamados á representar un papel importantísimo en la cocina siempre que sea necesario preparar instantáneamente y sin carne un *consommé* exquisito y alimenticio, ó si se desea obtener en pocos minutos una sopa verdaderamente sabrosa.

Estos dos últimos productos están en condiciones de prestar valiosísimos servicios en las grandes cocinas. Un sencillo experimento bastará para que mis dignos compañeros de profesión reconozcan las inmensas ventajas que ofrecen los productos *Maggi*.

He aquí ahora una receta utilísima para preparar una deliciosa gelatina de carne: Tómese una taza de *consommé* y prepárese con un *Tubillo de Consommé Maggi*, siguiendo fielmente las instrucciones impresas en el mismo. Añádase luego un poquito de vinagre, disuélvanse tres hojas de gelatina lavadas previamente en agua fría y déjese enfriar el todo. La jalea de carne así obtenida, es riquísima por demás, y su sencilla preparación ahorra al cocinero mucho tiempo y los cuidados que una jalea, y aún su clarificación, exigen.

Las *Sopas Maggi* son muy económicas en su empleo. Dos comprimidas que dan generalmente cuatro raciones, pueden producir hasta seis raciones de sabrosísima sopa. Para ello bastará tomar, en lugar de agua pura, caldo flojo que contenga muy poca sal. Esta sopa podrá sazonarse, si así se desea, con unas cuantas gotas de *Jugo Maggi*.

Y, finalmente, para terminar estas líneas, dictadas por los impulsos de mi conciencia y en bien de mis queridos compañeros, me permitiré aconsejarles que sometan los productos *Maggi*, y muy especialmente el *Jugo Maggi* á un experimento minucioso. Estoy plenamente convencido de que han de agradecerme el consejo.

El *Jugo Maggi* significa una verdadera revolución operada en beneficio de los progresos que realiza cada día el difícil arte culinario.

Madrid y Abril de 1905.

DOMINIQUE BONNEMAISON,
Jefe de cocina de la duquesa de Uceda.



Conferencias culinarias.

Pularda á la Parlemitana.

Escoger una magnífica pularda de bresse, que sea tierna y gruesa, limpiándola

según todas las reglas del arte culinario.

Pónganse á cocer con caldo macarrones de Italia de los más finos, durante seis ó siete minutos; después de cocidos, retirarlos del fuego y dejarlos enfriar con su mismo caldo.

Con 100 gramos de manteca de vacas de Milán (ó con otra clase de manteca) rehogar un poco de chalota ó cebolla picada, 150 gramos de jamón magro, 100 gramos de lomo de cerdo, 50 gramos de trufa, 25 gramos de setas y 100 gramos de ternera muy tierna; luego de bien rehogado rociarlo con vino de Jerez seco. Formada la reducción y al quedar á punto de glasa, se le agrega un poco de salsa de tomate y salsa medio glasa en iguales cantidades. Se reduce la salsa á la mitad, y seguidamente se le agregan los macarrones cortados en pedacitos iguales. Se calculan las cantidades de este conjunto para que sirva de relleno á la pularda.

Momentos antes de rellenar la pularda se echan en los macarrones 50 gramos de queso de Parma rallado, sal, pimienta (en cantidad discreta) y nuez moscada.

La pularda, como todos los profesionales saben, deben estar deshuesada menos las alas; y se brida en la forma de breसार.

Se breसार con manteca de vaca fina, chalotas, jamón, un ajo, tomillo y laurel; al empezar á tomar color, mojarla con medio litro de caldo ó jugo de ternera y la sal correspondiente; dejándolo cocer durante una hora.

Preparar una guarnición de unos timbalitos con pasta de quenefas muy fina. Se rellenan con la misma farsa de la pularda, aunque los macarrones de que se compone deben estar cortados algo más pequeños. Se ponen á cocer en el baño maría y á fuego lento.

En el momento de servir se coloca la pularda entera en el centro de una fuente larga, colocando á su alrededor los timbalitos.

Salsear la pularda con salsa de tomate bien cursada, adicionándole toda la infusión del jugo de la pularda.

La salsa restante servirla al mismo tiempo y aparte puesta en salsera.

Finalmente, encima de la pechuga de la pularda, se guarnece con una diadema de trufa del Perigord ó champignon.

Sírvase siempre muy caliente.

JUAN PALLEROLA PAGÉS.



Filetes de lenguado Cavalieri.

(Dedicado á la simpática señorita Agustina Collell.)

Háganse cocer tantos cangrejos grandes como filetes de lenguado quieran hacerse.

Mondar la cola de cada cangrejo sin sacarle la cabeza, seguidamente aplastar los filetes de lenguado y pasarlos ligeramente por encima de farsa de quenefa de pescado. Luego enrollarlos por la cola de cada cangrejo, dejando que la cabeza salga por uno de los lados y atarlos uno por uno con bramante para que no pierdan su forma durante la cocción.

Cocerlos en un fumet de pescado perfectamente sazonado. Al quedar cocidos, escurrirlos y colocarlos en una fuente, de modo que la cabeza del cangrejo salga por la parte exterior del plato (debe retirarse el bramante). Salsearlos ligeramente con salsa al vino blanco, teniendo muchísimo cuidado en no mojar con la salsa las cabezas de los cangrejos.

Luego cortar menudamente y por separado perejil, trufa y corail de langosta ú homard (escribano).

Después de salsear el plato se echa sobre cada filete un poco de cada salpición, perejil, etc., alternando las clases hasta terminar los filetes de lenguado.

Sírvase siempre muy caliente.

JOSÉ SOLÉ.

(Cocinero del Casino de Madrid.)



Hachi á la Rusa.

Se escoge un trozo de magro de vaca ó buey y se trincha á cuchillo, se saltea con manteca de vaca y una cebolleta picada; luego se le agrega la sal, perejil picado, pimienta y un poco de *consommé*; se deja reducir perfectamente hasta quedar casi seco.

En el momento de servir, póngase en una fuente en forma de montón alto; se guarnece con cebolletas cortadas en rodajas y cocidas á reducción. Se guarnece todo el alrededor con pequeñas tartinas de pan tostado emparrillado, y encima de cada una se pone un poco de caviar.

I. DOMENECH.



Hachi á la Americana.

Se prepara una cantidad regular de carne de vaca bien magra, la que se pasa dos veces por la máquina de trincar.

En una sartén con manteca, y á fuego fuerte, se saltea la carne, y con ayuda de una espumadera se va soltando toda la carne picada. Al quedar ésta bien dorada, se sazona con sal y paprika.

En el fondo de una fuente de metal se pone una capa de puré de patata. (También puede hacerse en una legumbreira.) Se cubre con el picadillo de carne, se saltea con un poco de media glasa y se cubre todo con otra capa de puré de patata. Se pinta con un poco de huevo batido haciendo al mismo tiempo algunos dibujos, y se mete á dorar en el horno muy fuerte, sirviéndose una vez queda terminada la cocción.

FELIPE MARTÍ.



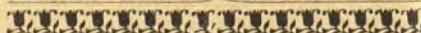
El Arte Culinario.

Sociedad Española de Socorros Mutuos.

Esta sociedad culinaria de Madrid pone en conocimiento del público que, debido á su excelente y nueva organización, ha creado en beneficio de sus asociados un centro de colocación mútua.

Contando con personal de grandes aptitudes para el servicio de toda clase de *Cocinas, Pastelerías, Reposterías y Confiterías*, al mismo tiempo que de pinches, aprendices, mozos, etc., puede satisfacer plenamente á los interesados que deseen utilizar tan útil servicio, que reúne, ciertamente, las mejores garantías para la oferta y demanda.

La correspondencia dirigirla á su domicilio social: Chinchilla, 6, principal. Madrid.





BANQUETE

servido en la Embajada de Suecia y Noruega en Madrid,
en el día 3 de Junio de 1905.

MENÚ

- Hors d'œuvres Parisiennes.*
Consommé de Volaille Viviane.
Petits soufflés à la Helder.
Filets de Soles Cavalieri.
Selle de veau à la Bourgeoise.
Cailles Froides George Sand.
Punchs d'Ananas Marquise.
Poulardes de France Roties à la Broche.
Salade Mignonnette.
Asperges d'Aranjuez, Sauce Valois.
Glace.
Bombe Ranavalo.
Petits Palmiers.
Desserts assortis.
Vins.
Champagne Vve. Pommery Greno.
et Grand Cordon d'Espagne.
 Servido por
Ignacio Domenech.

ALMUERZO EXPLICADO

compuesto en honor de los expositores del
Concurso del Arte Culinario de Barcelo-
na celebrado en el día 26 de Abril de 1905.

MENÚ

HORS D'ŒUVRES NATIONALE.

—
ŒUFS À LA JEAN MURILLO.

—
SAUMON À L'ANTOINE FERRE.

—
SOUPRÊMES DE PERDREAUX À LA RAMÓN
SANZ.

—
PÂTE GUINOVAT.

—
PETITS POIS CHARLES COLON.

—
CHAPONS DU MANS ROTIS, AUX CRESSONS.

—
SALADE ANTOINE MESTRES.

—
GLACE.

—
GRANDE BOMBE À L'ARTISTIQUE CU-
LINAIRE

—
DESSERTS ASSORTIS.

—
VINS ET LIQUEURS.

—
CHAMPAGNE GRAND CORDÓN D'ESPAGNE.

JUAN MARQUÉS.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Explicación de las recetas del almuerzo.

Hors d'Œuvres Nationale.

Se escogen cangrejos de los más hermo-
soa, y después de cocidos se les separa su
interior á fin de poderlos rellenar con una
finísima manteca de cangrejos y colas de
los mismos cortadas en salpicón. Luego se
hacen unos diminutos canapés, que se cu-
bren con la siguiente manteca de color
amarillo: se mezcla puré de anchoas en
poca cantidad de holandesa fría, bastante
yema de huevo duro pasado por tamiz de
hierro, unas gotas de carmin vegetal ama-
rillo, sal y un poco de cayena.

Encima de cada canapé se guarnece con
una rodaja grande de trufa del Perigord.

Se colocan con el mayor gusto los cana-
pés y cangrejos en una fuente ó platitos de
cristal encima de finísimas servilletas.

No está demás advertir que la compo-
sición de esta clase de trabajos se hace con
la ayuda de nieve picada.—JUAN MAR-
QUÉS.

Huevos á la Jean Murillo.

Preparar un magnífico arroz (regence),
el que una vez cocido, se pone en un mol-
de de timbala, el que se vuelca sobre una
fuente, sirviendo de zócalo á los huevos
escalfados que se colocan encima.

Se salsean con salsa de Regencia, y se
guarnecen con mollejas de ternera, trufas,
champignons, riñones de aves y crestas,
estando estas últimas guarniciones corta-
das en cuadritos, y los huevos cubiertos
con la mencionada salsa Regencia.

Se decoran por encima con mucho gos-
to, formando cordones muy delgados de
puré de trufa.

En el fondo, y por el alrededor del zóca-
lo, poner una guarnición de fondos de al-

cachofas, rellenos con diminutas quenefas de varios colores.

Se guarnece el borde de la fuente con medias lunas, hechas con pasta de hojaldre, glaseada con yema de huevo.

Se sirven bien calientes.—JUAN MARQUÉS.

Salmón Antonio Ferré.

Escoger un salmón pequeño y entero, y limpiarlo, guardando el hígado. Ya limpio, mecharlo con gran gusto (separándole antes la piel), con tiritas de trufa muy finas, *champignons* y lenguado (en filetes).

Después de mechado, colocarlo en el fondo de una bresera encima de una buena *mirepoix*, y meterlo en el horno, estando herméticamente tapado. Pasados unos veinte minutos, se rocía el salmón con una botella de vino de Madera. Se pone un momento en el fuego, y al empezar á hervir se le adiciona media copa de coñac *Martel*, volviéndolo á meter en el horno regularmente fuerte. Durante la cocción, báñese el salmón varias veces con su propio jugo.

Al quedar cocido, se retira del fuego, dejándole en sitio que pueda conservarse caliente; y se procede á confeccionar la salsa del modo siguiente:

Se saltea el hígado del salmón, cortado en pedacitos, con manteca de vaca, agregando luego todo el jugo del salmón y dejándolo hervir durante uno ó dos minutos. Transcurrido dicho tiempo, se pasa todo por un colador chino; se desengrasa un poco, y se hace reducir hasta transformarse en glasa; entonces se pone en un baño maría, y se monta con manteca de cangrejos (de igual modo que la salsa *Chateaubriand*).

En el momento de servir se coloca el salmón en una fuente larga, y se rocía ligeramente con la salsa que hemos hecho.

Como guarnición se ponen unas cestitas de pasta ordinaria, bien glaseadas de huevo, y colocadas alrededor de la fuente, una vez rellenas con colas de cangrejos á la Bordalesa. En cada punta de fuente se colocan dos *bouquets* de cangrejos, rellenos con ostras al gratén.

En el salmón se clavan tres *atalettes*, decorados con gran gusto.

Se sirve aparte la salsa, recién hecha. — JUAN MARQUÉS.

Supremas de perdices Ramón Sanz.

Se cortan las supremas de las perdices según las mejores reglas del arte, preparándolas todas en forma igual. Seguidamente se envuelve cada suprema con una farsa de caza, mezclándole una cantidad regular de jamón; luego se ponen en una placa untada con manteca y se rocían con vino de Jerez, tapándolas con una hoja de papel de barba mojada, y poniéndolas á cocer en el horno que no esté demasiado fuerte.

De los desperdicios, ó mejor dicho, de los restos de las perdices breseadas, se forma un magnífico *salmi*.

Cortar un zócalo de pan en forma de pirámide, pegándolo en el centro de una fuente grande. Las supremas se clavan de dos en dos, ensartadas en pequeñísimos *atalettes* (espaditas).

En la cúspide del costrón pirámide se clava un grande y artístico *atalette* ó una montura de la misma perdiz, compuesto á la fantasía del cocinero que ejecute el plato.

Se salsean las supremas muy ligeramente con salsa *salmi*, no manchando en lo más mínimo las pequeñas espaditas.

El fondo se guarnece con *bouquets* de trufas y *champignons* rellenos de farsa de *foie-gras*.

Sírvase la salsa restante.—JUAN MARQUÉS.

Pastel Guinovart.

(PLATO FRÍO)

Escójanse iguales cantidades de hígado de cerdo y jamón ahumado; se machaca todo en un mortero y se pasa por un tamiz de hierro; después de pasado se pone en un barreño y se sazona con una copa de vino de Madera, media copa de Kirsch, yemas de huevos, trufas, tocino y jamón; todo cortado en cuadritos, además, sal y pimienta; se mezclan bien todos estos ingredientes, y luego se echa en un molde cuadrado y largo, untado de antemano con manteca de vaca.

Se cuece en el horno durante dos horas, y después de frío y separado del molde, se baña todo el pastel con una salsa *chaud-froid* blanca, compuesta con un excelente *veloute* de ave. Se decora bien con algunas legumbres, combinando bien los colores, teniendo en cuenta que es una guarnición de pequeños detalles artísticos. Se abriellanta con excelente aspik y se ponen dos *atalettes* del mismo.

Sírvase este pastel puesto en fuente con servilleta.—JUAN MARQUÉS.

Guisantes Carlos Colón.

Se cuecen guisantes frescos á la inglesa y se saltean con manteca fina y glasa de carne, adicionándoles una cantidad regular de salsa Mornay.

Preparados así, se colocan en una fuente redonda; guarneciéndolo el alrededor con lechugas tiernas breseadas al jugo, estando un poco decoradas con puré de apio.

Sírvanse siempre muy calientes.—JUAN MARQUÉS.

Capón del Mans asado á la Broche.

Considerando que esta receta es del dominio del Arte culinario, preseindimos en dar su explicación.—J. M.

Ensalada Antonio Mestres.

Pónganse á cocer zanahorias, nabos, patatas, remolacha y calabacines, estando dichas legumbres bien frescas y tiernas.

Después de cocidas se cortan con un cortapastas en forma redonda y de dos dedos de altura; luego se les da la forma de tubillos, haciendo un agujero. Se rellenan estos tubillos con la composición siguiente: una buena cantidad de mayonesa trabada con aspik de ave, á la que se mezcla luego un poco de puré de anchoas, unas gotas de salsa inglesa, una punta de cayena ó paprika, sal, etc.

Una vez rellenas todas estas legumbres, se tapan los agujeros de los extremos con una rodaja de clara de huevo duro.

En el fondo de una ensaladera de cristal, con un fondo de aspik picado, en poca cantidad, se pone una capa ligera de hojas de berros bien frescos y sin sazonar, y encima de los berros se colocan con gran gusto las legumbres que forman la ensalada.

Aparte se sirve salsa verde, puesta en salsera.—JUAN MARQUÉS.

Gran Bomba á la Artística Culinaria.

Se camisa el molde bomba con *biscuit glacé*, y el interior se rellena con leche merengada. Se cierra herméticamente con su tapa, papel y manteca, enterrándolo entre nieve durante un par de horas.

De antemano se congela un zócalo con tres aguas que formen los colores rojo y amarillo, á fin de que dos cintas rojas formen los lados y una cinta amarilla el medio.

Primeramente se pinta el agua natural que se congela en el molde zócalo, haciendo en primer lugar la primera cinta roja, y cuando ésta queda cuajada, se echa el agua color amarillo, y luego se hace la misma operación con la otra cinta roja, resultando la bandera española.

En el momento de servirse se coloca el zócalo encima de una fuente con servilleta; luego la bomba y por los lados se guarnece con diminutos quesitos, compuestos con manteca fina, almibar y mandarinas color rosa ligero.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona-Mayo, 1905.

Beefsteak á la Bismarck.

Cada *beefsteak* de éstos debe pesar 200 gramos de carne de solomillo del centro, sin nervio, etc.

Se trincha el *beefsteak* menudísimo; y después de bien picado á cuchillo se sazona con sal, algo de pimienta, cayena, perejil y perifollo, picado menudamente; se reúne toda la carne, dándole la forma del *beefsteak*, redondo y alto; á continuación se fríe con manteca de cerdo y un poco de manteca de vaca; durando la cocción de dos á tres minutos, estando el horno fuerte.

Se corta un costrón de pan de igual forma que el *beefsteak*, y del tamaño de un centímetro de grueso, friéndolo á bonito color dorado.

Se corta un poco de cebolla en filetes delgadísimos, se ponen á hervir en agua, y después de escurridos se saltean con manteca de vaca, finas hierbas, etc.

En el momento de servir, se coloca el *beefsteak* encima del costrón, puesto en un plato, y sobre el *beefsteak* se coloca la cebolla, colocando encima de ésta un huevo escalfado bien fresco; se rocía todo con un poco de jugo y manteca de vaca en líquido, agregando perejil picado y zumo de limón; luego se adorna con patatas *souf-*

flées, un puñado de berros y un pedazo de limón, quedando terminado.

I. DOMENECH

Beefsteaks á la Hungara.

Se escoge un pedazo de tocino fresco, entreverado, se cortan á cuadritos y se frien en una cacerola con un trozo de manteca de vaca. Antes de que el tocino empiece á tomar color, se añade una buena cantidad de cebolla cortada menudamente; se remueve con una espátula de madera y al empezar á tomar color se añade una cucharadita de paprika y un par de vasos de vino blanco; se deja cocer durante diez minutos y se añade un poco de salsa á la Española y un poco de nata algo fermentada; se deja hervir muy despacio durante unos cuatro minutos y se retira la salsa en sitio donde no hierva.

Se cortan pequeños *beefsteaks* y se les da igual bonita forma á todos, se frien en un plato de saltear; sazonados con sal y añadiendo al mismo tiempo una cantidad regular de patatas nuevas moldeadas en forma pequeña, las que se cuecen juntas con los *beefsteaks*. Se cubren con la salsa que hemos preparado, se tapa el plato de saltear y se mete en el horno durante diez ó doce minutos.

En el momento de servir se desengrasa la salsa y se colocan los *beefsteaks* en una fuente; alrededor se colocan las patatas y se rocían los *beefsteaks* con la salsa, que debe estar espesa y succulenta.

I. DOMENECH.

Riñonada de ternera á la Persa.

Se escoge un buen pedazo de riñonada de ternera blanca y fina, y se le separa toda la grasa, dejándole todo el hueso; se sazona con sal, se ata con bramante y se pone en un plato de saltear con manteca de cerdo y de vaca, agregando cebolla en pedazos, hierbas secas, clavos de especias y Cayena; se rocía con media botella de vino de Madera y se cubre con un papel de barba mojado, asándolo seguidamente en el horno fuerte, dándole la vuelta de vez en cuando; y una vez asado y dorado, se retira y la salsa se pasa por un tamiz fino.

A continuación se prepara la siguiente guarnición: se pone una cacerola sobre el fuego con un buen trozo de manteca de vaca y una cebolla cortada en cuadritos menudísimos. Al empezar á tomar color la cebolla se agregan tres cucharadas de buena sémola y se moja con buen *consommé* y un poco de salsa de la ternera; se deja reducir y se aumentan dos huevos enteros y un picadillo compuesto de jamón, setas, perejil, trufas y pechuga de ave, todo cortado en cuadritos diminutos; se le da el punto de sal, se introduce en un intestino, se ata y se pone á cocer con caldo; después se corta en rodajas, con las que se guarnece la riñonada, que debe colocarse en el centro de una fuente rodeada de la guarnición indicada. Se polvorea con un poco de perejil picado muy menudamente, se salsea bien y se sirve siempre muy caliente.

I. DOMENECH.

BANQUETE

celebrado con motivo de la boda de D. Pedro Abella y doña Rosita Miserachs en el Hotel Restaurant de Ambos Mundos, de Barcelona, el día 12 de Abril de 1905.

MENÚ

HORS D'OEUVRES.

RIZ Á LA VALENCIENNE.

FILET DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS.

LOUP DE MER, GARNI DE CREVETTE.

CHAPON DU PRAT ROTI, AUX CRESSONS.

BISCUIT GLACÉ AU MOKA.

SHARA BERNARTH.

DESSERTS ASSORTIS.

Café et liqueurs.

GRAND CHAMPAGNE VIOLETTE.

AGUSTÍN CASANOVAS. VICENTE SAURE.
(Jefe de cocina.) (Propietario del hotel.)

BANQUETE

dado en el restaurant de Fornos en honor del Excmo. Sr. D. Eduardo Vincenti, presidente del Centro Gallego, en el día 26 de Mayo de 1905.

MENÚ

HORS D'OEUVRES

POTAGE CULTIVATEUR

LANGOUSTES Á LA RUSSE

FILETS DE BOEUF GODARD

JAMBON GLACÉ, ŒUFS FILÉS

CHAPONS Á LA BROCHE

SALADE

GENOISE VENITIENNE

BOMBE GLACÉE

DESSERTS

VINS

CAMPAGNE

Café et liqueurs

Jean Serres

(Jefe de cocina.)

PASTELERÍA ELEGANTE

Corbeille de Cornés de Chantilly á la Alcotán.

Se marca media libra de genovesa de almendra, y una vez cocida en el horno, muy fuerte, se pone á enfriar y se glasea con mermelada de albaricoques á punto fuerte.

Se tendrán preparadas de antemano suficientes rodajas de naranja acaramelada, las que se colocan derechas y muy bien enganchadas por todo el lado de la genovesa; por encima de ésta se guarnece con frutas variadas y almibaradas, dejando libre el centro del pastel.

Advertimos que esta genovesa se cuece en un molde charlota ó bien en una cacerola.

Preparar una hermosa cesta de crocante en forma redonda y á bonito color. Decorar con glasa real las piezas que forman el molde y únanse las dos medias cestas con azúcar acaramelado. Una vez terminada, se coloca con mucho cuidado en el centro y encima de la genovesa. Se adorna con una bonita galería por todo su alrededor, hecha de caramelo ó de glasa real marcada al *cornet*.

Marcar una pasta de almendras, según las reglas del arte, bastante abundante, con la que se hacen unos *cornés* pequeños, que se rellenan al final con excelente Chantilly. De esta misma pasta se confecciona un globo imitando al *Alcotán*.

Se untan unas placas de pastelería con cera blanca ó aceite fino, y se marcan con una cuchara los *cornés* y se extienden al revés, metiéndolos en el horno, regularmente fuerte, y á su debido tiempo de cocción se les da la forma.

La misma operación se hace para formar

el globo. Se marcan los *cornés* muchísimo más grandes, y con una bola se les da la forma de dos medias naranjas (naturalmente, antes de enfriarse); luego se unen las dos medias partes, pegándolas con azúcar acaramelado, y queda en este punto terminado el globo.

En el centro de la cesta se coloca una columna, no muy gruesa y hueca, hecha del mismo crocante, que sobresalga por encima de los *cornés* como unos seis dedos. Se pega el globo encima de la columna y se decora con glasa real, formando una especie de enrejado; se emplea un poco de brillantina y se ponen unas madejas de azúcar hilado, á fin de tapar la columna hasta los *cornés*, haciendo lo posible para imitar las amarras del globo.

Los *cornés* se colocan en la cesta (*corbeille*), presentando muy bien su embocadura, y puestos unos encima de otros con perfecta simetría hasta darles la forma de un ramo de flores.

Preparar un magnífico Chantilly aromatizado con vainilla, que esté fuerte y muy consistente, siendo estas condiciones dos de las bases principales de este postre. Se pone el Chantilly en una manga de pastelería, y se rellenan con él todos los *cornés* momentos antes de servirse el postre, pues de lo contrario, la nata podría ablandar la pasta. Por encima del Chantilly se echan unos pistachos mondados y picados, que sean bien verdes.

En ambos lados de la *corbeille* se clavan dos banderas. Se procura que el globo tenga bastante tamaño, dando por terminado este trabajo.

JUAN NEIRA.



Grebis á la Real.

Se forran moldes de tartaletas, ó sea de magdalenas, con pasta flora; luego se cortan en pedacitos las siguientes frutas confitadas: cerezas, peras y melocotones.

Se cubre el fondo de cada una de estas tartaletas con dicho salpición de frutas, y á continuación se rellena hasta la mitad con bizcocho fino (genovesa) en crudo. Ponerlos á cocer en el horno, regularmente fuerte, y al quedar cocidos, se retiran y se dejan enfriar por completo.

Con la ayuda de un cuchillito se levantan las tapas de los bizcochos y se introduce en éstos una cucharada de crema vainilla, volviendo á colocar la tapa de los bizcochos. Encima de cada uno de los pasteles se cubre con yema á la vizcondesa. Se gratinan un poco en el horno, bastante fuerte, y se retiran de los moldes, sirviéndolos fríos y puestos en fuente con servilleta.

Resulta un postre exquisito.

JUAN BLASCO,

Pastelero del Casino de Madrid.

Toscas.

Con bizcocho de espuma se hacen planchas y se cuecen como para el brazo de gitano, dejándolas en su forma natural y no enrolladas; luego se cortan en tiras de cuatro dedos de ancho y se cubren con una capa de crema de manteca con mezcla de composición bastante, se pone encima otra tira de bizcocho y luego sobre ésta otra capa de crema en menos cantidad. Se polvorean con abundante azúcar glaseado y con la hoja de un cuchillo se marcan cuadritos, y, finalmente, se cortan en trocitos iguales.

T. O. DORET.

Tartaletas Canadá.

Están forradas las tartaletas con media pasta de hojaldre y rellenas con un puré de manzanas (como el de las charlotas); luego se cubren con una capa de glasa real y se cuecen en horno flojo.

T. O. DORET.

Tartaletas Pont-Neuf.

Están forradas con pasta de hojaldre y rellenas con la siguiente crema: 50 gramos de azúcar, 50 gramos de harina, medio litro de leche y dos huevos enteros. Una vez cocida esta crema según las reglas, se le añaden otros dos huevos enteros de igual forma que en la pasta *choux*, aromatizándolos con bastante agua de azahar.

Se rellenan las tartaletas y luego se les ponen dos bandas estrechas de pasta en forma cruzada y se meten á cocer en el horno fuerte.

Al quedar cocidas se polvorean con azúcar glaseado.

T. O. DORET.

Odaliscas.

(POSTRE ESPAÑOL)

Con coco rallado se prepara una pasta como la que se emplea para las yemias, á la que se mezcla en caliente la misma cantidad de crema pastelera.

Con esta pasta ó crema se rellena un bizcocho de forma cuadrilonga, poniéndole por encima y por los bordes una capa de huevos moles, abrigantándolos con clara de huevo cruda. Se extiende por igual sobre el bizcocho una capa de huevos hilados. Se pone en el horno, y al tomar un poco de color, queda terminado.

Es un postre excelente.

T. O. DORET.



Torta de cerezas.

(Postre suizo.)

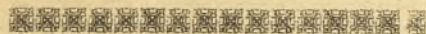
Remojar con leche un pedazo de miga de pan de unos 250 gramos de peso.

Aparte, montar ocho yemas de huevo con 250 gramos de azúcar, muy bien trabajado; luego montar las ocho claras á punto de merengue, mezclando un polvo de azúcar. Después de montadas se agregan á las yemas y se añade la miga de pan pasada por tamiz.

Se unta con manteca el interior de un molde alto, polvoreándolo con *chapelure*. En el fondo del molde se echa una capa de cerezas, encima de ésta una capa de pasta, y así, alternando, hasta llenar el molde. Se cuece en el horno y se sirve caliente.

En el momento de servir se desmolda, poniéndolo en una fuente. Por encima del pastel se polvorea con azúcar granito y un poco de canela en polvo.

T. O. DORET.



Comida ultra-chic.

Lo original de esta comida consiste en que las señoras se presentan vestidas con trajes vaporosos, adornados cada uno con una sola clase de flor. Este capricho, inocente ó tonto, pues no pretendo discutirlo, ha sido introducido por una distinguida aristócrata parisién, que en una de las últimas pascuas de Navidad celebró una comida en uno de los mejores Restaurants de París.

La causa de tal invitación á sus amigos fué debido á un precioso regalo que recibió, con motivo de las citadas Pascuas, del distinguido barón de L. El regalo consistía

en 25 billetes de mil francos cada uno, encerrados en un sobre.

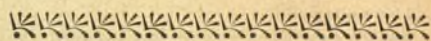
Encargóse un menú de los más escogidos y caros, y las damas fueron invitadas á presentarse, como ya hemos dicho, adornadas con su clase de flor correspondiente, convenido de antemano, y servidas por el florista, que fué tan puntual en servir el encargo, como fué bien pagado por la inspiradora y protagonista de tan original comida.

Diez eran las amigas que vestían claveles, rosas, heliotropos, pensamientos, violetas, magnolias, crisantemos, jacintos, orquideas y tulipes.

También se les exigió á los caballeros la presentación en traje de color. Antes de sentarse á la mesa echáronse suertes para que cada señora escogiera su compañero de *juerga*. Como todas las flores eran á cada cual más lindas, poco repararon los caballeros con su suerte.

Dió principio la comida, y al presentarse el *consonné princesse* en el comedor, se descorchó la primera botella de champagne. Empezaron á oírse los primeros acordes de una orquesta de instrumentos de cuerda, que preludiaban vales voluptuosos y aires de operetas populares. Y entre la música, la profusión de luces y colores y las deslumbrantes bellezas encuadradas entre los adornos de las flores, aquello fué Pekín, beneficiando en tan excéntrica fiesta el arte culinario, el arte de la música y el arte de la floricultura.

PUIGCERCÓS.



Juan Pérez.

¿Quién era Juan Pérez?

Un pobre cesante del Ministerio de Hacienda. Un buen hombre juicioso, de carácter recto é invariable, uno de esos seres que se equivocaron

en su carrera, pues al ser cura hubiera llegado á cardenal; pero su mala fortuna le había parido en un Ministerio y esa fué su desgracia. Ya su padre murió siendo empleado del mismo Ministerio, donde no supo emplear el tiempo más que en actos honrosos, según atestiguaba su pobreza.

Juan Pérez seguía las huellas de su padre; pero así como éste se doblegaba ante todas las exigencias de los partidos, el hijo tenía convicciones tan arraigadas que no se percataba en manifestarlas hasta en momentos inoportunos; quizá por lo mismo, á pesar de sus buenas cualidades como empleado, no pasó de ser un simple subalterno con un haber de 6.000 reales anuales.

Hacia algún tiempo que no pasaba nada de anormal en la vida de Juan Pérez; después de haberse consolado de la pérdida de su esposa y teniendo por única compañera y confidente á su hija Adelaida, muchacha que á la sazón contaría unos diez y nueve años de edad.

Pues entonces ¿qué, me dirán los lectores, para andar por ese camino no se necesitan alforjas.

Un poco de paciencia, amigos míos, y veamos cómo una existencia monótona se torna de pronto en el más horrible infierno.

Debilitada la hacienda española por el peso de dos guerras civiles y no sabiendo en dónde dar de cabeza los desgraciados ministros españoles, todos hablaron de economías á realizar en sus respectivos departamentos, aunque de paso sea dicho, nadie hizo alusión á su propio bolsillo. No se respetó la antigüedad de los empleados en los Ministerios, ni tampoco los servicios que los buenos empleados prestaran en sus correspondientes oficinas. Un espionaje que duró muy poco tiempo hizo una selección de empleados adictos á las ideas monárquicas, y por orden del ministro tal ó cual quedaban cesantes los empleados cuyos nombres figuraban en las listas expuestas en los vestíbulos de los Ministerios.

Íntil es decir la sorpresa de los infelices empleados al ver figurar sus nombres en las columnas de las listas. Para algunos de ellos no era la sensación recibida menor que la del sentenciado á muerte puesto que la miseria se les aparecía con todos los horrores del más injusto é inhumano martirio; su propio nombre era la sentencia de toda una familia.

Lo que Juan Pérez sintió al leer su nombre, no era, no, la miseria que podía sobrevenirle, sino la injusticia que con él se cometía; era uno de los más antiguos del escalafón y quizá el que más servicio había prestado en el Ministerio. Apenas leyó su nombre en la cruel picota, volvió á subir las escaleras, saltando los escalones de cuatro en cuatro, tal un tigre impulsado por la energía que

le prestaba su justa cólera. Llamó en el despacho del secretario, y una vez en presencia de éste, pidió explicaciones que dijo el secretario que no podía darle. En vano corrió de un lado á otro esperando encontrar apoyo en sus mismos compañeros que antes quizá le tuvieran envidia. Todo fué inútil, y el corazón lacerado, no tardó en desfallecer exclamando: «¡Qué ignominia! ¡Qué ignominia!»

Subió Juan las escaleras de su casa y apenas osó llamar á la puerta, tanto era el dolor que sentía al tener que comunicar la triste nueva.

Una voz argentina respondió: —¡Eres tú, papá!

—Abre, abre Adelaida, hija mía.

—¡Estás amarillito!

—Tal vez. Acabo de recibir un pequeño disgusto.

—¡Qué te pasó? Quizá te han regañado en el Ministerio. Algún día si persistes en decir á todo el mundo lo que sientes te podrías arrepentir.

Un rayo de luz penetró en el cerebro de Juan:

—¡Ah sí!—exclamó—Ahora caigo, eso es.

—¡Te han despedido!

—A mí y á otros muchos.

—No te apures papáito, todavía tenemos cincuenta pesetas y crédito en las tiendas. Desde hoy trataré de hallar trabajo y verás cómo bordando nos ganamos la vida. Hasta te vas á reponer con esa huelga forzosa. Aproximate á la lumbre.

Ya habían transcurrido algunas semanas en que Juan Pérez quedara cesante, y ya no le quedaban recursos materiales y apenas crédito, cuando de pronto la negra suerte se introdujo en forma de pulmonía en la persona de Juan.

Por aquel entonces corrían vientecillos de revolución. El malestar nacional deseaba desahogarse de una de esas conmociones sordas que como huracanes violentos son precedidos de ciertos signos meteorológicos. La situación anormal de España necesitaba una operación de cambio; varios propagandistas iban despertando la inercia de la conciencia nacional.

La hoguera estaba preparada y las mismas torpezas de los ministeriales bastaron para prenderla fuego.

¡Oh, día de terror y espanto! Las nubes empañaron el cielo con su capa de plomo, los hombres corrían y venían de acá para allá, las mujeres andaban por todas partes en busca de provisiones de boca. Las tropas acababan de salir de los cuarteles. El choque del ejército contra el pueblo fué horrible. Las balas de una y otra parte silbaban. De vez en cuando oíase el estrépito de cristales rotos por las balas de los soldados que des-

de abajo cazaban á la gente en sus balcones. De algunas ventanas caían cacharros y chorros de agua hirviendo.

En la calle donde Juan Pérez vivía acababa de penetrar un batallón de tropa. El ruido de los tiros de las armas de fuego llegaba distintamente á los oídos del moribundo republicano. De pronto Juan Pérez incorporóse en su lecho y apoyándose en la pared llegóse hacia la ventana. En ella estaban depositadas media docena de macetas que Adelaida cuidaba amorosamente ya que en sus sueños de niña había pensado cultivar la primera flor que regalase á su novio.

Apenas asomó Juan Pérez su nariz por la ventana, cuando media docena de tiros fueron dados al mismo tiempo penetrando algunas balas en su reducido aposento. La ira y la sed de venganza contra los matadores del pueblo, le dieron la energía que le faltaba al moribundo, y de pronto sin reflexionar un instante, empujó las macetas llenas de tierra hacia el vacío y volvió á acostarse sin preocuparse del daño que hubiese podido causar en la calle.

Pocos segundos después entraba Adelaida en el cuarto de su padre y al ver su rostro cadavérico y que apenas daba signos de vida empezó á gritar: «¡Padre! ¡padre mío! ¡no me oyes!» De pronto un ruido de voces y de armas oyóse subir precipitadamente por la escalera.

Llamaron á la puerta y Adelaida fué á abrir, penetrando en la habitación un pelotón de soldados con el sargento á la cabeza.

—¿Qué desean ustedes?—preguntó Adelaida tímidamente.

—Venimos—dijo el sargento—á registrar esta habitación, hermosa. ¡Ea!, muchachos, á registrar inmediatamente el cuarto.

—Vivimos aquí solamente mi padre y yo.

—Su padre de usted será fusilado.

—¡Dios mío! ¡Dios mío! Si mi padre se está muriendo.

—Vamos á verle.

Adelaida acompañó al sargento hasta el cuarto de su padre, cuando éste gritaba débilmente llamando á su hija.

Cuando llegaron los soldados la hija lloraba arrodillada ante la cama de su padre y su dolor inmenso comunicóse tal sentimiento que apartaron la vista de aquel cuadro de dolor.

El moribundo hizo el último esfuerzo y haciendo signos llamó á su hija para que se acercase y con voz débil díjole: «Hija mía; yo me voy de este mundo, que Dios te bendiga, y si te casas, que tu marido sea un buen republicano.»

El sargento apenas pudo oír las últimas palabras del moribundo; pero la belleza de Adelaida

y la hermosura de alma que la notaba durante aquella escena de dolor, despertaron en su pecho remotas esperanzas. Se prometió volver á aquella casa para cortejar la moza y pretenderla. Él nunca había tenido ideas republicanas; pero su corazón latía de tal modo por aquella muchacha, que no solamente le hubiera sacrificado sus ideas sino también su vida.

Despidióse el sargento antes que Juan Pérez rindiera el alma al Señor, y tal mirada lanzó á la joven Adelaida, que casi parecía decirle: Ante el cadáver de tu padre yo te juro que serás mi esposa.

Murió Juan Pérez, y Adelaida marchóse á vivir con una tía suya, que á la sazón habitaba en Palencia; no había vuelto á ver al sargento que presencié la agonía de su padre, y á pesar de ello su corazón parecía que correspondía con algo oculto y misterioso que cada día se aproximaba.

Hacia tres ó cuatro días que los periódicos anunciaban la venida de un batallón destinado á Palencia; y Adelaida, que en la cuestión de las armas no sabía distinguir, pensó en seguida que pudiera ser el sargento.

También, como en casa de su padre, solía arreglar en la ventana las plantas cariñosamente, tanta era la afición de Adelaida. Un día, por la mañana, en el preciso instante en que colocaba una maceta, oyese la voz de las trompetas del nuevo regimiento que pasaba por la calle, quiso ver detenidamente á los soldados, cuando de pronto un grito de sorpresa salió de su garganta, al mismo tiempo que le caía una maceta de la mano haciéndose añicos en medio de la calle, sin que por fortuna lastimase á nadie. El sargento, que recordaba idéntica escena, levantó la cabeza inmediatamente y le pareció distinguir una cara conocida. Tomó nota del número de la casa y en cuanto se vió libre del cuartel corrió á enterarse de su suerte. Subió las escaleras corriendo y llamó á la puerta. ¡Cuánta no sería la sorpresa del soldado cuando reconoció en la muchacha que abría á la misma joven á quien le había jurado amor en el fondo de su corazón!

Preguntóla por su padre sintiendo mucho la pérdida de ser tan querido; y luego no tuvo mucha pena en confesarle sus sentimientos y la atracción misteriosa debido á la intercesión de las macetas, causa de su inmenso amor. El le juró la fe republicana y luego, cuando el sargento encontró colocación en la vida civil, se casó con Adelaida después de haberle ofrecido esta una linda rosa nacida en el rosal de su ventana.

JOSÉ SALVADOR.

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

(Continuación.)

En el *Pike* existen 6.000 personas estables y 1.500 animales de todas clases. Aquí termino mis abreviados apuntes de esta gran feria universal.

Día 28.—Son las once de la mañana, nos dirigimos en el tranvía eléctrico á la estación para regresar á Nueva York, después de refrendar nuestros billetes, en los que nos hacen firmar de nuevo para confrontar nuestras firmas, nos dirigimos al andén donde inmenso gentío espera que llegue la hora de partida.

Nuestro tren está en la vía núm. 7, es el rápido compuesto de la máquina y seis coches; de éstos dos de los lujosos llamados Pullman.

Las doce, un empleado, por medio de una enorme bocina, anuncia la salida del tren, y al minuto éste se pone en marcha notando apenas su partida, por el movimiento suave con que arranca. Seré breve en mi explicación dando la reseña curiosa de este célebre expreso.

A continuación de la enorme mole de acero, ó sea la máquina, siguen el furgón que lleva los equipajes, luego dos coches camas, el coche salón tertulia, coche restaurant y el último es otro magnífico coche dividido en los departamentos siguientes: biblioteca y escribanía, libros en varios idiomas, papel para escribir, sobres, etc. etc., á continuación hay el salón de lectura, con magníficos sillones, cada uno tiene á sus pies un bonito escupidor, periódicos, revistas ilustradas de las más interesantes del mundo; á continuación sigue el salón fumador, donde, cómodamente, pueden sentarse veinte personas.

Estos pequeños y lujosos salones están separados por medio de bonitas arcadas en forma de medias lunas, sostenidas por columnas de rica madera torneada, cuelgan lujosas cortinas de color verdoso claro, rematando los bordes con bonitos borlones, todo representa en estos tres salones, el lujo, seriedad y confort. Hay profusión de luces eléctricas en forma de bonitas arañas niqueladas. El suelo está cubierto por una gruesa alfombra verdosa. Un ventilador eléctrico está colocado en la parte alta de la biblioteca y debajo de un magnífico reloj, detrás de la biblioteca, y por el pasillo de comunicación, existe otro pequeño departamento, es el *W. C.*

Volviendo al fumador, sigue á éste un bonito bar, con su mostrador, que está en frente del fumador, en el que se despachan bebidas de las más finas, sodas, gaseosas, cervezas, etc., el en-

cargado es un mulato muy bien uniformado, con su delantal blanco. A continuación, entrando por un corredor, situado á la derecha, está la barbería, un magnífico sillón, un espejo de hermosa luna biselada, lavabo, un bonito armario, con cristales, donde á través se ve infinidad de perfumería, etc.; siguiendo el corredor, y á continuación, está el departamento de correos, departamento bastante grande, con infinidad de casilleros y sacas de correspondencia colgadas con mucha simetría en pequeñas barras de hierro. Hay tres empleados en dicho cargo. El jefe de este local, persona en extremo amable, me permitió que entrara, y hablando correctamente el francés me estuvo explicando el movimiento de entrada y salida de la correspondencia en las distintas estaciones donde el tren hace sus paradas, dándome también varios detalles de este célebre expreso. Su velocidad, me dijo, es por lo general de 80 á 90 millas por hora, moderando algo la marcha cuando va tomando agua.

Las estaciones de parada de San Luis á Nueva York, son: *Indianapolis, Batavia, Cleveland, Buffalo y Albany.*

Atravesamos á marcha moderada hasta salir de la población. Doy un adiós á San Luis, del que guardaré un grato recuerdo. Empiezo á notar un movimiento extraño, y es que la enorme mole de acero se ve libre en su camino, y allá vamos con una velocidad vertiginosa que me asombra al ver á través de los grandes cristales de la ventanillas, que apenas puedo apreciar la campiña que atravesamos. Cuando más atento estoy mirando, pasa como un relámpago y ruido imponente é instantáneo, otro tren que se cruza con nosotros. Llega la noche, no se distingue nada; el tren parece cual si fuera un ser extraño, desafiando todos cuantos obstáculos se le presentan. Miro á derecha é izquierda, todos los viajeros están tranquilos leyendo; otros, preparándose para dormir. Son las diez de la noche, procuro entregarme en los brazos de Morfeo.

Cuando empiezo á quedarme embelesado durmiendo, siento otra vez el ruido imponente de antes, pero ahora es más, por estar todo silencioso; por fin procuro dominar mi impresión haciéndome cargo que si llego sano y salvo á Nueva York, será un milagro, y si es lo contrario, Dios dirá, porque yo creo que nos convertiríamos, como se suele decir, en una tortilla, y á la española, porque siempre se hace aplastada.

(Continuará.)

Imprenta de A. Marzo, San Hermenegildo, 52 dpo.
Teléfono 1.977.