

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.

CRONICA

Hace dos meses tuvo lugar en Laon, pueblo del departamento del Aisne, en Francia, un concurso original de preparaciones caseras para utilizar el azúcar en confituras, compotas, mermeladas y jalcas.

Dicho concurso, exclusivo para los habitantes del departamento del Aisne, tenía por condición expresa en que los productos expuestos pudieran ser preparados con los medios que disponen casi todas las familias.

El objeto principal del concurso era el de aumentar el consumo del azúcar, que es uno de los mejores alimentos que producen la energía muscular, teniendo la ventaja de ser un manjar barato además de agradable. Pocas sustancias alimenticias reúnen las condiciones del azúcar.

La mujer de su casa haría bien en hacer confituras; pues además de ser un manjar delicado que aprecian mucho los niños, resulta de un gran recurso para el invierno cuando no hay fruta fresca.

Cuando la fruta está al alcance de todo el mundo es cuando las mujeres acostumbra a recoger las peras, manzanas, melocotones y otras frutas para hacer su pro-

visión de confituras. El mosto del vino también sirve para hacer una confitura excelente.

Hay una infinidad de fórmulas sencillas para hacer las confituras sabrosas y nutritivas al par que económicas.

Una de las fórmulas, cuyo coste es el del valor del azúcar, consiste en utilizar las legumbres que se desprecian y se pierden, transformándolas en una magnífica confitura. Se trata de la confitura de tomates verdes. En los jardines donde se cultiva el tomate, al fin de temporada suelen quedar algunos verdes en los tallos, á veces en cantidad que, con los tallos y hojas, se echan á la basura. Nosotros vamos á decir cómo se deben aprovechar.

Se cortan los tomates verdes en rebanadas delgadas, despojándolas de la simiente. Pónganse 500 gramos de tomate y 250 gramos de azúcar, y en dicha proporción se hace más ó menos cantidad; también se añade un limón cortado en rebanadas; luego se echa el agua hasta cubrir las tres cuartas partes del tomate solamente. Se pone á cocer al fuego suave, suspendiendo la cocción antes que el jugo se haga demasiado líquido.

La confitura hecha así resulta algo áci-

da, muy gustosa y barata. Los que tienen poca costumbre en hacer confituras pueden probar, haciéndola en pequeñas cantidades y háganla gustar entre sus conocimientos, que de seguro se hará popular la confitura de tomates verdes, ya que es tan buena como económica.

Una de las bebidas más tónicas como agradables al paladar, es, sin duda alguna, la que llamamos licor Chartreuse, pero, desgraciadamente, tal como nos la presentan á la consumación resulta cara, ya que la auténtica cuesta de 12 á 14 pesetas la botella.

Nosotros, queriendo favorecer á nuestros lectores y hacer este periódico lo más interesante y útil posible, hemos creído conveniente regalar este licor, ya que con solo el coste del alcohol y azúcar pueden confeccionar en sus respectivas casas una de las bebidas más ricas y excelentes que ha inventado la industria.

En medio litro de alcohol rectificado de 48° póngase un manojito de flor de manzanilla en infusión durante tres días ó más, incluyendo media libra de azúcar desleído con el agua necesaria para llenar completamente la botella. Pasado dicho tiempo, se procede á la clarificación, para la cual en un aquito de tela se coloca una pequeña cantidad de polvos negros de marfil, pasando seguidamente el licor, que al principio está negro, y debe pasarse cuantas veces sea necesario hasta verle salir limpio y bien clarificado. Luego, si se le quiere dar color amarillo, basta con una ó dos gotas de azúcar quemado, si verde, échese en el líquido una gota de vegetal de dicho color, quedando el licor á la disposición de los consumidores. Para los dolores de estómago ó malas digestiones sienta muy bien una copita de chartrosa casera.

CONSOMMÉ Á LA RUSA

(Cocina rusa.)

Preparar un magnífico *consommé* con carne de tapa de vaca, despojos de aves (menos los hígados) y un buen hueso de jamón; después de que esté perfectamente limpio con agua hirviendo, ya preparado el *consommé*, déjese hervir suavemente.

Escoger dos grandes remolachas bien tiernas, que se dividen en tres partes, se echan dos ó tres pedazos algo grandes en el *consommé*, otra parte rállase con el rallador de queso, y póngase en una cacerola á hervir con un cuartillo de agua durante diez minutos; pasado este tiempo, se pasa este líquido de remolacha por un colador fino, y consérvese hasta el momento de servir la sopa.

La última parte de remolacha se cortará en forma de juliana gruesa, añadiéndole un poco de zanahoria y nabo cortado de igual forma; se rehogan estas legumbres con manteca de vaca; removiéndolo con una espátula de madera; y, por último, se moja con el *consommé* pasado con anterioridad por una servilleta, y que continúe hirviendo hasta momentos antes de servirse, procurando que esté muy bien de sal.

En el momento de servirse se pondrá en el fondo de la sopera el líquido de remolacha que hemos reservado; 250 gramos de jamón de York cocido, y cortado en grandes trozos cuadrados (uno por cada comensal); se vierte todo el *consommé* hirviendo dentro de la sopera, y se sirve.

Hacer presente á la persona que sirva la sopa en los platos, de poner un trozo de jamón en cada uno.

ISIDRO RIBERA



Filetes de pescadilla á la Ana Bolena.

Se limpian bien las pescadillas y se cortan dos filetes de cada una.

Se aplastan un poco y se sazonan con sal, zumo de limón y un poco de pimienta blanca.

Se mojan los filetes con manteca de vaca en líquido y se pasan por miga de pan frito á color dorado; á continuación se mojan con yema de huevo y algo de leche, volviéndolos á pasar por el pan frito.

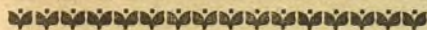
Se colocan los filetes en una placa untada con manteca y se asan en el horno cinco minutos antes de servirlos.

Téngase preparada una *mousse* de merluza que sirve de zócalo á las pescadillas, para cuyo efecto se cuece la *mousse* en un molde redondo ú ovalado, según la clase de fuente en que se deba servir el plato.

En el momento de servir se coloca la *mousse* en el centro de una fuente y encima se colocan los filetes de pescadillas recién asados. Se guarnece el fondo de la fuente con cuatro ramilletes de langostinos cocidos y mondados; y, por último, se salsa el fondo de la fuente con salsa al vino blanco hecha con manteca de langostinos. La salsa restante se sirve en salsera.

En una legumbre se sirven patatas holandesas cocidas al vapor en forma moldeada.

I. DOMENECH.



Beefsteaks á la Húngara.

Se escoge un pedazo de tocino fresco, enterado, y se corta en pedacitos diminutos, rehogándolos en una cacerola con manteca de vaca. Antes de empezar á colorearse el tocino se añade una buena cantidad de cebolla cortada menudamente, se re-

mueve con una espátula de madera, y al tomar un poco de color la cebolla, se incorpora una cucharadita de paprika y vino blanco; se hace la reducción y se moja con un poco de salsa española. Déjese hervir suavemente, y á los cinco minutos, antes de emplear la salsa, se le añade media copa de nata algo agria, ó sea cuando empieza á fermentar; déjese hervir durante dos ó tres minutos y póngase en un baño maria.

En un plato de saltear se saltean pequeños beefsteaks con manteca de vaca, y á fuego vivo; se sazonan de sal y pimienta. Añádase una buena cantidad de patatas *noisettes* en forma de avellanas; se bañan con parte de la salsa, se tapa el plato de saltear y se mete en el horno durante ocho ó diez minutos.

En el momento de servir se colocan los beefsteaks en forma de corona en la fuente y en el centro de la corona se ponen las patatas. Se rocían los beefsteaks con la salsa y se sirven.

I. DOMENECH.



Medallones de Salmón á la Dorloff.

Se cortan medallones de salmón en forma y tamaño de una moneda de cinco pesetas, y se juntan de dos en dos en una farsa usual con trufas.

Ya preparados, según hemos indicado, se colocan en una placa untada con manteca de vaca, cubriéndolo con una hoja de papel de barba mojado, metiéndolos seguidamente en el horno suave durante cinco minutos, es decir, hasta quedar el salmón cocido á su punto natural.

Se cortan otros medallones más pequeños, contando uno por cada pieza de los que hemos preparado anteriormente. Se sazonan según las reglas generales y se cuecen con vino blanco.

En una fuente se coloca cada medallón encima de un costrón de pan recién frito, y sobre dicho medallón se coloca uno de los pequeños. Se salsea con una salsa chorón ligera y se completa el plato poniendo encima de cada pieza una rodaja de trufa pintada con *demi-glace*.

J. COUSIN

Jefe de cocina en el Elisee Palace Hotel.

Codornices asadas á la Real.

Se escogen hermosas codornices y se limpian según las reglas del arte, se polvorean de sal, se envuelve cada codorniz en una lonja de tocino y se ensartan todas con una aguja, metiéndolas á asar en el horno fuerte durante veinte minutos. Pasado este tiempo, se desengrasa el jugo de las codornices y se aumenta algo de *consommé*, etc.

En el momento de servir se coloca cada codorniz encima de un costrón hecho de pasta de hojaldre y relleno de un salpicón compuesto de cuadritos de jamón de York y champignon, sazonado con salsa Robert.

Se guarnece la fuente con berros. Aparte, y al mismo tiempo, se sirve el jugo de las codornices.

PUIGCERCÓS.

Timbal de Bacalao á la Comandante.

Se prepara un buen bacalao de Escocia, convenientemente desalado; se pone á cocer en abundante agua durante cinco minutos; pasado dicho tiempo, se oscurece y se separan las espinas y la piel.

En una cacerola con aceite se hace rehogar una cebolla cortada menudamente;

cuando empieza á tomar color se le añade el bacalao que esté desmenuzado, pimienta, nuez moscada, perejil, perifollo y ajo, todo bien picado. Se rocía con vino blanco y se añade una cantidad regular de salsa á la bechamela.

Hecha esta combinación, se incorpora al bacalao una buena cantidad de puré de patatas, bien sazonado, mezclando dos huevos crudos.

Se coloca este bacalao en un molde de timbal, untado de antemano con manteca de vaca, y se polvorea con pan frito picado lo más finamente posible.

Se pone á cocer en una baño maría en el horno fuerte durante una hora.

En el momento de servir se desprende de su molde y se coloca en el centro de una fuente con servilleta. Aparte se sirve salsa de tomate.

L. DOMENECH

Solomillo á la Mascota.

Se mecha con tiras de tocino y jamón un trozo de solomillo del centro que esté muy limpio. Ya mechado se polvorea de sal y se asa á la inglesa.

Prepárese una buena guarnición de fondos de alcachofas al jugo y patatas nuevas á la cucharilla, doradas con manteca de vaca y la sal correspondiente.

También debe tenerse una cantidad regular de tomates frescos que se saltean con manteca de vaca, sal y finas hierbas. (Este tomate sirve para rellenar los fondos de alcachofas).

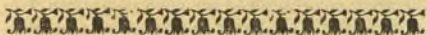
Hágase la siguiente salsa: En una cacerola se hace una reducción de vino de madera, á la que se le aumenta una cantidad regular de salsa española, y el jugo que ha soltado el solomillo al asarse, bien desahogado, cayena y algo de manteca de vaca. Déjese cocer suavemente durante unos minutos y queda terminado.

En el momento de servir se corta el solomillo y se coloca encima de un costrón de pan recién frito. A los dos lados de la fuente que contiene el solomillo se colocan los fondos de alcachofas rellenos con el tomate salteado.

Las patatas se colocan formando dos *bouquets*: uno en cada punta de la mesa.

Se rocía el solomillo con la salsa que hemos hecho y la restante se sirve en una salsera.

I. DOMENECH



Menús explicados.

ALMUERZO

HORS D'ŒUVRES VARIADOS

TORTILLA Á LA BERTA

POPIETAS DE MERLUZA Á LA NORINA (FRÍO)

TOURNEDOS Á LA WAELLY

PATATAS SOUFFLÉS

FONDOS DE ALCACHOFAS DORADOS

DULCE DE COCINA

BIZCOCHO COLÓN

POSTRES Y VINOS

COMIDA

OSTRAS CON CREMANT D'AY BLANCO

CONSOMMÉ GARBURE DE ARROZ

LANGOSTA Á LA MODERNA

POLLO SOUFFLÉ Á LO RICO

MOUSSE DE FOIE-GRAS

ESPÁRRAGOS CON SALSA Á LA MONSEÑOR

SILLA DE CARNERO ASADA Á LA INGLESA

ENSALADA Á LA PALERMA

HELADO

BOMBA MASCOTA

PETITS FOURS Y EYETTE

POSTRES Y VINOS

CHAMPAGNE MÜET ET CHANDON

IGNACIO DOMENECH

ALMUERZO

Tortilla á la Berta.

Hacer una tortilla á la francesa con manteca de vaca; al doblarla, se rellena con riñones de carnero salteados con vino blanco. Se termina la tortilla, dejándola en bonita forma.

Se vuelca en el centro de una fuente y se adorna por encima con un puré de berenjenas aromatizado con tomate; este puré deberá estar sazonado con buen gusto, y con el cual se forman dibujos, combinando los cordones del mismo.

Se salsa ligeramente con salsa *veloute*.

Popietas de Merluza á la Norina.

(Plato frío)

Se cortan filetes de merluza, los que, una vez aplastados, deben tener centímetro y medio de espesor por siete de circunferencia. Se sazonan con sal, zumo de limón, nuez moscada y un poco de paprika.

Se cubre una cara de cada filete con una salsa bechamela fría, mezclándole una buena cantidad de raifort rallado. Se mojan con huevo batido y se rollan con mucho cuidado, quedando en este punto formadas las popietas.

Con mucho cuidado se colocan una por una en una placa untada con manteca de vaca, rociándolas por encima con vino de Jerez y algo de manteca en líquido. Se tapan con una hoja de papel de barba mojado en agua, y se meten en el horno durante diez minutos. Pasado este tiempo, se retiran y se dejan enfriar completamente.

Se hace una salsa *chaufroix*, adicionándole el jugo que han soltado las popietas al asarse; luego una buena cantidad de manteca de cangrejos, color sonrosado, y estando bien de sal, se deja enfriar un poco.

Bañar cada popieta con la *chaufroix* que acabamos de indicar, y en seguida de saleaseados, se echa por encima, en forma de lluvia, un picadillo compuesto de trufa, pipinillo y perifollo. Por último, estando bien fría la salsa que cubre las popietas, se abrillantan éstas con gelatina muy substanciosa.

En el momento de servir se colocan las popietas en una fuente con servilleta. Se adornan con triángulos de gelatina, parte de ésta picada á cuchillo, y se completa el adorno con pequeños detalles de clara de huevo duro picada.

Se sirve al mismo tiempo una magnífica mayonesa, adicionándole una buena cantidad de puré de alcachofas y algo de paprika.—I. D.

Tournedos á la Waelly.

Una vez salteados los tournedos, se colocan en una fuente cada uno encima de un costrón

recién hecho. Se guarnece el borde de cada tournedo con fondos de alcachofas cortados en escalopas finísimas y salteados con manteca de vaca y perejil picado. En el centro de cada tournedo se pone medio tomate salteado a la provenzal.

Se adorna el alrededor del plato con patatas soufflés, y se sirve al mismo tiempo salsa chorón.—D. B.

(De *L'Argus Culinaire*).

Patatas Soufflés.

Se escogen patatas holandesas viejas y se cortan en forma redonda de medio centímetro de gruesas ó poco menos, procurando que el corte sea igual en todas las patatas.

Se frien con abundante manteca de cerdo, estando bien sueltas las patatas en la fritura.

Primeramente, se frien á fuego moderado y luego un poco más vivo, sin que nunca se sequen; pasado un minuto, se hacen freir muy despacio. En este intermedio se hace calentar la manteca con fuego muy vivo, y con la ayuda de una espumadera se vierte manteca hirviendó por encima de las patatas puestas en el colador. Entonces se soplan, y luego se echan todas en la sartén, donde se hinchán á la vez. Se escurren en seguida que empiezan á tomar color dorado, se polvorean de sal y quedan terminadas.—I. D.

Fondos de Alcachofas doradas.

Se preparan fondos de alcachofas con un buen jugo; luego se escurren y se pone dentro de cada fondo una cucharada de finas hierbas con bastantes champignons, todo menudamente picado. (Las hierbas se saltean de antemano con manteca de vaca), mezclando, por último, una yema de huevo cruda.

Se baña ligeramente cada fondo de alcachofa con pasta de freir en poca cantidad. Se frien con manteca de vaca hasta quedar completamente dorados.

Se sirven puestos en fuente con servilleta, y se adornan con un bouquet de escarola rizada verde y frita igualmente que el perejil.

Aparte se sirve el jugo, adicionándole un poco de manteca de vaca y algo de páprika.—I. D.

Bizcocho Colón.

(*Pastelería*.)

Hacer un bizcocho de forma cuadrada que, una vez hecho, se rellena con yema de huevo azucarada. Cubrir todo el bizcocho con yema de coco en abundancia. Se polvorea bien con azúcar y se mete en el horno hasta que tome un poco de color.

Sírvase este postre después de saltearlo ligeramente con finísima crema de café.—F. M.

COMIDA

Ostras con Cremant d'Ay blanco.

Las ostras, sean de Ostende, de Arcahón, de Marennes, de España ó de donde sean, servidas en platos con pedazos de limón, y bebiendo, al comerlas, vino de Cremant d'Ay blanco, de la casa Môt et Chandón, resultan muy exquisitas.

Consommé Garbure de Arroz.

Prepárese un magnífico consommé de ave, y á los veinte minutos antes de servirse se pone á cocer en un poco de caldo una cantidad regular de arroz coloreado con un poco de azafrán. Una vez cocido, se escurre y se sazona con nuez moscada, manteca de vaca y el punto de sal correspondiente.

Se vuelca el arroz en un plato hondo, se cubre con queso de Gruyère rallado y se mete á gratinar un poco en el horno.

En el momento de servir, se vierte el consommé hirviendo en la sopera, sirviendo el arroz al mismo tiempo y con el mismo aparato, pues cada comensal se pone en su plato respectivo la cantidad de arroz que desea, mojóndolo con el consommé.—I. D.

Homard ó Langosta á la Moderna.

Preparar una farsa del modo siguiente: En un mortero se machacan 50 gramos de carne de langosta, 100 gramos de panada de leche, yemas y nata, 100 gramos de puré de champignons, 100 gramos de trufas, y 50 gramos de manteca de langosta, terminando la farsa según las reglas del arte.

Téngase preparada una buena salsa crema de langosta.

Se cubre el interior de la langosta con la farsa y se vuelve á colocar cortada en hermosas escalopas que se cubren con la misma farsa. Así preparado, se coloca en una placa untada de manteca. Se rocía con vino blanco y se tapa con papel de barba mojado, metiéndolo en el horno durante quince minutos.

En el momento de servir, se coloca en una fuente larga; se salsea ligeramente con la salsa de langosta y se guarnece con bouquets de canchales salteados á la bordalesa y pececitos recién fritos, quedando terminado.

Se sirve en salsera la salsa restante.—I. D.

Pollo soufflé á lo Rico.

Escoger un pollo grande que se deshuesa una vez limpio y se rellena con farsa de ternera, mezclando un poco de foie-gras natural, cortado en cuadros regulares. Ya relleno el pollo, se ata con bramante y se pone á cocer suavemente, cu-

abriéndolo con consommé. Pasada media hora de cocción, se retira del fuego.

Preparar una excelente crema de Chantilly bien sazónada, poniendo también algo de queso de Parma rallado, nuez moscada y cayena; á los diez minutos, antes de presentar el plato del pollo, se incorpora á esta crema 3 ó 4 claras de huevo á punto de merengue.

Colocar el pollo en una fuente honda y cubrirlo por completo con la crema que hemos hecho; se arregla bien con el cuchillo y se mete en el horno fuerte hasta aumentar un doble de su volumen. Ya en dicho punto se adorna el plato de pollo con quenefas grandes de ave, decoradas con detalles de trufas, y, por último, dos *bouquets* de trufas torneadas y cocidas con *demi-glace*.

Esta guarnición debe colocarse alrededor de la fuente y en el fondo. Se sirve en el acto. — I. D.

Mousse de Foie-gras al Aspié.

Se hace una excelente gelatina que cuando empieza á enfriarse sirve para camisar un molde puesto entre nieve para que se enfrie más pronto la gelatina.

Se pasa *foie gras* natural por un tamiz fino; se pone en una taza grande puesta entre nieve y se remueve sin parar, incorporándole una cantidad regular de gelatina en líquido, una copa de nata montada y una pulgarada de cayena. Cuando la *mousse* empieza á espesarse, se vierte en el molde ya camisado previamente con gelatina.

También se cubre con gelatina por encima y queda terminado.

Sírvase en fuente adornada con gelatina. — I. D.

Espárragos con Salsa á la Monseñor.

Esta salsa se prepara del modo siguiente: En una cacerolita se echan 100 gramos de puré de espárragos verdes, dos decilitros de salsa de tomate, 50 gramos de manteca de vaca y dos decilitros de nata montada. Se sazona la salsa delicadamente y se pasa por una estameña. Se pone á calentar en el baño maría y se bate vivamente antes de emplearla. — J. V.

Silla de Carnero asada á la Inglesa.

Prescindimos de explicar esta receta por ser muy conocida por todos los profesionales en el arte culinario.

Ensalada á la Palma.

En forma de juliana, se cortan iguales cantidades de escarola bien blanca, clara de huevo duro, pepinillos verdes en vinagre, trufa y lengua á la escarlata; se sazona toda esta combinación con perejil, perifollo y un poco de apio, todo picado menudamente, sal y pimienta cayena, incorporando una buena salsa á la mayonesa cargada con mostaza de estragón. Se remueve todo

muy bien y se coloca en el centro de una ensaladera.

Se cubre toda la ensalada con yema de huevo duro pasada por tamiz, y, por último, se completa, adornando el fondo con aceitunas negras des-huesadas. — I. D.

Bomba Mascota.

Se camisa un molde de forma cuadrada, de cinco centímetros de alto, con helado de vainilla, y se llena con helado praliné. Se decora con Chantilly á puntos, y por el alrededor se cubre con almendras tostadas y cortadas en forma larga. — P. L.

Petits Four Yeyette.

Se hace un poco de pasta de lenguas de gato, harto conocida, y se marca sobre una placa en forma redonda, cociéndolos en el horno.

Una vez cocidos y algo fríos, se guarnecen con crema de avellana en poca cantidad.

Se colocan en sitio muy frío á fin de que se endurezca la crema. — L.

MENU

HUITRES

POTAGE DU MIKADO

BISQUE DE CREVETTES

TURBOTS SAUCE HOLLANDAISE

TRAIN D'AGNEAU PRINTANIER

CAILLES RICHELIEU

POULARDE DU MAN'S Á LA DIANE

SORBET BEATRIX

FAISANS ET COQS DE BRUYÈRE ROTIS

SALADE ROYALE

TERRINE DE FOIE-GRAS

POINTES D'ASPERGES EN BORDURE Á LA CARDINAL

CHARLOTTE DE POMMES VICTORIA

PURÉ DE GLACE EGYPTIENNE

GATEAU SAVOY

FRAISES AU MARASQUIN

PAILLE PARMESAN

DESSERT

JACQUES VIDAL

(Jefe de cocina.)

PLATOS ESPAÑOLES

Pollo á la catalana.

Se procura un pollo (puede ser pularda, pato, gallina, etc.) y se limpia perfectamente según las reglas generales. Se deshuesa completamente toda la parte de la pechuga; se sazona por dentro con sal y pimienta, rociándolo con vino blanco del Priorato; á continuación se rellena con la combinación siguiente:

En Cataluña hay una clase de setas que se llaman *robellons*, que también suelen venderse en Madrid y Mallorca.

Se limpian bien dichas setas y se cortan en pedacitos una cantidad regular de ellas, salteándolas en sartén con aceite fino, una chalota, pedacitos de jamón magro, cuatro ó cinco salchichas frescas en pedazos, higadillos de pollo, etc. Se saltea el conjunto á fuego vivo, añadiendo perejil picado y nuez moscada, con lo que queda terminando el relleno del pollo.

Una vez relleno el pollo, se ata con bramante para que no se salga el relleno. Se pone á brasear en una cacerola con manteca de cerdo, cebolla cortada menudamente, hierbas aromáticas y ajo. Al empezar á colorearse se rocía con vino del Priorato, que se reduce; y después de mojado con salsa de tomate y sal, se tapa y se mete en el horno durante 15 minutos. Transcurrido dicho tiempo, se pasa la salsa del pollo por un colador (chino).

Téngase preparada la guarnición siguiente: Se parten tomates pequeños en dos mitades y se ponen á asar en la parrilla, sazonándolos con sal y finas hierbas frescas y picadas; se asan berenjenas en el horno y se mondan luego, para cortarlas seguidamente en pedazos, que se saltean con aceite, sal y finas hierbas.

En el momento de servir el plato, se

coloca el pollo en el centro de una fuente, guarneciéndolo los dos lados de la misma, el uno con los tomates y el otro con las berenjenas, luego se salsea el pollo con la salsa del mismo.

Este plato debe servirse siempre muy caliente.

I. DOMENECH

Ensalada á la andaluza.

Esta ensalada se prepara con garbanzos cocidos en el día anterior y mondados, pepinos grandes y frescos, y patatas nuevas y cocidas. De dichas tres legumbres, se ponen iguales cantidades.

Como los garbanzos, se mondan los pepinos, éstos se cortan seguidamente en cuadritos de regular tamaño, cortando de igual forma las patatas. Dichas legumbres se sazonan con una salsa compuesta de la forma siguiente:

En una taza se ponen iguales cantidades de aceite, vinagre y tomate natural en puré; añadiendo sal, pimienta blanca en polvo y dos yemas de huevos crudos. Se bate esta salsa con un batidor de mimbre y cuando empieza á espesarse, se vierte por encima de la ensalada.

Ya sazonada la salsa, se coloca en el centro de una ensaladera, guarneciéndola por encima con huevos duros y un poco de perifollo picado.

IGNACIO DOMENECH

Merluza al Antiguo.

Este plato es una especialidad del gran restaurant el Antiguo de Bilbao.

Preparar una salsa verde á la española, del modo siguiente: Se pica á cuchillo menudamente un ajo con bastante perejil. Póngase en una cacerola sobre el fuego un poco de aceite requemado de antemano, echando el ajo, perejil y una cucharada de harina. Remuévase con una espátula y mójese con agua ó caldo, una hoja de laurel

un poco de pimienta en polvo, dejándolo hervir suavemente durante unos cinco minutos.

A los 10 minutos antes de servirse, se cortan rodajas de merluza y se ponen en una cazuela de barro algo plana, encima se echa en iguales cantidades guisantes y puntas de espárragos, cocidos de antemano; se cubre todo con salsa verde y se hace cocer en la misma cazuela encima de la plancha del fuego; por último, se mete un momento en el horno fuerte y estando perfectamente bien de sal, queda terminado.

Sírvase á la mesa con la misma cazuela de barro.

IGNACIO DOMENECH

Tortillitas á la Barceloneta.

Se ponen á cocer unas pocas judías blancas, que se pasan por un cedazo y se deslién con unos huevos batidos sazonados; se agrega un pequeño refrito de cebollas y ajo, picado todo menudamente. Se mezcla bien y se coloca en una placa de hierro pequeña, ó bien en una sartén grande con un poco de mantea. Una vez caliente, con un cucharón pequeño se va echando una pequeña cantidad para formar una tortillita redonda, teniendo presente que, antes de que se cuaje, se coloca un pedacito como de media sardina arenque; en seguida se da vuelta á la tortilla, y cuando se fríe un poco el lado de la sardina, se saca, se escurre y se van colocando en forma de corona y en fuente redonda con servilleta, colocando la sardina por la parte de arriba. En el centro se coloca un costrón de pan frito y hueco; donde se echa un poco de Oly-oly, decorándolo un poco con la punta del cuchillo.

MELQUIADES BRIZUELA



MENU DU DINER

HORS D'OEUVRES Á LA RUSSIE

—
CONSOMMÉ DE VOLAILLE TOSCANA

—
PETITS BOUCHÉS Á LA PRINCESSE

—
TURBOT BOUILLI, GARNI DE CREVETTES
(SAUCE GRECQUE)

—
SELLE DE VEAU Á LA SARDE

—
MOUSSE DE FOIE-GRAS ASTURIENNE

—
FONDS D'ARTICHAUTS Á LA SOLFERINO

—
POULARDES DE FRANCE ROTIES Á LA
BROCHE

—
SALADE CLAUZEL

GLACE

BOMBE DE FRAMBOISES

PETITS GATEAUX DE CACAO

—
PAILLETES AU CHESTER

—
DESSERTS ET VINS

CHAMPAGNE, MÖET ET CHANDON

I. DOMENECH



Platos de huevos

Huevos escalfados á la Gener.

Lo más esencial de este plato es la salsa que se prepara poniendo una cacerola sobre el fuego, en la que se hace reducir vino blanco aromatizado de estragón.

Póngase sobre el fuego otra cacerola con una cantidad regular de *demi-glaze*, con la que se incorporan poco á poco dos yemas de huevo, pequeñas cantidades de mante-

ca de anchoas, la reducción que hemos hecho de vino blanco, cayena, etc.

En el momento de servir, en una fuente, se coloca cada huevo encima de un costrón; se guarnecen los huevos con una escalopa de tétano de vaca cocido y una rodaja de trufa; luego se salsean y quedan ternizados.

FELIPE MARTÍ Y DURÁN

Huevos fritos a la Burguesa.

Se fríen los huevos como de costumbre y, ya fríos, se les recorta un poco la clara.

En el fondo de una fuente de metal algo honda, se coloca una capa de jamón con tomate perfectamente sazonado, y encima de ésta, los huevos fritos.

Se echa por encima de los huevos un pequeño *ragoût* compuesto de higadillos de aves, crestas y champignons; polvoréese todo con queso rallado y luego se mete la fuente en el horno durante minuto y medio, sirviéndose en el acto.

FELIPE MARTÍ Y DURÁN



SALSAS

Salsa Chauffroix Roja.

Póngase á reducir dos cucharadas de salsa de tomate con tres cucharadas de buena gelatina de ave; una vez reducida la salsa á la mitad, se pasa por una estameña.

Esta salsa se emplea en las preparaciones de platos fríos.

I. D. P.

Salsa Madera.

Se hace una reducción de vino de Madera y se moja con una buena cantidad de salsa *demi-glace*, y luego se pasa la salsa por una estameña.

I. D. P.



ENSALADAS

Chicken Salad.

(Cocina de los Estados Unidos.)

Esta ensalada se prepara con los restos sobrantes de pollo, gallina ó pularda asada.

Se cortan los restos en pedazos regulares y se sazonan con sal, pimienta, aceite y vinagre, poniéndolo en sitio fresco durante dos ó tres días. Pasado dicho tiempo se añade, á los restos sazonados, una buena cantidad de corazones de apio tierno y bien blanco, cortado menudamente, mezclando una cantidad regular de mayonesa.

Se coloca la ensalada en una ensaladera en el centro formando pirámide; se cubre con una capa de mayonesa y se decora por encima de la ensalada con rodajas de trufa, tomate fresco, aceitunas cortadas en forma de sortijas, pepinillos, alcaparras, remolacha y cogollos de lechuga bien blancos. Se adorna, por fin, con huevo duro todo el alrededor de la ensalada.

I. DOMENECH

Ensalada de buey ó vaca á la Parisiën.

Se compone esta ensalada de patatas cocidas y cortadas en pequeñas rodajas, sazonadas con sal, pimienta, aceite y vino blanco.

En el fondo de la ensaladera se coloca una capa de patatas, y encima de ésta otra capa de buey ó vaca cocida y cortada delgadísimo.

Se adorna con rodajas de tomate fresco, cebolleta, perifollo picado, sal, pimienta, aceite y vinagre.

I. D. P.



PASTELERÍA

Bizcocho Erizo.

Preparado un bizcocho corriente se corta en lonjas ó en rebanadas de medio centí-

metro de espesor. Se rocían dichas rebanadas con un poco de ron ú otro licor cualquiera; luego se extiende una pequeña capa de mermelada, otra de crema y otra de jalea, respectivamente, encima una de otra. Se recorta el bizcocho en forma de medio melón, dejando uno de los extremos formando una pequeña cabeza y el hocico del erizo, siendo el otro extremo un poco ovalado en el que se fija un pequeño bizcocho formando la cola; se cubre con una capa de merengue á la italiana de menos de medio centímetro. Se van colocando á guisa de púas unas almendras cortadas á filetes y tostadas un poco. En la parte que forma la cabeza se colocan dos guindas confitadas que representan los ojos. La cola no se cubre de merengue y se redondea muy bien dándole bonita forma. Este bizcocho se sirve así en una fuente con un papel picado.

MELQUIADES BRIZUELA



CONFITERIA

Turrón de Alicante.

En un cazo se pone á clarificar una libra de azúcar blanca en polvo y una libra de miel pura; se baten diez claras y se incorporan al azúcar y miel cuando están á punto de pluma; se deja hervir hasta tomar punto de caramelo, entonces se echan dos libras de almendras picadas bien secas y media libra de azúcar en terrones pequeños; se añade la esencia que se quiera y se trabaja la composición sin que se pase del punto.

Se preparan unas cajitas de madera con cubiertas, poniendo en el fondo algunas obleas que se tapan con otra oblea grande. Una vez que está la composición fría, se echa encima de las obleas y se extiende con el rollo, luego se vuelve á cubrir con

obleas, que forman una capa de dos ó tres centímetros de espesor, y se coloca el turrón en una placa y en sitio fresco.

MELQUIADES BRIZUELA.

FALSIFICACIONES

El vino.

El buen vino contiene de 1.000 partes: 878 de agua.

100 de alcohol.

22 de sales y ácidos diversos.

Un medio fácil de reconocer la composición del vino consiste en pesar éste y evaporarlo en una estufa al baño maría á 100°; la diferencia del peso es la cantidad de agua y alcohol. Si antes de la operación se reconoce la cantidad del alcohol por medio del alcohómetro, entonces no hay más que deducir dicha cantidad para saber la del agua.

El vino debe tener de 20 á 30 por 100 de residuo sólido, ó sea poco más ó menos de 20 gramos de extracto seco después de la evaporación.

Un medio fácil de reconocer el vino consiste en destilar la primera mitad del vino y añadirle el agua hasta obtener el volumen primitivo, después poner el alcohómetro; de este modo se obtiene la cantidad de alcohol que queda y se mide la cantidad del que ha sido destilado.

El vino tomado de la parte superior contiene más alcohol que en la parte inferior.

La mejor madera para barricas es la del roble, y los mejores robles son los que proceden del Norte del Báltico.

Para evitar que los vinos embotellados tomen el gusto del corcho, se deben cubrir de resina, de cera ó de una cápsula de estaño.

Calentando el vino á 50 ó 60° se matan todas las vegetaciones, dejando al vino to

das sus cualidades, y puede conservarse mucho más tiempo.

En los vinos destinados á la expedición se les debe añadir dos ó tres centésimas partes de alcohol.

Cuando se recibe un vino que ha viajado por mar, es necesario asegurarse si fraudulentamente ó por accidente se ha introducido agua salada en las barricas.

Un medio fácil para verificarlo consiste en tomar un vaso de vino y verter en él algunas gotas de azotato ácido de plata ó nitrato de plata. Si el vino contiene agua de mar, se forma un precipitado de cloruro.

Los vinos hechos de uvas verdes son astringentes, y para hacerlos potables es necesario clarificarlos varias veces con gelatina que elimina el tanino, que es el principal astringente del vino.

Los vinos hechos de uvas secas, producto de la fermentación de la uva seca en el agua, tienen un sabor demasiado azucarado, por lo que se reconoce fácilmente.

La mayor parte de los vinos llamados de Burdeos, son vinos de *piquets* hechos por medio de la adición de orujo y residuos azucarados; dicha mezcla fermenta y forma una bebida que es muy débil en extracto, no tiene el *bouquet* debido, siendo una falsificación absoluta.

Como este artículo se presta para dar á conocer al mismo tiempo el medio de evitar las alteraciones del vino, ó sea el *gusto de bodega*, *vino agrio*, *vino amargo*, *vino pegajoso* y *aceitoso*, *vino picado*, *vino pasado*, etc., á fin de no alargar demasiado esta sección, trataremos de ello en el próximo número.

SECCIÓN DE CÔNSERVAS

Salchichón de los árabes.

El Sr. Ballaud, farmacéutico militar francés, nos da los informes siguientes so-

bre una conserva de uva vendida en los mercados indígenas de Argelia, cuya conserva es conocida con el nombre de *El abana*. Tiene el aspecto del salchichón ordinario. Cuando se corta en rodajas se notan los pedacitos de almendra dulce sin morder, unidos entre ellos por un trozo de bramante desde el centro á la circunferencia. Es una pasta compacta y homogénea, de obscuro más ó menos pronunciado. Al cortarlo apenas se nota que está formado de varias zonas concéntricas. Esta pasta está muy azucarada y se deshace en la boca. Si se pone en el agua durante largo tiempo se disuelve la mayor parte dejando en el recipiente un pozo blanquecino.

Dicho Sr. Ballaud ha notado en el salchichón la composición siguiente:

Azúcar.....	64 por 100.
Agua.....	16 „
Materias.....	20 „

A Medeah, el salchichón de los árabes, se prepara del modo siguiente:

Cuando la uva está bien madura se exprime el jugo y se echa en una caldera conteniendo arena silicosa. Se hace hervir bajo la influencia de la albúmina vegetal y arena esparecida por todas partes en la masa para que el líquido se clarifique completamente. Se quita la espuma á medida que se forma; se deja enfriar y se separa el líquido de la arena decantando la caldera.

Se vuelve á poner el líquido en la caldera, ya separada la arena, y se hace hervir hasta formar un jarabe; entonces se echa la sémola parecida á la que se emplea para hacer el *kuskus*. Se remueve la masa con una espátula de madera, y cuando queda suficientemente compacta, se introducen pequeños rosarios de almendras preparadas y vendidas para dicho objeto por los mercaderes mozárabes. Se retiran dichos rosarios, se dejan secar en el aire y

se vuelven á introducir en la pasta; y así se sumerge tantas veces como sean necesarias para dar al salchichón el tamaño que se desee. Luego se ponen á secar y se conserva para la venta en la plaza ó para la exportación á las regiones del Sur donde no se cultivan viñedos.



Teatros, Cafés, Bibliotecas, Museos, etc.

(Continuación.)

Hace muy poco tiempo que apenas las señoras frecuentaban los cafés; hoy día, sobre todo en Madrid, va generalizándose esta costumbre, aunque siempre acompañadas de un caballero, cuando no de la familia, pues en otro caso el público forma mal concepto de ellas.

El café llena un gran vacío en la sociedad, ya que en él podemos comunicarnos con nuestros amigos, entablar negocios conforme á nuestros intereses, y bien puede decirse, centro instructivo en donde las ideas ajenas despiertan en nosotros otras nuevas que avivan nuestra inteligencia, nos hacen más sociables y se establece una confraternidad siempre provechosa, ya que nuestras cualidades ó defectos retratan nuestra personalidad que debemos corregir provechosamente si deseamos que nos tengan la consideración debida.

Sin embargo, aunque así debieran ser las reuniones, no ocultamos que existen cafés en la mayor parte de capitales en donde no se puede entrar por su atmósfera espesa y nauseabunda, donde se bebe y se discute porque sí, sin provecho para el cuerpo y menos aún para la inteligencia, ya que se lanzan expresiones y se tratan asuntos indignos de ocupar nuestra atención.

La costumbre del café puede resultar un vicio incorregible por el que á veces olvidamos nuestros más sagrados deberes, no acudiendo al trabajo.

Los que en el café tratan de conquistarse amigos, pueden muy bien procurarse deudos y más tarde enemigos.

Que el café es un centro de conversación de futelezas, podemos muy bien decirlo, ya que los concurrentes deben percatarse en decir ciertas cosas que pueden perjudicarles; pues se ignora si el vecino es un espía.

El hombre ocioso cuando no peca por sus ac-

tos, peca por la palabra, y el café es un sitio adecuado á ello.

Se va al café en épocas indeterminadas, donde se pasan los ratos de ocio en un principio; luego se toma por costumbre, y resulta finalmente un vicio, ya que antes que la obligación se acude al café.

Los que tienen dicha costumbre son dignos de lástima, y se puede declarar que el café es una de las mayores plagas de la sociedad.

Muchos creen, sin embargo, que la frecuentación en esos lugares malsanos es necesaria al hombre distinguido; afortunadamente hay muchas excepciones á la regla común, en las que encontramos á muchas personas de intachable conducta.

Dichas personas comprenden de modo distinto la sociabilidad, y no creen faltar á las leyes humanas, absteniéndose de buscar los placeres puros y tranquilos que aman en los sitios donde sólo hay ruido, aire viciado y relaciones triviales.

Las mujeres, aun cuando vayan en compañía, no deben permanecer en el café más que el tiempo suficiente para tomar la consumación, pues, de lo contrario, la maledicencia tiene mucho que decir.

J. S. R.

(Se continuará.)



EL PERDÓN

La noche iba invadiendo el espacio, sumiendo en la obscuridad los campos y la aldea. Estaba el cielo tan nublado, cual manto negro extendido sobre la tierra, que no se veían los hombres á dos pasos de distancia. A lo lejos silbaba la locomotora continuamente y avanzaba con sus ojos de pantera.

Muy cerca de la vía estaba situada una pequeña casa de campo en donde salían rayos de luz por la ventana entreabierta. Desde la ventana dos viejecitos, marido y mujer, contemplaban la llegada del tren preocupados siempre con la misma idea. Su hijo mayor, Fernando, había muerto en la guerra con los Estados Unidos, y el menor Eduardo, la única esperanza que les quedaba para mantener en buena situación el terruño de su pequeña propiedad, desapareció un día del hogar para confundirse entre un montón de emigrantes que desde Santander se dirigía á Costa Rica.

Nunca más volvieron á saber los ancianos el

paradero de su hijo, y entre tanto el pobre viejo seguía cultivando la tierra y encorvándose por el peso de sus años. Cada día al volver de su laboriosa tarea, que era cuando el sol empezaba a ocultarse en el horizonte, apoyado en su cayado iba regando con sus lágrimas los surcos de los campos, y al salir de ellos y pisar el polvo de la ancha carretera miraba hacia lo lejos siempre con la esperanza de hallar á su hijo. Pero la energía humana tiene sus límites y el pobre viejo encorvado é inútil ya no podía hacer producir á la tierra de su propiedad; después, las exigencias del fisco le habían obligado á venderla, y entonces, cuando nosotros le hemos conocido, iban comiéndose los restos de la finca hipotecada; así es que ya no estaban en su propia casa. En vano esperaban que la muerte concluyera su obra de ruina, el destino les era implacable. Ellos, que eran cristianos é imploraban el favor del cielo, iban perdiendo de día en día las esperanzas de tiempos mejores.

Ahora los vemos con los brazos apoyados en la ventana y en la noche obscura contemplando la llegada del tren exprés. No esperaban al hijo de vuelta, no, la idea que cruzaba por sus mentes y que no se comunicaban por horror era otra. ¿Por qué no pondrían término á sus penas arrojándose entre las ruedas de la locomotora? Ciertamente que la muerte sería rápida; pero el espíritu cristiano les contestaba: «¡Alto! ¡alto! eso es desconfiar de la Misericordia divina.» Y los dos ancianos pasaban las manos por sus frentes queriendo rechazar tan lúgubres pensamientos.

De pronto, en medio de la obscuridad, dejése oír una queja de dolor, y luego otra. Los ancianos se estremecieron pensando al mismo tiempo en que algún desesperado habría tenido más coraje que ellos.

Pero pronto los plañideros gritos llegaban á sus oídos diciendo: «Padre! ¡Madre mía! ¡Perdón! ¡Me muero!»

Los dos ancianos dieron un salto como no lo hubieran dado al contacto de corriente eléctrica, y corrieron apesadumbrados hacia el punto de la vía férrea donde salían las voces.

El espectáculo no pudo ser más triste. El hombre que á su llegada yacía cadáver con las piernas seccionadas en un lado de la vía era Eduardo, su propio hijo.

Los dos viejos cayeron desvanecidos sobre el cuerpo de su hijo sin dar señales de vida, hasta que acudió el guarda agujas con su farolillo, á quien impresionó de tal modo el espectáculo que se llevó las manos á los ojos y pidió socorro á fuertes voces.

De algunas casas de campo acudieron algunos

hombres, quienes reanimaron á los dos ancianos por medio de alcoholes. La mujer desahogó su corazón con una explosión de lágrimas; pero el anciano no pudo llorar y cayó otra vez de rodillas ante el cadáver de su hijo.

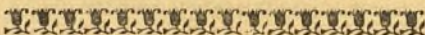
Nadie acertaba á comprender la escena, tanto más cuanto que sabían al hijo ausente y la alegría que debía llevar á su hogar con su vuelta.

Acudió el juez del pueblo inmediato, y registrados los bolsillos de la víctima, hallaron una cartera repleta de billetes de Banco y algunas monedas. También había una carta dirigida á su padre que el juez le entregó. El anciano la leyó ávidamente y después extendiendo la mano hacia el cadáver de su hijo exclamó: «¡Yo te perdono!»

A nosotros que penetramos sin permiso en los más recónditos secretos humanos, nos es permitido juzgar lo que no pueden entrever los testigos oculares.

Eduardo había hecho fortuna en Costa Rica, sin duda alguna, puesto que traía una suma importante de dinero y volvía á su patria satisfecho y con la sola idea de ver á sus padres, si es que vivían, y proporcionarles el bienestar. Tomó el tren en Santander, ensanchado el corazón con la esperanza de abrazar pronto á sus padres. De lejos vió luz en su hogar paterno y á los dos viejos en la ventana. Seguramente no pudo contenerse y saltó del tren con el fin de darles mayor sorpresa; pero tan desgraciadamente, que su imprudencia le ocasionó la muerte.

J. SALVADOR



Soneto culinario.

Dichoso aquel que en aras de la lumbre, sacrificando el fausto de la tierra, por lo que el arte culinario encierra, busca nuevo manjar que le deslumbre.

A los que tienen mucha servidumbre, de la ciudad, del campo ó de la sierra, nadi de mis recetas ya se aterra, y hoy, ofrezco una como de costumbre:

Váciese un pollo, una perdiz y un pavo, dentro de éste, se pone el pollo entero, y la perdiz, rellena de ingredientes.

Se cuece bien y se retira al cabo, comiendo la perdiz el caballero y lo demás lo comen los sirvientes

DORVASAL.



Sr. Director de LA COCINA ELEGANTE.

Madrid.

Muy Sr. mío:

Agradeciendo muchísimo su amable oferta de insertar en las columnas de su interesante Revista culinaria española, los modestos apuntes de mi viaje al extranjero (encomendado á una misión especial), desearé que sirvan de pasatiempo á los respetables lectores.

**

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

Julio 29 Septiembre 1904.—Con esta fecha emprendemos nuestro viaje, saliendo del puerto de Cádiz en el vapor *J. Piélagos*, de la Compañía Transatlántica de Barcelona, á las siete de la mañana, con rumbo á Tánger, Algeciras y Gibraltar, llegando á este puerto á las seis de la tarde, después de cruzar el Estrecho con una densa neblina, oyendo á intervalos la imponente sirena de los vapores que cruzaban el Estrecho.

Son las seis de la tarde; el *J. Piélagos* da fondo en la bahía y muy cerca del muelle. En un vaporcito de la Compañía nos dirigimos á tierra, yéndonos á hospedar en el Grand Hotel, clasificado de primer orden en la población. Es un buen edificio situado en la calle Real, ó sea la principal, montado á la inglesa, con buenas habitaciones y salones; pero el servicio, como igualmente su cocina, no corresponden á la nombradía del Grand Hotel; después de nuestra comida, por cierto bastante deficiente, salimos á dar un paseo por esta ciudad inglesa, rodeada de grandes murallas por la parte del mar, y por la parte del Peñón se divisan, á corta distancia, grandes troneras por las que asoman enormes cañones.

Día 30.—A las seis de la mañana salimos del hotel dirigiéndonos al muelle, en el que nos embarcamos en un bonito vaporcito de la Compañía del Lloyd de Bremen, que tiene para transportar á bordo de los trasatlánticos de su Compañía que hacen escala en este puerto; á las siete en punto, y con numeroso pasaje, desatraca el vaporcito, conduciéndonos á un hermoso trasatlántico fondeado en la bahía, todo pintado de blanco y chimenea amarilla; es el *Bayern*, de la Compañía Imperial Alemana Norddeutscher Lloyd de Bremen, que tiene dedicado al servicio de la línea de Oriente, ó sea la India, China y Japón.

Apenas embarcado el pasaje, el trasatlántico leva anclas, se pone en movimiento y marcha

con rumbo á Génova (Italia). Al poner los pies en este buque admiramos la mucha limpieza por todas partes y un orden digno de un buque de guerra. Bajamos á nuestro camarote, el cual es amplio, con cuatro literas magníficas, su buen sofá y un ventilador eléctrico funcionando á discreción. En la entrada del vestíbulo del salón tiene un bonito depósito niquelado, con agua fría, su canilla y vasos correspondientes. Son las ocho de la mañana; tocan la campana para el desayuno (á bordo es el almuerzo), entramos en el salón comedor (segunda clase), elegante y sencillo, con dos largas mesas. El segundo mayordomo, persona muy atenta, con la mayor cortesía nos indica nuestros correspondientes sitios. El pasaje es numeroso entre alemanes é ingleses, siendo dos los únicos españoles; la mesa es sencilla, cubierta con un fino mantel donde están puestos el pan, mantequilla, una especie de ensaimadas y sus correspondientes cubiertos. El camarero, con mucha amabilidad, nos presenta el menú, en una bonita y elegante cartulina, donde se destaca una alegoría y debajo el menú en alemán é inglés; este servicio es á la carta, escogiendo los platos que se desean, calientes ó fríos, te, leche y café á discreción; las bebidas todas son extras. Concluido nuestro desayuno, subimos á cubierta á dar un paseo por la toldilla y otras dependencias de este bonito trasatlántico. Estamos en el Mediterráneo; el buque lleva toda su marcha que es de 15 millas constantes.

Este buque es de segunda clase en la Compañía y desplaza 5.034 toneladas de registro y 3.800 caballos de fuerza. Su tripulación la componen 174 hombres.

Como en la línea que presta servicio todos son países excesivamente cálidos, se ven por todos los departamentos grandes ventiladores eléctricos y baños; en fin, todo lo que el pasajero más exigente pueda desear.

A las diez viene un camarero con una bandeja, ofreciéndonos una taza de caldo y *sanwichs* de varias clases, y van pasando por los diferentes sitios donde se encuentran los pasajeros. A las doce del día tocan la campana para el *lunch*. La mesa está puesta con sencillez, en la que abundan frutas, jaleas, varias clases de pan (de trigo negro, de maíz y de Viena), entremeses, etc., y alguna que otra botella de agua. Cada cubierto tiene dos vasos. El camarero presenta una lista de vinos con sus precios. La clase de bebida que se desea, en una pequeña libreta de vales, el pasajero lo pide y enseguida está servido. Este *lunch* es un almuerzo fuerte compuesto de tres platos calientes, dos clases de sopa y cuatro platos fríos á escoger, como igualmente el

queso. Todos los platos que se sirven son abundantes y muy bien presentados.

A las tres de la tarde, en la toldilla, nos sirven té, leche y galletitas, sirviéndose el mismo pasajero.

En nuestros paseos, lo que más me interesa es ver las cocinas y demás departamentos. El segundo mayordomo, con su atenta amabilidad, presentóme al jefe de cocina, haciendo nuestro conocimiento de colega. Soy en extremo atendido por dicho jefe que me brinda pase á su camarote por la noche, lo que admito sin titubear por tratarse de un buen colega. La hora se acerca; son las seis de la tarde, vuelven á tocar la campana llamando á la comida (*dinner*). Este servicio no es á la carta, sino en fuentes, cada una para ocho personas. Nos sirven una sopa y tres platos calientes, frutas, quesos, pastelería, café, té y leche.

De nueve á diez de la noche toca la música en el salón comedor. La orquesta se compone de diez músicos, siendo éstos camareros de segunda, pues tocan también en la cámara de primera durante la comida.

Aprovechando la invitación, me dirijo al camarote del primer cocinero, que está terminando de hacer el menú para el día siguiente; me obsequia con cerveza, y estando en nuestra amena conversación, viene á pasar un rato entre nosotros el amable segundo mayordomo. Toda nuestra tertulia se resume en las preguntas que yo les dirijo referentes al servicio de fonda de este buque, que es un verdadero modelo.

Después de facilitarme los datos que yo deseo y que á continuación expreso, creyendo serles importuno, me despido de ellos hasta el día siguiente.

La travesía es magnífica, estando el mar en calma. La víspera de llegar á Génova nos cruzamos á muy corta distancia con el vapor *Cataluña*, de la Compañía Trasatlántica, que salió de Barcelona para Cádiz, y del vapor alemán de la misma Compañía del *Bayern*, *La Plata*, que salió de Génova para Montevideo y Buenos Aires. Ambos buques se saludan dejando la bandera izada hasta que desaparecen en el horizonte.

El personal y departamentos de fonda de este buque es el siguiente: Un mayordomo (dedicado exclusivamente á la cámara de primera); un segundo mayordomo (dedicado exclusivamente al servicio de la segunda cámara); un jefe de cocina; tres segundos cocineros y dos ayudantes; seis fregachines chinos; un pastelero con su ayudante; un panadero y dos ayudantes; un cocinero alemán para la tripulación de marina y pasaje de tercera. Un cocinero chino para

cuarenta chinos que están dedicados al departamento de máquinas; un carnicero y dos ayudantes; un gambucero (maestro de víveres) y dos ayudantes; dos camareras; treinta y cinco camareros; veinte chinos para la limpieza; un impresor (exclusivamente para los menús); un barbero; cuatro chinos dedicados á lavar y planchar la ropa del personal del buque y pasajeros. Todas las limpiezas mayores están á cargo del personal chino.

La cocina de primera es un gran local situado en el centro del buque; un buen fogón con seis grandes hornos, mesas, depósitos de agua, mangueras de ventilación, ventiladores eléctricos, todo con las mayores comodidades para que el personal trabaje desahogado. En esta cocina se hace la comida para la segunda cámara. La cocina de tercera es un gran local que se encuentra á proa del buque; tiene su fogón y cinco grandes calderas á vapor; en un lado de esta cocina y separada por una mampara (tabique) está la cocina para la tripulación china. En todas estas cocinas se admira la extremada limpieza y el aseo de su personal, como igualmente en los departamentos de carnicería, pastelería, panadería y fregaderos. La gambuza es un verdadero almacén de comestibles, todo muy bien organizado. Las cámaras frigoríficas, en número de cuatro, cada una para su artículo y graduadas sus temperaturas.

El jefe de cocina es el que lleva la administración de los víveres. El servicio es á la alemana, intercalado con platos ingleses, todo admirablemente condimentado y presentado con extremo gusto. Es admirable el gran orden y disciplina que reina en todos estos departamentos.

La cámara de primera clase está situada en el centro del buque, con magníficos camarotes. El salón comedor coge de banda á banda del buque y es un gran comedor donde se pueden sentar un gran número de pasajeros en mesas pequeñas; tiene grandes ventanillas que dan al frente y costados del buque, y en el centro hay una gran lumbre en forma de bonita cúpula; todo está decorado en cartón piedra de relieve é infiltrado de bombillas eléctricas y ventiladores.

El salón de música, con su magnífico piano, es soberbio, destacándose un hermoso cuadro al óleo que representa al Emperador de Alemania. Todo está con el mayor gusto y esmero y verdaderamente regio, tiene además su buen salón fumador.

(Se continuará.)

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 dup.º
Teléfono 8.127.