

# 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.

## LINEACION DEL BUEN COCINERO

### HIGIENE EN LAS COCINAS

Al empezar este modesto trabajo, fruto de mi escasa experiencia en el gran arte culinario, mi solo afán es ser útil á mis colegas y aportar documentos á esta interesante revista, que ha venido á llenar un vacío muy sentido en la sociedad culinaria española. Prescindimos, sin embargo, de elogios, convencidos como estamos de que no fueran bastantes, ya que desde el principio hemos visto esta revista á la altura de las más importantes del extranjero.

Vamos á entrar de lleno en la materia objeto de esta crónica. Estos dos puntos tan sumamente indispensables en el arte culinario, cual son el lineamiento del buen cocinero é higiene en las cocinas. No dedicamos el estudio de ellos á los señores jefes de cocina, que por su historia y reputación respetamos. Por lo tanto, á los artistas jóvenes nos dirigimos particularmente y dedicamos estos apuntes, puesto que entre compañeros hemos de prestarnos

mutuos servicios, á fin de no permanecer aislados en nuestra situación y procurar orientarnos en el creciente progreso del arte culinario. Aprovechémonos, pues, de la cátedra que nos abre esta revista en sus columnas, y difundamos nuestros modestos conocimientos, realizando en lo posible el arte culinario español, de cuyo repertorio un día llegará que nos enorgullecemos, tanto por haber sido lectores como colaboradores de la prensa culinaria española. Desgraciadamente, vemos con disgusto que, antes que nosotros, son los extranjeros los que reconocen nuestros méritos, y eso nos da á conocer el poco conocimiento que tenemos de nosotros mismos.

..

Vamos á trabajar en un hotel ó restaurant, donde se sirve á la carta y por cubiertos. Son las ocho de la mañana en punto. El pinche ó ayudante de hornillas habrá encendido ya el fuego de uno ó más hornillos; y después de haber limpiado y aseado convenientemente la cocina, colocará la *marmita* para preparar el caldo, la *salsa española*, *glasa de carne*, *jugo*, *salsa de tomate*, etc., clarificando una buena canti-



dad de *consommé*. Ya en marcha dichas preparaciones, se marca un poco de *salsa alemana*, *veloute*, *bechamela*, *salsa blanca*, *fondo de ternera* y alguna clase de *fumets* de pescado y caza. Dispuesto ya todo lo dicho, tendremos la parte fundamental para empezar nuestro trabajo. Limpiaremos perfectamente las legumbres, bien frescas, y pondremos á cocer las guarniciones de las mismas, ya cortadas y torneadas de antemano, cuidando con esmero de que cada legumbre quede después de cocida con su color natural.

Se arreglan y bridan las aves, se limpian y cortan las carnes, limpiando seguidamente los pescados. Colóquese por separado cada género, en crudo, en su departamento especial, tapándolo con paños blancos y bien limpios. Póngase la manteca de vaca entre hielo, reservando una pequeña cantidad de la misma en un cacharro con agua fría; aunque en verano toda la manteca se conserva entre hielo. En la cocina se ha de tener mucho cuidado en colocar las comidas calientes al lado de las frías, pues las diferentes temperaturas determinan la fermentación de las sustancias. En cuanto al trabajo, honra mucho al cocinero el esmero en el buen gusto y limpieza.

Con lo que ya hemos indicado tenemos una buena parte de trabajo bien organizado, siendo la base fundamental de la ejecución de los platos y, sobre todo, de la buena dirección en la cocina de cualquier gran establecimiento moderno.

Una vez hechos los preliminares de nuestro trabajo diario, leeremos el *menú*, que deberá estar clavado en sitio visible, como, por ejemplo, en la misma pared de la cocina.

A fin de facilitar el estudio de nuestro trabajo lo más prácticamente posible, tomaremos por base el siguiente

## Menú de almuerzo:

### ENCURTIDOS

#### HUEVOS AL PLATO OPERA

#### ARROZ CON PESCADO

#### POLLOS TIERNOS SALTEADOS Á LA CREMA

#### BEEFSTEAKS Á LA PARRILLA

#### PATATAS NUEVAS RISOLADAS (DORADAS)

### POSTRES

En primer lugar, marcaremos la guarnición del plato de huevos, que es un *bouquet* de puntas de espárragos verdes; otro de higadillos de ave y un fondo exquisito de ternera. Se tiene todo bien dispuesto por separado, y se marca luego el arroz con la combinación de pescados destinados de antemano para este objeto, conservándolo una vez esté marcado en seco; se prepara igualmente el fondo que ha de servir para mojar el arroz. Se cortan los pollos tiernos y se saltean al natural con manteca de vaca y la sal correspondiente; luego de salteados y formado un poco de fondo, se dejan reposar algunos instantes, y se termina el plato con un magnífico *veloute* reducido, al que se le adiciona manteca de vaca, pasando luego esta salsa por una estameña.

Mientras tanto, otro dependiente, ó aprendiz adelantado, debe ocuparse en preparar la comida de almuerzo para los empleados de la casa, á fin de que éstos almuercen y estén seguidamente en disposición de servir al público.

Córtense los *beefsteaks* y pónganse á risolar con manteca las patatas nuevas, sazonándolas con sal, del mismo modo que los *beefsteaks*.

Se enciende la *broche* y se asan algunos pollos, pichones ó patos, ternera, *roastbeefs*, *jigot*, solomillo, etc. Se enciende también la *prusiana* con carbón vegetal, estando el fuego bien dispuesto para asar los *beefsteaks*, *entrecôtes*, *rum-steaks*, *chops* y otros



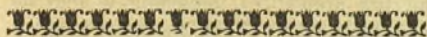
platos que pudieran estar en la carta del establecimiento.

Nos acercamos al final, y no debemos olvidar de tener perfectamente preparado el *baño maría* con un poco de salsa *demi-glacé*, salsa española, *jugo* y *veloute*, y algo también de salsa holandesa ó *bearnesa* hecha, como igualmente *consommé* pasado por una servilleta fina, procurando que todo esté en su punto de sal.

Procúrese que las mesas estén muy limpias y cada cocinero tenga sus herramientas, cuchillos y agujas bien limpios, así como también paños limpios por toda la cocina, estando bien repartidos. Ténganse ordenadamente servilletas y papillotas de papel para las fuentes; limón preparado para los platos de frito, y perejil en rama frito. Se tienen hechas una poca de *manteca de anchoas* y á la *Maitre d'hotel*. Encima de la mesa, y en tres departamentos, téngase preparado perejil fresco, bien escurrido y picado menudísimamente; cebolla y tomate fresco del tiempo, mondado y picado; algunos costrones de pan cortados en formas caprichosas; fuegos bien preparados y una sartén grande con manteca, dispuesta á punto de hacer fritos. Con lo que llevamos expuesto, bien puede decirse que tenemos hecho el lineamiento completo para la dirección de una gran cocina de hotel ó restaurant. Entonces es cuando la dependencia almuerza para, al terminar, ponerse al servicio del público.

Entretanto, nosotros hacemos punto para proseguir nuestro tema en el próximo número.

JUAN MARQUÉS



### Silla de carnero á la Kuroki.

Escójase una magnífica silla de carnero y límpiase según las reglas culinarias; se

mecha la pieza por encima con tiritas de trufa, remolacha y apio. La remolacha debe estar cocida de antemano y el apio debe ser lo más blanco posible.

Estando ya mechada la pieza se polvorea de sal y se asa á la inglesa con manteca de cerdo estando el fuego muy vivo.

Al faltarle poco para estar asada á su punto, se pinta la pieza por encima con miel y se completa el asado, retirándolo del calor del fuego.

#### Guarniciones.

Patatas fritas *Lorette* rellenas con arroz blanco y jugo de mandarinas.

Pasta gofre que se fríe dándole forma de pequeñas cajitas, las que se rellenan luego con un salpicón compuesto de criadillas de pollos, piñones y algún pistacho; estofando este salpicón se sazona con manteca de vaca, vino de Oporto y algo de *demi-glacé*.

#### Salsa.

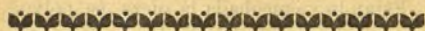
Sirve de base una salsa *veloute* de ave, que se monta en el baño maría con manteca de avellanas tostadas, una copa de Kumel con el alcohol quemado de antemano, miel en muy poca cantidad, algo de pimienta, cayena, una ó dos yemas de huevo, la sal correspondiente y un poco del mismo jugo que ha soltado la silla de carnero al asarse. Estando bien montada se da por terminada.

En el momento de servir se corta la silla con gran cuidado y se coloca en su estado natural en el centro de una fuente larga. En las puntas de la fuente se colocan las patatas *Lorette* rellenas con arroz blanco, sazonado con manteca de vaca y zumo de mandarinas ó naranjas. En los lados se coloca la guarnición de cajitas de pasta gofre rellenas con el salpicón ya descrito. Se rocía la silla con su propio jugo natural.



Al mismo tiempo y puesta en salsera se sirve la salsa recién hecha, quedando el plato en disposición de servirse.

FELIPE MARTÍ



## Fricandó de salmón.

Córtese un trozo de salmón en forma plana, sin espina, mechándolo seguidamente con tiritas de tocino lo más pequeñas posible.

Después de mechado se pone á brasear de igual modo que un fricandó de ternera (teniendo en cuenta que se trata de pescado).

En el momento de servir, se corta el fricandó con muchísimo cuidado y se coloca en el centro de una fuente; se rocía con su propio jugo perfectamente pasado por un colador chino.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirven unas patatas holandesas cocidas al natural y una salsa de cangrejos ó de quisquillas, puesta en salsera.

MIGUEL ARRIETA



## La trucha ensalmonada Paillard.

La trucha clásica obscura en el vientre, se sazona bien con especias y una botella de vino del Rhin para mojarla. Póngase á cocer suavemente rociándola á menudo con el vino citado.

Se monta el plato en una fuente, poniendo la trucha encima de un fondo de pan de pescado que sirve de zócalo.

Se guarnece todo el alrededor de la trucha con pequeños *soufflés* de cangrejos, pequeñas costras de ostras y quenefas de sollo.

El fondo de la cocción de la trucha se

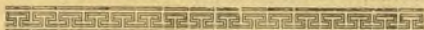
pasa por una estameña, poniéndolo á cocer seguidamente, añadiéndole igual cantidad de *veloute* de pescado. Se reduce á la mitad y se remonta la salsa con nata fresca montada.

La mitad de la salsa se emplea para salsear la trufa y la restante se sirve en salsera.

Se sirve generalmente este plato de trucha en mesas de cuatro ó seis personas y su forma se recomienda para comidas de 12 á 15 cubiertos, principalmente,

A. DELAUD.

(Jefe de la cocina del Restaurant Paillard, en París.)



## Popietas de ternera á la Julieta.

(PLATO FRÍO)

Se prepara este plato con ternera de la más fina, que se corta en filetes de 100 gramos, bien magra y sin nervios; se aplasta un poco y se extiende luego encima de la mesa. Se sazonan los filetes con sal y nuez moscada; rociándolos con un poco de vino de Jerez.

Se prepara una excelente farsa compuesta de ternera y jamón, y cuando está terminada se le añade trufas picadas. Se extiende esta farsa por encima de los filetes, dándole un centímetro de espesor, estando perfectamente repartida. A continuación se rollan con mucho cuidado y quedan las popietas formadas.

Se ata cada popieta con bramante y se cuecen con un poco de legumbres picadas, hierbas aromáticas, *consommé* y algo de vino blanco ó de Jerez. Se tapan luego y se dejan hervir durante una hora y cuarto; pasado este tiempo se dejan enfriar por completo después de haber probado el punto de sal.



Con el mismo caldo se forma un excelente aspik.

Se escurren bien las popietas y se bañan con una magnífica salsa *chaufroie* blanca, é inmediatamente se adorna cada popieta con una rodaja de trufa en el centro. Los lados se guarnecen con lengua á la escarlata y jamón de York cocido, y se abrillanta por encima con un poco de gelatina templada.

En el momento de servirse se colocan las popietas en una fuente con servilleta sobre un zócalo de pan adornado con manteca. Ya colocadas las popietas, se adorna entre una y otra con un cordón de puré de foie-gras y algo de gelatina picada.

Resulta este plato muy bonito estando bien confeccionado.

IGNACIO DOMENECH.



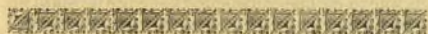
## Fritura á la Tártara.

Se mondan berenjenas y se cortan en trozos de un centímetro de espesor. Se mojan con manteca de vaca en líquido mezclando una buena cantidad de finas hierbas; á continuación se pasan por harina y huevo batido, y se frien como de costumbre en todos los fritos.

Se sirven las berenjenas puestas encima de servilleta, y se completa la fritura rodeando las berenjenas con cogollitos de coliflor fritos y algún pedazo de limón.

FERDINAND GRANDI

(*La Cuisine Francaise et Etrangère.*)



## Fritura variada á la Canigó

En una cacerola puesta sobre el fuego, con un cuartillo de leche casi hirviendo,

se echan 50 gramos de sémola removiéndola continuamente para que quede bien disuelta. Se hace hervir despacito, y antes de espesarse demasiado se le agrega una regular cantidad de jamón cortado en cuadritos y pasas de Smirna; se sazona con sal y nuez moscada, luego se aparta un poco del fuego y se le echan dos huevos enteros; se untan una placa de pastelería con aceite y se vierte encima la pasta de sémola. Con la espátula se extiende bien la sémola, dándole el espesor por igual.

Ya fría la pasta se corta en pedacitos formando pequeños corazones; se empanan, se mojan con huevo batido y se vuelven á empanar con miga de pan blanco rallado, teniendo preparado con lo reseñado el primer frito.

El segundo se prepara con croquetas pequeñas de bacalao, mezclando á la bechamela un poco de patata cortada en cuadritos diminutos salteados de antemano con un poco de aceite fino y finas hierbas. Al empanar las croquetas se las da la forma de pera, y después de fritas se les aplica tronquitos de perejil en forma de rabitos.

Se compone el tercer frito con manitas de corderito fritas á la romana ó en su lugar sesitos ó pequeñas mollejas de corderito.

Momentos antes de servir se prepara la sartén con abundante mantecade cerdo hirviendo y se frien las tres clases de frito por separado, retirándolos de la sartén con bonito color dorado.

Se colocan los fritos en una fuente con servilleta, disponiéndolos caprichosamente; se adornan con escarola verde rizada, frita, y un pedazo de limón. Se sirve al mismo tiempo salsa de tomate.

DOMENECH.



## MENÚS EXPLICADOS

## ALMUERZO

MIL HOJAS DE ANCHOA  
 HUEVOS Á LA FAJARNÉS  
 FILETES DE LENGUADO MERCEDES  
 TOURNEDOS CLEOPATRA  
 ESPÁRRAGOS FRÍOS, SALSA GRIVICHE  
 TARTALETAS MIRLITÓN  
 POSTRES Y VINOS

## COMIDA

OSTRAS Á LA AMERICANA  
 PURÉ SHA DE PERSIA  
 TIMBALITOS BOHEMIENNE  
 SALMÓN FRÍO Á LA JAPONESA  
 PULARDAS GRAND HOTEL  
 FONDOS DE ALCACHOFAS MOGADOR  
 SILLA DE PRÉ-SALÉ ASADA Á LA INGLESA  
 CON SALSA MENTA  
 ENSALADA ROCHEFELLER  
 BOMBA NACIONAL  
 PASTEL EDISON  
 POSTRES.—VINOS  
 CHAMPAGNE MOET ET CHANDON  
 PEDRO MÁS MURILLO



## ALMUERZO

## Mil hojas de Anchoas.

Con recortes de hojaldre se extiende sobre una placa de pastelería una capa de medio centímetro de espesor; se corta en bandas del tamaño de las anchoas y se cuece; una vez cocida la pasta, se pone en prensa.

Con un puré hecho de anchoas y manteca de vaca, se pegan las bandas de dos en dos, y sobre la banda de encima se extiende una ligera capa de mayonesa muy espesa; se igualan los bordes y se adorna con pistachos picados, un poco de perejil y huevos cocidos, también picados. Se corta en cuadrilongos y se sirve.

## Huevos á la Fajarnés.

Se preparan unos huevos escalfados y un salpicón de trufas y riñones cortados en cuadritos salteados y liados ligeramente con *demi-glace*.

En una fuente redonda y sobre costrones de pan frito, se colocan los huevos en forma de corona, colocando sobre cada huevo una rodajita de trufa del tamaño de una peseta, pero en forma de rosquilla; es decir, que tenga un hueco en medio, el que se rellena con un trocito de clara de huevo cocida y cortada para dicho objeto. En el centro de la fuente se coloca el salpicón de riñones, y el alrededor de la misma se adorna con un filetito de salsa de tomate.

## Filetes de lenguado Mercedes.

Una vez limpios los filetes de lenguado se arrojan formando barrilitos que se ponen á cocer en el horno con un poco de vino blanco, estando atados de antemano para que no pierdan la forma. Una vez cocidos, se envuelve cada filete con un crepé ó panqué hecho sin azúcar. Al mismo tiempo que el filete, se pone un poco de farsa de pescado, dándole, al envolverlo, la forma de una muñequita, atando el cuello con un bramante. Se igualan con las tijeras las puntas del crepé y se frie, pasándolo antes por huevo batido.

Una vez fritos, se quitan los bramantes y se sirven en fuente con servilleta, adornándolo con perejil frito.

## Tournedos Cleopatra.

Ténganse preparados unos timbalitos hechos de pasta paté, que se colocará en moldes de darios, lo más pequeños posibles. Se preparan dos purés espesos de apio y de guisantes verdes y unas patatas á la cuchara grande risoladas.

En una fuente ovalada se colocan los tournedos encima de costrones de pan recién frito. En las puntas de la fuente se colocan los timbalitos rellenos de los purés que ya hemos explicado, poniendo la mitad de los timbalitos en cada clase de puré; en ambos lados de la fuente se colocan las patatas risoladas; se salsean los tournedos con una *demi-glace* muy reducida, á la que se habrá incorporado la mitad de su volumen de nata de leche sin batir, quedando concluido.

## Espárragos fríos, salsa Gribiche.

Se cuecen los espárragos según las reglas culinarias y se dejan enfriar en su misma cocción, sirviéndolos luego con servilleta.

La salsa es una mayonesa montada con yemas de huevo cocidas, añadiendo bastante mostaza inglesa y un poco de salsa *Perrins*, procurando darle color obscuro y que no esté muy espesa.

## Tartaletas Mirilitón.

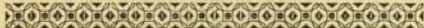
Se forran los moldes de tartaleta con pasta de medio hojaldre. En el fondo se pone una cucharada de marmelada de grosella, y se acaba de llenar con una pasta compuesta de claras de



huevo sin batir, igual cantidad de almendra en polvo que de azúcar molida.

Por cada 100 gramos de composición se ponen 10 gramos de manteca de vaca en líquido.

Una vez llenos los moldes de tartaletas, se cubren éstas con una capa bastante espesa de azúcar glaseado y se ponen á cocer seguidamente en el horno suave.



## COMIDA

### Ostras á la Americana.

Se abren las ostras y se vierte el líquido en un cacharrito, luego se colocan las ostras en una placa y se polvorean con miga de pan rallado y un poquito de chalota picada menudamente. Se meten en el horno fuerte durante cinco minutos; luego se retiran del horno y se salean con su misma agua y zumo de limón. Se sirven acompañadas de rajitas de pan cortado, untadas con manteca de vaca.

### Puré Sha de Persia.

Es una sopa excelente compuesta de un puré reina y otro puré de pistachos con partes iguales.

Nos abstenemos de reseñar el puré reina por ser su confección demasiado conocida por todos los profesionales.

El puré de pistachos se hace del modo siguiente:

Se machacan los pistachos en un mortero con un poco de caldo blanco y se pasa seguidamente por una estameña, luego se añade bastante *veloute* bien clarificado y poco espeso. Se mezclan los dos purés, reina y pistachos, y se sirve guardado con rodajitas de trufa y jamón de York.

Esta sopa debe tener el color verde claro de los pistachos.

### Timbalitos Bohemienne.

Son pequeños timbales de pasta de brioche, vaciados y rellenos con un salpicon de champignons, *foie gras*, mollejas de ternera braseadas y trufas, todo cortado en forma de juliana y liado con *demi-glace*. Se tapan con su misma tapadera y se sirven.

### Salmón frío á la Japonesa.

Se cortan escalopas de salmón crudo, por 4 centímetros de ancho 6 de largo; se cuecen y se dejan enfriar; luego se bañan con una salsa mayonesa de color salmón, á la que se añade un poco de aspik para que se endurezca. Se decoran los trozos de salmón con unos filetitos muy delgados de anchoas, que se colocan transversalmente.

Entre uno y otro filete se ponen unas alcaparras bien colocadas.

Se cuecen aparte cangrejos y almejas, guardando el jugo de estas últimas.

Luego se mondon, se guardan las colas de los cangrejos y se despojan las almejas de la cáscara, así como también se les separa los cuernos que tienen á fin de darles forma redonda. Se bañan con mayonesa preparada en *chaufroix*, como la del salmón, pero con su color natural. En el centro de cada almeja se coloca un rombo pequeño de trufa.

Con el jugo de las almejas se ponen patatas cocidas y cortadas en forma de juliana, champignons y apio, todo cortado en la misma forma que las patatas; estando todo algo macerado, se escurre y se sazona para ensalada, liándolo con mayonesa.

Con dicha ensalada se hace un zócalo en una fuente larga, procurando que los bordes del zócalo sean inclinados y no verticales. Por encima y formando una banda de punta á punta de la fuente, se colocan las escalopas de salmón. Por el alrededor de la fuente se colocan las almejas y entre las junturas de éstas las colas de los cangrejos. Se adorna con gelatina y queda terminado.

### Pulardas Grand Hotel.

Prepárese jamón, zanahorias, puerros, cebollas y trufas, todo cortado en *brunoise*.

Pónganse á rehogar en blanco en una braseira con manteca, la pularda ó pulardas (después de atarlas con bramante), y cuando empiezan á tomar color, se añade el jamón y después las legumbres, finalizando con las trufas. Una vez rehogado en blanco, se moja con vino de Jerez y un poco de jugo, dejándolo cocer hasta que estén en su punto, entonces se retiran las pulardas y se lia el fondo con un poco de glasa de carne y jugo de limón.

En el momento de servirlo, colóquese en el centro de una fuente con costrón de pan, y encima de éste las pulardas cortadas y colocadas en su forma natural, salseándolas con su propio fondo y se adorna con la *brunoise*.

### Fondos de alcachofa Mogador.

Bien torneados y cocidos los fondos de alcachofa, se colocan en una fuente redonda y se rellenan de pasta *chau* con mucho queso rallado. Cinco minutos antes de servirlos, se meten en el horno muy fuerte de modo que queden sopladitos.

Se sirven en fuente con servilleta, y aparte, y en una salsera, se sirve una salsa Vitoria.

### Silla de Pré-salé asada á la inglesa con salsa Menta.

Se asa la silla á la Inglesa, según las reglas ge-



neralmente conocidas, y en el momento de servir se rocía con su propio jugo. Se sirve en fuente y se adorna, si se quiere, con un *bouquet* de berros ó patatas fondantes.

Se sirve al mismo tiempo una salsa á la Menta con un almibar clarificado, compuesto de vinagre y azúcar. Se deja enfriar y se le incorpora una buena cantidad de hierbabuena bien fresca y picada menudamente.

#### Ensalada Rochefeller.

Se pone, primeramente, en el fondo de una ensaladera, un poco de escarola bien sazonada; encima de la escarola se coloca, por orden, una capa de plátanos, manzanas y bananas cocidas, bien sazonadas, como la escarola, con bastante mostaza.

En el momento de servirla, se cubre completamente con violetas, sin las colas.

#### Bomba Nacional.

Se cuecen con agua varios membrillos; una vez cocidos, se pasan por el cedazo, incorporándolos con un jarabe hecho en frío que no tenga, una vez mezclado, más de 19 grados; se añade el jugo de dos limones. Hiélase según costumbre, y una vez helado, se llena un molde cuadrado, camisado de antemano con helado de fresa.

En el momento de servirlo, se separa del molde y se corta en cruz, colocando los cuatro pedazos al revés formando cuadro. Con los mismos helados se adorna caprichosamente.

#### Pastel Edison.

Póngase á cocer una genovesa en un molde charlota, y ya cocida y enfriada, se guarnece interiormente con un puré de castañas. (Este puré estará hecho del mismo modo que el monte nevado, algo más claro.) Báñese todo el pastel con un fondant color rosa, decorándolo con frutas confitadas cortadas en detalles pequeños caprichosamente.

Se decoran los bordes del pastel con triángulos de *nougat* hasta la mitad de la altura del pastel.

PEDRO MÁS MURILLO.



## Platos españoles.

### Bouillabaisse á la vasca.

Los marineros vascongados preparan este plato de la manera siguiente:

Tómese un *arran-gorri* (gallina de mar), tres ó cuatro sollas pequeñas, igual número de lenguados, dos pescadillas, tres salmónetes, varios pescados pequeños de ro-

ca, dos pequeñas langostas cortadas cada una en cuatro pedazos, tres ó cuatro docenas de lapas ó almejas sin cáscara, cuatro rodajas de congrio, etc.

Los pescados grandes se cortan en trozos regulares y los pequeños se ponen enteros.

En una cacerola puesta sobre el fuego con aceite, hágase freír una cebolla y dos cabezas de puerros. Al empezar á tomar color dorado se añaden los pescados partidos y se sazona con la sal correspondiente, una cucharada de harina, dos dientes de ajo y un poco de azafrán machacado. Rehóguese todo muy bien y mójese con agua hirviendo y un decilitro de *chacolí*, ó en su lugar con buen vino blanco seco, añadiendo dos ó tres tomates mondados y picados, una guindilla ó dos, según la clase de gastrónomos que hayan de comer este plato, un *bouquet* de perejil con dos hojas de laurel y un limón mondado, cortado en pedazos.

Déjese cocer á fuego muy vivo durante quince minutos, y complétese la condimentación del plato echándole un poco de ajo y perejil picado. Déjese cocer todavía durante dos ó tres minutos más, añadiendo varios costrones de pan blanco hasta que dar embebidos de la salsa.

Sírvase puesto en fuente honda.

El pan se coloca con cuidado por la orilla de la fuente y el pescado en el centro.

MIGUEL ARRIETA.



## SOPAS

### Sopa Krüger.

La fórmula de esta sopa me fué facilitada por un cocinero de los buques ingleses dedicados á los transportes de tropas al Transvaal.



En una marmita se pone á cocer en agua fría, tapa, pecho, jarrete de vaca, gallina, pavo, pichones y legumbres; se le agrega además un *bouquet* y apio, todo bien lavado; también se añade un pimiento chili pequeño.

Se hace cocer despacio á fin de que todas las carnes resulten tiernas; luego se pasa el caldo sin clarificar por una servilleta. Aparte se sirve una guarnición de huevos escalfados, gratinados con queso rallado y un poco de arroz en blanco.

MELQUIADES BRIZUELA

#### Consommé Vert-pré.

Es un *consommé* de tapioca claro, con una guarnición de guisantes, puntas de espárragos verdes y judías verdes. Las legumbres, como es natural, deben estar cocidas de antemano, y las puntas de espárragos verdes y judías deben estar cortadas en pedacitos.

IDEAL-COCINA.

### Consommé á la Princesa

Prepárese un magnífico *consommé* de ave bien clarificado. La guarnición se compone de escalopas pequeñas de ave, puntas de espárragos y un poquito de perifollo picado.

IDEAL COCINA.



## SALSAS

#### Salsa á la andaluza

En un mortero se machaca un poco de ajo y una cantidad regular de cominos; una vez picados dichos ingredientes se les agrega un tomate cocido y pelado de antemano, unos cuantos garbanzos cocidos y un buen trozo de calabaza igualmente cocido.

Transformado todo en una pasta se deslíe ésta con un poco de caldo y algo de vinagre; y estando perfectamente de sal se pasa por un colador.

Esta salsa, en Andalucía, se sirve aparte con el cocido y en platos de legumbres: calabaza, judías verdes, cardos, espárragos, etc.

FELIPE MARTI.

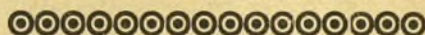
#### Salsa de garbanzos

En un mortero se machacan cominos y bastante perejil, agregando últimamente una buena cantidad de garbanzos cocidos.

Se deslíe la pasta con un poco de caldo y unas gotas de vinagre, y estando bien de sal se pasa seguidamente por un colador.

Esta salsa se emplea, en Andalucía, para servirla al mismo tiempo que una legumbre llamada *Tagarninas*.

FELIPE MARTI.



## BANQUETE

que ofreció el Colegio de Abogados en Filipinas al honorable Charles A. Willard, magistrado de la Corte suprema de Filipinas.

### MENU

HORS D'ŒUVRES ASSORTIS

PUNCH-HUITRES

SARDINES FRANÇAISES

CANAPÉS DE FOIE-GRAS

ŒUFS Á LA NORVEGIEENNE

SOUPE:

CREME CLAMART



## POISON:

SOLE Á LA GORON

## FRITURE:

COTELETTE D'AGNEAU, ROYALE Á LA VILLEROY

## ENTRÉES:

VOL-AU-VENT DE SUPREMES Á LA TOULOUSE

## LEGUMME:

ASPERGES D'ARGENTEUIL FLORENTINE

## RELEVÉ:

CŒURS DE FILET DE BŒUF HENRI IV

## BUFFET FROID:

PUNCHS AU MOET ET CHANDON

## ROTI:

FAISANS ROTIS ET TRUFÉES

## GLACÉ

BISCUIT GLACÉ PRALINE  
GATEAU Á L'AMERICAINE

CHOUX Á LA CREME

FRUITS DE SAISON

DESSERTS VARIÉES

CAFÉS ET THÉS

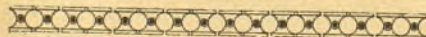
## VINS

BARSAC, SAUTERNES, SAINT-ÉMILION, BORDEAUX, CHIANTI VECCHIO, CHAMPAGNE, MUMM FRAPPÉ, LIQUEURS FINES, ET TABACS,

Servido en el Hotel Restaurant de Francia, en Manila, día 29 de Marzo de 1904.

JAIME CANALS

(Jefe de Cocina de dicho Hotel.)



## PASTELERIA

## El Baño Blanco.

(PROPORCIONES)

Póngase por cada litro de almíbar cuatro claras de huevo.

Procúrese que el almíbar tenga 28 grados. En un perol se montan las cuatro claras de huevo, dándolas punto de merengue, y seguidamente, sin parar de remover las claras, se añade poco á poco el almíbar y se bate hasta que se enfríe.

Esta composición sirve para bañar una infinidad de variedades en pastelería, como son, entre otras muchas, las rosas de San Isidro y roscones.

Una vez bañada la pasta se pone á secar en el horno, teniendo en cuenta que este baño no debe tomar color alguno.

FELIPE MARTI.

## Eclairs á la Emperatriz.

De pasta *choux* se forman unos eclairs pequeños y largos; se mojan con huevo batido y se cuecen en el horno. Ya cocidos, se dejan enfriar y se rellenan con crema de marrons aromatizada de vainilla.

Se bañan por encima con confitura de albaricoques en su punto, cubriéndolos en seguida con pistachos mondados y picados casi á polvo.

Pasada media hora se decoran por encima con *glace-Royal*, color rosa, formando cordones delgadísimos.

IDEAL-COCINA.



## HELADOS

## Bomba Sonnica.

Para la preparación de esta bomba, hágase un helado de pistachos (color verde), otro de plátanos (color amarillo), y, por último, un granizado de mandarinas (color rosa).



Con las mandarinas se forman cestitas con asa y todo que se llenan con granizado de su propio jugo. Estas cestitas se emplean para guarnecer la bomba ya puesta en la fuente sobre un zócalo de hielo moldeado de antemano en forma caprichosa.

Se pone el molde entre nieve, y en el fondo del mismo se coloca una capa de cuatro centímetros de espesor de helado de pistachos; encima se pone una ligera capa de galletas de vainilla en polvo y se cubre con el helado de pistachos hasta llenar el molde. Se tapa herméticamente y se entierra entre el hielo con una cantidad regular de sal gorda durante hora y cuarto por lo menos.

El granizado de mandarinas sólo se emplea para el relleno de las cestitas.

FELIPE MARTÍ

## FALSIFICACIONES

### El vino y sus falsificaciones.

El vino es el producto más falsificado, y precisamente por la gran variación de sustancias fraudulentas, es también el más difícil de reconocer.

Muy á menudo se vende vino que no tiene ni una gota de jugo de uva. Se imita la fermentación del jugo de la uva por medio del agua vertida sobre cuerpos azucarados. Se colorea por medio de la beterraba roja, de madera de campeche, de colores derivados de la hulla, etc.

Los vinos falsos de Burdeos, de Borgogna y de Champagne se venden en abundancia.

Un medio sencillo para reconocer el vino, consiste en verter una gota de vino sobre un trozo de piza albuminada. Los vinos que dan un color verde, violáceo ó rosa, son falsificados.

Otro.—Agregar al vino tres veces su volumen de agua, algunas gotas de alun y

algunas gotas de oxalato de amoníaco en solución neutra; si el vino tiene color rancio ó amarillo, es puro; si toma un color violeta ó granate, es falsificado.

Verter en el líquido así preparado acetato de plomo; se recoge el residuo y se sumerge en el agua; si el agua se vuelve roja, el vino está coloreado por los derivados de hulla.

Si el líquido es incoloro, se vierte una solución á un décimo de carbonato de potasa; si el vino está falsificado, el líquido se vuelve rojo.

*Por el agua.*—Esta falsificación es la más común, y para reconocerla se emplea el alcohómetro. En la evaporación se obtiene la cantidad de alcohol y de extracto seco.

Otro medio consiste en verter un poco de oxalato de amoníaco en el vino; si contiene agua, forma un precipitado abundante.

Hay otros muchos medios, pero sería interminable su reseña y damos fin con los ya enunciados.

## Sección de conservas.

### Gelatina de los cuatro frutos.

Esta gelatina se prepara con cerezas, grosellas, fresas y frambuesas, empleadas en cantidades iguales.

Se quitan las colas y huesos de las cerezas, y las grosellas, fresas y frambuesas se mondan convenientemente.

Se pone todo en una caldera agregando igual cantidad de azúcar que el peso de las frutas, poniéndolo á calentar hasta que hierva.

Cuando el azúcar está fundido y quedan deshechas las frutas, montando la masa, se retira del fuego y se pasa la confitura por el tamiz sin prensarla.



La gelatina se vierte caliente en pocres, y el residuo puede servir para preparar una mermelada.

## CAPITULO DE CAZA

A pesar de la prosa seca y árida los documentos oficiales tienen algo de bueno y creemos que merecen ser leídos por los profanos.

En una estadística francesa leemos á propósito de la caza los datos siguientes: Francia exporta muy poca caza y en cambio importa una cantidad considerable de la misma que se cifra en el último año 1903 por la suma de 4.837.000 francos. También fueron importados unos 10.000 kilos de conserva de caza en dicho año.

Fueron importados de Alemania kilos 491.380; de Austria, 433.070 kilos; de España, 358.980 kilos; de Italia, 313.040; de Bélgica, 162.420 kilos; de Suiza, 142.490 kilos; de Inglaterra, 128.810 kilos; de Rusia, 27.400 kilos; y de Holanda, 20.450 kilos.

De Argelia y Túnez fueron importadas, por la primera 32.000 kilos; la segunda, 120 kilos solamente.

Para terminar, diremos que París, Lyon y Marsella son las capitales donde se consume la mayor parte de la caza.

## El suicidio de un poeta.

Espíritus alados que á la cumbre de lo sublime os llegáis, proseguid vuestro camino y no os volvéis á mirar hacia atrás, no fuera caso que os arrepintiérais de vuestra marcha emprendida. Cuanta mayor altura alcancéis, más profundo está el precipicio; proseguid, proseguid y seguiréis soñando; vuestra ilusión os creará en las regiones de lo infinito, dicha, amor y gloria. Des-

graciados de vosotros si os paráis en el camino para mirar el fondo del precipicio inundo donde se remueven los gusanos, que llevan por nombre ambición, orgullo, miserias é interés; allí caeréis y vuestra presa se disputarán las hambrientas pasiones humanas.

Entre las campanillas de la enredadera de su balcón se destacaba el hermoso busto de Blanca. Era en el tiempo en que las tibias brisas de las noches estivales, convidan á respirar sus gratos perfumes. La clara luz de la luna, descubriendo la hermosa tez de Blanca, la idealizaba de tal modo, que los poetas al pasar hubieran creído estar viendo una de esas imágenes que se reflejan en el cerebro y se desvanecen al pensar en la realidad, no hallando su ideal en la efígie de lo creado. En cuanto los profanos, ¡por qué ocultarlos! solteros ó casados no podían menos de exclamar: «¡Qué hermosa está Blanca!»

Blanca contaba diez y nueve Añores, y al lado de su anciana madre vivía honradamente del producto de su trabajo de bordadora. La hija no quería abandonar á la madre, ni restarle un ápice de afección, por lo que no tenía prisa en casarse, y demoraba el tiempo cuando a'guno que otro mozo la requería de amores. Pero la existencia se compagina con hechos inesperados que por orden traza el destino ó fatalidad.

Hacia tres días que notaba Blanca que un joven de unos veintidós años, permanecía contemplándola todo el tiempo que estaba en el balcón. Era el joven hijo de una familia distinguida. No habiendo tenido afición al estudio, habíase dedicado á pintar, siendo ésta una de sus aficiones al mismo tiempo que la poesía. Sus cuadros y poesías notables iban dándole nombre; pero ni una cosa ni otra le reportaban ningún beneficio, sino la consideración de los que le conocían. Vivía en casa de sus padres, donde no le faltaba nada y podía soñar en sus esperanzas de gloria. Llegó un día en que su corazón despertó latiendo con violencia, y comprendió que amaba; entonces la imaginación fué desvaneciéndose dejando un vacío en su cerebro que lo llenaron las preocupaciones de la vida.

Ya en su corazón romántico había penetrado la mujer de sus ensueños. En su cerebro, sin embargo, se aglomeraban los cálculos indescifrables para él de la vida. ¿Qué sabía el poeta de esa lucha constante del obrero, del paria de la sociedad?

Desde entonces empezó á comprender su situación equivoca, y se vió hecho un hombre sin recursos para formar un hogar y tomar posición de su derecho humano. De día en día aumentaba su tristeza, y la imagen de Blanca se le aparecía por todas partes alentándole; pero por más que trabajaba, en sus cuadros, ya no había aquella



originalidad que antes se notaba en sus obras. Su abatimiento físico y moral era inmenso; sus padres que nada sospechaban empezaron á temer por la vida de su hijo.

Un día, en que la luna brillaba como otras veces alumbrando el balcón de Blanca, sintió Ernesto, que así le llamaremos á nuestro joven, que el corazón se le iba tras ella; pero sea por temor al ridículo, sea por lo que fuere, marchóse á su casa, y una vez en su habitación escribió unos cuantos versos, desahogando en ellos todas las amarguras de su alma.

Bien sé que no sospechas alma pura  
lo que sufro por tí;  
hay en mi corazón tanta amargura  
desde que yo te vi...  
Fieles testigos son esas estrellas;  
desde el anochecer,  
yo me consuelo mirándome en ellas,  
si no te puedo ver.

Y así por este tenor iba desahogando sus penas hasta que rendido por el sueño se dejó caer en su lecho.

Era muy temprano cuando la madre, entrando en la habitación de su hijo, vió sobre la mesa el papel escrito que leyó ávidamente, y con el mayor sobresalto fué á participarle á su esposo la duda que la asaltaba. Su hijo debía amar, y esa era sin duda la causa de la tristeza que en él notaban.

Al levantarse, Ernesto quedó sorprendido al ver que sobre la mesa no se encontraba el papel que había dejado antes de acostarse. En un principio pensó que quizá lo había soñado, pero no tardó en cerciorarse de la realidad, cuando su padre presentóse en su aposento, invitándole á que le siguiera á su despacho. Una vez en éste, y después de haber tomado asiento, díjole á su hijo:

—He leído unos versos que reflejan bastante bien el estado de tu espíritu, y quisiera saber si la causa de tu tristeza es el amor que nos ocultas. No te sonrójes que no eres el primero que ha amado en el mundo; pero quiero que me escuchas para que luego obres según tu entender.

—En efecto, papá, amo desde hace tiempo; pero no debiera amar, porque mi situación me lo prohíbe, pues no soy tan siquiera ni un obrero que con el fruto de su trabajo pueda atender á sus necesidades; así es que acabo de sufrir tan cruel desencanto, que créame usted, padre mío, mejor hubiera querido despertar hecho un obrero de las minas que un artista. Amo á Clara desde que la conocí; pero ella es pobre, y si me correspondiera, ¡cuál fuera nuestro destino! Yo no tengo posición ni fortuna, luego cómo establecer nuestro hogar? ¿En dónde echar los cimientos de una nueva familia?

—Tienes razón, hijo mío. Ahora empieza á lu-

char por la vida. Sé fuerte y espera, que triunfarás. Eres todavía joven, y ante ti hay un buen porvenir. ¿Sabe ella que la quieres?

—No lo sé; pero no se lo he dicho. Y ¿para qué decirselo? ¿Qué pretensiones pueden guiar mis pasos? Soy un ser inútil que no sirvo ni para esclavo. Acaso estoy loco, y todo cuanto sueño es fiebre del momento.

—Reflexiona bien, hijo mío; el paso que vas á dar pudiera ser el de tu desgracia. Harías dos seres infelices. Deja pasar algún tiempo y verás como tu situación cambia, y hallarás nuevas esperanzas que ahora ignoras. Estudia, trabaja y sé constante, y triunfarás con el amor.

Aquí acabó la conversación. Ernesto, cabizbajo y pensativo, retiróse á su aposento avergonzado de lo que le pasaba. No sabía ganar dinero, y éste era necesario para realizar sus fines.

Ignoramos la titánica lucha de su espíritu; pero debió ser terrible cuando aquel joven artista fué en aquella noche á buscar el fin de sus penas en el seno de las olas.

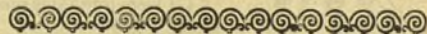
Su cadáver, arrojado contra las arenas de la playa, tenía en la faz las contracciones de los desesperados.

Grande, inmenso, fué el dolor de sus padres á quienes pesaran eternamente en sus corazones sus tan buenas como justas observaciones que llevaron á su hijo al suicidio.

En cuanto á la novia, que llegó á amarle secretamente, ¡quién podrá llamar á su corazón sin tropezar con el cadáver de Ernesto!

No han llegado á nuestro conocimiento sus últimos pensamientos, encontrados en forma de carta en sus ropas abandonadas en la orilla del mar; pero de seguro que sus padres guardarán el secreto eternamente, y los artistas meditarán un poco.

J. SALVADOR



## Fe de erratas del número anterior.

Pag. 225.—Dice en el folio: 10 de Septiembre y debe decir: 10 de Noviembre.

Pag. 228.—Menús explicados, Comida, dice: Cardos á la Toledana, y debe decir: Cardos á la Toledana.

Pag. 230.—Pichones Bella Pastora, 7.ª línea de dicho plato, dice: chocolate, y debe decir: chalota.

NOTA. Estas erratas, que pueden deslizarse fácilmente, pero que pudieran conducir al error á gente inexperta, nos obligan, desde dicho punto de vista, á rectificar nuestros errores.





## Curiosidades Marítimas.

Señor Director de LA COCINA ELEGANTE.

Madrid.

Tengo el honor de enviarle estas notas curiosas como apuntes de viaje de un transatlántico, sobre su aprovisionamiento de víveres.

Es el vapor correo *Patrio de Sastre* de 4.100 toneladas de desplazamiento; pertenece á la Compañía Transatlántica de Barcelona; este hermoso buque, con todos los adelantos modernos, está dedicado á la línea del Plata. El día 7 de Noviembre salió del puerto de Cádiz para su destino con 1.450 personas á bordo (de ellas 142 tripulantes); para dar una idea de la gran cantidad de víveres, me concretaré solamente á describir varios artículos y sus cantidades, por las que los respetables lectores pueden hacerse cargo del abundante surtido de víveres para la variación de los platos para las distintas clases de cámaras, como igualmente para los emigrantes, tanto españoles como italianos.

- 11.200 litros de vino español.
- 3.228 ídem íd. italiano.
- 456 botellas íd. Jerez pasto.
- 326 ídem íd. Rioja Clarete.
- 4.020 ídem íd. Valdepeñas.
- 801 ídem cerveza.
- 653 ídem aguas Minerales.
- 222 ídem sodas.
- 1.072 kilos café Puerto Rico.
- 1.297 ídem azúcar en polvo.
- 1.274 ídem íd. quebrado.
- 675 ídem cortadillo.
- 1.881 ídem pasta italiana para sopa.
- 1.461 ídem garbanzos de 1.º
- 1.503 ídem habichuelas blancas.
- 567 ídem íd. de color.
- 255 ídem de arroz cilindrado.
- 1.104 ídem íd. de 3 pasadas.
- 474 ídem guisantes secos.
- 14.210 huevos.
- 173 gallinas.
- 270 pollos.
- 60 patos.
- 273 pichones.

- 40 riñones de buey.
- 8 yelatinas de pavo.
- 5 suses de cerdo.
- 8 jamones de York cocidos.
- 4 pechos de ternera rellenos.
- 907 manos de cerdo.
- 86 kilos de menudo (callos).
- 54 sesos de buey.
- 5.294 kilos carne de buey...
- 484 ídem íd. de ternera...
- 257 ídem íd. de cerdo...
- 213 ídem íd. de carnero...
- 381 ídem pescado fresco para cámaras.
- 11.000 ídem hielo.
- 1.082 ídem sal gruesa.
- 1.174 ídem tocino serrano.
- 800 ídem manteca de cerdo.
- 1.086 ídem bacalao noruego.
- 36 jamones de York.
- 31 ídem serranos.
- 367 kilos atun en aceite.
- 251 sacos de harina.
- 1.153 kilos galleta en barriles.
- 98 quesos de bola.
- 12.296 kilos de patatas.
- 987 ídem de cebollas.
- 438 velas largas.
- 610 latas frutas surtidas extraídas.
- 3.205 ídem de tomates, guisantes, champignons, trufas, espárragos etc., etc.

- 50 pavos.
- 51 pavas.
- 57 conejos.
- 18 docenas palomas torcaes en manteca.
- 30 latas de lengua de corderitos.
- 7 docenas de íd. de cordero.
- 28 lenguas de buey.
- 20 ídem á la escarlata.

NOTA. Su primer puerto de escala es Santa Cruz de Tenerife (Canarias), donde suelen siempre tomar más víveres, sobre todo, un buen surtido de frutas, legumbres y pescados, siguiendo su viaje directo para Montevideo y Buenos Aires, donde en este puerto se abastece el buque para su regreso de viaje á Europa.

Cádiz 8 de Noviembre de 1904.

Melquiades Brizuela



## LA PLUMA Y LA SARTEN

Como dos polos opuestos  
ó dos cuerpos divorciados  
anduvimos separados,  
jamás á la unión dispuestos.

Mas el arte se extendía  
desde una á otra región,  
y hasta visitó el fogón  
la inspirada poesía.

Ya no existen insensatos  
que nos quieran separar;  
bien lo puedes pregonar  
cuando reseñes mis platos.

—Y la Pluma contestaba:

En propagarlo me afano,  
¡oh sartén! dame esa mano.  
Antes de verte te amaba,  
mas hoy, postrada de hinojos,  
te digo, yo que te adoro,  
que por respeto al decoro  
no te como con los ojos.

Cuando das en el hornillo  
á la tortilla la vclleta  
redonda, dorada y suelta,  
con verte me maravillo;  
y me produce deleite  
ver tu fondo con mis ojos  
donde no existen despojos,  
tan límpido está tu aceite.  
—Detente Pluma, no tanto,  
no exageres tus lindezas,  
que al hablar de mis grandezas  
pudieran sufrir quebranto.

Tu ya sabes dónde el arte  
ha llevado su portento;  
mas ¡qué fuera mi elemento  
prescindiendo de tu parte!

Yo soñando confecciono  
y en mi cerebro lo cato,  
ya confeccionado el plato.

¡Te ríes! Yo te perdono.

—Un rasgo de tu talento,  
dijo la Pluma al instante,  
y como yo estoy delante....

—Tomas mi idea al momento;  
mas si hoy al arte se suma  
nuestro trabajo y unión,  
gritemos de corazón:  
que ¡vivan Sartén y Pluma!

M. B. y D.

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

(Continuación.)

4 de Agosto.—Visitamos en este día la catedral, célebre en el mundo por su elevada torre y soberbias esculturas de arte gótico, considerada como una de las mejores obras conocidas. Sus grandes bóvedas, de inmensurable altura, son un derroche de la escultura italiana.

Como disponemos de tiempo, escaso, me concretaré á dar algunos pequeños detalles de las maravillas que encierra esta hermosa capital.

Hay un bonito hotel situado en la misma orilla del lago y frente al embarcadero de vapores.

Tiene magníficas habitaciones, la mayoría con vistas al lago; se sirve á la carta, y tomamos un suculento almuerzo muy bien servido. El servicio es á la francesa.

Salimos á dar un pequeño paseo por la pobla-

LAGO COMO  
HOTEL METROPOLE Y SUISSE

## MENÚ

TIMBALLE DE RIZ  
CROQUETTES DE VOLAILLE  
SAUCE TOMATES  
VIANDE FROIDE ASSORTIE  
SALADE  
DESSERT Y FRUITS

ción. Es verdaderamente encantador el paisaje que representa este bonito pueblecito, con el lago donde se reflejan sus blancas casas y sus altas montañas que le rodean, habiendo leído la historia del célebre Guillermo Tell, libertador de la Suiza, no se puede menos de recordar estas casitas, la mayoría de antigua construcción, como también su antiquísima iglesia, que encierra sarcófagos de tiempos remotos, cuadros y tapices de época antigua. En resumen, esta pequeña iglesia es curiosísima.

Muchas tiendas elegantes con bonitos escaparates, bien surtidas de artículos presentalos con gran gusto. Las calles son estrechas y tortuosas; pero muy limpias.

Nos cruzamos con numerosos extranjeros, con su gafa inolvidable Baedeker detajo del brazo. Son las once y media, y volvemos al hotel para recoger nuestras maletas, dirigiéndonos á un bonito muelle de hierro donde está atracado un vapor de ruedas, de construcción fina y elegante, éste se llama *Plino*, que es de los mayores que surcan el lago, pudiendo conducir 600 pasajeros; además sirve de correo. Tiene una preciosa cámara



ra á popa, con su mesa, y la toldilla cubierta con un gran toldo; por el alrededor hay asientos corridos de rejilla, y en el centro seis pequeñas me-

### Navegación por el Lago Como.

#### RESTAURANT A BORD DES BATEAUX A VAPEUR

##### M E N Ú

POISSON DU LAC

OMELETTE NATURELLE

ROASTBEEF Á LA ANGLAISE

POMMES SAUTÉES

FROMAGES DIVERS

DESSERT

VINS Á PART

*Le beurre est extra 25 cent. par personne.*

sas donde pueden sentarse cómodamente ocho personas; estas mesas están con sus blancos manteles y cubiertos puestos, y en cada una su *menú* correspondiente. La parte de proa es para el pasaje de 3.ª; todo con excelentes comodidades. Después de admirar este bonito barco y su extrema limpieza, nos fijamos en varios vaporcitos que hay anclados esperando su hora de salida, y también infinidad de pequeñas embarcaciones de recreo, con bonitos toldos, asientos en forma de sofás, cada una con su bandera de la nación respectiva. Nos quedamos extasiados viendo todas estas curiosidades, para nosotros desconocidas.

Son las doce en punto, y se oye la bocina del vaporcito; á los pocos momentos sueltan las amarras y se pone en marcha por las aguas tranquilas de este gran lago. El panorama que se nos ofrece á la vista es verdaderamente encantador y delicioso; á la orilla izquierda del lago, que es el rumbo que lleva el vaporcito, se destacan gallardamente, entre frondosos árboles y jardines, preciosos *chalets*. Las aguas del lago, cual si fuese un espejo, reflejan estas orillas; nos rodean altas montañas, en algunas se divisa como una sábana blanca, es la nieve que los rayos del sol no han podido derretir; bonitos caseríos se ven rodeados de la fértil tierra cultivada. De la parte derecha del lago y á su orilla está poblado de bonitos pueblecitos, cual si fuesen rebaños de ovejas.

Vamos haciendo escala en los principales puertecitos, donde todos tienen sus bonitos muelles de desembarco, con un letrero grande que dice su nombre.

En nuestro camino nos cruzamos con otros vaporcitos de pasajeros y otros de carga; éstos dedicados exclusivamente al tráfico del comercio. Como estamos en el mes de Agosto, el calor es sofocante; pero no obstante, con la marcha

del vapor se siente una brisa agradable que no nos hace pesado este delicioso viaje.

Llegamos al puerto de Menaggio, que es el del itinerario de nuestro viaje. Desde aquí divisamos en una gran extensión que apenas alcanza la vista, la parte final del lago.

En este puerto espera un tren que está en combinación con los vaporcitos; es un bonito ferrocarril. A las 2,30 tarde se pone en marcha el tren, extrañándonos su gran velocidad por viaductos de inmesurable altura que cruzan de un lado á otro de la montaña; otras veces subiendo en forma de zig-zag una enorme pendiente donde donde atravesamos infinidad de túneles; y al salir de éstos nos asombramos al ver los grandes precipicios que vamos bordeando en nuestro tren que, como desafiando estas grandes alturas, no modera su marcha.

El panorama es delicioso al ver estas grandes montañas en sus picos cubiertos de nieve y la parte baja cubierta de vegetación con sus bosques y sus terribles precipicios. Toda la vía está resguardada, unas veces por una grandísima pared de piedra, otras por un cercado de gruesos alambres que se entrelazan en los árboles que rodean la vía, al paso de nuestro tren salen á saludarnos con muestras de alegría la esposa y pequeños del guardavía, anunciando al maquinista con una bandera verde el paso moderado que debe llevar el tren. Vemos perfectamente la vía tortuosa que tenemos que pasar para llegar al pie de la montaña, donde divisamos la llanura y el lago Lugano por donde vamos á Portezza, que pertenece á Suiza; este pueblecito es pequeño y muy pintoresco, situado al pie del bonito lago Lugano. Aquí tenemos otro vaporcito más pequeño que el *Plino*, se llama el *Sempione*; también tiene su pequeño restaurant; pero de escasa importancia, por ser en extremo cortos sus trayectos. Al embarear en este vaporcito, dos aduaneros suizos nos reconocen las maletas sin la menor molestia, con gran amabilidad, caracterizada en este hermoso pais.

En este puertecito el gobierno suizo tiene establecido un servicio de cuatro lanchitas vapores bastante grandes y en forma de pequeños torpederos, con sus correspondientes focos eléctricos á proa, cuyos vaporcitos á las ocho de la noche, salen á recorrer el lago y sus orillas, vigilando hasta el amanecer. A las cuatro y media de la tarde, llegamos á la bonita población de Lugano, ó sea la principal del lago que lleva su nombre; atracamos al bonito muelle llamado Paradiso.

MELQUIADES BRIZUELA.

(Se continuará).