

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

DIRECTOR:

DON IGNACIO DOMENECH

SECCIONES DE MATERIAS QUE CONTIENE

*Crónicas.—Hors d'œuvres españoles.—Recetas de platos de huevos.—Sopas de varios estilos.—Platos de pescados.—Platos de entrada.—Platos de tournedos.
Platos de fritos.—Platos de aves.—Salsas.—Guarniciones de platos.—Platos de varios países
Platos de legumbres.—Platos de asados.—Ensaladas.
Platos fríos.—Recetas de pastelería y otras clases de dulces de cocina.
Helados.—Refrescos y bebidas.—Menús.—Conservas.—Falsificaciones.
Curiosidades.—Sección recreativa.*

AÑO II.—TOMO II

ADMINISTRACIÓN Y REDACCIÓN
CALLE DE LA VICTORIA, NÚMERO 7, SEGUNDO
MADRID

EXPOSICION DE 1889

EXPOSICION DE 1889

EXPOSICION DE 1889

EXPOSICION DE 1889

EXPOSICION DE 1889

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.

JUAN DE LA MATA

Señor D. Melquiades Brizuela, mi amigo y maestro:

Con gran placer recibo y leo, gracias al favor de usted y á la bazaría de D. Ignacio Domenech, el ameno periódico **LA COCINA ELEGANTE**, que me parece muy bien escrito, tanto en la parte técnica como en la literaria, de donde resulta una publicación tan ventajosa para el cuerpo como para el entendimiento.

Nada puedo yo decir que resulte adecuado para dicha revista, y mis renglones resultarán á modo de humilde guisote adobado por simple galopín. Allá van, pues, estas notas, con las cuales intento dar idea de un libro de repostería de mediados del siglo XVIII, volumen que si no es de gran rareza, tampoco es vulgar en nuestros días. He aquí su título:



ARTE DE REPOSTERÍA, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, bizcochos, turronez y natas; bebidas heladas de todos géneros, rosolis, mistelas, etc., con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas, y diez mesas con su explicación. Su autor, **JUAN DE LA MATA**, repostero en esta corte, natural del lugar de Matalavilla, Consejo del Sil de Arriba, montañas y reino de León, y obispado de Oviedo. Quien la dedica al Excmo. Sr. Don Rodolfo Acquaviva, Duque de Atri, etcétera. Con licencia: en Madrid, por Antonio Marín, año M.DCC.XLVIII. Se hallará en casa de Simón Moreno, mercader de libros, frente á las gradas de San Phelipe el Real.

En cuarto: 196 páginas y 26 de preliminares é índice, sin numerar.

Blasón del duque de Atri y dedicatoria del autor. (Sin fecha.)

Aprobación del padre Joseph de la Purificación, de los clérigos Regulares, datada en el Colegio de las Escuelas Pías de Madrid á 5 de Marzo de 1741.

Licencia del Ordinario, dada por D. Pedro Clemente de Arostegui, en Madrid á 28 de Marzo de 1741.

Aprobación de D. Domingo Fernández, repostero de S. M., calificando la obra de admirable, «por el claro y sucinto método de su discurso, »donde se halla varia diversidad de todas reglas »que la constituyen en pensil hermoso, no menos »agradable á su vista que al labio, sin permitir »en él la sombra bastarda de la ignorancia.

Fecha en Madrid á 7 de Marzo de 1741.

Licencia del Consejo, firmada por D. Miguel Fernández Munilla. Madrid 7 de Marzo de 1741.

Fe de erratas y tasa: en Madrid á 19 y 27 de Enero de 1747.

En el prólogo advierte el autor que ha sido discípulo de buenos maestros franceses, italianos y de otras naciones; que la presente es la *primera edición* de su obra, y que no ha salido antes á luz por haber estado cuatro años ausente de Madrid. Así se explica el largo período que media desde el año de 1741, fecha de las aprobaciones y licencias, hasta el de 1747, en que aparecen datadas la fe de erratas y la tasa. Varias reimpresiones ha tenido el libro de Mata, de las cuales, en la curiosa *Bibliographie Gastronomique*, de Georges Vicaire, solamente se menciona la estampada en Madrid por Ramón Ruiz en 1791.

••

Sin necesidad de observaciones fisiológicas, todos sabemos que en los productos de la repostería no pueden ser muy frecuentes y radicales los cambios y variaciones que la moda y tiempo introducen en los gustos y en el paladar. Por eso, si ahora no agradan las salsas y condimentos de la cocina de Montño, en cambio las confituras, pastas, mermeladas, jaleas, bizcochos, merengues, turrónes, mazapanes, pastillas, caramelos y aquellas *mil cosas a quien*, según dijo Cervantes, *la miel y el azúcar hacen sabrosas*, siguen siendo tan ricas y delicadas como lo eran hace trescientos años. La única diferencia consiste en que las máquinas ó instrumentos facilitan, desde mediados del siglo XIX, la mayor producción con economía de trabajo, y en que si antes solamente se procuraba el deleite del paladar, hoy, que las artes se asocian á la bella exhibición de casi todas las mercancías, vemos la elegancia y lujo de los vidrios, marbetes, cajas y envases con que se presentan en el mercado los vinos de Jerez, las pasas de Málaga y las aceitunas de Córdoba ó Sevilla. Es notorio que semejante progreso alcanza de lleno á los dulces y confituras, y por eso notamos que en algunas pastillas y bombones el continente vale casi tanto como el contenido, y en ocasiones el collar mucho más que el galgo. En la acreditada casa de Prats, de Madrid, vimos una modesta caja que contenía doce pedazos de chocolate cuyo precio era mayor de *mil doseientas pesetas*, porque cada pastilla llevaba por cubierta un billete flamante de cien pesetas del Banco de España.

Adornan el libro de quien me ocupó diez mapas de mal dibujo y peor grabado, pero muy curiosos, porque representan mesas para refrescos desde diez á cien cubiertos. Las hay cuadradas, ovaladas y de herradura, todas ellas mazorrales y de mal gusto, siendo los elementos de ornamentación vidrios de todas suertes cortados en forma de SS, bandas, lises, ramos, medias lunas, hojas de parra, papel de varios colores, y figuras de azúcar ó caramelo correspondientes á la idea ó historia alusiva al caso, llevando por base espejos y platos de china.

Si el autor no dice una palabra de la aloja, en cambio da recetas del hipocrás, recomendando como muy especial, el de aguardiente con canela, jengibre, grana del paraíso, clavo y nuez moscada, todo ello en polvo y tenido en infusión por tres días. Después de clarificado se le añada vino y azúcar. En el curioso y erudito discurso recientemente leído por el Doctor Olmedilla ante la

Real Academia de Medicina de Madrid, se menciona otro r cipe de la dicha bebida, dado á fines del siglo XV, por Felipe Ulsted, de Nuremberg, que resulta más s culenta que la anterior por el aumento de cedoria, galanga, cubeba, espliego, raíz de lirio, rosas y sa co. Llevaba este licor el nombre del emperador alemán Federico III, y se dice que lo bebían los caballeros antes de ir   la guerra para *fortalecer sus estómagos*.

Los modos de hacer el te y el chocolate que consigna Mata son los mismos que ahora se usan, y advierte que la propiedad del primero es desvanecer los vapores del cerebro refrescando la sangre, y la del segundo confortar el estómago y el pecho, mantener y restablecer el calor natural, destruir los humores malignos, y sustentar y fortificar la voz. Como el café no era de uso vulgar en el siglo XVIII, nuestro autor advierte ser una especie de grano que traen de Persia y otras tierras de Levante, parecido,   corta diferencia,   nuestras judías   alubias. Dice que después de tostado se pondrá en una servilleta para enjugar el aceite que naturalmente despiden, y que luego se moler    machacar , pasándolo además por cedazo. A media azumbre de agua se le echan dos onzas de polvo, dándole *doce hervores* muy suaves, y separándolo del fuego se deja reposar, sirviéndolo después en tazas donde cada uno,   medida de su gusto, le agrega azúcar quebrantada. Esteliquidado disipa y destruye los vapores del vino, ayuda   la digestión, conforta los espíritus    pide dormir con ex eso.

Muchos y variados son los sistemas y utensilios que hoy se emplean para obtener la infusión del café. Payen, Liebig y otros químicos se han ocupado del problema, y parece triunfante la creencia de que el polvo no debe hervir en el agua. Resulta, pues, anticuado el procedimiento de Mata,   quien de seguro sorprender an las infinitas y variadas falsificaciones y surpecher as de que es víctima el café, las cuales llegan hasta el extremo, casi increíble, de que se haga café sin café.

Separándose de la repostería, apunta el libro fórmulas para aliños de aceitunas, alcaparrones, pepinos y pimientos, y también para salsas y ensaladas. Como muestra anotaremos los ingredientes de la *Ensalada Real Labrada*, que se componía de escarola, lechuga, camuesa, hierbabuena, cebolla, apio, huevos duros y perejil; todo picado; rajas de limón, anchoas, aceitunas, granos de granada, piñones, acitr n y anises; ajos, comino, orégano, pimienta, aceite, vinagre y azúcar. Yo

que he tenido paciencia y valor (que paciencia y valor se necesita) para hacer y paladear tanto el *hipocrás* como la *ensalada*, sospecho que una ración de ésta y un vaso de aquél, serían para los estómagos de nuestros tiempos pasaporte seguro para marchar en gran velocidad al otro mundo. Entiendo, sin embargo, que separadas tales confecciones, propias de la época del autor, éste, por la inteligencia y luces que su libro revela, sería capaz, si resucitara, de dirigir con acierto las mejores reposterías contemporáneas de Valencia y Madrid, ó de Granada y Sevilla.

Perdone usted lo trivial de las presentes notas, y reciba mi sincera felicitación por los amenos y elegantes artículos referentes al *Viaje de diez mil millas* que publica LA COCINA ELEGANTE. Supongo que se estamparán luego en forma de opúsculo, para recreo de gastrónomos y literatos, como lo desea este su afectísimo y agradecido amigo,

EL DOCTOR THEBUSSEN

Medina Sidonia, Diciembre de 1904.



Compota de perdices á la Astiniana.

Escójanse perdices muy frescas y tier-nas; después de desplumadas, vaciadas y limpiadas, se sofaman, envolviendo cada perdiz con una lonja de tocino fresco y se atan bien. Pónganse á brasear en una cacerola con bastante manteca de vaca, dos chalotas picadas y dos zanahorias cortadas á cuadritos finos. Pasados cinco minutos, se rocían las perdices con media botella de vino blanco de Asti, perejil, perifollo picado, una hoja de laurel y un poco de hinojo. Una vez queda el vino reducido á la mitad, se añade á la cocción bastante cantidad de jugo de ternera en blanco; se tapa

la cacerola herméticamente y se deja cocer al lado de fuego suave hasta que las perdices, casi blancas, estén muy tiernas. Durante la cocción se echa la sal correspondiente.

La salsa no se pasa por tamiz, y se agrega á ésta, cinco minutos antes de servirse el plato, una cantidad regular de cepés, cortados en cuadros regulares y que estén de antemano fritos á la bordalea; añadiendo, cuando ya están algo dorados, un picado de pan rallado, ajo y perejil.

Para la guarnición, prepárense unos costrones, en forma de luna, de pasta de hojaldre, de un centímetro de espesor por seis de largo. Pónganse crudos en una placa y úntese con yema de huevo crudo, cociéndolos al horno bastante fuerte durante diez minutos, para que obtengan un bonito color dorado. Se dejan enfriar y se cubren con el puré siguiente: saltéense los higadillos de las perdices con tres ó cuatro de pollo. Cuando empiezan á tomar color dorado, se rocían con un poco de vino blanco, algo de pimienta paprika y un poco de jugo de las mismas perdices; se pasan los higadillos por el tamiz y se mezclan luego con regular cantidad de puré de castañas, añadiendo una yema de huevo crudo y un poco de manteca de vaca; se remueve bien con una espátula, y estando bien de sal se retira del fuego; cubriendo luego con dicho puré los costrones de hojaldre. Por encima de éstos se echa una lluvia muy menuda de jamón de York, bien magro, cortado en cuadritos pequeñísimos. Con la misma placa que han sido cocidos se colocan en la boca del horno hasta el momento de servir el plato.

Córtese de miga de pan un costrón grande en forma caprichosa, colocando encima del mismo dos ó tres perdices, después de freir el costrón hasta obtener bonito color dorado.

Se coloca el costrón en el centro de una fuente, y encima del mismo las perdicies bien cortadas y despojadas completamente del tocino; en el alrededor se colocan artísticamente los costrones de hojaldre con puré. Luego, con la salsa ya preparada, muy caliente, se salsean las perdicies.

Aparte se sirve una salsera con salsa *demi-glacé*.

IGNACIO DOMENECH.

MENÚ EXPLICADO

COMIDA

OSTRAS

CONSUMMÉ CARNAVAL

PURÉ REINA MARGOT

TARTALETAS AL CHESTER

TURBOT SALSA VERON

MOLLEJAS DE TERNERA FLORENTINA

PULARDAS DEL MANS Á LA NEVA

ESPÁRRAGOS Á LA POLONESA

ROAST-BEEF CON YORK PUDDING

ENSALADA CAROLINA

HELADO

BOMBA SICILIANA

PASTEL CYRANO

PETITS FOURS

QUESOS Y FRUTAS

VINOS

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON

T. O. DORET

* * *

Consommé Carnaval.

Prepárese un *consommé de ave* excelente y una guarnición cortada en forma de *confetti*, compuesta de trufa, lengua á

la escarlata, *royal* blanca con clara de huevo y leche, y hojas de berros bien frescas. Esta guarnición, menos los berros, se pone á calentar con regular cantidad de *consommé*.

En el momento de servir se pone la guarnición con los berros en el fondo de la sopera, y seguidamente se vierte el *consommé* por encima, quedando terminado.—*T. O. Doret.*

Puré Reina Margot.

Es sencillamente un magnífico puré de ave á la Reina, adicionándole al final una cantidad regular de leche de almendras amargas. Se guarnece con pequeños costrones de pan salteados con manteca de vaca.—*T. O. Doret.*

Tartaletas al Chester.

Se cubre el interior de los moldes de hacer tartaletas con pasta medio hojaldre, poniendo en el interior de ésta alguna legumbre para que en el momento de la cocción no se levante; luego, estando algo cruda la pasta, se retiran del fuego y se extraen las legumbres.

Se coloca de nuevo la pasta en sus respectivos moldes y se llena el interior hasta la mitad con queso de Chester rallado, y lo restante se llena con una crema compuesta de medio litro de leche, medio litro de *consommé*, ocho yemas de huevo, sal y especias, mezclándolo todo muy bien. Se pone á cuajar en el horno fuerte y se sirven inmediatamente.

Turbot salsa Veron.

Se escoge un magnífico *turbot* y se limpia, según las reglas generales, estando el agua perfectamente sazónada con hierbas aromáticas, sal y alguna legumbre.

La salsa Verón es una combinación con partes iguales de *salsa Bearnesa* y *Normanda*. En el último momento se le adi-

ciona una cantidad de salsa á la española, reducida á glasa.

En el instante de servir se colocan el *turbot*, bien escurrido, en una fuente con servilleta, y se adorna el plato con patatas cocidas al natural.

Aparte se sirven patatas y la salsa recién hecha.

Mollejas de ternera á la Florentina.

Se escogen buenas mollejas de ternera, se blanquean y se despojan de los nervios, dándoles igual forma á todas; se mechan con tocino, y se brasean según las reglas culinarias.

Se prepara aparte un magnífico puré de espinacas, algo espeso, y una salsa *demi-glacé*. Se unta con manteca el interior de unas cajitas de papel en forma ovalada. En el fondo de las cajitas se echa una buena cucharada de puré de espinacas, colocando encima una escalopa de molleja, la que se cubre con el mismo puré. Se polvorean con miga de pan rallado y se gratinan en el horno.

En el momento de servir las se rocían ligeramente con *demi-glacé*. La salsa restante, se sirve en salsera al mismo tiempo.—*T. O. D.*

Pularda del Mans á la Neva.

(Plato frío.)

Se escoge una pularda del Mans, se limpia y se soflama, según las reglas, cosiéndola luego á fin de darle bonita forma.

Se cuece muy suavemente en un fondo de buena gelatina, marcado espléndidamente; y estando ya cocida á su debido punto, se retira y se deja enfriar por completo en su mismo fondo.

Una vez hecho el trabajo que hemos dicho, se procede á clarificar la gelatina y se le añade seguidamente cola de pescado

para que se una bien, según los métodos ya conocidos.

Aparte se hace una buena cantidad de *mousse* de ave.

Se corta con mucho cuidado casi toda la pechuga de la pularda, rellenoando abundantemente el interior con la *mousse* de ave (y se reserva una buena cantidad de dicha *mousse* para completar el plato). Se baña la pularda ligeramente con salsa *chaufroix*. Los dos lados de la pechuga se cortan en forma de cintas de un centímetro de espesor y del largo que permita el tamaño de la pechuga. Se bañan dichas cintas ó filetes con salsa *chaufroix* blanca.

Se colocan todos los filetes encima de la pularda, formando conjunto artístico; con ayuda de la *mousse*, puesta en un cucurcho, se sujeta la guarnición con pequeños cordones de la misma. Por encima de cada filete se pone un adorno de *mousse* y se decora caprichosamente con trufas y pistachos, abillantándolo por completo con gelatina. Se coloca en sitio fresco y entre nieve, á fin de que la guarnición quede bien sujeta.

Se sirve la pularda entera en un aparato de cristal de unos seis centímetros de altura, poniendo en el fondo de dicho aparato una capa de gelatina helada de tres centímetros de espesor; luego, encima y en el centro se coloca la pularda.

En el momento de servir, se coloca el aparato con su contenido en una fuente y se adorna el alrededor de ésta con hielo picado en trozos desiguales y rústicos. En el fondo se clavan algunas flores ú hojas verdes, ya escogidas y preparadas de antemano.

Esta última guarnición se coloca siempre en el momento de servir el plato.—*T. O. Doret.*

Espárragos á la Polonesa.

Después de limpiar perfectamente los espárragos, se forman manojos y se cortan bien iguales, de 10 á 12 centímetros de largo; luego se cuecen, según las reglas culinarias.

Se mojan los espárragos, uno por uno, con manteca de vaca en líquido y se van colocando en una fuente de gratinar; ya colocados todos, se cubren totalmente con una ligera capa de queso rallado; se vierten por encima algunas gotas de manteca y se gratinan en horno bastante fuerte.

Se sirven siempre muy calientes.—*T. O. D.*

Roast-beef con York Pudding.

Se escoge un magnífico trozo de *roast-beef*, de unos cuatro ó cinco días, y se arregla, según costumbre en las buenas cocinas, asándolo á la inglesa con toda perfección.

El *York Pudding* se prepara del modo siguiente: En una cacerola se ponen 500 gramos de harina pasada por tamiz, 10 huevos enteros, nuez moscada en bastante cantidad, cayena, una pulgarada de azúcar y un poco de grasa de riñón de buey, trinchada menudísimamente. Se remueven bien dichos ingredientes y se les incorpora un litro de leche, formando de este modo una pasta cremosa.

Estando el *roast-beef* asado á medias, se untá, abundantemente con la grasa que ha soltado el fondo de un plato de saltear; se echa en éste la pasta que hemos preparado, y se mete á cocer en el horno durante diez ó quince minutos, pues depende de la fuerza que tenga el horno. Transcurrido dicho tiempo, se retira del horno y se escurre toda la grasa; se vuelca por completo encima de la mesa y se vuelve á poner en el mismo plato de saltear, cambiadas las

caras. Se vuelve á poner en el horno durante diez minutos, y queda terminado. Luego se corta en pedazos, que sirven para adornar el *roast-beef*, dejando un trozo para que sirva de zócalo á éste. La mitad del *York Pudding* se corta en pedazos, y el restante queda en un solo pedazo, que se coloca á continuación de la pieza. Se rocía ligeramente con un poco del mismo jugo, y el restante de éste se sirve en salsa. También puede adornarse dicho asado con un gran *bouquet* de berros.

Sírvase al mismo tiempo la ensalada Carolina.—*T. O. Doret.*

Ensalada Carolina.

Se prepara una ensalada compuesta de remolacha y patatas cocidas de antemano, apio bien blanco y plátanos. Se corta todo en forma de juliana menudísima y se sazona con la salsa usual, recargada de mostaza y hojas de estragón fresco, cortadas por la mitad.

Escójanse seis ó siete manzanas hermosas é iguales y se vacían por la parte superior casi por completo. Se rellena el interior de cada manzana con la ensalada que ya hemos preparado, y se cubre el agujero con un tronquito de apio, adornado por medio de cortes que abren con agua fresca.

Se sirve en fuente con servilleta.—*T. O. Doret.*

Bomba Siciliana.

(*Helado.*)

Se preparan cuatro helados distintos en gustos y colores: de vainilla, pistachos verdes, fresa y *chantilly*. Una vez compuestos dichos cuatro helados, se pone entre hielo un molde *Bomba*, el que, estando frío, se camisa primeramente con el helado de vainilla; luego, con el de pistachos; encima de

éste una capa de helado de fresa, y, por último, el helado de *chantilly*. Se tapa herméticamente el molde con papel, y manleca. Se entierra bien entre hielo durante una hora, y al servirse se desmolda y se coloca en fuente con servilleta ó sobre zócalo.

Al mismo tiempo que el helado, se sirve el pastel *Cyrano*.—*T. O. Doret.*

Pastel Cyrano.

Sobre una genovesa bastante espesa se traza la figura de un escudo, la que una vez cortada forma el conjunto del pastel *Cyrano*.

Esta genovesa se corta de plano en tres pedazos (por capas) y se vuelve á unir, pegándolo con mermelada de albaricoques; luego se glasea con *fondant* verde y rosa (colores claros), separándolos de arriba á abajo y de derecha á izquierda, como si la unión de los colores formase un escudo. Sobre la raya que separa los dos colores se extiende una banda de pasta de almendras, sobre la que se escribe el título *Cyrano*. Y las dos partes del pastel se decoran: la una, con un casco con penacho, colocando en la otra una espada.—*T. O. Doret.*



Platos españoles.

Estofado de carnero á la andaluza.

En un puchero de barro con aceite se frien ajos y algunas cortezas de pan hasta

que los ajos tomen bastante color; entonces se retiran éstos del aceite y se echa la carne de carnero, cortado en pedazos del tamaño de una nuez; se rehoga bien, añadiendo un poco de pimentón, sal, pimienta, algo de vinagre, tomillo y laurel; se tapa el puchero y se deja cocer suavemente.

Se hace un picado en el almirez compuesto de ajos y pan, fritos, y cominos; ya bien machacado, se disuelve con un poco de agua caliente y se vierte en el puchero.

Estando la carne bien cocida, quedá en disposición de servirse.

FELIPE MARTÍ.

Chuletas de ternera en papillota á la catalana.

Se forma un salpicón compuesto de cebolla, en bastante cantidad, salteada con manteca de cerdo y setas catalanas, conocidas por el nombre de *Muserons*; estas setas deberán estar cocidas de antemano con alguna salsa ó jugo, y después de bien escurridas, se pican menudamente. Añádase al salpicón tocino cortado en cuadritos, pimienta y perejil. Una vez hecho el salpicón, se retira del fuego.

Córtense las chuletas de ternera según las reglas del arte culinario, salteándolas á fuego muy vivo durante medio minuto; luego se retiran y se coloca cada chuleta encima de una cucharada de salpicón, puesto de antemano encima de una hoja de papel de barba. Se cubren las chuletas por encima con el salpicón; luego se dobla la hoja de papel de modo que las chuletas queden bien encerradas. Luego se colocan en una placa y se rocían con un poco de manteca, metiéndolas á tostar en el horno durante veinte minutos, aunque el tiempo depende de la fuerza del horno.

Se sirven puestas en fuente, con servilleta.

I. D. P.



Platos de huevos.

Huevos revueltos á la Roger.

De pasta de hojaldre se forman pequeñas barquillas (una por cada persona) y se cuecen en el horno fuerte, estando de antemano pintadas con yema de huevo.

Se coloca cada barquilla encima de una patata duquesa ó arroz blanco, los que sirven de pie á las barquillas; éstas, además de ser pequeñas, deberán estar confeccionadas con gusto.

Se corta una menuda juliana de pechuga ave y trufa, sazónándola con un poco de salsa *demí-glacé*.

Los huevos se hacen revueltos al natural, con sal y manteca de vaca.

Momentos antes de servir el plato se colocan las barquillas en una fuente sobre sus respectivos zócalos. En el centro de cada barquilla se coloca un montón en forma alta de huevos revueltos, y al lado de los huevos, en el interior, se colocan dos pequeños *bouquets* de la juliana que hemos hecho, también en forma alta.

En el borde de cada barquilla, al lado mismo de los huevos revueltos, se guarnece con hojas de los cogollos de alcachofas, colocándolas de una en una por todo el alrededor de la barquilla.

Por último, en el borde exterior de las alcachofas se colocan triángulos pequeños de *foie-gras* natural.

Al mismo tiempo, y aparte, se sirve un excelente jugo, de antemano aromatizado de estragón.

A. COTONAT

Huevos Continental (1).

Preparar un buen arroz á la Milanesa y una buena cantidad de salsa á la Portuguesa.

Escoger huevos bien frescos y escalfarlos en agua hirviendo, sazónada con un poco de sal y un chorrito de vinagre; una vez escalfados, se recorta un poco de clara, á fin de que todos obtengan igual forma.

Estando todo lo ya dicho bien preparado, se colocan los huevos en una fuente destinada exclusivamente para este objeto, y se baña cada huevo con la salsa portuguesa algo consistente; échese por encima algo de perejil picado, metiéndolos en el horno durante dos minutos.

Entretanto, póngase el arroz milanés en moldes pequeños (un molde de arroz por persona, así como también se calculan dos huevos), y se aprieta bien el arroz en los moldes (también puede ponerse el arroz en un solo molde); luego se da un pequeño golpe al molde para que se desprenda el arroz, el que se coloca al lado de los huevos, formando bonito conjunto. Encima del arroz se echa un poco de queso de Parma rallado; luego se sirve, resultando un plato de huevos magnífico.

Por la descripción,

JUAN MARQUÉS

SALSA VIVIANA

La salsa Viviana se prepara de la manera siguiente: Se pasan tres yemas de hue-

(1) Este plato hace más de diez años que se sirve todos los domingos como primer plato de almuerzo en el Hotel Restaurant Gran Continental. —J. M.

vo duro por un tamiz de hierro ó igualmente un buen pedazo de *foie-gras* natural. Póngase esta pasta en una cacerolita, añadiendo dos gramos de paprika (pimienta rusa), una yema de huevo crudo, un poco de mostaza y estragón; y por último, se moja esta salsa con la combinación siguiente: En una cacerola se echan dos buenas copas de vino Oporto, reduciéndolo á la mitad; añadiendo luego dos cucharadas de julea de grosellas, se disuelve bien con el vino y se deja enfriar incorporando la pasta que se ha hecho primeramente; se prueba de sal, y después de batida durante largo rato, queda la salsa terminada.

Si se dispone de hielo, se corta éste á pedacitos, colocando encima de éstos la cacerola de la salsa que debe removerse con un batidor. Esta salsa es de un gusto agradable y excitante para comer y beber. Se puede emplear en cualquiera clase de platos fríos de diversas carnes.

I. DOMENECH.

252525252525252525252525252525

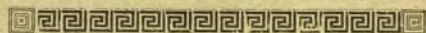
Salsa Víctor Balaguer.

En una cacerolita, puesta sobre fuego suave, se rehogan con aceite fino dos chilotas picadas; al empezar á tomar color, se agrega una copa de vino blanco de Alella, que se reduce á la mitad; á continuación se añade una copa de coñac quemado y un poco de salsa de tomate, azafrán y caldo; se deja reducir un poco, y se pasa luego por un colador fino.

Ya pasada la salsa por el colador, se pone á cocer en una cacerola en un baño maría; se remonta la salsa adicionándole una cantidad regular de manteca de anchaos y dos yemas de huevo. Estando bien de sal, se pasa por una estameña, volviéndola á poner en el baño maría hasta el

momento de volver á emplearla. Se le puede dar un ligero punto de picante con cayena ó pimienta blanca en polvo ó paprika. Esta salsa es especial para cualquiera clase de pescado.

I. DOMENECH.



Escalopas de langosta á la Indiana.

Escoger una hermosa langosta viva y bresecarla en seguida, según las reglas del arte; se rocía á su tiempo con vino de Jerez y caña en iguales cantidades, mojándolo luego con un poco de caldo.

Pasados unos doce minutos de cocción, se retira y se deja enfriar por completo. Ya fría, se cortan las escalopas de igual forma todas, colocándolas en una placa. A continuación se rellenan con una salsa bechamela, compuesta en un principio según el método usual, adicionándole seguidamente una buena cantidad de manteca de cangrejos (200 gramos por litro de bechamela), trufa, champignons y ostras, ó en su lugar almejas, formando un excelente salpicón.

Estando el relleno bien frío, se empanan con pan blanco rallado, luego por huevo batido, y, finalmente, otra vez por el pan; procurando al empanarlas que todas obtengan igual forma.

Momentos antes de servir las, se frien con abundante aceite fino, estando muy caliente. Se retiran una vez obtienen bonito color dorado.

Se sirven puestas en fuente con servilleta y se adornan con perejil bien verde, frito, y trozos de limón. El alrededor de la fuente se guarnece con unos costrones de langosta.

La cocción de la langosta se pasa por una estameña, y luego se remonta esta salsa en el baño maría con manteca de vaca y alguna yema de huevo (algunos cocineros aromatizan esta salsa fuertemente con curry). Esta salsa se sirve al mismo tiempo puesta en una salsera.

JUAN PALLEROLA



MENU DE COMIDA

CANAPÉS DE CAVIAR

—
OX-TAIL SOUP

—
PURÉ WINDSOR

—
BOUCHÉES Á LA LÚCULO

—
SALMÓN Á LA LUIS XIV

—
SOLOMILLO Á LA BOUQUETIÈRE

—
ESCALOPAS DE «FOIE-GRAS» EN
CHAUD-FROID

—
TRUFAS Á LA SERVILLETÁ

—
CHOCHAS ASADAS Á LA INGLESA

—
ENSALADA INFANTA

—
HELADO:

BOMBA VENECIANA

NAPOLITANO AL CHANTILLY

PAJAS DE PARMESANO

PETITS FOURS

POSTRES Y VINOS

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON

T. O. DORET.

Filetes de lenguado á la Ovaleska.

Escójanse hermosos lenguados y límpiese, según las reglas culinarias; luego se cortan los filetes y se aplastan un poco con mucho cuidado, dándoles á todos idéntica forma. Sazonarlos con sal y zumo de limón. En la punta de cada filete se clava una pequeña quenefa de pescado blanco, y se envuelven, dándoles forma de pequeño turbán.

Se ponen en una placa untada con manteca de vaca y se rocían con vino rancio del Priorato. A los quince minutos antes de servir el plato, se meten en el horno, tapándolos con una hoja de papel de barba mojada con agua, sin que ésta toque el pescado.

Preparar una magnífica farsa de quenefas de pescado blanco, que se pondrá en un molde de los llamados de *Savarin*, previamente untado con manteca de vaca, poniéndolo á cocer en el horno en un baño maría.

En el momento de montar el plato, se vuelca la quenefa del molde *Savarin* en una fuente redonda. En el agujero que forma el molde se coloca un costrón, cuya superficie debe terminar en pirámide. Este costrón sirve de apoyo en la colocación de los filetes de lenguados. Encima de todo se coloca una gran rodaja de langosta cocida. Se baña por completo con una magnífica salsa de cangrejos, algo espesa, y se polvorea con bastante queso de Parma rallado, rociándolo ligeramente con manteca de vaca en poca cantidad; luego se meten en el horno hasta que obtengan hermoso color dorado. Al retirarse del horno se limpia con un paño todo el borde de la fuente. Por último, se clava un *atalette* en el centro de la fuente, á fin de

completar la presentación del plato, y se sirven inmediatamente.

Modo de hacer la quenefa de pescado.

Se escoge una libra ó dos de pescado blanco y se machaca en un mortero; se sazona con toda perfección y se pasa por un tamiz muy fino. Luego se pone en una cacerola, puesta entre hielo picado, y se agrega, poco á poco, una buena cantidad de crema doble montada. La farsa de quenefa se hace como ya hemos indicado anteriormente.

RAMÓN RAFORT,

Ex-chef entremetier du Grand Hotel de Paris.

Barcelona, 10 Diciembre 1901.



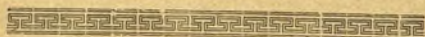
Patatas soufflés en sorpresa.

Para la preparación de esta clase de patatas *soufflés*, es preciso un cuidado especial. Se escogen patatas holandesas, y se cortan de igual forma que una moneda de cinco pesetas, pudiendo ser, si se quiere, un poco más pequeñas. Se juntan de plano pedazos de patatas de dos en dos, uniéndolos con una cucharada de farsa de *foie-gras*, quedando desde este momento algo parecido al *sandwich*. Se tapa todo el alrededor de cada patata con un poco de pasta hecha de antemano, compuesta de harina, clara de huevo y un poco de sal; ya preparadas así, se ponen á freír con abundante manteca de cerdo, cuidándolas y soplándolas del mismo modo que las patatas *soufflés* al natural; resultando muy hermosas con el sistema de relleno tan sencillo; luego, con la ayuda de la práctica y de la inspiración del artista que las ejecuta, puede hacer muchas variaciones, siempre tomando por norma lo que dejamos aquí anotado.

Con la novedad indudable de esta clase de patatas *soufflés*, pueden crearse guarniciones para *tournedos*, *platos de ave* salteados y un sin fin de platos á los que se aplica esta guarnición.

El relleno puede hacerse lo mismo de puré como de farsa de ave, jamón, caza, pescados, legumbres, etc.

RAFAEL BASSO



Mousse de jamón de York.

Se escoge un trozo de jamón de York de un kilogramo de peso, y que esté recién cocido; luego se machaca en un mortero, adicionándole un poquito de bechamela, á fin de que se pueda unir bien.

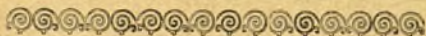
Al empezar á transformarse en pasta, se le añaden unas yemas de huevo y una copa de vino de Madera, un poco de cayena (algunos ponen especias), y estando la farsa bien fina, se pasa por un tamiz de hierro; luego se le incorpora medio litro de nata montada y se mezcla bien, á fin de que todo el conjunto quede muy bien unido.

Esta pasta se coloca en un molde liso y alto de cilindro, previamente untado con manteca de vaca.

Se pone á cocer en el horno en un baño maría, dándole un punto de cocción idéntico al de los flanes. (Siempre debe ponerse á cocer veinte minutos antes de servirse.)

En el momento de servirse, se desmolda con muchísimo cuidado y se salsea con una fina *demi-glacé*, aromatizada con vino de Madera.

T. O. DORET.



SOPAS

Consommé á la Ducazcal.

Se prepara un excelente *consommé* de ave, fuertemente aromatizado de Jerez, reducido á la mitad de su volumen; luego se hace la guarnición siguiente: Se prepara una pasta de *nouilles* lo más fina posible y se extiende sobre la mesa, cubriéndola con una *mousse* de aves, de un centímetro de espesor; se moja por encima con yema de huevo batida, y se tapa con otra capa de *nouilles*. Se coloca esta guarnición encima de un tamiz y se pone á cocer al vapor durante unos veinte minutos; ya cocida, se deja enfriar un poco y se corta con mucho cuidado en forma de monedas de 50 céntimos. Esta guarnición se coloca en fuente aparte con servilleta.

Estando el *consommé* hirviendo en la sopera se le añade una guarnición de lengua á la escalarta, cortada en forma redonda y pequeña, algo de perifollo picado muy fino y queda terminado.

FELIPE MARTÍ

Consommé á la Rosina.

Es un excelente *consommé* bien aromatizado con vino de Oporto reducido. La guarnición es unos sandwichs de *foie-gras* natural, pasados por huevo batido y fritos á bonito color dorado; después de fríos y algo prensados, se corta en pequeños cuadritos una regular cantidad de puntas de espárragos bien verdes y cocidos de antemano, como es natural. La tercera guarnición son una pequeñas quenefas de remolacha que se hacen del modo siguiente: Se ralla una remolacha cocida de antemano, á la que se incorpora una cantidad regular de panada sazonada con yema de huevo, un poco de *curry*, nuez moscada, etcétera, formando unas quenefas muy pe-

queñas, de forma larga y redonda; se escaldan con caldo hirviendo, sin hacerlas hervir; pasados unos cuantos minutos en dicho caldo, quedan completamente cocidas.

En el momento de servir, se coloca toda la guarnición en el fondo de la sopera; encima se vierte el *consommé* hirviendo y queda terminado.

FELIPE MARTÍ

Sopa de albaricoques á la Alemana.

La rarísima sopa de albaricoques es muy popular en todas las clases sociales de Alemania. Es de un gusto muy fuerte al paladar, siendo en España muy raro el que sea presentada á la mesa de las personas acostumbradas á la cocina nacional.

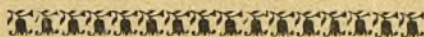
En Alemania son muy aficionados á mezclar frutos en su cocina.

Calcularemos esta sopa para seis personas. Escójase medio kilo de albaricoques maduros, se parten uno á uno y se rompen los huesos de los mismos. Pónganse á cocer suavemente en una cacerola con medio litro de agua; después de cocidos se pasan por el tamiz. Estando ya la fruta transformada en puré, se pone á cocer á fuego lento en una cacerola bien limpia, añadiendo una botella de vino tinto, una cantidad regular de azúcar y un poco de canela en polvo. Se deja hervir muy suavemente durante unos dos minutos, y en seguida, sin dar lugar á que se reduzca por la acción del fuego, se pone en una sopera y se sirve á la mesa.

Sírvanse al mismo tiempo costrones de miga de pan, cortados en cuadritos muy pequeños y fritos con manteca de vaca bien fresca; por lo que deben estar fritos de antemano.

La preparación de esta sopa en los restaurantes la hacen diez minutos antes de servirla, teniendo solamente preparado de antemano el puré de albaricoques.

PUIGCERCÓS.



Torta de Gran Dama.

(COCINA ESPAÑOLA DEL AÑO 1662)

Se machaca una libra de almendras tostadas con una libra de azúcar y la carne de cuatro pichones asados y deshuesados, pasándolo seguidamente por un tamiz de hierro.

Hágase un almíbar aromatizado fuertemente con agua de azahar, al que se añaden cuatro yemas de huevo y un vaso de nata. Se mezcla esta combinación con la primera, añadiendo un poco de canela y clavo de especias en polvo. Fórmese una torta redonda y póngase á cocer en el horno rociada con manteca de vaca y azúcar, tapándolo con una hoja de papel de barba.

Se retira la torta del horno una vez cocida y se sirve inmediatamente en fuente con servilleta.

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

(Cocinero de aquella época).



PASTELERÍA

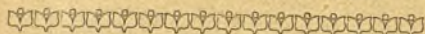
TARTA MALAGUEÑA

Prepárese un bizcocho con las siguientes cantidades por norma: seis huevos enteros y seis yemas; móntese junto con 200 gramos de azúcar; una vez montado, se añaden 200 gramos de harina, y se pone á cocer, en un molde cuadrado, en el horno.

Ya cocido y frío, se rellena con manteca de avellana.

Encima del bizcocho se coloca, en forma de pirámide, un salpicón de frutas con bastantes pasas de Málaga, sin pepitas, algo también de naranja confitada. Se baña este salpicón con merengue italiano, también en forma de pirámide; se baña todo el pastel con un magnífico fondant blanco, poniendo una bonita pasa cocida con almibar en la punta del postre.

FELIPE MARTÍ.



Copa modernista.

(HELADO)

Se pone á hervir un cuartillo de leche con un tronquito de vainilla, retirándolo del fuego cuando empieza á hervir. A continuación, en un perol, se echan cuatro yemas de huevo, 100 gramos de azúcar y 100 gramos de pistachos molidos en mortero; se remueve bien con un batidor, añadiendo la leche, una gota de carmín verde y 50 gramos de manteca de vaca; se pone encima de fuego lento, y al empezar á hervir, se retira. Durante la cocción, no se debe dejar de remover la mezcla, á fin de que no se pegue. Después de pasado por el colador y en frío, se echa en la máquina heladora hasta que la crema de pistachos queda espesa, añadiendo luego 25 gramos de violetas de Niza, glaseadas, picadas y reducidas en polvo, tres ó cuatro castañas glaseadas y cortadas en pedacitos, avellanas reducidas en polvo, ó bien picadas á cuchillo menudamente.

En el momento de servir, se echa el helado en copas de Champaña, faltando un centímetro para llenarlas, á fin de adornar las orillas con huevos hilados, cuidando de que el centro quede bien liso.

I. PUIGCERCÓS.



Bebidas americanas.

(COCK, TAILS)

MANHATTAN COCK-TAIL

En un aparato Shaker, se pone una cantidad regular de hielo picado, cuatro cucharadas de jarabe natural, catorce gotas de angostura, una copa, de las de Jerez, de Wisky y la misma cantidad de Vermout Norllit Prat.

Agitarlo bien y servirlo con pajas.

MIGUEL ARRIETA.

JAPANESE COCK-TAIL

(PARA DOS PERSONAS)

Echese en un Shaker (aparato de metal en forma de dos copas unidas) una cantidad regular de hielo picado, hasta la cuarta parte; añadiendo dos cucharadas, de las que se toma la sopa, de jarabe de horchata,

diez gotas de *Bitter angostura* y una copa, de las de vino, de cognac.

Mézclese todo muy bien y pásese por un colador. Se sirve con pajás.

MIGUEL ARRIETA.

Ofreciendo unas frutas.

Para rendirte honor en tus natales,
sus ricas peras Aragón te envía,
plátanos la esplendente Andalucía
y Asturias sus manzanas sin iguales.

Con uvas que cuajaron sus parrales,
Murcia se apresta á celebrar tu día,
y Valencia, que á todas desafía,
con fruto de sus regios naranjales.

España, estremecida de emociones,
te envía á saludarte sus regiones
desde el confin de todas sus riberas.

Las ordena en magnífica parranda,
y en sus frutas espléndidas te manda
¡los colores de todas sus banderas!

SALVADOR RUEDA.

EL NUEVO AÑO

Si la aurora que anuncia el primer día del nuevo año tuviera el efecto moral del calendario, al renovar la cuerda del reloj de nuestra existencia, no podríamos hacer otra cosa que entristecernos si pensáramos que ayer, contando con menos años, no llevamos á cabo lo que en vano, quizá, empezar pretendemos.

No, no es ese el efecto que debemos buscar cuando nuestros pechos se abren á la esperanza y caben en nuestra mente nuevas ilusiones. Son los años los maestros educativos de los siglos; ante ellos hacemos *mea culpa* y entramos, con la fe de los creyentes, regenerados, en ese atolladero de la vida, que es lucha, donde se vence ó se sucumbe. A la lucha vamos henchidos nuestros pechos de fe y esperanza; la aurora es más

hermosa; el horizonte más despejado, y la Naturaleza sonríe á la regeneración del hombre.

Los vicios han perdido sus prosélitos, y esperan acechando nuestras flaquezas. Sabemos que el trabajo es la noble misión del hombre en la tierra, y de él nos separamos á veces como dura carga que la vida nos impone. Sin embargo, en el tránsito de la existencia el trabajo es, sin duda alguna, el mejor lenitivo para satisfacción de nuestro ser. La satisfacción deseada, no siempre se encuentra á la medida de nuestros deseos; pero no perdemos el tiempo dejándolo pasar, ya que el trabajo no puede degradar al hombre, y si la pereza ó negligencia conducirnos al precipicio de las más alyectas pasiones. El trabajo, la honradez y las buenas obras procuran una satisfacción que á veces suele desfallecer por los malos ejemplos; pero allá, en el fondo de la conciencia, no hay ley humana ni divina que pueda recriminar nuestros hechos; y esa pequeña, aunque insuficiente, satisfacción es bastante superior para levantar con orgullo nuestra frente y luchar con las buenas armas por la vida y la regeneración de la especie humana.

No esperemos al mañana y luchemos con tesón por el presente. El hambre del mendigo es inagotable; el trabajo, bien ó mal retribuido, es el único sostén de nuestra fortuna moral, el que evita el desarrollo desenfrenado de nuestras comunes pasiones y el que redime verdaderamente la sociedad humana.

No hay esfuerzo humano que se pierda cuando se emplea por el bien común, y la mancomunidad de las conciencias honradas y laboriosas puede hacer surgir un mundo de la nada si lo intenta y cumple con su deber; ese es el mejor consejo que podemos no dar, sino recordar constantemente á nuestros compañeros que al despuntar la aurora del nuevo año se sienten con nuevas fuerzas para emprender la jornada.

Hoy se impone la firmeza en nuestro espíritu, prestándonos ayuda la primera hoja del calendario con su prestigio moralizador. ¡Dichosos los que puedan juntar la abnegación á sus buenos propósitos, cuando difícilmente se mantiene el mañana al despertar la Naturaleza con sus múltiples pasiones!

Hoy todo sonríe: mañana vendrán las nubes á empañar el firmamento de nuestra existencia con esos días bochornosos que producen malestar y tristeza en el alma; pero, ya prevenidos, podremos luchar con ventaja con las armas del trabajo y perseverancia.

JOSÉ SALVADOR

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

(Continuación.)

Llegamos á la estación Di Creva, donde se nos presenta á nuestra vista una gran fábrica de seda y algodón, movida por la electricidad y vapor, donde trabajan más de 1.500 mujeres. La electricidad es movida por una gran presa de aguas de un río caudaloso que pasa al pie de las grandes montañas en todo este trayecto y á medida que vamos avanzando en dirección á Luino. En la izquierda vemos grandes fábricas con sus esbeltas chimeneas. Llegamos á Luino, ó sea el primer puerto que tocamos del Gran Lago Maggiore, donde no se nota nada de particular que pueda mencionarse. Muy destartadas están las calles, y la mayoría en pendientes bastante dificultosas de transitar, por el mal estado de ellas. Nos hospedamos en el Hotel de la Poste, que está, por lo que vemos, en vías de arreglo por ser nuevos sus dueños, y así lo considero que hagan buenas reformas, pues el inte-

LUINO

Hotel de la Poste.

DEJEUNER

OEUFS Á L'AMERICAINE
FILET GRILLÉ MAITRE D'HOTEL
POMMES FRITÉS
VIANDÉ FROIDE ASSORTIE
SALADE
OMELETTE SOUFFLÉ
TROMAGE & FRUITS

Copia del menú de almuerzo.

rior del hotel representa un caserón antiguo de campo, en forma de gran posada, dejando mucho que desear, tanto en el servicio como en la cocina, siendo ésta á la francesa.

A las dos de la tarde nos dirigimos al muelle, y embarcamos en el bonito vapor á ruedas *Francia*, exclusivamente para el pasaje; la tripulación la componen un capitán, un piloto, tres marineros, dos maquinistas, dos fogoneros, un maitre d'hôtel, dos camareros, un cocinero y un ayudante. Dicho vaporcito es idéntico al *Plino*, en forma y velocidad; lleva además un departamento de correo, pudiendo conducir hasta 400 personas.

La Scala.—Este grandioso teatro, donde han debutado los principales artistas del mundo, donde cantó nuestro célebre é inmortal Julián Gayarre, dejando un recuerdo eterno, puesto que el mismo conserje que nos enseñaba el teatro nos dijo que fué uno de los mejores cantantes que han pisado el grandioso escenario de la Scala. Todo es soberbio; tiene seis grandes pisos, y sin contar las dos inmensas hileras de butacas, caben 4.000 personas. La gran bóveda que forma el teatro tiene un sonido acústico admirable, donde el eco de la voz resala hasta lo más alto; hay un soberbio palco regio, donde se destacan, en su gran balcón, preciosos relieves artísticos. La parte del escenario es tan grande, que en una función de gala salieron á escena 500 personas, además de caballos, elefantes, etc. Es una verdadera maravilla teatral; la embocadura tiene 25 metros de ancho por 30 de fondo. Este teatro no funciona nada más que de Noviembre á Mayo tiene palcos de propiedad que han costado 163.000 francos; la orquesta la componen 120 profesores de música. Satisfecha nuestra curiosidad y guardando un grato recuerdo de la *Scala*, nos dirigimos al *Museo de Pinturas*, que se encuentra á corta distancia. Este grandioso edificio, construido ex profeso, tiene en la entrada principal dos grandes estatuas de piedra á derecha é izquierda; pasando dicha entrada atravesamos un grandísimo patio, y al frente dos grandes escaleras regias. Subimos y admiramos grandes galerías exteriores con infinidad de artísticas estatuas de los más célebres escultores. Nos dirigimos seguidamente á la conserjería, donde se paga un franco por persona, y penetramos en los grandes salones, donde se expone á nuestra vista la pintura antigua desde los tiempos más remotos, de extraordinario valor, y varios relieves admirablemente hechos.

Las últimas salas que visitamos son la de pintura moderna de los más célebres pintores contemporáneos.

Concluida esta ligera visita, tomamos un coche y nos dirigimos al cementerio. Presenta la fachada principal un soberbio edificio con dos cuerpos salientes á derecha é izquierda y al frente, en el centro, una iglesia con una gran cúpula. Todo está construido en mármol jaspeado y en filigrana, negro y blanco, elegante y serio.

El cementerio es grandísimo, destacándose numerosos panteones. Como escultura, no tiene nada de extraordinario que señalar, pero sí mucho asco y muy bien ordenado.

MELQUIADES BRIZUELA

(Se continuará.)