

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.

La elegancia en la mesa.

Es indudable que los cocineros que trabajan en casas aristocráticas, estén satisfechos de las nuevas innovaciones que cada día introduce la moda, referente á la vajilla con la que hemos de servir nuestros platos.

Desde luego que es muy halagüeño para los artistas de gorro blanco que, á fin de hacer resaltar su trabajo, se apliquen en el estudio del adorno, en donde descuelle el gusto delicado que cada cosa posee, á fin de honrar con toda magnificencia á las personas invitadas á grandes comidas.

El lujo de las mesas actuales es muy distinto al de diez ó doce años atrás, por el motivo de ser entonces las vajillas muy poco presentables, pues no daban el realce á los platos que da la vajilla actual; aunque hemos de decir que todo es cuestión de capricho, pues también entonces como ahora se ingeniaban los artistas en la presentación de los platos.

No tratamos actualmente de presentar á ustedes una nueva forma de servir á la mesa, solamente daremos algunos detalles sobre la clase de vajillas que actualmente

se usan, y alguna que otra cosa referente al particular.

Se usa muchísimo para servicio de mesa la vajilla de porcelana de Minton, que es de un color completamente blanco puro, montada en metal plateado ó níquel, con dibujos incrustados de pequeños personajes ó animales.

Luces de colores al lado de cada cubierto, figurando estar entre las hojas de alguna flor; pues con tales combinaciones de tonos, se logra un efecto lindísimo.

Los manteles de las mesas están enriquecidos con encajes, y los ángulos están adornados con grandes lazos de raso color azul ó rosa, formando un lazo en cada punta del mantel.

La cristalería más en boga, es la del estilo Imperio con oro.

Por seriedad y elegancia, para mi gusto, nada como el servicio de plata.

En Madrid hay casas en que se sirven los banquetes combinando las dos clases de vajilla.

El servicio primero y segundo, se sirve con vajilla de plata, y continúa el servicio del banquete con vajilla de Sajonia; luego, para servir los postres, la vajilla de oro cincelada, colocando sobre los platos de

postre un transparente delgadísimo de cristal. De este modo tiene mejor golpe de vista el servicio.

A los artistas de la servilleta, ó sea los mozos de comedor, se les exige mucho mayor gusto en servir á la mesa, por lo que cualquier olvido involuntario se nota en seguida, desluciendo el servicio.

De este modo también los cocineros salimos ganando, y no nos veremos en la lamentable necesidad de entregar los platos á mozos de comedor inexpertos.

I. DOMENECH.



Conferencias culinarias ⁽¹⁾

Liebre á la Martinet.

Se intitula á la Martinet, por estar dedicado á mi particular amigo y Presidente de la Sociedad Artística culinaria, señor Rosell, cuyo señor es hijo de dicho pueblo de la Cerdaña catalana.

Descripción de la receta

Elegir una liebre propiamente de la Cerdaña, que por su superioridad no hay quien

las iguale, pues son muy finas y tiernas, y se distinguen especialmente de las otras, en que no huelen ni á conejo ni á romero.

Una vez despellejada y limpiada; se separan los menudillos, tales como son: hígado, riñones y corazón, y se ponen en un barreño junto con la sangre, media guindilla cortada menudamente, un poco de vinagre y vino rancio del *Priorato*.

Se corta la liebre en trozos regulares (sin limpiarla con agua) y se pone en un barreño junto con una cebolla cortada en pedazos, zanahoria, ajos, pimienta en grano, clavos de especias, apio, perejil en rama, laurel, nuez moscada, un trozo de limón, una copa de vino de Jerez, media botella de vino tinto y sal, dejándolo con dicha marinada durante treinta horas, á fin de que se empape de todas las substancias y aromas. Pasado dicho tiempo se pone, sobre fuego vivo, una cacerola con manteca de cerdo y un cuarto de kilo de tocino, cortado en pedacitos. Una vez queda el tocino reducido por completo, se le agregan tres cebollas cortadas menudamente, dos cabezas de ajos y 300 gramos de cortaduras de jamón; se remueve bien todo con una espátula de madera ó con la espumadera, y cuando empieza á tomar un color dorado algo vivo, se le añade toda la infusión de la marinada (la liebre en crudo se pone en una fuente) y se aumenta una botella de vino tinto; se deja reducir una tercera parte de todo su contenido, mojándolo seguidamente con una buena cantidad de *Salsa á la Española*.

La liebre se saltea á fuego vivo en una sartén con manteca de cerdo. Al obtener un bonito color, se le añade la salsa que hemos hecho, y se deja cocer suavemente hasta quedar tierna; entonces, con la ayuda de una aguja, se traspasa trozo por trozo á otra cacerola, á fin de limpiar y

(1) Copia de las Conferencias culinarias celebradas en la «Sociedad Artística Culinaria» de Barcelona, curso del año 1898 y 1899, estando presididas por el notable consocio en el arte, Sr. D. Juan Pallerola.

Se publican estas Conferencias con la correspondiente autorización de la actual Junta directiva de la citada Sociedad, y debido á la influencia de nuestro compañero de redacción, Sr. D. Juan Marqués, que hizo las debidas gestiones para que pudieran publicarse en *La Cocina Elegante*.

Dicha serie de platos se publicará con el título de *Conferencias culinarias*.—LA REDACCIÓN.

completar la salsa. Se deja reducir la salsa un poco más; mientras tanto, se machaca la sangre y el hígado (preparado de antemano) y se añade á la salsa. Pasados algunos minutos, se retira del fuego y se pasa por un tamiz fino, uniendo la salsa con la liebre, cuidando que tenga su punto de sal, y sin dejarlo hervir más; pero conservándolo muy caliente.

Sirven de guarnición unas cebollitas glaseadas, según las reglas del arte culinario, y unos costrones de pan cortados en forma caprichosa y fritos á bonito color dorado; aunque, en lugar de dichos costrones, pueden servir otros hechos de pasta de hojaldre. Por último, se compone la tercera guarnición de unas pequeñas escalopas de jamón magro frito.

En el momento de servir, se coloca la liebre, de pedazo en pedazo, en el centro de una fuente. Los huesos mondados que quedan de las piernas y espaldillas, se adornan con una *papillotte* de papel rizado. En las dos puntas de la fuente se colocan las cebollitas amontonadas en forma alta; y en los dos lados de la misma se coloca artísticamente la guarnición de costrones de hojaldre y el jamón.

Se salsea el plato con muchísimo cuidado y se sirve siempre muy caliente.—JUAN PALLEROLA.

Langosta Reusense.

Escójase una magnífica langosta, un lenguado, tres salmonetes, tres cangrejos grandes, dos trufas, doce moluscos y dos huevos duros.

Se cuece la langosta como de costumbre, es decir, haciendo durar la cocción de diez á doce minutos; ya cocida, se le separa la caparaza, se corta en pedazos grandes (uno por cada comensal) y se pasan por una mezcla compuesta de queso de Parma y miga de pan rallado, en partes iguales;

luego se mojan con huevo batido, y, por último, se empanan con la mezcla anterior, friéndolos á su debido tiempo con bonito color dorado.

Del lenguado se cortan cuatro filetes que se mechan con delgadísimas tiras de trufas. También se cortan en filetes los salmonetes, mechándolos con mucho cuidado con filetes de anchas convenientemente preparados de antemano.

Se unen las dos puntas de los filetes del lenguado, mojándolas con huevo batido. Se coloca el lenguado y salmonetes en una placa previamente untada con mantequilla ó bien mojados con aceite fino, rociándolos con un poco de vino de Jerez y la sal correspondiente.

Los moluscos se cuecen con escasa cantidad de agua, á fin de aprovechar ésta para formar la salsa; y los cangrejos se cuecen al natural, procurando que queden con vivo color rojo.

Fórmese un *veloute* con la misma agua de la cocción de la langosta, el jugo de los lenguados y salmonetes y el jugo de los moluscos, formando dichas substancias, bien combinadas, un *veloute* magnífico; el que una vez pasado por una estameña, se pone en el baño maría, añadiéndole una liasión de yemas de huevo, y procurando que tenga su punto de sal.

Se corta un costrón artísticamente y en forma de pirámide, de ocho centímetros de alto, colocándolo en el centro de una fuente. Se fríe la langosta, y se clavan tres *atalettes*: uno, en medio huevo cortado en forma puntiaguda puesto en el extremo; otro, en un cangrejo en bonita forma, y finalmente, el tercero, en dos ó tres trozos de langosta recién frita.

Ya guarnecidos los *atalettes*, se clavan en el costrón que sirve de zócalo, y se completa el plato colocando muy bien los moluscos y los filetes de salmonetes y len-

guado. Se salsean las guarniciones con un poco de la salsa que hemos hecho; y, por último, se pintan ligeramente con un poco de *demi-glacé*. La salsa restante se sirve al mismo tiempo, puesta en salsera.—ANTONIO BERNADAS.—*Por la copia de las dos recetas, JUAN MARQUÉS.*

Pichones á la Servandoni

Escójanse pichones bien frescos y límpiense, vaciándolos y sofamándolos según las reglas; luego pónganse á bresear en una cacerola con manteca, un poco de jamón de Trevélez, nabo, zanahoria, cebolleta, estragón, tomillo y laurel; reciándolos con vino blanco, una copa de coñac, sal, etc., formando un jugo excelente. Se tapan y se meten en el horno durante media hora; pasado este tiempo se pasa el jugo por un colador fino. Se pican á cuchillo las legumbres del breseado con las que se mezclan los higadillos de los pichones y alguno más de pollo. Se saltea dicho salpicón con manteca de vaca y se rocía con una cucharada del jugo con bastante mostaza francesa. Este salpicón sirve de relleno á unos costrones cortados de igual medida que los medios pichones, y fritos con bonito color.

Una vez llenos los costrones, se colocan en una fuente, y encima de cada uno se coloca medio pichón. Cada uno de éstos se adorna con una cinta ancha compuesta de puré *Souvisse*; encima del puré, y en cada extremo, se adorna con una rodaja de zanahoria cocida; finalmente se rocían los pichones con su propio jugo.—I. D.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Rodajas de salmón á la Benlliure.

Escoger cuatro rodajas de salmón del centro (ó bien una, dos ó más), y limpiarlas perfectamente, sazonándolas con sal y

zumo de limón; luego se mojan con manteca de vaca y se asan á la parrilla con toda perfección. Una vez asadas se glasean muy bien con glasa de carne.

En una fuente se colocan las rodajas en forma inclinada sosteniéndose en un zócalo hecho á capricho del artista. En el centro se clava un *atalette*, y en el fondo, por el alrededor, se puede poner una bordura caprichosa.

Al mismo tiempo y, aparte, se sirve una salsa á la holandesa puesta en salsera, y se sazona fuertemente con glasa de carne. RAFAEL BASSO.



Platos de huevos.

Huevos á la Gardeta.

Escójanse huevos bien frescos y pónganse á cocer durante cinco minutos justos, refrescándolos y mondándolos luego con mucho cuidado.

Rrepárase una magnífica salsa á la bechamela, adicionándole una buena cantidad de puré de espinacas al natural, finas hierbas muy picadas y algunos champignons. Con esta salsa se bañan los huevos colocados de antemano en una placa. Una vez fría la salsa, se empanan los huevos según las reglas y se frien con abundante manteca de cerdo, retirándolos con bonito color dorado.

Se sirven puestos en fuente con servilleta, y se adornan con abundante perejil en rama frito, bien verde.

Se sirve aparte, y al mismo tiempo, una buena salsa á la holandesa, aromatizada fuertemente con puré de tomate.—I. DOMENECH.

MAISON DORÉE

EN BARCELONA

DEJEUNER DU 30 JUILLET 1904

HORS D'ŒUVRE

Oufs Maison Dorée, Oufs Princesse, Riz Valencienne, Macarroni Savoyarde.

CONSUMME VERMICELLE

POISONS:

*Filets de sole Pompidor. Langoustins sauce verte Merlan au beurre noir.
Turbot d'Ostende sauce Nantua. Rop Provençale.
Buisson de écrevisses. Langoustie sauce tariaire. Calamars fines herbes.
Maules au gratin. Filets de sole Colbert.*

ENTRÉES:

*Carré de veau à la broche Cheronne. Poulet sauté Portugaise.
Pichón en cocotte Bordelaise.
Côte de veau Royal pommes Risolées. Filet de boeuf Bouquelière Friture Parisienne.
Rognons Chateaubriand. Rumsteack mœlle.
Jambon de Cerdaña aux tomates. Filet en chevreuil Poivrada.*

ROTIS:

*Pigeon à la broche.
Poulet cressons. Filet piqué. Carré de mouton.*

FROIDES:

*Roastbeef à l'italienne. Galantine de Gapón Truffé. Poulet à la gelée.
Pedreaux en esquetche. Jambon de Wetsphalie.*

LEGUMES:

*Petits pois au jambon. Aubergines Romaine.
Pommes crème Haricots verts à l'anglaise. Tomates au naturel.
Salade legummes.*

GLACES:

*Fraises Orientales.
Biscuit. Mantecado. Fresa.
Naranja. Leche amengada.*

DESSERTS:

*Pâtisserie.
Fromages.*

FRUITS:

Melón. Fresas. Giruelas. Uva. Peras. Naranjas. Melocotones.

*A. Polonges,
Jefe de cocina.*

Huevos al plato á la Loie-Fuller.

(PLATO FRÍO)

En una sartén ancha y bien limpia, mojada con manteca, se rompen siete ú ocho huevos bien frescos, polvoreándolos con sal y un poco de queso, metiéndolos seguidamente en el horno durante cuatro minutos justos; luego se retiran del horno y se deslizan sobre la mesa, á fin de poderlos cortar uno á uno, por medio de un cortapas-tas, en forma de picos redondos.

En el fondo de un plato hondo (ya destinado ex profeso para los huevos al plato), se echa una poca cantidad de gelatina de ave aromatizada con vino de Oporto; se cubre con lonjas delgadas de jamón de York, y encima de éstas se colocan los huevos ya cortados y preparados, cuidando de no romper las yemas. Estas se decoran con una magnífica *mousse de foie-gras*; luego, con mucho cuidado, estando el plato de huevos puesto entre hielo, se bañan con gelatina, la que una vez trabada encima de cada yema, se coloca un piquito de salsa raifort hecha con nata bien fresca, sal, cayena, etc.—I. DOMENECH.



Platos españoles.

Caldereta á la Riojana.

Se corta el corderito en pedacitos y seguidamente se echa en una cazuela de barro, en la que previamente se habrán

frito ajos con aceite en abundancia; al empezar á tomar color el corderito se añaden cebolletas picadas, pimientos secos pica-tes enteros, tomate natural y hierbas aromáticas.

En un mortero se machacan juntamente el hígado frito del corderito, un par de ajos, algún pimiento seco, bastante perejil y un poco también de pimentón; se deslie con una cucharada de vinagre y agua caliente.

Se echa en el cordero una cucharada de harina, dejándola tostar un poco, y, por último, se vierte la picada del mortero, la sal correspondiente y algo más de agua, dejándolo hervir hasta completar el punto de cocción.

Ya terminado, debe formarse una excelente salsa bastante reducida.—F. RODRÍGUEZ.

Manos de cerdo á la Logroñesa.

Se cuecen las manitas según las reglas y se deshuesan sin romperlas.

Se pica carne de lomo de cerdo y se saltea en una sartén con manteca, finas hierbas, sal, pimienta, etc. Ya salteado, se retira y se le incorpora huevo batido, sin que se ponga en el fuego.

Se cubre cada mano de cerdo con dicho salpicón, y se envuelve una por una con un pedazo de telilla del mismo cerdo; después se mojan con manteca y se pasan con miga de pan blanco rallado. Se asan á la parrilla ó se saltean en la sartén al horno.

Prepárese una guarnición de medios pimientos rojos ó verdes frescos, que se rellenan con la misma carne en la que están envueltas las manos de cerdo, procurando formar con el guiso de los mismos pimientos un excelente jugo.

En el momento de servir se colocan las manos de cerdo en un lado de la fuente y en el otro lado se coloca la guarnición, y se rocía con su propio jugo.—F. RODRÍGUEZ.

Orejas de cerdo rebosadas á la Zarzosa.

Se tendrán saladas de antemano las orejas de cerdo, se ponen á remojo y se cuecen seguidamente; ya cocidas, se cortan en cuadros algo grandes y se pasan por harina y huevo batido, friéndolas luego con aceite muy caliente. Ya fritas, se ponen en una cacerola y se forma la salsilla siguiente: Se rehoga con mantequilla un poco de harina, se moja ésta con leche y se aromatiza con canela. Con dicha salsilla se dejan cocer las orejas de cerdo durante unos diez minutos, quedando el plato terminado.—F. RODRÍGUEZ.

Sopa á la Villamediana.

Se llena una cazuela hasta la mitad con rebanadas de pan cortadas finísimamente, vertiendo por encima de las mismas algunas yemas de huevo aromatizadas fuertemente con canela en polvo; luego se mojan con substancioso caldo y se meten á gratinar en el horno.—F. RODRÍGUEZ

Guisantes frescos á la Chelito.

Después de cocidos perfectamente, según las reglas, se saltean con manteca de vaca, agregando una buena cantidad de jamón magro cortado en cuadritos del tamaño de granos de arroz, sal, un poco de azúcar, etc.

Se forma, en una fuente, un zócalo artístico con patatas duquesa, no muy alto, el que se pinta con algo de yema de huevo, metiéndolo luego en el horno. Encima del zócalo se colocan los guisantes en forma alta, y se rocían éstos con un magnífico jugo de pollo, al que se le añade un poco de glasa de carne, procurando que tenga su punto de sal correspondiente.

Encima de los guisantes, y en forma de lluvia, se echa yema de huevo duro, pasada por un tamiz de hierro.—RAFAEL BASSO.

Soufflé de calabaza á la Mallorquina.

Se escoge un trozo de calabaza, y después de mondado se corta en pedacitos, cociéndolos en agua ligeramente salada. Una vez cocido, se pasa en seco por un tamiz de hierro.

Transformada la calabaza en puré, se pone en una cacerola y se sazona con un poco de manteca de *sobreasada*, cortada en pedazos y frita, (entiéndase ser la manteca que primeramente se le adiciona al puré), finas hierbas picadas en regular cantidad, tales como perifollo, estragón, perejil, tres ó cuatro yemas de huevo, un poco de pimienta blanca en polvo, una copa de aguardiente dulce, un poquito de azúcar y la sal necesaria. Se trabaja bien la composición con una espátula de madera mientras dura la cocción, luego se retira y se deja enfriar un poco. Un momento antes de servirlo, se le mezclan cinco claras de huevo montadas á punto de merengue; se reparte el *soufflé* en cajitas de papel rizado ú otro aparato, y por encima se clavan tres ó cuatro trozos de *sobreasada* frita. Se cubren con un poco de pan rallado ó queso de Gruyère, metiéndolo en horno muy fuerte, á fin de que en poco tiempo se puedan retirar, habiendo aumentado el doble de su volumen.

Se colocan en fuente con servilleta, y se sirven inmediatamente.

L. DOMENECH



BANQUETE

DADO EN HONOR DE

D. JOAQUIN ALORDA

primer presidente de la Asociación de via-
jantes del Comercio y de la Industria.

MENU

Ostras verdes de Marennes.

Encurtidos á la Moderna.

Sopa puré de cangrejos.

Turbañ de filetes de lenguado á la Victoria

Perdices con champignon á la Duquesa

Guisantes á la Alpujanesa.

Solomillo asado á la Real.

Ensalada del tiempo.

Helado:

Biscuit glacé á la Vainilla.

Postres surtidos.

Vinos:

Sauterne, Saint-Julien, Rioja clarete,

Champagne, Moët et Chandon,

Café y Licores.

Servicio en el Hotel Restaurant Gran Conti-
nental en el día 2 de Enero de 1905.

Antonio Oliva,

Jefe de cocina.

Guisantes gratinados á la Foscolo.

Se cuecen guisantes frescos de los más finos, aromatizándolos con unas cuantas hojas de hierbabuena en el agua; estando cocidos, se retiran, se escurren y se refrescan.

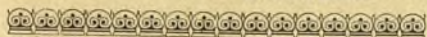
Prepárense unas tartaletas de pasta de *brioche*, las que, una vez cocidas, se vacían, dejando solamente el casco.

En una cacerola se hace una cantidad regular de salsa á la bechamela con un poco de puré de tomate bien sazonado, añadiendo una juliana, cortada algo gruesa, de lengua á la escarlata, jamón, perejil picado, etc.

Se mezclan los guisantes con la salsa que acabamos de hacer, añadiendo una yema de huevo con zumo de limón, y con dicha mezcla se rellenan las tartaletas de pasta de *brioche*. Se cubren éstas por encima con queso de Parma rallado, rociándolas con un poco de manteca de vaca; luego se ponen las tartaletas en una placa honda ó en plato de saltear, y se gratinan en el horno. De este modo la pasta de *brioche* no toma más color.

Estando las tartaletas con bonito color por encima, se retiran y se sirven en fuente con servilleta.

I. DOMENECH



PASTELERÍA

Pastel Mascota.

Es un magnífico bizcocho de espuma, cocido en un molde redondo; córtese en dos pedazos y rocíese con jarabe de Kirsch, rellenándolo con crema de manteca á la avellana.

Tápese todo el pastel con la misma crema, y cúbrase ésta con almendras es-

calopadas y tostadas, polvorándolo con azúcar glaseado.—T. O. DORET.

Pastel griego.

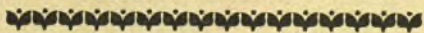
En un molde de círculo forrado con pasta *sucré*, que se compone con 100 gramos de harina, 50 de azúcar, 50 de manteca fina y uno ó dos huevos, se ponen unas cuantas frutas picadas en el fondo y se rellena hasta los bordes con la pasta siguiente: 100 gramos de almendras machacadas en un mortero con un huevo. Al quedar la pasta finamente machacada se le añaden 100 gramos de azúcar, tres ó cuatro yemas, vainilla y 50 gramos de manteca en líquido; trabájese vivamente con la mano del mortero hasta que tome un color blanquecino, de igual forma que una crema; al estar demasiado espesa se le añade un huevo.

Se pone á cocer el pastel en horno regular, y una vez cocido se adorna todo el alrededor del mismo por encima sin salirse de la circunferencia con una bordura.

Para la bordura se emplea la pasta siguiente: 50 gramos de almendras picadas en granitos regulares, 50 gramos de azúcar glaseado y una clara de huevo sin batir. Se trabaja mucho hasta quedar una pasta muy fina, con la que se hace la bordura. Una vez terminado se mete el pastel en el horno hasta quedar dorado.

Ya retirado del horno se glasea con albaricoques y se cubre hasta la mitad de su altura con azúcar granillo.

En el fondo que forma la bordura se pone un poco de fondant, y se decora por encima con frutas cortadas artísticamente. T. O. DORET.



Tarta á la Japonesa.

En un mortero se machacan 300 gramos de nueces mondadas, 100 de cacahue-

tes tostados y 100 de pistachos mondados. Cuando queda esta combinación reducida en pasta finísima, se le añaden seis yemas de huevo, 75 gramos de manteca fina, 250 de azúcar y 125 de harina. Se unen bien todas estas substancias y queda hecha la pasta.

Se pene la pasta encima de una mesa y se polvorea, estirándola con un rodillo de pastelería, hasta obtener centímetro y medio de espesor. Se cortan dos trozos grandes en forma de triángulo (uno para pie del pastel y otro para cubrir el mismo). El trozo que sirve de pie se cuece en el horno puesto en una placa untada con manteca de vaca.

El relleno del pastel se hace de la forma siguiente: En una cacerola se ponen tres ó cuatro kakis (fruta japonesa, que ahora empieza á cultivarse en España abundantemente); se cuece primeramente con un poco de azúcar, luego se añade una buena cantidad de miel. Se deja enfriar esta confitura, una vez compuesta, para colocarla luego sobre el triángulo de pasta cocido primeramente; y sobre dicha confitura se pone el otro triángulo de pasta. Se mojan con yema de huevo los lados y por encima, polvoreándolo con azúcar glaseado; seguidamente se mete en el horno suave hasta quedar la pasta bien cocida. Ya cocido se deja enfriar y queda terminado. Se sirve en fuente con servilleta, polvoreándolo con azúcar glaseado.

Este postre puede servirse en los té, soirées y grandes banquetes. —IGNACIO DOMENECH.



Almendras de Alcalá garrafiñadas

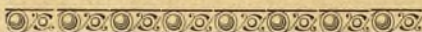
Escójanse almendras dulces de las mejores, lavándolas perfectamente.

En un perol se cuece una buena canti-

dad de azúcar con un vaso de agua; se espuma bien y se aromatiza fuertemente con canela en rama y corteza de naranja. El azúcar se colorea con carmín.

No debe dejarse de remover el azúcar con una espátula, hasta quedar muy reducido; seguidamente se le añaden las almendras y se remueve bien hasta quedar éstas completamente garrafiñadas.

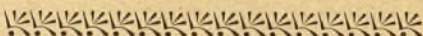
El tronco de canela y la corteza de naranja, deberán retirarse á su debido tiempo. —F. RODRÍGUEZ.



Pastel Sully

Es un savarín rociado con Kirsch. Se hace un arroz con leche espeso, aromatizado de vainilla, y al estar bien frío se le incorpora una copa de nata montada y una buena cantidad de fresas de bosque maceradas de antemano con Kirsch; mezclándolo todo delicadamente para evitar que se rompan las fresas. Se llena el pastel con dicha combinación, en forma alta, y se sirve siempre muy frío. —JOSEPH BESSE. *Chateau Sully.*

(De *L'Argus Culinaire.*)



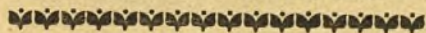
Pastel valenciano.

En una placa untada con manteca se marca un triángulo con pasta *choux*, algo grande, estando más cargado de pasta lo que forma toda la esquina del pastel; se pinta por encima con huevo batido y se cuece en el horno; después de cocido se vacía casi por completo, dejando solamente el fondo y toda la esquina por unos dos centímetros de espesor.

Rellenar la mitad del interior del pastel con rodajitas de naranja confitada y la otra mitad con plátanos. Se cubre lo res-

tante del interior del pastel con fondant rosa, aromatizado con anís del mejor. Los bordes del pastel se decoran con limón confitado y algunas guindas también confitadas.

FELIPE MARTÍ

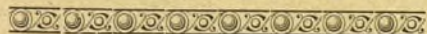


Almendras al Ron.

Se hacen hervir 200 gramos de almendras dulces durante un minuto, en seguida se escurren y refrescan un poco; se mordan y machacan en un mortero, agregando una copa de ron y 175 gramos de azúcar molido. Una vez transformadas en pasta, se forman almendras con mucho cuidado y se colocan en una placa de pastelería, poniéndolas en sitio donde puedan secarse bien.

Se prepara el caramelo amarillo siguiente: échese en una cacerola 250 gramos de azúcar de pilón y un poco más de medio vaso de agua, poniéndolo á cocer á fuego lento. Durante la cocción, se debe tener el mayor cuidado en separar la espumilla. Una vez se obtenga el azúcar á punto de caramelo, es decir, cuando se empieza á pegar en las yemas de los dedos, se retira la cacerola del fuego y se pone dentro de agua fría, removiendo el azúcar con una espátula de madera. Se añade al caramelo dos gotas de carmín vegetal. Una vez el azúcar queda duro, aunque no demasiado, se retira colocándolo en sitio fresco, dejándolo reposar durante media hora; pasado este tiempo, se vuelve á poner el caramelo sobre el fuego, á fin de que se disuelva lo bastante para poder bañar cada almendra con una cucharadita del mismo, caliente; luego se dejan enfriar completamente.

I. DOMENECH.



Pastillas de café con leche, de Logroño.

Prepárese un magnífico café con leche, bastante azucarado, y póngase á reducir en una cacerola sobre fuego suave hasta quedar transformado en pasta muy fina. Durante la cocción deberá removerse continuamente con una espátula de madera hasta quedar hecha la reducción.

Se unta un mármol con aceite de almendras dulces y se echa sobre él la pasta caliente que se estira con un rodillo rizado, hasta obtener un centímetro de espesor; luego se corta la pasta á cuchillo ó con molde, dándole la forma de pastillas.

Se pueden envolver en papeles del mismo modo que los caramelos.—F. RODRÍGUEZ.



FALSIFICACIONES

La carne. (1)

La carne debe estar seca, apretada y dura, de color vivo y rojo, dando al tacto la sensación de la dureza y fuerte elasticidad, apretando la carne con el dedo debe sentirse la resistencia de la densidad. No debe manifestar ni supuración, ni humedad, ni tampoco impresión de frío.

En el corte de la carne hay algunos nervios musculares que forman el grano, y cuanto más grano fino y unido hay, mejor es la carne.

La carne carbonosa es absolutamente malsana, siendo blanda y de color rojo obscuro. Al cortarla se ve supurar sangre negra y espesa.

Deben desecharse las carnes incoloras que se pegan á la mano, ligeras, esponjo-

(1) Siendo la carne de varios animales digna de un interesante estudio y careciendo de espacio en esta sección, hemos acordado tratar del mismo tema en el próximo y siguiente número.

sas, demasiado magras, gelatinosas (de animales nacidos muertos con el tuétano rojo y los huesos flexibles); las que son sanguinolentas (de animales sangrados demasiado tarde); las que se aplastan dejando escapar serosidad y las que son hilosas, insípidas é indigestas provienen de animales tísicos.

Modo sencillo.—Lanzar de plano un trozo de carne contra el muro, y si se adhiere al mismo, no hay duda de que es mala.

Es necesario no dejar las carnes durante mucho tiempo en los envoltorios de papel.

El sol y el viento seco, secan la carne sin que desmerezca de calidad; por el contrario, el viento húmedo y caliente, las lluvias, la niebla y en general la humedad activan siempre la putrefacción de las carnes. La carne que se descompone menos rápidamente es la carne de cerdo.

La fuerza nutritiva de las carnes disminuye por el orden siguiente: buey, pollo, cerdo, carnero y ternera.

La grasa que acompaña los músculos debe estar dura y seca al mismo tiempo que sonora si es espesa, siempre debe desecharse la flúida y pegajosa. La grasa exterior, la de bajo la piel, debe tener, siendo un animal de buena calidad, de uno á dos centímetros de espesor. El sebo abundante y blanco indica un buen animal de carnicería.

Un buen presillaje (ó sea el trozo de vetas de grasa en la carne del músculo), bien blanco, denota una buena carne de buey. La carne de segunda calidad no tiene presillaje, pero sí de trozos de grasa, siendo menos dura y elástica. La carne de tercera calidad es de rojo pálido ó morena, húmeda y sin presillaje, no es elástica, cede con la presión de los dedos y se torna negra puesta al aire.

El carnero se digiere en dos horas treinta minutos.

El buey se digiere en tres horas.

El cerdo se digiere en tres horas quince minutos.

El pollo se digiere en tres horas treinta minutos.

El cerdo se digiere en cuatro horas treinta minutos.

(Se continuará.)

SECCION DE CONSERVAS

Castañas glaseadas.

Se escogen buenas castañas y se ponen á cocer en agua hirviendo; luego se pelan con precaución y se echan seguidamente en agua fría á fin de que tomen consistencia. Media hora después se echan en un jarabe cocido y se vuelven á sacar. Al día siguiente se oscurece el jarabe, se calienta y se vierte por encima de las castañas. Dicha operación se repite durante cuatro días, teniendo cuidado de concentrar progresivamente el jarabe hasta tomar éste el punto de perla. Las castañas, así confitadas, se mojan en el jarabe y se secan seguidamente en la estufa.

Angélica confitada.

Se cortan tallos de angélica bien tiernos, del tamaño de 15 centímetros de largo; se lavan en agua fría y se sumergen en agua caliente á punto de hervir. Se retira la caldera del fuego y se deja reposar durante una hora. Se retira la angélica del agua, se le quita la película interior y se pone á hervir hasta quedar bastante blanda, lo que se conoce cuando se aplasta con sólo la presión del dedo. Entonces se retira del fuego y se echa en el agua un poco de sal á fin de que reverdezan los tallos. Después de escurridos, se dejan re-

posar durante veinticuatro horas y seguidamente se cubren de jarabe durante cuarenta y ocho horas; luego se escurren y se dejan secar en lugar caliente, ó bien se conservan en pots con el mismo jarabe.

Para la disecación puede servir una estufa calentada á 80 grados.

Pasta de membrillo.

Después de pelar los frutos se cortan en trozos y se cuecen en una pequeña cantidad de agua hasta formar una pasta transparente y homogénea. Se pasa la pasta por un tamiz de crin y se mezcla en un peso igual de azúcar en polvo. Luego, sobre un mármol se extiende la pasta en capas regulares ó bien sobre platos, dejándolo secar durante algunos días á fin de que tome consistencia; luego se polvorea con azúcar y se corta en tiras de uno ó dos centímetros de espesor, dejándola secar.

La pasta de membrillo debe conservarse en latas al abrigo de la humedad.

A JUAN PALLEROLA

JEFE DE COCINA

(SONETO ACRÓSTICO)

► ti te vemos descifrando el arte
— untamente con glorias muy queridas,
— niendo á miles reglas conocidas
► mplia experiencia que Dios quiso darte.
Zo hallamos mármol en el cual grabarte,
Pallerola, con letras esculpidas;
► qui, patria de esperanzas fallidas,
Los cuervos solamente tienen parte:
Las calles llevan nombres de negreros,
Escritos de episodios de la guerra,
Fábricas hay de infames usureros;
Obra es, en fin, que la vileza encierra.
La gloria culinaria, cocineros, ►
► lizar debemos hoy en nuestra tierra.

DORVASAL

Madrid 1. Enero 1905.

Teatros, Cafés, Bibliotecas, Museos, etc.

(CONCLUSIÓN) (1)

Todos sabemos que la Biblioteca es un lugar consagrado al estudio y meditación, por consiguiente, el silencio es la primera ley que debemos imponernos. Si se anda, hemos de evitar en lo posible el ruido de nuestros pasos; si se pide un libro, debe hacerse con voz baja; tales son las primeras reglas que debemos observar. En cuanto á las que dependen del reglamento particular del establecimiento, es conveniente instruirse leyendo el cuadro que para dicho objeto suele poner á la vista del público la Administración.

En los Museos y Exposiciones públicas, se puede hablar más alto, teniendo toda libertad para manifestar la opinión de cada uno entre las personas con las cuales hacemos la visita; pero no se debe hacer parte á los extraños, pues no solamente podríamos dar lugar á que se ofendan de nuestro gusto, sino que pudiérase dar la casualidad de dirigirnos al autor de la obra objeto de nuestra crítica, y entonces nos pondríamos en trance difícil.

Por consiguiente, debemos moderar la crítica, y no querer establecer absolutamente nuestra opinión; pues cuanto más moderados seamos diciendo nuestro parecer, hacemos prevalecer nuestra independencia al juzgar, y damos mejor opinión de nosotros cuando lo poco que podamos decir sea sumamente acertado.

A este artículo podríamos agregar algo que tiene alcance trascendental en las sociedades de todos los países. En primer lugar, sería una obra meritoria el que los gobiernos velasen por la instrucción de sus súbditos y estableciesen bibliotecas en cada uno de los barrios de las ciudades populosas, procurándose libros aprobados por una comisión gestora, lo cual sería un medio indirecto de favorecer á los productores intelectuales.

En cuanto á las Exposiciones regionales patrocinadas por los gobiernos, puede decirse que son los mejores vehículos del comercio é industria y, por consiguiente, el fomento de la riqueza nacional.

J. S. R.

UNA HISTORIA

Los dos novios acababan de recibir la bendición nupcial del sacerdote; el presentimiento vago de lo desconocido hacía irrupción en sus corazones;

(1) Véase el núm. 14, pág. 321 de LA COCINA ELEGANTE.

la felicidad, ora parecía tenderles sus brazos, ora les sumía en profunda meditación. Habíanse olvidado completamente del estado de su pobreza, que con ser mucha, no les había espantado el porvenir. La juventud y brazos varoniles iban á luchar contra la trágica miseria. Vivir un minuto de la soñada vida y después la muerte; ¿qué les importaba? Ellos trabajarían después de todo. Lo esencial para ellos era crear un hogar donde compartir sus penas y sus glorias. Así pensaban los dos enamorados allí, arrodillados ante el altar, mientras el sacerdote levantaba la hostia sagrada. ¡Dios mío! ¡Dios mío! Dadme luz y fuerzas suficientes en el nuevo camino que voy á emprender, decía mentalmente Julián al estrechar la mano de su adorada Antonia, que temblaba de emoción.

Julián Garrido era uno de esos hombres que no habiéndose separado nunca de sus padres, había trabajado desde su mocedad en su oficio de carpintero, é ignoraba la realidad de la lucha de la vida, no precisamente en lo que tiene ésta de trabajosa, sino en los desengaños de cada minuto, de esas ilusiones que despiertan y se apagan como los fuegos fatuos, tal como si en nuestro propio cerebro llevásemos los gérmenes de un cementerio lleno de recuerdos de cosas que murieron. Muchas veces había notado Julián en su casa que se alteraba la paz del matrimonio, del que eran modelo sus padres, y casi siempre á propósito de sumas á pagar, de cuentas pendientes, de amenazas de embargos, de prolongadas huelgas y un sin fin de causas imprevistas, de las cuales sólo tenía conocimiento como espectador. A él nunca le había faltado el pan. Sin embargo, llegó un día en que con sorpresa suya supo que sus padres habían vendido el taller y pensado alejarse del pueblo para irse á la ciudad. Su hermanita Remedios se había quedado con su tío, algo acomodado en el pueblo, del cual ejercía las funciones de secretario del Ayuntamiento, y que era muy bella persona, siempre con el corazón abierto á todas desdichas; pero había impedido tantas veces el embargo y evitado tantas veces la ruina total, que ya no le había sido posible dar otro consejo sino el de que vendieran el taller, y con el producto de las herramientas y material, en lugar de pagar las deudas contraídas en el pueblo, se fueran á habitar en la ciudad de Valencia, en donde, sin duda alguna, evitarían toda vergüenza, confundiendo con la corriente humana de la populosa ciudad.

Los padres de Julián habían entrado en la vejez prematura; las canas de sus cabezas habíanse formado con eslabones de penas, y aunque rayando en los cincuenta años, parecían tener

más de sesenta. Mucho andaron por la ciudad visitando antiguas amistades en busca de un consejo ó de un apoyo. Alquilaron un modesto cuarto en un barrio pobre y dedicáronse seguidamente á buscar trabajo. El muchacho Julián, que á la sazón contaba diez y ocho años, pronto halló colocación; pero el anciano padre era rechazado por to las partes, las canas le denunciaban como anciano y la sociedad tiene su batallón de inútiles en el que ingresan los pobres viejos, cual si se embarcasen en plena civilización al país de la miseria. La reflexión y la tristeza fueron á la par minando los corazones de aquellos prematuros ancianos, y la muerte no tardó en darles el descanso que la humanidad les negaba.

Frente al cuarto de Julián vivían una mujer bastante joven, aunque ajada, y una muchacha de unos diez y siete años, rubia como un ángel de Rubens y bella como una imagen de Murillo. Esta muchacha había crecido en un convento hasta que al morir su madre, que no había sido una santa, fué á reclamarla su tía, con la cual vivía en el momento en que los encontramos vecinos de los padres de Julián.

Bien quisiéramos correr un velo ante los abyectos seres que se revelan en forma de sexo débil y que explotan inicua é impunemente á esos tiernos ángeles, creados solamente para compañeros amantes y cariñosos, con el fin de prever una parte de la gloria y hacer más conllevadera nuestra existencia. Angeles arrojados á punta-piés del lugar que les corresponde, ¿qué pueden hacer sino rebelarse contra la sociedad y trocar su amor en odio, hallando inmenso placer en preparar la caída de los demás? Tal era la tía de Antonia, la que después de una vida depravada había tornado á Valencina con su peculio infame, pero ajada por los humores del vicio. Había llegado con un plan preconcebido y estaba á punto de realizarlo cuando la enfermedad que la minaba iba á poner fin á su existencia. Supo ésta que su joven vecino había quedado huérfano de padres, y suponiéndole heredero de algunos bienes, personóse en la habitación de éste con toda clase de atenciones, como buenos amigos de vecindad. Cada día le arreglaba la habitación, procurando siempre que Antonia la acompañase, de la que hacía elogios á cada momento.

Naturalmente que el roce continuo y la belleza de la muchacha, habían á la corta ó á la larga despertado el corazón dolorido de Julián. Una mañana, pretextando la tía la urgencia de salir, dejó á su sobrina en la habitación de Julián. El corazón de éste empezó á palpar con tanta vehemencia, que no pudo detenerse y adelantándose á Antonia la miró de tal modo que los ojos

de ésta se cerraron súbitamente, al mismo tiempo que sus mejillas se encendían de carmesí. Aquella muda declaración de amor quedó rubricada para siempre. ¿Le confesaría Antonia á su tía su secreto? No lo sabemos; pero algunos días después, notando Julián la falta de Antonia que ya no penetraba en su habitación, preguntóle á la tía de ésta si estaba enferma. La tía contestóle que estaba muy ocupada, y desde entonces procuró indagar por medio de preguntas la verdadera situación del joven, quien con la mano en el corazón le contó su pasado y su presente. Si el joven hubiera podido ver en el espejo que estaba detrás de él las muecas de la tía, hubiera ahogado su sinceridad en el fondo de su corazón tan noble como honrado.

Hacia una semana que Julián no había visto ni á la tía ni á la sobrina, y su cabeza se perdía en conjeturas. Un día vió entrar en casa de sus vecinas á un caballero de unos cuarenta años; elegantemente vestido, y se le ocurrió que fuera el médico, por lo que, espionando la salida del visitante, apresuróse á llamar. Apenas entró en la vecina estancia, llamóle la atención viendo unos floreros colosales, llenos de flores, que esparcían sus perfumes por la estancia; vió una tarjeta sobre la chimenea, y por pura curiosidad, iba á leerla, cuando la tía, adelantándosele, dijo con el mayor aplomo que era de una amiga suya.

Una acción tan insignificante despertó la inteligencia de Antonia en su oscurecido cerebro y los celos en el corazón de Julián. Los ojos de éste y los de la muchacha volviéronse á encontrar, y con lo que ellos se dijeron en un momento habría para llenar las páginas de un libro. La tía se mostró sumamente fría con Julián, haciéndole ver que la molestaba.

Dos días después de la visita de Julián, serían próximamente las doce de la noche, le pareció á éste oír voces de ¡socorro! que salían de la habitación vecina, aplicó atentamente su oído, y al distinguir perfectamente las voces de Antonia, sintió saltar el corazón en su pecho; vistiéndose apresuradamente, tomó un cuchillo de largas dimensiones y se lo colocó en el cinto, abriendo apresuradamente la puerta; y como llamase y no le respondiesen, con instrumentos que conservaba de su oficio, abrió la puerta con violencia, encontrándose al mismo tiempo con un caballero, quien sacando un revólver, hizo frente al intruso. No se arredró Julián, y ciego de cólera, arrojóse sobre su contrario al mismo tiempo que éste le descargaba un tiro á quemarropa; Julián había hundido su cuchillo en el vientre del caballero, y ambos, bañados en sangre, habían caído sal uelo; entretanto, la tía, al ver el cuadro, arro-

jóse sobre Julián, y apretándole la muñeca, intentaba arrancarle el cuchillo, en tanto que el caballero perdía sus fuerzas en la lucha al mismo tiempo que se debilitaba con la pérdida de la sangre.

Julián, viéndose sorprendido por la tía que intentaba arrancarle el cuchillo, pidió socorro.

De pronto abrióse de par en par la puerta del cuarto y apareció Antonia con los cabellos despeinados y los ojos fuera de sus órbitas. «¡Infame! ¡infame!» gritaba; y abalanzándose sobre su tía, oprimiéndola con sus dedos la garganta.

A poco, cayó la tía como una masa en el suelo, y Julián se levantaba dejando cadáver al caballero, que por una sola herida se le había escapado el alma.

Por fortuna; la herida de Julián había sido leve, y por consejo de Antonia se había retirado á su habitación después de establecer un plan de defensa.

Al día siguiente, los vecinos del cuarto de encima de Antonia, llamaron á la puerta suponiendo que algo de anormal debía haberles ocurrido, pues durmiendo como estaban, fueron despertados aunque no acudieron á prestar su servicio.

Hallaron la puerta abierta y penetraron, encontrándose con el cuadro horrible que llenóles de espanto.

Avisaron á la justicia, y desde las primeras diligencias se supuso lógica la declaración de la sobrina. Esta había sido sorprendida en su cama y le habían aplicado cloroformo, suponiendo que el caballero muerto había intentado violar á la joven Antonia, y que la tía, acudiendo en defensa de ésta, había perecido ahogada á manos del caballero, estando éste mortalmente herido por la misma.

Antonia, sola en el mundo y deshonrada, no tenía otro recurso que meterse en un convento ó ponerse á servir si es que Julián todavía sentía amor por ella.

Pronto se restableció Julián de su herida, y después de confesarse recíprocamente su amor, acordaron los amantes vivir bajo el mismo techo y en otro barrio donde no tuvieran que murmurar las gentes. Sólo que pronto se manifestaron en Antonia los síntomas de la maternidad, y no quisieron vivir por más tiempo en brazos uno del otro sin sellar la paz del espíritu con la ceremonia social del casamiento.

Así los vemos delante del altar postrados y pidiendo á Dios fortaleza de espíritu y la necesaria suerte en el trabajo para sostener un honrado hogar.

Después de algunos años, vimos á Julián andando por las calles apoyado en muletas; su cara, desfigurada por el sufrimiento, estaba llena de arrugas.

Muchas tardes se le veía en una de las calles más céntricas de Valencia, con la mirada fija en uno de los balcones de un primer piso de una casa señorial.

Casi todas las tardes, á las cuatro, salía del portal una señora de cabello rubio, muy elegantemente vestida, acompañada de una niña de catorce años y una joven camarera.

Cerca del portal, por donde la señora pasaba, estaba Julián apoyado en sus muletas, cual mendigo; cada vez que pasaba la señora, tendía su mano para recoger una moneda de cinco pesetas.

La mujer elegante se alejaba enjugando una lágrima con su pañuelo de batista, en tanto que Julián enjugaba un torrente de las suyas con su grande pañuelo de algodón.

Ahora, queridos lectores, no pretendáis adivinar dónde se hallan, si es que los habéis descubierto, porque los dos murieron víctimas del remordimiento de un acto consentido.

JOSÉ SALVADOR.



NECROLOGIA

Hemos tenido noticia del fallecimiento del Sr. D. Francisco P. de Figueroa, hermano del notable escritor y colaborador de LA COCINA ELEGANTE, señor Dr. Thebussem, por lo cual desde estas columnas le damos nuestro más sincero pésame.—LA REDACCIÓN.



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

(Continuación.)

Después de esta visita, nos dirigimos á la *Galería Humberto I*; tiene forma de estrella de tres picos, ó sea una bonita plaza, y tres calles que parten de ella; esta galería, toda cubierta de cristales, es el gran paseo del público, donde hay grandes tiendas con preciosos escaparates de diferentes artículos de gran valor en objetos de arte, sederías, etc.; tiene además varios cafés grandes y lujosos. Después de tomar un refresco, y persiguiéndonos el calor sofocante del mes de

Agosto, terminamos nuestro paseo, dirigiéndonos al Hotel, donde descansamos é hicimos nuestra pequeña *toilette*, yendo á comer al *Hotel Cavour*, que es otro Hotel conceptuado de primer orden; aunque no á la altura del Hotel de Ville, Este Hotel está montado á la inglesa. En el comedor,

HOTEL CAVOUR MILAN

Menú.

CONSOMMÉ AUX MACARRONIS
TRUITE BOUILLI SAUCE ECREVISES
POMMES PURÉE
ALOYAU DE BOUF AUX LEGUMES
PETITS POIS GRAS EN BELLE-VUE
PETITS POIS SUCRÉS FRANÇAISE
POULETS ROTIS AU CRESSON
SALADE
POUDDING DIPLOMATIQUE AU SAVAYON
TARTELETTE DE PATE FROLLE
DESSERT

que no tiene nada de particular, estamos rodeados de pudientes familias, al parecer, y todas de porte extranjero. Nos sirven una buena comida, sobresaliendo en la presentación de los platos, siendo notable el de una trucha salmónada, montada en un bonito zócalo con una guarnición artística de cangrejos y conchitas; también un elegante hatelete. Comprendimos que lo único bueno que tenía este hotel era la parte culinaria.

Día 5.—Emprendimos nuestro viaje á los célebres lagos Maggiore, Lugano y Como. Nos dirigimos á la estación Central, que es un soberbio edificio cubierto de una gran montera de cristales, en cuya anchura pueden circular seis trenes á la vez. A las ocho de la mañana se pone en marcha el tren, que se compone de la máquina y seis vagones, tipo americano, ó sea corridos, comunicándose ambos por las plataformas. Vamos á una velocidad de 50 kilómetros por hora; el paisaje que atravesamos es hermoso y pintoresco, con grandes campiñas cultivadas, sobresaliendo el moral, por ser el elemento fabril de esta región la seda. A cortas distancias se divisan grandes fábricas, y también mucho cultivo de maíz. Son las diez de la mañana, llegamos á Como, bonita población y principal del lago que lleva su nombre, donde tomamos el ómnibus que nos conduce al *Hotel Metropole et Suisse* (1).

MELQUIADES BRIZUELA

(Se continuará.)

(1) Por error de compaginación, advertimos á nuestros lectores que la segunda columna de la página 16, del número 19, y el texto correspondiente al presente número de Impresiones de un viaje etc., deben incluirse por completo detrás del segundo párrafo de las dichas Impresiones, pág. 256, núm. 16.