

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.

Cocina Real de España en tiempos de Carlos III.

Mi Sr. D. Ignacio Domenech, y de todo mi afecto:

Conservo el manuscrito original de un documento inédito, que, aun cuando largo y pesado, creo que suministra idea completa del estado de la cocina de los Reyes de España en la segunda mitad del siglo XVIII.

Consta de tres pliegos en folio y reza lo siguiente:



Contrata hecha por los jefes de la Real Cocina de Boca de S. M., en Septiembre del año de 1761.

Antonio Catalán, Juan Tremouille y Matheo Herbe, jefes de la Cocina de Boca de la Real Casa, decimos que nos obligamos á servir á S. M. y AA. el número de platos de vianda que aquí se expresará, en la mejor bondad y calidad, bajo de las condiciones siguientes:

Comida del Rey Nuestro Señor.

TRES SOPAS:

- Una de cangrejos con dos pichones.
- Una de hierbas con una polla.
- Una de arroz con substancia de ternera.

DIEZ TRINCHEROS:

- Uno de perdigones asados.
- Uno de criadillas fritas.
- Uno de mollejas de ternera guarnecida de crestas y botoncillos de pollos.
- Uno de timbal de macarrones.
- Uno de filetes de gazapos con vino de *Sampana*.
- Uno de pichones en cotelettes.
- Uno de pato cebado asado.
- Uno de costillas de ternera en adobado.

Uno de costraditas de polla al blanco.

Uno de pastelitos á la española.

DOS ENTRADAS:

- Una de pecho de vaca cocida.
- Una de tres pollos con jamón.

DOS ASADOS:

- Uno de dos pollas de cebo.
- Uno de tres pollos ó tres pichones.

CUATRO POSTRES:

- Uno de cangrejos cocidos.
- Uno de torta de guindas.
- Uno de artaletes de higadillos de pollas.
- Uno de buñuelos en *serpiente*.

Cena de S. M.

TRES SOPAS:

- Una de caldo claro con dos pichones.
- Una de arroz con substancia.
- Una de pasta de Italia.

OCHO TRINCHEROS:

- Uno de perdigones asados.
- Uno de mollejas de ternera en artaletes.
- Uno de filetes de pato con salsa de naranjas.
- Uno de dos pichones en matelota.
- Uno de un pavito cebado asado.
- Uno de rebanadas de ternera con aceite.
- Uno de jigote de perdices.
- Uno de polla estofada con vino de Borgoña.

UNA ENTRADA:

- Una de lomo de ternera *asa lo*.

DOS ASADOS:

- Uno de dos pollas de cebo.
- Uno de tres pichones.

TRES POSTRES:

- Uno de tartaletas de conserva.
- Uno de rosquillas de pasta Flóra.
- Uno de huevos frescos.

Comida de los Serenísimos Señores Príncipe é Infante Don Gabriel.

DOS SOPAS:

- Una de perdices.
- Una de tallarines con una polla.

CUATRO TRINCHEROS:

- Uno de pollos en fricasé.
- Uno de gazapos guisados.
- Uno de costillas de ternera esparpilladas.
- Uno de pavito cebado á la Ravigote.

UNA ENTRADA:

- Una de torta de pichones.

UN ASADO:

- Uno de una polla y tres pichones.

DOS POSTRES:

- Uno de tartaleta de crema.
- Uno de salchichón de Bolonia.

Cena.

DOS SOPAS:

- Una de caldo natural con una polla.
- Una de arroz con substancia.

CUATRO TRINCHEROS:

- Uno de perdigones asados.
- Uno de mollejas de ternera á la *Santemena*.
- Uno de pollos en artaletes.
- Uno de ternera en fricandó.

UN ASADO:

- Uno de dos pollas de cebo.

UN POSTRE:

- Uno de *servillantinas* de albaricoques.

Comida de los Serenísimos Señores Infantes D. Antonio y D. Francisco Xavier.

UNA SOPA:

- Una á la R.^a con dos pollos.

UNA ENTRADA:

- Una de roela de ternera en fricandó.

DOS TRINCHEROS:

- Uno de pulpetas de pollas.
- Uno de pastelitos de perdiz

UN ASADO:

- Uno de dos pollas de cebo.

UN POSTRE:

- Uno de bizcochos de anís.

Cena.

UNA SOPA:

- Una de sémola con una polla.

UN ASADO:

- Uno de polla de cebo.

UN POSTRE:

- Uno de hojaldres.

Comida de las Serenísimas Señoras Infantas doña María Josepha y doña María Luisa.

DOS SOPAS:

- Una de pato con coulis de lentejas.

- Una de macarrones con dos pichones.

DOS TRINCHEROS:

- Uno de una polla enlulada.
- Uno de perdigones en salmí.

DOS ENTRADAS:

- Una de un pavo á la *Santemena*.
- Una de pichones en fricasé.

UN ASADO:

- Uno de una polla, dos pollos y dos pichones.

UN POSTRE:

- Uno de pósitos de amor.

Cena.

UNA SOPA:

- Una de caldo claro con una polla.

UNA ENTRADA:

- Una de compota de pichones.

UN ASADO:

- Uno de una polla, dos pichones y un pollo.

UN POSTRE:

- Uno de tartaletas de guindas.

NOTA. Las referidas viandas, ó sus equivalentes, nos ofrecemos á servir diariamente variando los géneros según los tiempos y ocasiones, sin poder aumentar ni aminorar el número de platos con ningún pretexto, á menos de que tengamos orden de los Señores Mayordomo Mayor de semana ó Contralor General.

Por las referidas viandas, se nos han de satisfacer diariamente 2 309 reales de vellón en esta forma:

1.140 reales por la del Rey Nuestro Señor;

600 por la del Príncipe é Infante D. Gabriel.

222 por las de los Señores Infantes D. Antonio y D. Francisco Javier.

347 por las de las Señoras Infantas, siendo de nuestra cuenta la compra y pago de todos los géneros, ternera, aves de cebo para las sopas, el pan para los guisos y rallar, sebo para el alumbramiento y cera que antes se nos daba para reconocer los asados, sin que podamos pedir otra cosa más que los 2.309 reales, en que se incluye, y ha de ser de nuestro cargo, la composición de todos los platos, flambres, caza, pesca ó otra cualquiera cosa que se nos mande ó envíe del cuarto de S. M. y A.A. pertenecientes á las Reales servidumbres.

Para que se nos abonen los platos extraordinarios que ejecutemos, es de nuestra obligación presentar papeles de los Mayordomos que estuvieren de guardia, y sin esta circunstancia no hemos de poder ejecutar ni solicitar nada.

Por cada caldo extraordinario que sirvamos con la justificación expuesta, se nos han de abonar cinco reales vellón.

Siempre que por algún motivo dejemos de ser-

vir algunas viandas ó se separase alguna Persona Real, se nos ha de bajar la correspondiente á su servidumbre, y abonarnos, si se aumentase á ésta algunos trincheros ú otro género.

Si sucediere quedarse en Madrid alguna Persona Real, será de nuestra obligación servirla, aumentándonos lo respectivo á 15 por 100 del importe de la vianda, atendiendo á la carestía de géneros, derechos para su introducción y á que tiene mayor coste ejecutarla sola.

Si se aumentase alguna vianda extraordinaria, á más de lo que aquí va expresado, se nos ha de satisfacer separada, graduando el valor á lo que aquí va contratado.

Si después de ejecutada la vianda de pescado se nos pidiese de carne, ó por el contrario, hemos de aprovechar los platos que se puedan y dar noticia de los sobrantes en la Oficina del Contralor General, para que se nos abone lo que sea justo.

La provisión de aves de cebo y ordinarias, ha de ser de nuestra cuenta; sin que podamos pedir ahora ni en ningún tiempo estipendio ni otra cosa más que casa en los sitios y carruaje para su transporte.

Igualmente lo ha de ser la ternera, mollejas y despojos que todo ha de ser de la mejor calidad, y si en ella ó en el apronto hubiere alguna dificultad, será del cargo del Señor Contralor General el tomar la providencia conveniente á su remedio; previniendo que sólo quedamos obligados á pagar cada libra de este género á cincuenta y un maravedís de vellón como ahora se satisface á la Real Junta, de donde precisamente la hemos de comprar, y si hubiere alguna alteración ó baja en el precio á correspondencias se nos ha de aumentar ó moderar.

Siempre que la servidumbre esté en el estado que ahora, se nos han de abonar el mismo número de individuos que hay actualmente, bajándolos ó aumentándolos siempre que haya alguna mudación en las citadas servidumbres: á éstos se les ha de suministrar anualmente, á cuenta de la Real Hacienda, el lienzo que es práctica para trabajar, y á nosotros 350 varas de lienzo Santiago y Cerrón por mitad, y ocho docenas de servilletas para el aseo y limpieza de las viandas, sin que pidamos otra especie ni manteles, por poner en la mesa del cubierto la sausería los que pertenecen.

Los cuchillos que antes se daban á los individuos, los que se gastan en la servidumbre y su amoladura ha de ser de nuestra cuenta, previniendo que las cuchillas y demás herramientas que se necesitan en el oficio, se nos han de dar, como siempre, por la Real Casa.

Si por algún acontecimiento se retrasasen los pagos de la Real Casa, hemos de ser exceptuados, pagándonos mensualmente el importe de las viandas, sin que se verifique cumplir otro antes de estar satisfechas, atendiendo á que por nosotros no podemos suplir este crecido gasto.

Se nos ha de dar por la Real Casa el carruaje personal que señala la planta y lo mismo á los individuos; y para conducción de muebles y género todo el que se necesite.

La plata, batería de cobre y demás muebles que sean precisos para las servidumbres, se han de dar como hasta aquí por la Real Hacienda, y lo mismo el estañado y composuras, siendo de nuestro cuidado la responsabilidad por los cargos que hemos de firmar unidos.

La compra de todos los géneros para las viandas ha de ser de nuestra cuenta, dando por el juez de la Real Casa los despachos correspondientes para nuestros provechos, á fin de que tengan la preferencia en los abastos públicos, satisfaciéndolo de contado.

Los derechos de alcabalas y cientos se nos han de excluir como se practica con todos los vecinos de Madrid, y para éstos se nos han de dar certificaciones del Señor Contralor General.

Los mismos instrumentos se nos han de dar para volver á Madrid los sobrantes de los sitios, quedando sujetos á que se reconozcan y obviar á que no haya abusos, sobre que hemos de cuidar graduando las compras con proporción al tiempo que se discurra pueden durar las estancias en los sitios.

El pan de boca que antes se nos suministraba por la Real Casa, ha de ser ahora de nuestra cuenta, y hemos de quedar obligados á tomarle siempre de la misma clase y de la dicha tahona de S. M.

Si por algún motivo se ofreciese recibir oficiales extraordinarios ó mozos, se ha de practicar con aprobación del Señor Contralor General, quien ha de abonar el sueldo los días que se empleen y darles carruajes para conducirse.

A los Mayordomos que estén de guardia, hemos de dar al medio día y noche nota del número de platos que sirvamos y su consistencia, para que reconozcan si están conformes á la contrata y providencias que hayan dado en virtud de órdenes, y firmándolas nos sirvan de justificación para el abono.

Bajo estas calidades y condiciones nos ofrecemos á servir á S. M. y A.A. los platos y géneros que van expresados, de la mejor bondad y calidad, sin que podamos pedir franquicia, gratificación ni ayuda de coste con motivo de carestía de abastos ni otra que pueda ocurrir, empezando la

observancia desde el día 1.º del corriente. San Ildefonso a 4 de Septiembre de 1761.

Tal es la copia fiel de la contrata.

Prescindiendo de consideraciones referentes á la parte administrativa y económica, y limitando nuestras ligeras observaciones á la cocina, sorprende la afición de toda la Real Familia á *pollos* y *pichones*, puesto que semejantes aves figuran en la proporción de más del cincuenta por ciento entre los manjares que se apuntan, sin faltar en la cena de las Infantas y guisados en *compota*, plato que hoy resulta ya intragable á nuestros paladares.

Se echan de menos las carnes de cerdo, jabali, corzo, liebre, chocha, codornices, etc. (quizá por escrúpulos cinegéticos del Rey), así como el atún, bacalao, truchas y anguilas. Los platos de dulce son escasos, y probablemente dependerían, así como los vinos, de otros contratistas. Sea como quiera, hoy se nos antojan inoportunos los *postres* de cangrejos cocidos, artaletes de higadillos de polla, salchichón y huevos frescos. A otros tiempos otras costumbres.

Y basta con tales indicaciones para presentar el documento histórico que deja copiado su muy atento servidor de usted, q. l. b. l. m.,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Medina Sidonia, 3 de Mayo de 1905.



Ambrosia de foie-gras Savoy-Hotel.

(Plato frío)

Pónganse á saltear con manteca de vaca, y á fuego suave, 200 gramos de trufas negras convenientemente peladas y cortadas de antemano en laminas finas; rociarlas con una copa de Sherry seco. Dividir las

trufas en dos partes; sirviendo una de ellas para camisar el fondo de una legumbrera de metal blanco, que se debe colocar en seguida en sitio muy frío.

Ténganse preparados cinco hermosos pasteles de *foie-gras*, de los que se retira toda la grasa; detallando tres de dichos pasteles en pedazos bien cortados é iguales, los que se colocan encima de la capa de trufas que hemos puesto en el fondo de la legumbrera.

Los dos pasteles de *foie-gras* restantes se pasan por un tamiz, poniéndolos en una terrina colocada entre nieve; empezar á trabajar este puré con una varilla (ó batidor) de metal; añadir gradualmente una copa de Pommery seco, dos cucharadas de las de tomar sopa de *veloute* de ave y 50 gramos de manteca fina en liquido, casi fría, sazonándolo con gran gusto, obteniendo una crema deliciosa que sirve para cubrir el *foie-gras*.

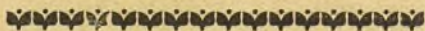
Las circunferencias exteriores y adyacentes del *foie-gras* y su recipiente, deben cubrirse con una corona de laminas de trufas; cortando las restantes de éstas en forma redonda con el molde de columna.

En el centro de la ambrosía se pone una guarnición de detalles floreados, hechos con trufas, detalles de lengua á la escarlata y blanco de ave, haciéndolo *frapper* en una cámara frigorífica durante hora y media.

Se sirve encima de un bloque de hielo artísticamente modelado, rodeando el fondo con una variación de flores frescas.

LOUIS MONOD.

(De *Le Manuel des Amphitriions*.)



Mousseline de liebre á la Zoraida.

En un mortero se machacan 350 gramos de liebre en crudo, 100 gramos de jamón

cocido y cortado en pedacitos; al empezar á estar bastante fina la pasta, se le añaden 100 gramos de manteca de vaca fina, 7 yemas de huevo, sal, pimienta blanca en polvo, en poca cantidad, y media copa de coñac; al quedar transformado en pasta finísima, se le agrega media copa de nata montada y se deja en sitio fresco durante una hora.

Se unta el interior de un molde charlota (ó moldecitos de flanes) con manteca de vaca; se llena el molde con la mousseline de liebre y se pone á cocer en un baño maría durante un cuarto de hora.

Se forma la salsa con un excelente fondo de los huesos de la liebre, una *nuirepoix*, etcétera; se rocía con vino de Madera y se forma la reducción añadiendo un poco de *demi-glacé* y *fumet* de caza; se deja hervir, y, seguidamente, se pasa por un tamiz. Se vuelve á remontar esta salsa sobre fuego con la ayuda de un batidor, echando dos ó tres yemas, una cucharada de grosella y una punta de Cayena, luego se pasa la salsa por una estameña.

En el momento de servir, se colocan las mousselines en una fuente, cada una sobre un costrón de pan recién frito; se rocían con la salsa y se echa por encima un poco de jamón de York cocido y cortado en pedacitos tan diminutos como los granos de arroz.

I. DOMENECH.



Centro de Solomillo Mignon.

(Dedicado á mi amigo Antonio Cotaina)

Escoger un magnífico centro de solomillo y limpiarle según las reglas del arte; mecharlo en forma geométrica con tiras

finas de buen tocino y trufas; ponerlo, durante cuatro ó cinco horas, en la siguiente marinada: media botella de Jerez, dos copas de coñac, un poco de nabo, zanahoria cortada en rodajas, hierbas aromáticas, etc.

Guarniciones.

Cabezas de champignons rellenas de farsa de *foie-gras*.

Fondos de alcachofas, de forma igual, rellenos de una macedonia de legumbres moldeadas en forma de guisantes.

Quenefas de ave en forma de cuchara de las de tomar sopa, humedecidas por encima con un poco de clara de huevo, decorándolas luego con trufas del Perigord cortadas en diminutos detalles de mucho gusto.

De estas tres guarniciones sólo daremos una idea completa en lo referente á champignons; los cuales deberán escogerse de los más grandes, que en términos culinarios llamamos *têtes de champignons*, procurando que tengan igual medida, y se vacían un poco, aunque sin exageración.

Se teudrá preparada de antemano una buena farsa de quenefas de *foie-gras*, la que se pone en una manga de pastelería con boquilla redonda. Se rellenan los champignons con igual cantidad de farsa que ocupe la cabeza de cada champignon. Una vez marcada toda esta guarnición, con mucho cuidado se pone á escalfar (*pocher*) en un aromático *consommé*.

La salsa de este solomillo Mignon es una buena *demi-glacé*, á la que se le adiciona el líquido de la marinada. Después de reducirlo á una tercera parte, se completa la salsa, añadiendo un trozo regular de manteca de vaca y un punto de paprika; ya preparada del modo que acabamos

de indicar, se pone en un baño maría hasta el momento que deba emplearse.

El solomillo, una vez que esté bien escurrido, se asa á la brocha y se le da el punto de cocción á la inglesa, procurando de que esté muy bien de sal.

Se forma un zócalo caprichoso con pan de molde del día anterior y se frie á bonito color dorado; luego de frito se pega en el centro de una fuente de metal blanco de forma ovalada.

Cómo se monta el plato.

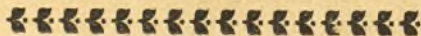
Al terminar de asarse el solomillo, se corta en pedazos, dejando un trozo sin cortar, se coloca con mucho cuidado encima del zócalo (recogiendo el jugo que suelta cuando se trinch); en cada uno de los dos extremos de la fuente se pone un gran *bouquet* de cabezas de champignons rellenos, estando recién escalfados y bien escurridos.

En los dos lados de la fuente se colocan los fondos de alcachofas y quenefas de ave, recién cocidas ambas cosas y alternándolas, sin que se toquen dichas guardaciones, se llena todo el sitio disponible del fondo de la fuente.

Se rocían las cabezas de champignons con el mismo jugo que hemos reservado al cortar el solomillo, echando al mismo tiempo la salsa del solomillo en pequeña cantidad en el fondo de la fuente. El solomillo se glasea por encima con glasa de ave y con la ayuda de un pincel.

Al mismo tiempo se sirve la salsa puesta en salsera.

T. O. DORET.



COMIDA EXPLICADA

MENÚ

1. CREMA Á LA GRANADINA (SOPA)

2. COSTRADAS DE SESITOS
Á LA CERVANTES

3. COLAS DE LANGOSTA EN BROCHETTES
Á LA ANFITRIÓN

4. POLLOS TIERNOS Á LA ALTISIDORA

5. AMBROSÍA DE «FOIE-GRAS»
SAVOY-HOTEL

6. ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ,
SALSA ELISA

7. ROASTBEEF ASADO Á LA INGLESA

8. ENSALADA CASTELAR

PASTELERÍA:

9. BIZCOCHO LOYOLA

POSTRES Y VINOS

CHAMPAGNE GRAND CORDON
D'ESPAGNE-VIOLETTE
I. DOMENECH.

Explicación de las recetas por números.

1. Es una crema compuesta de iguales cantidades de calabacines, tomate y patata. Dicha crema se moja con un excelente *veloute* y nuez moscada, pasándola por una estameña. Se vuelve á poner sobre el fuego y se le agrega un buen trozo de manteca de vaca, se pone en un baño maría, y, momentos antes de servirse, se le echa una pequeña cantidad de arroz cocido de antemano y un poco de perifollo picado; se procura que esté en su punto de sal, y queda terminada —I. DOMENECH.

2. Poner á cocer, en primer lugar, unos

sesitos de corderito según todas las reglas; luego mollejas de ternera al jugo en cantidad igual á la de los sesitos.

En un plato de saltear puesto sobre fuego con un poco de manteca, se hace rehogar por el orden una cantidad regular de jamón de Avilés cortado en cuadritos, una chalota picada, las mollejas cortadas en cuadritos, y, finalmente, los sesitos de cordero cortados de igual forma que las mollejas; se rocían con un poco de blondo de ternera, y se agregan dos ó tres yemas de huevo con un poco de zumo de limón; á los tres ó cuatro minutos de cocción se retira y se deja enfriar por completo.

Se tiene preparada de antemano una buena pasta de brioche que se extiende sobre un mármol polvoreado de harina. Con esta pasta se cubre el interior de conchas por un centímetro de espesor; se pinta por dentro con yema de huevo batido y se llenan á continuación con una buena cucharada de salpición que hemos hecho en primer lugar, se cubre éste con una ligera capa de brioche y se pinta también con yema de huevo.

Ya preparadas tal como queda indicado, se cuecen en el horno regularmente fuerte, y en caso que en el horno hubiere demasiado calor se tapan con una hoja de papel de barba mojada con agua, poniendo encima una placa en forma de medio círculo.

Sirvanse bien doradas y puestas en fuente con servilleta.—J. DOMENECH.

3. Se escoge una langosta grande (ó más langostas) y se ponen á cocer durante cinco minutos justos; se retiran y se separan las colas de sus cáscaras, cortándolas en rodajas muy finas para ponerlas en la marinada siguiente, compuesta de tomillo, laurel, estragón, pimienta en grano, un poco de nabo, zanahoria, cebolla, ajo, media botella de vino Champagne Grand Cor-

don d'Espagne Violette, la sal correspondiente, etc.; se dejan reposar durante siete ú ocho horas, y, al cabo de dicho tiempo, se retiran las rodajas de langosta de la marinada, y se mojan en aceite fino, pasándolas seguidamente por miga de pan blanco rallado; se ensartan en brochetes y se asan á la parrilla, procediendo de igual modo que en los riñones á la parrilla.

La salsa para la langosta se forma de la misma marinada del modo siguiente: En una cacerola con aceite fino se ponen á rehogar legumbres y hierbas; en otra cacerola se hace la reducción del vino hasta más de la mitad de su contenido. Cuando las legumbres empiezan á tomar, color se les añade la salsa de tomate y la reducción del Champagne Violette; se deja hervir durante unos minutos y se pasa por un colador chino; estando bien de sal, queda terminada.

Las brochettes de langosta se colocan con gran gusto en una fuente, colocando dos *bouquets* de patatas holandesas cocidas al vapor.

Al mismo tiempo se sirve la salsa puesta en salsera.—FELIPE MARTÍ.

4. Se escogen pollos de los más tiernos y se limpian según las reglas. Se ponen á bresear en una buena *mirepoix* de legumbres, un poco de tomillo, orégano y una hoja de laurel. Este breseado debe ser en blanco. Se rocían los pollos con vino blanco ó de Jerez, reducido éste casi á su tercera parte, se mojan con blondo de ternera y se dejan cocer durante unos veinte minutos; pasado dicho tiempo se pasa la salsa por una estameña y se pone en el baño maria, montándola con alguna yema de huevo, un poco de nata y manteca fina; y, estando bien de sal, queda la salsa terminada.

Sirven de guarnición unos pedazos de

calabaza cortados en forma de media luna; los que se blanquean un poco, y luego, con mucho cuidado, se ponen en un plato de saltear con manteca fina y un poco de jugo de ternera.

La otra guarnición se compone de habas desgranadas de las más tiernas y separadas de su piel. Se cuecen á bonito color y después de cocidas se saltean á la inglesa.

En el momento de servir se colocan los pollos encima de un costrón de pan frito y cortado en forma artística. Por todo el alrededor medias lunas de calabaza colocadas unas al lado de otras, poniendo en el hueco de cada una una buena cucharada de habas salteadas. Se rocía el pollo con la salsa, y la restante de ésta se sirve puesta en salsera.—RAFAEL BASSO.

5. Este plato se encuentra en el presente número.

6. En esta receta sólo hemos de dar la idea de la salsa.

Preparar una magnífica salsa á la holandesa que esté un poco clara, adicionándole, momentos antes de servirla, una cantidad regular de manteca de alcachofas, una cucharada de mostaza de estragón, un poco de perifollo picado lo más menudo posible y un poco de Cayena. Se monta bien, se pasa por una estameña y queda terminada.—I. DOMENECH.

7. Prescindimos de dar esta receta del *roastbeef* asado á la inglesa, por ser suficientemente conocido por los profesionales.

8. Se coloca un molde charlota entre-nieve picada, y, estando helado, se camisa el interior con una excelente gelatina bien transparente por un centímetro de espesor.

En el fondo del molde, con guisantes frescos, se forma el título *Castelar*, con las letras hechas al revés. Se cubre el fondo con una rodaja de jamón de York co-

cida y cortada lo más delgada posible á fin de proteger á las letras. Por el alrededor se coloca una circunferencia de dados de trufa de un centímetro en cuadro; encima de esta circunferencia se coloca otra de zanahorias cortadas en igual forma que las trufas, y así, por orden, otra de lengua á la escarlata, otra de eriadillas de la tierra y otra de nabo; se repite la circunferencia de lengua á la escarlata, de patata, remolacha, etc., terminando con otra de lengua hasta llegar á obtener unos 9 ó 10 centímetros de altura.

Rellenar el interior con una juliana compuesta de apio y lengua, trabada con una buena mayonesa y aspik.

Momentos antes de servirse se separa del molde y se pone en un plato de cristal ó en una ensaladera. Se adorna el fondo de ésta con *bouquets* de brécol y guisantes trabados con la misma salsa.

Advertimos, sobre todo, que los elementos que más deben dominar en esta ensalada son la lengua á la escarlata, trufas y eriadillas de la tierra, estando cocidas de antemano al vino de Jerez ó Grand Cordon d'Espagne Violette.—RAFAEL BASSO.

9. Lo fundamental de este postre es dar la idea exacta del mármol de Loyola que justifica el título.

Con restos de hojaldre se cuecen dos planchas cortadas en forma cuadrada y de igual medida, teniendo también preparado un bizcocho cortado en igual forma.

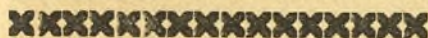
Se empieza á montar el postre poniendo el fondo de hojaldre, cubriéndolo por encima con frambuesa; encima de ésta se coloca el bizcocho de 3 centímetros de espesor, estando bañado con un poco de almibar y rociado con Kirsch; se cubre el bizcocho con una capa de frambuesa y encima de ésta se coloca otra plancha de hojaldre.

El total del pastel se glasea con glasa real aclarada con un poco de zumo de limón, y se colorea con carmin, procurando darle con un pincel la forma y líneas bien estudiadas del mármol de Loyola.

Después de glaseado se deja secar en la boca del horno.

Se sirve puesto en fuente con servilleta.

RAFAEL BASSO.



Recetas de cocina antigua.

Plato de truchas y hierbas.

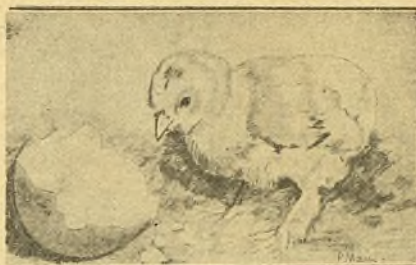
Tomarás las truchas que sean grandes, las escamarás, abrirás por medio y las cortarás en pedacitos friéndolas con tocino magro y gordo; ten cogollos de lechuga blancos, que son los mayores, y han de ser cocidos con agua sazónada; acabadas de freír las truchas, freirás unas rebanadas de pan blanco; luego echarás los cogollos en la sartén con el pringue que quedó y los freirás de modo que no se sequen; los sacas y los pones en un lecho de rebanadas de pan, otros de cogollos de berzas y pedazos de truchas; irás echando pimienta y naranjas, y en medio pedazos de pan de los que freiste, unos pedazos de tocino magro entre las berzas y truchas. Se sirve caliente.

Si quieres hacer este plato más sabroso, pondrás manteca en lugar de aceite; pero ya estoy oyendo tu escrúpulo, que se funda así: Vos, hermano cocinero, tratáis ahora de comida de pescado en que se prohíbe el tocino, pues ¿cómo podremos usar licitamente de la manteca y tocino? Este escrúpulillo que (no notado) te servía de mucho gusto, quiero deshacerlo en esta forma: es verdad que mi intento es proseguir en este capítulo la comida de pescado y por eso trato de las truchas, que atendida su naturaleza, se pueden comer en día de

abstinencia de carne; pero el modo de guisarlos antes dicho, suele hacerse por regalo en días que no se ayuna; con que no podrás agraviar mi conciencia que, aunque de cocinero, no puede permitirte este gusto, aun siendo de tan poco gusto; porque gusto y gasto de este pobre cocinero, es muy arreglado á la ley evangélica, como irás notando.

JUAN ALTAMIRA.

(Del Nuevo Arte de Cocina, 1840.)



Platos de huevos.

Huevos Maison Dorée.

(Plato especial del restaurant Maison Dorée de Barcelona.)

Son huevos escalfados, cada uno de ellos colocado encima de medio tomate al natural, convenientemente sazonado con sal y un poco de pimienta blanca en polvo. Se baña cada huevo con una magnífica salsa á la Mayonesa bien trabada; se adorna cada huevo con una rodaja de trufa y se guarnece con gelatina muy substanciosa, echando por encima un poco de perejil picado menudamente.

Se colocan en una fuente y se adornan con aspic.

I. DOMENECH.

Cazuelitas de huevos á la Torralva.

De una pasta bien trabada y estirada compuesta de harina, yemas de huevo y

un poco de leche, se forman unas cazuelitas; las que se cubren con tartaletas lisas y se llenan de alguna legumbre seca, cocidiéndolas en el horno.

De la misma pasta se forman tapaderas con su asa correspondiente; se pintan con yema de huevo y se cuecen en el horno á bonito color.

Se prepara una buena salsa suprema, adicionándole yemas de huevo, y un buen salpicón de trufas, ave blanca, champignon, un poco de perifollo picado, etc.

En el fondo de cada cazuelita de pasta se pone una cucharada de salsa y salpicón, poniendo encima un huevo escalfado, y se baña con la misma guarnición; se cubre de queso de Parma rallado y se gratinan un poco en el horno.

Se sirve puestas en fuente con servilleta, no olvidando de poner una tapadera en cada cazuelita.

RAFAEL BASSO.



Guarniciones para Tournedos.

Balsarény.

Unos pequeños calabacines, en forma redonda, vaciados por encima, los que después de cocidos con jugo, se retiran de éste y se colocan en una placa rellenándolos con un *soufflé* de acederas cortadas en juliana fina, á cuyo *soufflé* se añade algo de queso. Se meten en el horno antes de emplatarse; se completa esta guarnición con berenjenas salteadas á la Bordalesa; y como salsa se pone una de tomate á la Italiana. I. DOMENECH.

Serrassans.

Son unas diminutas quenefas hechas con farsa de caza, dándoles la forma de aceitunas; cocidas en *consommé*, patatas *lorette*, fritas de momento y en forma pequeña.

Los tournedos puestos sobre costrón con una rodaja de jamón magro frito por encima. Las guarniciones se colocan en la

fuelle fernando dos *bouquets*; se rocían con una *demi-glacé* aromatizada con vino añejo del Priorato.

Al mismo tiempo, y puesta en salsera, se sirve una salsa Mulsusa de D. Juan Pallero, publicada en el número anterior de LA COCINA ELEGANTE.—I. DOMENECH.

Pignatelli.

Pequeños timbalitos de tallarines á la Toscana, croquetas de patatas fondantes, rellenas con un poco de puré de *foie gras*, dándoles la forma de bombones parisienes; estas guarniciones se cuecen y se frien á su debido tiempo, aunque es inútil citar reglas á los profesionales.

Encima de cada tournedo se guarnece con dos hojas de estragón fresco cocidas de antemano y puestas en forma cruzada; en el centro de cada tournedo se coloca una cabeza grande de champignon.

La salsa es un blondo de ternera, el que una vez puesto en el baño maría, se monta con manteca fina, puré de alcachofa natural, yema de huevo y Cayena; rociar los tournedos un poco y la salsa restante servir la puesta en salsera.—I. D. P.



Caldereta de cabrito al estilo filipino.

Córtese el cabrito en pedazos regulares y saltéese á fuego vivo con manteca; habiendo tomado color se echa en una cacerola, en la que se forma una reducción de vino de Jerez seco; se moja luego con caldo blanco y sal, y se deja cocer.

En una sartén con manteca se frien dos cabezas de ajo pelados, dos cebollas y el hígado del cabrito; al tomar color dichos tres ingredientes, se escurren y se machacan en el mortero, disolviéndolo luego con caldo; se vierte por encima del guiso del cabrito, y, al estar todo bien cocido, queda la caldereta terminada. Sirve de guarnición una buena cantidad de cebollas cocidas al natural.

JAI ME CANALS.

Manila, 1905.



Pularda á la Domenech.

Escoger una magnífica pularda y prepararla según las reglas culinarias; luego ponerla en una bresera con algunos trozos de jamón, una zanahoria, dos chalotas y un nabo, todo cortado menudamente, además hierbas secas aromáticas, sal y pimienta en grano, taparlo y meterlo en el horno fuerte; pasados unos veinte minutos, rociarlo con vino de Jerez y dejarlo reducir bastante; entonces mojarlo con una cantidad regular de blondo de ternera.

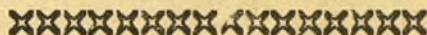
Se compone la guarnición de unos pequeños tomates rellenos con puré de *foie-gras*, gratinados de momento en el horno, y patatas de las más grandes *soufflés* y fritas oportunamente.

Cocida ya la pularda, retirarla del fuego. Echar en la salsa un poco de puré de tomate y luego pasar toda la salsa por un tamiz fino; una vez pasada por el tamiz meterla en el baño maría puesta en otra cacerola y remontarla con yema de huevo, manteca de vaca y un poco de *paprika*; se bate muy bien y se pasa por una estameña.

En el momento de servir colocar la pularda en una fuente y encima de un cos-

trón de pan recién frito; guarnecer la pularda por encima á lo largo y en línea recta, poniendo tomates rellenos y en cada uno de los tomates colocar una patata grande *soufflée*; el alrededor de la fuente se adorna del mismo modo, rociándolo un poco con la salsa, sirviendo la restante puesta en salsera.

RAFAEL BASSO



Chartreuses de legumbres á la Española.

Se escoge un manojo de espinacas y se limpia perfectamente, poniéndolo á cocer durante tres ó cuatro minutos; pasado dicho tiempo se refrescan las espinacas, se escurren y se pican menudísimamente.

En una cacerola con manteca de vaca puesta sobre el fuego, se rehogan un poco de chalota y cebolla picadas menudamente, y un poco de jamón magro, etc., etc.; pasados unos segundos, se agregan en poca cantidad y en partes iguales, guisantes y judías verdes cocidos de antemano y estando las judías cortadas en cuadritos; se añaden las espinacas y se rehoga todo el conjunto mezclando una cantidad regular de bechamela, sal y un poco de azúcar, dejándolo enfriar por completo.

Preparar el interior de moldes á darioles del modo siguiente: se untan con manteca de vaca y se coloca en el fondo una rodaja de lengua á la escarlata, mezclando en esta preparación una cantidad calculada de huevos batidos en crudo, á fin de que ayuden á cuajar sin que queden demasiado duras. Se llenan los moldes y se cuecen al baño maría.

En el momento de servir se separan las chartreuses de sus moldes, poniéndolas con gran gusto en una fuente; se salsean con una magnífica salsa á la Española, aromatizada con vino de Jerez.

Se sirve como plato de legumbre, y también puede servir de base en guarniciones de varios platos.

ANTONIO RUIZ.



Timbal de arroz á la Toscana.

(Cocina italiana.)

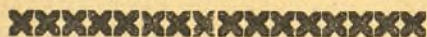
(DE FERDINAND GRANDI.)

Poner á cocer una cantidad regular de arroz en un buen caldo (*risotto*); ya cocido, se deja enfriar por completo, y, seguidamente, se le incorporan cuatro yemas de huevo, dos huevos enteros y un poco de queso de Parma rallado. Se unta el interior de un molde charlota con abundante manteca de vaca, y se echa el arroz en el mismo, formando un hueco en el centro, á fin de rellenarlo con un *fricassé* de pollo y algunas trufas crudas y cortadas en laminas, reuniendo el interior del timbal á su sitio con la ayuda de un cuchillo pequeño.

Se cubre el timbal por encima con un poco de la salsa del mismo *fricassé* bastante espesa, un poco de queso, etc.

Se pone á escalfar en un baño maría durante media hora sin que llegue á hervir. En el momento de servir se desmolda el timbal en una fuente redonda, y se salsea con una media glasa de carne, á la que se mezcla un trozo de manteca fina.

I. DOMENECH.



Attareaux de sesos á la Amadis de Gaula.

Se escogen sesos de cordero, se limpian y se cuecen con agua, estando sazónada según todas las reglas del arte. Su cocción no debe pasar de siete minutos; pasado este tiempo se escurren y se refrescan, cortándolos luego en pedazos regulares.

Preparar una cantidad regular de salsa bechamela perfectamente sazónada; y al quedar esta salsa casi fría se le agregan los sesos cortados y una buena cantidad de *foie-gras* al natural cortado en cuadros bastante pequeños; dejándolo enfriar hasta quedar el conjunto bastante compacto.

Se confecciona una buena pasta de freir bastante espesa; y se corta la bechamela en forma de bolas, las que se bañan con la pasta á freir y se frien con manteca muy caliente y á bonito color; luego se escurren y se secan.

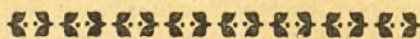
Se ensartan las bolitas poniendo seis de ellas en cada una de las espaditas que al objeto se destinan.

Se forma un zócalo de arroz á la Milanesa moldeándolo en un molde bomba; se clavan en este zócalo las espaditas (*attareaux*) procurando que queden bien sujetas.

Se salsean con mucho cuidado con una salsa media glasa.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve una salsa holandesa.

I. DOMENECH.



PASTELERIA ELEGANTE

Pastel Quijote

(DEDICADO A DON JOSÉ MARÍA GARDÓ)

Prepárense en dos placas iguales: una plancha de bizcocho genovesa y otra de merengue hecho en crudo; extiéndanse del espesor de dos centímetros y pónganse á cocer en el horno medianamente fuerte; una vez cocidas dejarlas enfriar por completo.

Se hace la siguiente crema: en una cacerola se pone á cocer un litro de leche con un tronco de vainilla y cortezas de naranja.

En otra cacerola se ponen diez gramos de huevo, doscientos cincuenta gramos de azúcar y quince gramos de fécula de patata; remuévase con un batidor é incorpórese la leche, haciendo cocer la crema sin parar de removerla hasta terminarse su cocción; una vez cocida se le echa una copa de licor *Pippermin*.

Estando la crema completamente fría, se pasa por un tamiz y se le retira la corteza de naranja y el tronco de vainilla.

Se guarnecen las planchas de genovesa y merengue que ya hemos preparado; empezando con un fondo de pasta seca, de forma perfectamente cuadrada; sobre este fondo se pondrá la mitad de la plancha de bizcocho, en la que se extenderá una capa de crema colocando sobre ésta el merengue, que estará bien seco; encima del merengue se pondrá otra capa de crema y sobre ésta el otro merengue, poniendo, finalmente, la otra mitad del bizcocho.

Así preparado, se iguala por los bordes con la ayuda de un cuchillo; se baña por completo de albaricoque en punto fuerte, y al quedar este baño bien frío se glasea con fondant blanco y se deja una pequeña banda en forma de triángulo que se baña con fondant color rosa. (Para hacer dicha banda se coloca sobre el pastel una tira de papel; luego se baña, se retira el papel y queda la banda marcada para poderse bañar con el fondant color rosa.) El cuadrado que forma la superficie del pastel debe quedar partido por la banda color rosa, de forma que una esquina sea mucho más grande que la otra.

En la esquina más grande se coloca, puesto de pie, un molino de viento, con cuatro aspas: dos de ellas en el molino y las otras dos rotas por el suelo del pastel. La base del molino estará oculta con pedacitos de azucarillo, adheridos al mis-

mo con un poco de caramelo, de modo que figuren pequeñas piedras carcomidas por el tiempo. Sobre el molino, casi envolviéndolo, se coloca un velo semejante á la tela de arañas, que cuelgue preferentemente de las aspas del molino.

Sobre la banda se escribe por medio de la glasa real el título: *Quijote*, y los bordes del pastel se decoran con la misma glasa; pero formando un excelente conjunto de cuatro trofeos compuestos de lanzas y espadas, colocando en el centro de ellas la clásica bacía de barbero que sirvió de casco á Don Quijote.

El molino de viento se hace con pasta de tejas (*tuiles*) ó sea: cien gramos de almendras en polvo, doscientos gramos de azúcar, sesenta gramos de harina, treinta gramos de manteca de vaca en líquido, un huevo y cinco ó seis claras; se trabaja toda esta combinación en una terrina y debe quedar tan espesa como una crema.

Sobre una placa que esté bien mantecada y harinada, se dibujan patrones de todas las piezas que forman el molino y que de antemano se habrán cortado de papel. Una plancha larga enrollada en caliente forma el cuerpo del molino; una circunferencia para la base, y media circunferencia, algo mayor, la que, enrollada en forma de embudo, forma el tejadío, y finalmente, las aspas, estando dos de éstas completas y otras dos rotas por la mitad.

En el patrón dibujado se extiende la pasta de tejas; se mete en el horno y antes de quedar totalmente cocido se recorta con mucha precisión, estando sobre el mismo modelo por si se hubiese extendido algo en el horno.

Una vez cocido se enrolla rápidamente en la misma boca del horno sin dar ocasión á que se enfrie; en cuyo caso resulta-

ría un trabajo inútil por romperse esta pasta.

Colocar el cuerpo en un baño maría á fin de que no pierda su forma, haciendo lo mismo con las demás piezas, de las que se compone el molino.

Al estar las piezas bien frías se montan pegando las aspas con caramelo.

Con un merengue italiano, de color un poco amarillo, puesto en una manga de pastelería, con boquilla pequeña y lisa, se guarnece todo el molino trazando rayas de arriba abajo, imitando cañitas ó pajas largas que forman las paredes.

La capucha se cubre de igual forma que lo demás, pero no se pega, dejándola suelta, del mismo modo que una tapadera. Se cubre todo con el velo de caramelo hilado y colocado sobre el cuadrado de bizcocho queda terminado, no olvidando de pegar-le los pedacitos de azucarillo.

Como ya hemos indicado, el tejado del molino es de quita y pon; por si se quiere llenar el interior del mismo con quesitos helados, en cuyo caso, el camarero encargado de servirlo, lo destapará en la mesa en presencia de los comensales.

T. O. DORET



Curiosidades culinarias.

Pastas secas de Whisky.

En los Estados Unidos han comenzado á poner en boga un nuevo modo de coger borracheras, que consiste en comer pasteles y varias clases de pastas secas muy recargadas de alcohol como es el *whisky*, aguardientes, gin y otros licores, de modo que se beben y se comen.

En las grandes ciudades de los Estados Unidos han empezado una verdadera cruzada contra los fabricantes de tales pasteles alcoholizados.

En Manchester se expende otro producto no menos tóxico, que es el azúcar candi, que contiene alcohol en grandes dosis.

I. D.



Aforismos de Brillat Savarin.

El destino de las naciones depende de su alimentación.

La cualidad más indispensable del cocinero es la exactitud; debiéndose decir lo mismo del convidado.

El día en que todas las mujeres sepan cómo se confecciona un buen puchero, será un gran día para la sociedad entera.

A Cervantes Cristo.

Tu obra es grande, portentosa,
por eso el orbe la admira
y por tu gloria delira;
mas yo, con ser tan hermosa
la admiración de tu gloria,
al verte mísero y triste,
con lo mucho que sufriste
cuento tu mayor victoria.

Yo contemplo en tu calvario
una espina á cada paso,
y tu vida hacia el ocaso
con el más triste sudario.

En Africa y en Lepanto,
y hasta en tu patria querida,
fuiste de herida en herida
sufriendo martirio santo.

Mas aquel santo martirio
fué de tu experiencia acopio,
y con ella tu amor propio
luchó y venció con delirio.

Era tan grande la llama
que en ti virilmente ardía,
que en tu pecho obscurecía
á los genios de más fama.

No quisieron comprenderte

temiendo perder su parte,
que al dar nuevo rumbo al arte,
tú, entre todos el más fuerte,

brillarás con gran destello;
por eso después se ha visto,
que te trataron cual Cristo
para que fueras más bello.

Tu muerte llenó de mengua
á nuestra patria querida,
que dejó en amarga vida
al que es rey de nuestra lengua.

Por eso, tu llaga abierta
estará constantemente;
para que el sabio indigente
halle la esperanza muerta.

Y para que al mundo todo
pueda servir de experiencia,
que en el arte y en la ciencia
se dignifica hasta el lodo.

Si hoy España te corona
de nuevo con el laurel,
muy bien hecho, don Miguel,
lo merece su persona.

Lo que es triste, lo que siento,
es que en ese bronce frío,
ni hay invierno, ni hay estío,
sin vida, sin movimiento.

Por tan grande como fuiste
cuadraba bien á tu gloria,
ser Cristo en nuestra memoria;
porque tu nos redimiste

del error que nos cegaba,
muriendo uno y otro sabio,
maldiciendo nuestro labio
que la gloria les negaba.

JOSÉ SALVADOR.



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

(Continuación.)

Empezamos nuestra excursión por esta gran
feria universal, admirando las grandes estatuas

y jardines. Extendiendo la vista á lo lejos, vése la gente sumamente diminuta, haciéndonos cargo de la grandiosa Exposición. Al frente se nos presenta la gran cascada, donde cae por hora cerca de tres millones de litros de agua. Es todo esto tan grandioso, que no puedo menos de dar mi modesto parecer, y és, no como grande, pero sí como elegancia, arquitectura y mil otras cosas, recordaré siempre mi visita á la Exposición de París, en la que encontré otro ambiente en todo; pues á cada momento se encontraban grupos hablando sus respectivos idiomas, intérpretes que explicaban á los interesados todo lo que se deseaba saber.

Aquí no se habla más que el idioma americano, y en ciertos sitios el francés, ningún intérprete vése por aquí, ni aun pagando; siendo ésta una de las necesidades que encuentran en falta los visitantes extranjeros, pues siendo todo excesivamente caro, no se pueden disfrutar las explicaciones detalladas de las curiosidades que se ven; hasta en esto se nota la célebre doctrina de Monroe.

El primer palacio que visitamos es el de la Maquinaria, que es el más cercano que tenemos, en cuyo soberbio edificio entramos, é imponiéndonos ver el conjunto general de infinidad de grandes máquinas, funcionando cada una en sus diferentes movimientos, las que producen un ruido atronador y confuso; estando todas movidas á vapor; aquí una máquina con sus enormes volantes y ruedas, que se ven funcionar con movimiento acelerado; allí otra máquina, enorme mole de acero y hierro, montada sobre un gran pedestal giratorio, representa esta máquina, de tamaño natural, la de un tren funcionando á gran velocidad; donde me quedé asombrado al ver los potentes vástagos, en movimiento vertiginoso, y el demás mecanismo, pequeño al parecer, que quiere competir con el grande; más de veinte hombres sirven constantemente para engrasar la maquinaria, que es verdaderamente imponente; es enorme mole que parece querer salirse de su sitio.

Visitamos la mayor dinamo del mundo, con sus enormes cables eléctricos. Está montada sobre un pedestal de piedra, teniendo dos entradas para poder admirar por dentro esta obra colosal. Siento no poder ser perito en esta materia para poder ser más explícito en esta breve explicación de la maquinaria.

Como el tiempo que disponemos es de pocos días, con bastante sentimiento daré los datos más curiosos que han llamado mi atención.

De este palacio nos dirigimos al de Artes Liberales, situado en una pequeña colina, donde al

pie de ésta, y en forma de un bonito parterre, hay un grandioso reloj, en el que las horas están formadas por una bonita combinación de flores de varios colores; en el centro de esta gran circunferencia está el aparato giratorio que sostiene dos enormes agujas que marcan las horas y los minutos. Con una gran precisión, comunica á las agujas su movimiento una enorme máquina que está situada fuera de la esfera y colocada dentro de una casa de madera; quitando su gran campana de bronce, lo demás está cubierto por gruesos cristales; es el mayor reloj que se ha construido: tiene 40 metros de diámetro; la máquina pesa 2.500 libras.

Entre estos grandes palacios de maquinaria se hallan artes liberales, electricidad, agricultura, industrias varias, transportes, etc., son soberbios edificios y de construcción muy basta, muchos tienen la parte de ornamentación de cartón-piedra, encima de un armazón de madera. Me concretaré á citar las curiosidades que más me llamaron la atención.

En el palacio de manufacturas, donde sobresale su exposición, citaré al Japón y China con sus preciosos trabajos de seda, y otros más artículos muy curiosos.

Un hermoso brillante tasado en 87.000 dollars, Según me comunicaron, la exhibición de joyería asciende á la fabulosa suma de 10 millones de dollars.

El distrito de *Duluth* (Estado de Minnesota) en miniatura, ó sea las minas de carbón mayores del mundo, de las que se extrajeron, en 1903, 20 millones de toneladas; es verdaderamente curioso é interesante ver los flones del carbón entre las capas de tierra, las maquinarias, vagonetas, todo en movimiento.

El Aquarium, que se encuentra en forma de subterráneo, en sus bóvedas cuelgan salicitos y rocas colocadas con mucha simetría y gusto; á derecha é izquierda, á través de unos gruesos cristales, contemplo infinidad de peces vivos muy raros.

Fuente de espuma de jabón.—Entre una de las tantas curiosidades que cito, me llamó la atención esta fuente, es exactamente igual á una de estas bonitas fuentes que existen en los grandes jardines; su gran recipiente de mármol blanco, y en el centro se eleva majestuosamente hasta una altura de unos tres metros la espuma del jabón, cual si fuese una aglomeración de esponjas de mayor á menor, formando este conjunto un efecto de vista muy curioso; al llegar á su altura recaen con mucha lentitud estos cuájarones de espuma que, al llegar al recipiente, se convierten en jabón líquido.

Los grandes cañones y gruesas planchas de acero de 40 centímetros, perforadas por balas de cañón.

Vulcano, enorme estatua de hierro fundido, de una altura de 184 metros.

La incubadora de niños, el adelanto del siglo xx, donde en diferentes urnas de cristal, con aparatos respiratorios, se ven los niños recién nacidos criándolos por la lactación artificial.

Animales antidiluvianos.—El que me llamó la atención fué uno del tamaño de un toro, imponente y horripilante; su pescuezo largo, cabeza pequeña con enormes colmillos; en la parte superior del cuerpo grandes escamas, y en la inferior una especie de gruesa piel, una cola fenomenal, de gruesas púas; las patas delanteras cortas y altas, las traseras rematando con enormes uñas; de estos animales de antes de la creación del hombre hay varios ejemplares á cual más curiosos como grandes serpientes, el célebre elefante Mamouth, etc., etc.

El mayor libro del mundo que se ha hecho tiene 2.500 páginas y pueden firmar 150.000 personas (todo visitante puede poner su nombre, lo cual así lo hice), pesa 226 kilos y medio y costó 300 dollars.

Una sandía que pesa 380 kilos.

El órgano mayor del mundo tiene 145 teclas y 10.000 tubos.

Exposición de maíz evaluada en 50.000.000 de dollars.

Representación del peinado desde la época más remota hasta hoy.

En todos estos palacios hay infinidad de cosas verdaderamente muy curiosas que serían muy largas de describir.

Subimos á dar una vuelta en la *Gran Rueda*, que tiene las dimensiones siguientes: el diámetro es de 285 metros, pesa 4.300 toneladas, el eje 70; tiene colgadas 80 casitas, cada una puede llevar 60 personas; tarda en dar la vuelta veinte minutos; costó 750.000 dollars; para transportarla de Chicago aquí necesitaron 175 vagones, y para montarla, 200 hombres trabajando día y noche por espacio de dos meses; es imponente su movimiento rotativo; pero también es muy grandioso el golpe de vista panorámico que se ve cuando llega uno á los 285 metros de altura.

Entre otras curiosidades visitamos la corbeta (tamaño natural) *Descorvery*, presa entre los hielos en el *Polo Norte*, es de efecto sorprendente, en la que se admiran todos los aparatos curiosos que tenían á bordo los intrépidos marinos, al hacer su arriesgado viaje.

(Continuará.)

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 dup.
Teléfono 1977.