

«El Menú»

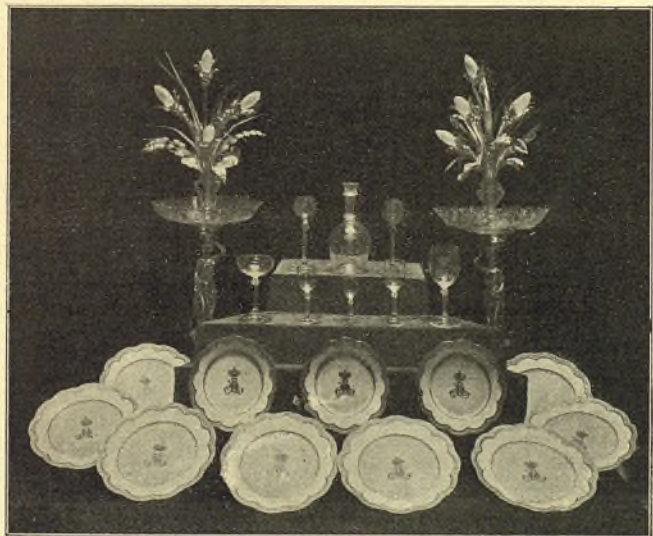
* * * * * REVISTA SEMANAL * * * * *

Barcelona, al mes, 1 pta. * REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN * Fuera, al mes, 1'50 pta.
Condal, 10. — Barcelona

Año I m m m m m 28 Abril de 1904 m m m m m Núm. 2

SUMARIO

Las Comidas (Continuación).—**Sección Práctica:** Consomé; Salmonetes á la maitre d'hôtel; Croquetas de ave; Lomo de cerdo con salsa Robert; Guisantes á la francesa; Chuletas de carnero al natural.—**Menús escogidos:** Sopa Reina; Consomé de quenelles de ave. Budines á la Richelieu; Tapa de ternera á la Napolitana; Jamón de York con gelatina; Penche á la Romana; Espárragos con salsa Holandesa; Capones asados; Ensalada Rusa; Pastel suceso; Sorbete de pña —Anécdotas.—Noticias varias.—Correspondencia.



Servicio de mesa ofrecido por la Casa Mans y Comas á S. M. D. Alfonso XIII
con motivo del banquete celebrado en Montserrat

Las Comidas

(Continuación)

Por largo tiempo después de Homero, los Locedemonios en su alimentación conservaron las primitivas costumbres, á pesar de presentarse la vianda, que solía ser de cerdo, cortada en pequeños pedazos y puesta como en conserva en sal muera y vinagre. Más adelante los Griegos introdujeron en sus refecciones cierto orden y así es que comían en determinadas horas y á cada comida le daban un nombre diferente: *acratisma* llamaban al desayuno que tomaban por la mañana, señalando con el nombre de *ariston* la comida de mediodía, y á la cena, que hacían á puesta de sol, la denominaban *deipnon*. Generalmente se componía el *acratisma* de pan y vino tan solo; en la comida ó *ariston*, que era muy ligera, se servían frutas y pan; el *deipnon* ó cena era la comida más fuerte y consistía en carnes. En este tiempo los comensales estaban aún sentados. En el siglo V antes de la era cristiana se introdujo la moda de comer echado. En cuanto cada invitado ocupaba su sitio, los esclavos se lavaban los pies y luego las mesas ya con los manjares se colocaban delante los lechos. Pocos y rudimentarios eran los utensilios de mesa, pues las viandas se tomaban con los dedos, y para los manjares líquidos se usaba una cuchara, y más frecuentemente una corteza de pan ahuecada con un cuchillo; para la limpieza de los dedos se empleaba el pan, y después de cada servicio los esclavos presentaban agua para lavarse. Los convites se componían de tres servicios; constituían el primero los pescados, las aves y carnes, es decir, la comida propiamente dicha; en el segundo figuraban frutas y compotas, venía á ser lo que en nuestros tiempos llamamos postres ó *dessert*; se servían en el tercer servicio casi únicamente vinos, mezclados y aromatizados; después de los tres servicios había el *symposion*, que venía á ser nuestra sobremesa, y que se destinaba entonces á discursos y conversaciones, y era la hora de beber en honor de los dioses ó en obsequio de los convidados; es decir, era la hora de lo que hoy llamaríamos brindis.

Apesar de estos refinamientos, en Grecia no alcanzó su apogeo el arte culinario hasta en tiempo de Pericles y entonces fué cuando los graves historiadores *Thucydides* y *Xeno-*

phonte, encomiaban y recomendaban en Atenas la sobriedad de los Espartanos. Sin embargo, Alcibiades y la juventud dorada de Atenas saboreaban cuantas esquisitades el suelo de Grecia les proporcionaba, bebiendo los vinos de *Rodes* y *Chypre*. Además, estimulados por su paladar aristocrático, buscaban cuantos productos exóticos y primores les proporcionaban los demás países que tenían relación con los puertos griegos.—*Salcor.*

(Se continuará)

SECCIÓN PRÁCTICA

Consomé

(Consommé)

Para preparar el consomé corriente se toman 3 kilos de vaca, 2 kilos de ternera y dos gallinas, de las que se separarán las pechugas, reservándolas para el uso que luego se dirá.

Empiécese por ensartar las gallinas en el asador, haciendo que se doren á fuego muy vivo, pero sin dejarlas cocer del todo.

Preparadas así las gallinas se ponen con todas las carnes en una marmita con 7 litros de caldo para salsas (véase pág. 4).

Se hace hervir y luego de espumar se añade sal, zanahorias y puerros, y se deja cocer lentamente durante cuatro horas. Al cabo de ellas, se cuele el caldo, se desengrasa y clarifica con las pechugas que se han reservado, y se tiene ya en disposición de servir en el momento oportuno.

Salmonetes

á la *maître d' hôtel*

(*Rougets à la maître d' hôtel*)

Preparación de los salmonetes.—Búsenque salmonetes que tengan una longitud de 15 á 20 centímetros, escámense perfectamente y límpiense bien. Úntense de buen aceite, espolvoreense de sal en cantidad bas-

tante y pónganse en la parrilla por espacio de 15 minutos sirviéndose luego con salsa *maitre d'hôtel* cuya fórmula vamos á dar.

Salsa á la maitre d'hôtel.—Se ponen en una cazuela 100 gramos de manteca de vaca y 20 gramos de hojas de perejil lavadas y picadas: se añaden un polvo de sal, una pizca de pimienta y una cucharada de zumo de limón. Se arrima la cazuela á la lumbre para ablandar la manteca, que debe tener solamente la consistencia de la nata espesa. Se mezcla con la cuchara y se retira para guarnecer el plato que debe acompañar. Débese evitar la fusión de la manteca si no se quiere que se tuerza en aceite.—*Tous.*

Croquetas de ave

(Croquettes de volaille)

Córtese en pequeños cuadraditos la carne de medio pollo, cuatro champiñones, una ó dos trufas, según su tamaño y el perfume que se quiera dar y 100 gramos de jamón: se ligan estos ingredientes con *velouté*, (véase pág. 4) y cuatro yemas de huevo. Se pone á la lumbre y se reduce durante un cuarto de hora, dejándose luego enfriar: una vez fría esta pasta se moldea en la forma que se quiera, y se moja cada croqueta en un huevo batido, se reboza con pan y se frien con manteca, evitando que se caliente demasiado.—*Bedet.*

Lomo de cerdo (con salsa Robert)

(Filet de porc sauce Robert)

Se compra un trozo de lomo de 2 kilos, procurando que la carne tenga un color encarnado claro, que no tenga ninguna mancha blanca; se descarga, no dejándole más que una capa de gordo de un centímetro, se pone en la cacerola con 10 gramos de manteca, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta, se le rehoga para que tome color, se añaden 2 decilitros de caldo, 1 ramillete surtido, 1 cebolla con 2 clavos de especias clavados en ella, se tapa

enteramente la cacerola, se hace cocer con hervor muy lento y suave, durante 2 horas, regándolo cuatro veces durante las 2 horas; se mondan, para hacer la salsa llamada Robert, 300 gramos de cebollas, de las cuales se quitan las partes duras que tienen en la cabeza y en el rabo; se cortan estas cebollas en pedazos de 2 centímetros cuadrados, y después se ponen en una cacerola de cabida de 1 litro, con 20 gramos de manteca; se rehogan hasta que queden doradas, se añaden 25 gramos de harina. Se le dá vueltas en el fuego durante 2 minutos, con la cuchara de madera; se retira del fuego y se añaden á este rehogo 3 decilitros de caldo, 1 polvo de sal y 2 pizcas de pimienta. Se hace cocer durante 10 minutos moviéndolo circularmente. El lomo que, como hemos ya indicado, estará cocido al cabo de 2 horas, se saca para colar el jugo que se halla en la cacerola, se cuele éste por el colador chino, se desengrasa perfectamente, se junta con la salsa, se reduce todo durante 5 minutos, moviéndolo circularmente. Se pone la salsa en el fondo de la fuente, se coloca el lomo encima y se sirve. Hay quien tiene la costumbre de añadir una cucharada de mostaza á la salsa Robert, pero se ha de tener en cuenta que no á todos agrada el sabor de la mostaza caliente.

Guisantes á la Française

(Petits-pois á la Française)

Búsqense guisantes tiernos que se desgranarán en cantidad de un litro. Se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros, se lavan y se escurren; se añaden 100 gramos de manteca, 1 decilitro de agua, 50 gramos más de cebolla blanca, un polvo de sal y 25 gramos de azúcar. Se ponen á fuego moderado durante 30 minutos, con la cacerola bien tapada. Cuando están cocidos, se añaden 100 gramos más de manteca amasada con 20 gramos de harina, y después se retiran de la lumbre. Se agita la cacerola dándole vueltas para que se mezcle todo bien, y si están demasiado espesos se añade un cuarto de decilitro de agua fría, se prueban, y si no están suficientemente azucarados se añaden 5 gramos de azúcar. Cuando los

guisantes son de conserva, se lavan con agua hirviendo, se escurren, y se preparan de la misma manera que siendo frescos.—*Jul.*

Chuletas de carnero al natural

(Côtelettes de mouton nature)

A pesar de ser éste uno de los platos más vulgares y conocidos, no por esto deja de merecer un especial cuidado y atención, pues no son todas las personas que saben preparar y presentar las chuletas como es menester.

Se compra un costillar de carnero, ó la parte de él que se necesite; se le sierra la parte alta, y se cortan del resto las chuletas que lo compongan: se les quita á cada una de éstas el hueso correspondiente á la espina dorsal, se aplastan luego y se les quita el nervio, sin separar el gordo que hay en el hueso que forma el mango; se forma éste recogiendo las carnes, se quita el pellejo que se halla sobre el hueso por la parte exterior de la chuleta, en un espesor de dos milímetros: esta serie de operaciones tienen por objeto dar á la chuleta la forma conveniente.

Se espolvorean luego las chuletas por ambos lados con dos polvos de sal y una pizca de pimienta, se untan ligeramente de aceite, se ponen en las parrillas á fuego vivo, evitando que se toquen unas á otras: se las deja cocer cuatro minutos por un lado y tres por otro, se arreglan en la fuente en forma de corona y se guarnecen con perejil frito. Para prepararlo, se toman 50 gramos, se monda, dejando los rabos de 5 centímetros de longitud: se lava, se escurre, se enjuga entre dos paños de cocina limpios y se pone en un colador de latón. Se mete este en la grasa de freír, caliente, de modo que el perejil quede enteramente sumergido; se le deja freír durante cuarenta segundos, removiéndolo con la cuchara, para que se fría por igual. Se escurre luego y queda en disposición de emplearlo. Debe procurarse no tener preparado de mucho tiempo el perejil frito, pues perdería su vista y dejaría de ser una guarnición que es á lo que se destina.

Menus escogidos

El día de la llegada de D. Alfonso XIII á esta ciudad, obsequió á nuestras primeras autoridades con una comida, cuyo detalle, según ofrecimos, damos á continuación. Dicha comida se sirvió bajo el siguiente

MENU

Potage Reine.—Consommé aux quenelles de volaille

Hors d'œuvres

Boudins à la Richelieu

Relève

Noix de veau Napolitaine

Entrée

Jambons de York froids à la gelée

Punch à la Romaine

Legume

Asperges saucée Hollandaise

Rôt

Chapons rotis à la broche

Salade Russe

Gâteau suécès — Ananas glaces

Vins

Jerez 1847 - Chateau Latour - Champagne Grene

Pajarete

Sopa Reina

(Potage Reine)

Se cuecen en una cacerola 2 pollos con 5 litros de caldo para salsas (véase la página 4), 1 ramillete surtido, 1 cebolla, 1 zanahoria, 5 gramos de sal, 4 gramos de azúcar; cuando los pollos están cocidos se dejan enfriar un cuarto de hora y se sacan después del caldo, el cual se cuele por una servilleta y se desengrasa bien; se quita á los pollos toda la carne, pero teniendo cuidado de que no tenga esta

ni grasa ni pellejos, se pica bien, se machaca en el mortero y después se añaden 200 gramos de miga de pan mojado en el caldo desengrasado, se añade el caldo, y se cuele todo por el cedazo de tela, se le da vueltas en la lumbre, removiendo bien con la cuchara y evitando que el puré hierva. En el momento de servir, se añade un espeso que se hace de la manera siguiente: se machacan 30 almendras dulces y se les añaden 2 decilitros de nata, colándolo después todo á través de un paño de cocina limpio, esprimiéndolo con fuerza. Se mezcla este espeso con el puré y se sirve.

Esta sopa se guarnece con *quenelles* de ave, echadas con el cucurucho y del tamaño de guisantes.

Consomé de quenelles de ave

(Consommé aux quenelles de volaille)

En una sartén de saltear, ligeramente untada de manteca de vaca, se echan con el cucurucho 50 *quenelles* de ave, del tamaño de una aceituna pequeña, evitando que se toquen unas con otras en la sartén; una vez salteadas se echa medio litro de caldo para salsas, á fin de cuajar dichas *quenelles*; se escurren luego y se ponen en la sopera: en el preciso momento de servirse, se añaden 3 litros de consomé que podrá ser del usual ó mejor de ave. (Véase pág. 4).—F. F.

Budines á la Richelieu

(Boudins à la Richelieu)

Se prepara relleno de ave, que se hará más consistente que el relleno para las *quenelles* pequeñas. Se corta una cebolla en oados pequeños, quitándole todas las partes duras, se blanquean, se refrescan, se escurren y se rehogan con manteca, removiendo con la cuchara. Al cabo de 10 minutos se escurre la cebolla, se mezcla con el relleno, se preparan unas tiras de papel untado con manteca, de 10 centímetros de largo por 6 de ancho, se pone en cada tira de papel una parte del relleno, en

una forma cuadrada de 8 centímetros de largo por 4 de ancho y de un grueso de 4 centímetros. Se quita con el mango de la cuchara una parte de relleno, de manera que se forme un hueco de 2 centímetros de anchura, se llena este hueco con un salpicon compuesto de trufas, pechuga de ave y lengua á la escarlata, salseado con salsa alemana muy reducida (véase página 5). Cuando los budines estén rellenos, se cubren con una capa de relleno de manera que el salpicon quede bien envuelto; un cuarto de hora antes de servir se cuajan los budines en caldo para salsa, evitando que éste hierva; se escurren sobre una servilleta, se arreglan en la fuente formando corona, y se salsean con española reducida. (Salsa española, véase página 5).

Tapa de ternera á la Napolitana

(Noix de veau Napolitaine)

Se prepara y mecha la ternera como se ha dicho para el filete á la Godard (véase la página 6). Se pone en una pescadera y se le añade un litro de *mirepoix*, (véase página 5) y un litro de vino de Málaga. Se deja cocer muy suavemente durante 2 horas; media hora antes de servirse se le añade á la salsa 250 gramos de pasas de Corinto, que se habrán lavado y limpiado de rabos. Se baña el trozo de tapa, se coloca en la fuente, se desengrasa perfectamente la salsa y se sirve.

Jamón de York con gelatina

(Jambons de York froid á la gelée)

Se limpia y prepara un jamón del tamaño que se necesite, se desala, se envuelve en una servilleta, y se cuece con mucha agua. Cuando se vé que está cocido, se deja enfriar en la misma agua y después se escurre. Se pone en prensa con la corteza hácia abajo; cuando está frío completamente se recorta y se arregla de nuevo.

Se coloca en un zócalo de arroz (1) preparado convenientemente, se colocan los hôtelets y se guarnece de gelatina cortada.

Ponche á la Romana

(Punch à la Romaine)

Se hace un helado, con un litro de vino de Chablis (2), un litro de albimar á 35 grados y dos decilitros de zumo de limón.

Se mezcla todo, se cuela por el cedazo y se cuaja en la sorbetera: cuando el helado está bien trabado, se le añaden 2 claras de huevo de merengue á la italiana.

Se mezcla perfectamente y se cubre la sorbetera, con un paño limpio mojado.

En el momento de servirse se mezcla con el helado medio decilitro de ron.—*Medium*.

Espárragos con salsa Holandesa

(Asperges sauce Hollandaise)

Preparación de los espárragos.—Débense elegir los espárragos que tienen la cabeza de color de violeta y los rabos bien blancos; después de lavados se les corta un milímetro de la punta de la cabeza, se mondan y se raspan, deslizando el corte del cuchillo de cocina tendido, á lo largo del espárrago; se atan por manojos de ocho á diez y se ponen á cocer en un caldero durante diez minutos con mucha agua hirviendo y salada á razón de 5 gramos de sal por litro. Se sacan del caldero una vez cocidos y se meten en agua fría, retirándolos inmediatamente de esta agua, se escurren perfectamente y se arreglan en una fuente sobre una servilleta doblada, colocando las cabezas bien iguales. Aunque ordinariamente los espárragos están en su punto de cocción á los diez minutos, no obstante, como pueden ser más ó menos viejos, necesitan alguna vez más ó menos tiempo, reconociendo si están en su

punto cuando al oprimirlos con los dedos, comienzan á ceder. En cuanto estén cocidos, débense sacar del agua inmediatamente para evitar que se reblanden como una esponja.

Salsa holandesa.—Se tienen prevenidos 120 gramos de manteca de primera calidad; se reducen en una cacerola de cabida de un litro, dos cucharadas grandes de vinagre condimentado con 5 gramos de sal y 3 gramos de pimienta blanca; el vinagre debe siempre quedar reducido á una cucharada de café; se retira del fuego y se añaden dos cucharadas grandes de agua fría y dos yemas de huevo; se vuelve á poner á fuego muy suave, y se remueve circularmente con la cuchara de madera. Inmediatamente que las yemas empiecen á cuajarse, se retiran de la lumbre y añaden 20 gramos de manteca, y se menea con la cuchara, hasta que se derrita; se vuelve á poner á la lumbre tan solo un minuto y se añaden 20 gramos de manteca; este trabajo debe repetirse hasta que se empleen los 120 gramos de manteca en porciones de 20 gramos, cuidando de no añadir nueva cantidad de manteca, hasta que la precedente esté bien derretida; después de haber mezclado la tercera porción de manteca, se vierte en la cacerola una cucharada grande de agua fría para impedir que la salsa se corte; cuando se haya empleado toda la manteca, se vierte otra cucharada de agua fría para que la salsa no esté demasiado espesa; si á pesar del agua echada, la salsa bañara el revés de la cuchara, con una capa de más de 3 milímetros de espesor, se añade una tercera cucharada de agua fría; se prueba la salsa y se sazona según el gusto de las personas á quienes deba servirse.

Esta es la fórmula clásica de la salsa holandesa, debiendo proscribirse que se le mezcle salsa blanca, como también harina ó fécula, pues es desnaturalizar su especial sabor.—*J. J.*

Capones asados

(Chapon roti à la broche)

Proporcionése un capón lo mejor cebado posible, y de piel fina y blanca.

La primera operación que después de muerto y desplumado se debe hacer con toda

(1) Este zócalo se prepara como el del solomillo Godard, (pág. 6.)

(2) Este vino, como la mayoría de vinos extranjeros, se encuentra en el Colmado "El Tulipán".

ave, es chamuscarla, es decir, pasarla rápidamente por las llamas, á fin de eliminar el plumón y pelillos que pudieran haber quedado. Luego se procede á vaciarla, para lo cual primeramente se pone el ave sobre el vientre y se le hace una incisión en la parte superior del cuello y en toda su longitud, se ensancha esta incisión para descubrir el buche, y colocando de nuevo la pieza sobre el vientre, se arranca el buche; dando vuelta al ave, se le echa sobre sus espaldas y se hace una incisión transversal encima de la curcucilla por la que se extraen los intestinos, molleja, hígado, etc., no olvidando suprimir lo demás que es de obligación. Hechas estas operaciones, se procede á atar el ave, para lo cual se enebra una aguja larga con cordel delgado, y con dicha aguja se atraviesa el muslo izquierdo, el vientre y muslo derecho, pasando luego á atravesar el ala derecha, la carne del dorso y el ala izquierda; desenebrando la aguja se tira fuertemente de los extremos del cordelito que se hallarán en un mismo lado, se anudan y se corta el cordel sobrante. Se enebra de nuevo la aguja y se atraviesa la parte inferior del muslo izquierdo, el bajo vientre y la parte inferior del muslo derecho, luego y en sentido inverso, se atraviesa la parte inferior del esternón, se desenebra la aguja y se tira fuertemente de los extremos del cordel, cuyos extremos se anudan cortando también los trozos sobrantes. Procediendo de esta forma queda el capón perfectamente atado, debiéndose sazonarlo con la sal correspondiente y una pizca de pimienta interior y exteriormente. Si el capón no estuviera lo suficiente en grasa se albardeará con tocino y aún si fuese menester se untará interiormente con manteca. Así preparada el ave se ensartará en el asador, poniéndolo á fuego vivo pero no muy ardiente, teniendo mucho cuidado de que el carbón esté completamente encendido. Si no se tuviese aparato para voltear mecánicamente el asador, se dará vuelta cada cinco minutos. Tratándose de un capón, al cabo de una hora se verá si está cocido, lo que se podrá comprobar si al apretar con el dedo los muslos, la carne cede. Asado que esté lo suficiente, se desensarta, se quitan los cordeles, se pone en la fuente y se guarnece con berros. En salsera se presenta el jugo. —

Camp.

Ensalada rusa

(Salade Russe)

Se cortan en dados, pechugas de perdiz, filetes de salmón y pechugas de pollo, saltado todo con manteca; se añaden ocho anchoas; se cuecen nabos y zanahorias que se sacan con el molde de cuchara; se blanquean hasta que estén cocidos, espárragos cortados y judías verdes cortadas también en trocitos diagonales.

Además se hace en un molde una corona de gelatina blanca, guarnecida con maíz cocido, aceitunas torneadas y colas de langostino: esta corona se cuaja poniendo el molde en hielo; después se ponen en una cazuela los dados de caza, pescado, pollo y hortalizas, se añade caviar y después se condimenta todo con sal, pimienta, aceite, una pizquita de cayena y *ravigotte* (1) picado, se mezcla gelatina blanca con esta ensalada, se saca la corona del molde sobre la fuente, se coloca la ensalada en el centro de la corona en varias capas, que se regarán cada una de ellas con gelatina que se dejará cuajar sucesivamente, terminando en pirámide.

Esta es la fórmula que dá para la ensalada rusa un conocido maestro del arte culinario, y si bien se puede simplificar, en este caso dejará de ser la verdadera ensalada rusa.

Pastel suceso

(Gâteau succé)

Se ponen en un perol, 500 gramos de azucar, se añaden 14 huevos y se bate sobre rescoldo. Cuando la masa comienza á estar consistente, se añade 200 gramos de harina de arroz, 125 gramos de manteca derretida y una cucharada de azucar de vainilla. Se pone esta pasta en un molde chato y liso, que se habrá bañado con manteca y espolvoreado de harina. Se cuece al horno, se saca del molde, se deja enfriar y se baña con crema á la vainilla. — *Novi.*

(1) Ravigotte es una mezcla por partes iguales de perejillo, estragon y pimpinela.

Sorbetes de piña

(*Ànhaas glace*)

Se monda media piña, se corta en pequeños pedazos separando las partes duras del centro, se machaca, y se pasa el puré resultante por el tamiz, siendo necesarios 3 decilitros de puré: se ponen éstos en una cazuela y se añade el jugo de 3 limones y 4 decilitros de albimar de 32 grados y un trozo de cáscara de limón.

Mézcse bien y debe dar la mezcla 24 á 25 grados en el pesa jarabes. En este punto se pone á helar en la sorbetera. — *Medium*.

Anécdotas

Las ostras liberatrices.—El conde Scheremetief, opulento señor ruso, habiendo ofrecido cierto día un almuerzo á algunos amigos, encargó á su mayordomo que se sirvieran ostras; á pesar de todos los esfuerzos, imposible le fué al mayordomo procurarse lo que tanto le habían encargado. El conde irritado se proponía despedir á su *maitre d'hôtel*, cuando se le presentó uno de sus esclavos, Schalouchine, que así se llamaba el siervo, había ganado en el comercio de granos y carneros, una envidiable fortuna, tanto que repetidas veces había ofrecido á su amo hasta 250 mil rublos por su libertad; el conde empero se empeñaba en conservar un esclavo millonario. Así pues en cuanto el conde notó la presencia de Schalouchine en su actitud suplicante, sin darle tiempo á que desplegara sus labios le dijo:

—¿Aún vienes por tu libertad? Es inútil; yo me burlo de tus rublos. Pero mira, encuéntrame solamente ostras para mi almuerzo de hoy y serás libre.

Schalouchine, después de haber tomado por testigos á los presentes, dirigióse precipitadamente á la antecámara en donde precisamente tenía preparada una porción de ostras destinadas á su señor, las que depositó en montón á los pies del conde. Sorprendido éste ni siquiera pensó en volver atrás su palabra é inmediatamente firmó el acta de liberación y luego volviéndose al hasta poco su esclavo, con la esquisita finura de los Eslavos, le dijo:

—Señor Schalouchine, le ruego tenga usted la amabilidad de tomar sitio y almorzar con nosotros.

Noticias varias

El próximo domingo tendrá lugar la apertura de la Exposición de productos de Pastelería y Confitería que en el local de la Escuela Municipal de Música está instalando el gremio correspondiente. Oportunamente nos ocuparemos de esta Exposición que según parece será importante y de gran provecho para el Arte de Confitería y Pastelería.

Conforme habrán visto nuestros lectores por el aviso inserto en la cubierta de nuestro primer número, hemos acordado reducir los precios de suscripción á fin de hacer nuestra publicación accesible á todas las posiciones.

A los que se suscriban á nuestra revista durante la primera quincena de Mayo, recibirán gratuitamente los números que en este mes hemos publicado.

Estamos estudiando una serie de servicios de gran utilidad para nuestros suscriptores.

También muy pronto anunciaremos el primer concurso de la serie que pensamos celebrar, con premios importantes y en los cuales podrán tomar parte todos nuestros lectores.

Correspondencia

E. T.—Agradecemos su ofrecimiento y no dejaremos de tenerlo muy presente.

Sra. de V.—Lo mismo si se lee manteca de vaca, que manteca solamente, nos referimos siempre á la primera; cuando se trate de manteca de cerdo ya lo haremos notar. Debemos advertir, que el gusto de los platos cambia, en algunos de ellos, se puede substituir por manteca de cerdo la de vaca, si es que no gusta esta, por mas que no lo aconsejamos.

P. F.—Con mucho gusto le mandaremos lo que solicita. Sirvase precisarnos su deseo.

Sra. S. S.—Encontrará crestas de pollo preparadas ya, en todos los *Colmados* y *Epicerías* bien surtidas.

Cocinerito.—Ya que lo que pide no le corre prisa, lo publicaremos en alguno de nuestros próximos números.

C. S.—Estamos completamente dispuestos á complacerle.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63