

plata ó dorado, dos cuchillos y un pan de postres, puesto todo sobre una servilleta con dibujos y deshilada.

Hay dos clases de servicio de mesa que son: el servicio á la francesa y el servicio á la rusa.

En el servicio á la francesa, los platos se reparten en tres categorías que se las da el nombre de servicios. La primera comprende las sopas, encurtidos, picantes, entrantes, etc.; la segunda se compone de asados, legumbres y entremeses azucarados, mejor dicho, de dulce, etc.; la tercera es la del servicio de postres variados.

Cada servicio se coloca entero sobre la mesa.

Cuando el servicio es á la rusa, los platos fríos se colocan solos sobre la mesa; pero todos á la vez. Cuando figura algún plato caliente se cortan las carnes en la cocina y al presentarlo á la mesa se pasa uno por uno á los comensales.

Cada sistema tiene sus ventajas y sus inconvenientes. En el servicio á la francesa se dejan á menudo enfriar los platos que deben comerse muy calientes. En el servicio á la rusa reciben los comensales cierta impresión grata al estar en presencia de los platos puestos con gran gusto culinario y artísticamente presentados.

Orden que deben seguir los platos.

- Las sopas.
- Los encurtidos de comedor.
- El melón.
- Los encurtidos de cocina.
- Los picantes de pescado.
- Los picantes de carne.
- Los entrantes de carne, de pluma y pelo.
- Los entrantes fríos.
- El ponche á la Romana.

(Este ponche se sirve siempre entre los entrantes fríos y los asados).

Los asados de pluma y pelo.

Las ensaladas.

Los entremeses de legumbres.

Los entremeses de dulce.

Los helados, cremas y pasteles.

Después de servir los platos por el orden que hemos indicado, se quita todo el servicio de cocina, se pasa el cepillo por la mesa y se sirven las frutas seguidamente.

Los postres se sirven por el orden siguiente: quesos, frutas, *petits-fours*, bombones y helados.

El café y los licores se sirven en el salón.

Orden de presentar los vinos: Desde el principio de la comida se presenta el champaña seco ó dulce, *frappé* ó natural.

Después de la sopa se sirve el vino de Madera y el vermouth.

En los encurtidos picantes y entrantes calientes ó fríos se sirven los vinos siguientes: *Bourgogne, Baune, Volnay, Pommar, Bordeaux, Mouton, Rausan, Legla Leoville, Gruand, Laroza, Lascombe, Pichón Longeuille, Clos d'Estournil y Monte Rose.*

Entre los entrantes fríos y los asados con el sorbete se sirven los vinos siguientes: *Chateaux Iquen* y vino del Rhin; estos últimos vinos se presentan en copas especiales y deben estar ligeramente helados.

Con los asados y entremeses de legumbres se sirven los vinos de *Bourgogne, La Romanée, Conti, Los Vougeat Chambertin, Bordeaux, Chateau-Laffitte, Margeaux, Latour y Haut Brion.*

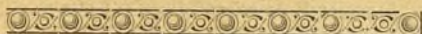
Con los entremeses de dulce se sirve el vino de Jerez.

Durante los postres se sirven también: El *Tokai*, el *Moscatel*, tinto ó blanco, *Alti-*

cante, *Malvasia*, *Pedro Jiménez* y *Con-*
tané.

Por la traducción,
JOSÉ PEDRET

Barcelona, 19 de Febrero 1905.



Langostinos á la Farinelli.

Póngase sobre el fuego una cacerola con aceite fino ó manteca de vaca, y rehóguese una *mirapoix* de legumbres, en la que se echa, antes de tomar color, una copa de coñac; pasados unos segundos, se añade un poco de salsa de tomate, algo de cayena, una picada compuesta de avellanas tostadas y la sal correspondiente; se deja reducir la salsa un poco y luego se pasa por un tamiz.

Se colocan langostinos bien limpios y escurridos en una cacerola y se bañan con la salsa que hemos hecho, dejándolos cocer el tiempo reglamentario.

Se hace una guarnición de arroz blanco cocido con caldo de pescado, sazonado con un poco de manteca de vaca, nuez moscada, etc.

En el centro de una fuente se coloca el arroz en forma de pirámide bastante alta y á su alrededor se colocan los langostinos, que se salsean con su propia salsa, quedando terminado el plato.

RAFAEL BASSO



Menú de vigilia explicado.

ALMUERZO

OSTRAS VERDES DE MARENNES CON LIMÓN
POTAJE DE GARBANZOS Á LA ESPAÑOLA
HUEVOS Á LA RELIGIOSA
LANGOSTA SALTEADA CON TRUFAS
LENGUADOS EMPARRILLADOS Á LA COLBERT
ENSALADA BRANDÉS

DULCE DE COCINA:
BUÑuelos Á LA NAMIKO

POSTRES SURTIDOS

VINOS:
CHAMPAGNE MOET ET CHANDON
IGNACIO DOMENECH.

EXPLICACIÓN DEL ALMUERZO

Potaje de garbanzos á la Española.

En una cacerola con agua se cuecen los garbanzos con una hoja de laurel, un pedazo de cebolla y un trozo de bacalao.

Ya cocidos los garbanzos, añádase una buena cantidad de espinacas limpias y picadas; echando á continuación un rehogo de cebolla, ajo y perejil en pequeña cantidad, un poco de harina, algo de pimentón, sal, etc., y, estando bien frito, se añade al potaje algo de huevo batido. Se retira del potaje el laurel, el bacalao y la cebolla,

procurando que resulte algo más espeso que claro.

I. DOMENECH

Huevos á la Religiosa.

Preparar los huevos escalfados y una tartaleta hecha de pasta de hojaldre por cada huevo.

En el momento de servir se colocan los huevos dentro de las tartaletas y se cubren con una magnífica salsa suprema de pescado; se guarnece, por todo el alrededor del huevo con un pequeño salpicón de langostinos y champignons, salteado con vino blanco; y, por último, encima de cada huevo, se coloca una cabeza de champignon.

Sírvanse en fuente con servilleta.

RAFAEL BASSO

Langosta salteada con trufas.

Para esta preparación se prefiere solamente la cola de una ó dos langostas (pudiéndose emplear el resto en varios platos). Se cortan una ó dos colas de langosta, estando vivas, de igual modo que la langosta á la Americana.

Se saltean á fuego vivo, en un plato de saltear, con manteca de vaca y aceite fino en partes iguales, una chalota ó dos (picadas), sal y paprika; se rocían con vino de Madera, media hoja de laurel y una cucharada de *veloute* de pescado; metiéndolo en el horno durante diez minutos.

Al retirarse del horno se le añade una buena cantidad de trufas del Perigord en forma de avellanas, al mismo tiempo que la esencia de las trufas, etc.

En el momento de servir se coloca la langosta en una timbala níquelada, colocando por encima las trufas y rociándola con su propia salsilla. Por el alrededor de la timbala se guarnece (por la parte de adentro) con las patas de la misma langos-

ta cocidas de antemano, y se adorna por encima de la langosta con un pequeño cordón de salsa Riche (color rosa).

Sírvase con el mismo aparato puesto en fuente redonda con servilleta.

IGNACIO DOMENECH.

Lenguados emparrillados á la Colbert.

Prepararlos del mismo modo que se procede para los lenguados fritos á la Colbert, que son enteros, sin espina, llenos de una Maitre hotel, empanados, etc.

A los diez minutos antes de servirse se asan á la parrilla con el mayor cuidado; una vez asados se colocan en una fuente, guarneciéndolos con patatas fritas paja y trozos de limón, quedando terminado.

IGNACIO DOMENECH

Ensalada Brandés.

Esta ensalada se compone de ostras (pudiéndose reemplazar con almejas ó moluscos), quisquillas mondadas, patatas cocidas y cortadas en pedacitos, tomates frescos y concombres crudos; se sazona cada una de estas substancias en la forma ordinaria; luego se mezcla todo con una magnífica salsa á la mayonesa.

Póngase esta ensalada en el centro de una ensaladera. Se decora por encima, caprichosamente, con filetes de anchoas, remolacha cocida, pepinillos, colas de cangrejos ó quisquillas; por encima, y en forma de lluvia, se echa perifollo menudamente picado.

Alrededor de la ensalada se ponen mononcitos de colas de cangrejos ó alguna otra combinación de las que componen la presente ensalada.

I. DOMENECH

Buñuelos de viento á la Namiko.

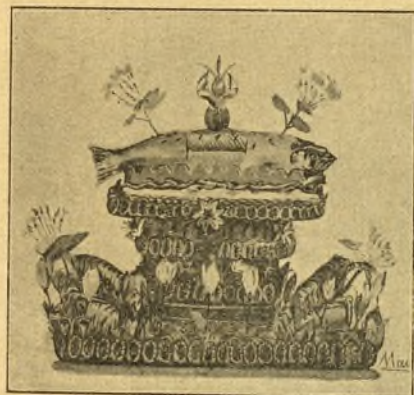
Preparar una pasta *choux* como de ordinario, con la sola diferencia de que se ha de mezclar con una parte de harina de

arroz; friendo los buñuelos con abundante fritura.

El relleno se compone de un chantilly natural, aromatizado con un poco de corteza de mandarina raspada, mezclando una buena cantidad de nueces mondadas y molidas hasta quedar transformadas en finísima pasta; se echa el azúcar glaseado necesario y queda terminado el relleno.

Ya rellenados los buñuelos, se colocan en una fuente con servilleta y se polvorean con azúcar glaseado.

IGNACIO DOMENECH



Lenguado Anita López.

Dedicado en el día de su cumpleaños á la distinguida señorita Anita López, argentina.

Escoger un lenguado grande y separarle la piel negra limpiándolo y abriéndole los filetes de encima; sazónarlo con sal, pimienta blanca en polvo y zumo de limón; mojarlo con aceite fino y pasarlo seguidamente por miga de pan blanco rallado; asarlo á la parrilla con mucho cuidado, teniendo en cuenta que no se debe poner á asar sino á su debido tiempo, ó sea diez minutos antes de servirlo.

Tener preparadas de antemano tres salsas, que son: de *crevettes* (quisquillas); á la Venitienne y á la Holandesa.

Como en este plato hay que imitar la bandera de Filipinas, que representa el *Sol*, se prepara la guarnición siguiente: se cortan unas laminas muy finas de salmón inspirándose en los detalles de luz que forma el sol, de modo que deben cortarse y cocerse con gran cuidado; y después de sazonadas y puestas en placa cocerlas con vino de madera.

En el momento de servir, se coloca el lenguado entero en una fuente larga de metal blanco; en el centro del lenguado y en la abertura que forma se coloca un huevo *mollet* mondado y recortado en forma redonda, resaltando una vez está la clara cocida, conservando la yema su color natural. Las laminas de salmón, con mucho cuidado, se colocan de punta tocando al huevo; á fin de dar una idea detallada del sol, en los óvalos del lenguado se hace una guarnición con un cordón de salsa *crevettes* y otro de salsa *venitienne*.

Colocar una bordura de limón cortado en forma artística, y servir aparte unas patatas holandesas cocidas al natural; sirviendo la salsa holandesa puesta en salsera.

JAIME CANALS

Manila, Enero 1905.

Filetes de lenguado á la Galdós.

Se sacan los filetes de dos lenguados y se sazonan con sal y zumo de limón; colocándolos en una placa untada con manteca de vaca, se doblan las puntas de los filetes y se rocían con vino de Jerez, poniéndolos á *pocher* seguidamente durante cinco minutos.

Se preparan de antemano unas costradas con patata duquesa (una por cada dos filetes), dándolas forma ovalada y con bastante hueco á fin de que quepa en su interior el lenguado con su salsa y guarnición, etcétera.

Formar un picadillo del modo siguiente: se cortan en forma pequeña trufas, champignons y colas de cangrejos, sazonándolo con sal y un poco de manteca de vaca.

Preparar manteca de cangrejos del modo siguiente: en una cacerola, puesta sobre el fuego, con manteca de vaca se marca un pequeño fondo de chalota, cebolleta y zanahoria, todo cortado menudísimamente; pasados unos minutos se echan dos docenas de cangrejos que se saltean á fuego muy vivo; se rocían con excelente coñac que se enciende; una vez está el alcohol suficientemente quemado se machaca todo en un mortero; luego se echa en una cacerola y se agrega 150 gramos de manteca fina de vaca; se pasa por una estameña y queda terminada la manteca de cangrejos. Con esta manteca se forma una excelente salsa *Riche* algo consistente.

Colocar los filetes de lenguado en el interior de las costradas guarneciéndolos con el salpicón. Momentos antes de servirlos se salsean con la salsa *Riche* y se meten en el horno á fin de que queden perfectamente glaseados. Interesa mucho el no dejar cocer la salsa en el horno.

Se sirven puestos en fuente con servilleta; al mismo tiempo se sirve aparte y en salsera la salsa *Riche* restante.

AGUSTÍN COTONAT



Filetes de lenguado Luzbel.

Se escogen hermosos lenguados y después de limpiarlos perfectamente, se cor-

tan los filetes en forma bien igual; luego se sazonan con sal y zumo de limón, colocándolos en una placa untada con manteca de vaca, y después de rociados con vino blanco se meten en el horno.

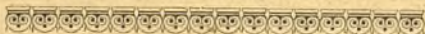
Una vez cocidos los filetes, se retiran del horno y se une el jugo que sueltan á una magnífica salsa blanca; á continuación se reparte esta salsa en tres pequeñas cacerolas á fin de darlas tres colores distintos. A una de las divisiones se le agrega manteca de cangrejos (color rosa), en la otra yemas de huevos, á fin de que obtengan color crema, y en la tercera se adiciona un poco de verde de espinacas, ó bien carmin vegetal (color verde); estas tres salsas deben terminarse según las reglas del arte culinario.

Fórmese un zócalo con una bechamela con huevos cocida al baño maría, colocándolo después de cocido en el centro de una fuente. Encima del zócalo se colocan los filetes de lenguado con gran gusto, salteándolos por divisiones con las tres salsas que ya hemos preparado; ya hecha la composición última, bien repartidas y separadas las salsas formar un bonito conjunto. En el fondo de la fuente y por el alrededor del zócalo, se adorna con moluscos grandes y escalfados según las reglas y bien escurridos, que se tendrán preparados de antemano, además unas laminas de trufa, procurando alternar las guarniciones con perfecta simetría; y, por último, á fin de separar y marcar mejor los colores, se colocan langostinos (colas) cocidos y mondados, que se frien según el sistema usual en toda clase de pescado.

Sírvase este plato siempre muy caliente.

JOSÉ FERRÉ

Barcelona 2 Marzo 1905.





ALMUERZO

servido en el Hotel Grand Continental
DE BARCELONA
el día 14 de Febrero de 1905.

MENU

Huitres vertes de Marennes.

Hors d'œuvres variées.

Œufs Strasbourg.

Guisses de perdreaux à la Venitienne.

Crevettes, Sauce Tartare.

Cœur de Filet de Bœuf à la Melba.

Grand Plat de Viande Froide à la Gelée.

Poulardes du Prat roties, aux cressons.

Salade.

Glace:

Biscuit glacé, flanqué de Petits fromages glacés.

Desserts assortis.

Vins et liqueurs:

*Marqués del Riscal, González Díaz
y Champagne Moët et Chandon.*

Antonio Oliva,
Jefe de cocina.

CONFERENCIAS CULINARIAS

Bacalao á la Donostiarrá.

Poner en remojo excelente bacalao de Escocia ó de Holanda, cortado en pedazos regulares; una vez desalado, freirlo con aceite y á fuego vivo durante dos minutos.

Formar la salsa siguiente: en una cacerola con aceite, puesta sobre fuego vivo, se rehogan dos cebollas cortadas en forma de juliana. Al empezar á tomar color se le agregan dos pimientos rojos, asados y mondados de antemano, cortados también en forma de juliana; luego se echa una buena cantidad de tomate, un poco de ajo, bastante perejil picado, sal, pimienta molida blanca, nuez moscada, un ramillete atado de hierbas aromáticas y una cantidad regular de salsa *demi-glacé* (de magro).

En el fondo de un plato de saltear se coloca una capa de bacalao, la que se cubre con una capa de salsa abundante; seguidamente se tapa y se mete á cocer en el horno durante tres cuartos de hora.

Durante la cocción de este bacalao no debe tocarse el mismo para nada; pues al colocarse en la fuente deben estar los pedazos completamente enteros.

Preparar una guarnición de berenjenas fritas, sazonadas de sal y pasadas por harina y huevo batido, friéndolas á bonito color, con aceite.

En el momento de servir se coloca el bacalao en la fuente y se cubre con su correspondiente salsa, colocando por el alrededor, en forma de corona, las berenjenas fritas.

JUAN PALLEROLA.

Arroz á la Venezolana.

Póngase en una cacerola puesta sobre el fuego, 200 gramos de manteca de vaca por cada 400 gramos de arroz; rehóguese bien y mójese con excelente caldo de pescado; se

cuece según las reglas y se sazona con sal, nuez moscada y el zumo de dos limones.

Estando el arroz cocido y seco se le mezclan cuatro yemas de huevo batidas. Al mismo tiempo que el arroz moldeado se sirve en salsera una salsa de anchoas.

ANTONIO BERNADES



Sopa de rap á la Barcelonesa.

Esta sopa es muy conocidísima en Barcelona por ser uno de los sitios en que más abunda el pescado rap, de carne sabrosa, fina y blanca, por lo que es muy á propósito para hacer una sopa excelente. También se come muchísimo en salsa, por lo que la damos á conocer á continuación.

Póngase sobre el fuego una cacerola con una cantidad regular de aceite bueno, en el que se echa, estando muy caliente, una cebolla cortada en cuadritos diminutos; á los dos minutos después se añade la cabeza del rap en pedazos, ajo y perejil, dejándolo rehogar todo muy bien; al empezar á tomar color se aumenta tomate sin piel y muy picado; se rehoga bien el tomate y se le añade una cucharada de harina disolviéndolo perfectamente con un

buen caldo; al empezar á hervir la salsa se agrega el rap cortado en pedazos regulares; se deja hervir suavemente y se añade la sal y una picada compuesta de un poco de azafrán, ajo, perejil y avellanas tostadas (borregos de Cardedeu); estando todo bien machacado se disuelve con vino rancio y se echa en la salsa; pasada media hora de cocción queda el rap en disposición de marcar la sopa que se hace del modo siguiente: se cortan rebanadas de pan blanco muy delgaditas y de forma ancha, tostándolas á bonito color dorado.

Se ralla bastante queso de Parma, y se tiene el rap en salsa hirviendo; luego se escoge una fuente de metal blanco, y se coloca en el fondo de ésta un trozo de rap por cada persona, cubriéndolo con una capa de pan tostado y bañándolo con la salsa; se polvorea de queso rallado y se vuelve á repetir la misma operación, pan, salsa y queso sucesivamente hasta llenar la fuente por completo, siendo la última capa de queso, sobre la que se echa un poco de aceite fino requemado de antemano. Se mete en el horno fuerte durante media hora aproximadamente hasta formar corteza por encima; entonces se retira del horno y se coloca la sopa en otra fuente, sirviéndola en el acto.

Es una sopa de primer orden.

IGNACIO DOMENECH.

Sopa Cardenal.

(ESTILO CASERO)

Se colocan en el fondo de una sopera rebanadas de pan cortadas lo más delgaditas posible, se tostan de antemano á bonito color dorado. Se cubren las rebanadas con una capa de queso de Parma rallado.

En una cacerola con aceite, puesta sobre el fuego, se frie una cebolleta bien pi-

cada y un poco de ajo; cuando empieza á tomar color se vierte en la sopera.

Machacar un poco de azafrán, avellanas y piñones; al transformarse en pasta se disuelve ésta con agua hirviendo y se añade á la sopa; se moja ésta con agua hirviendo que tenga su punto de sal correspondiente; se tuesta un poco en el horno y queda terminada.

FELIPE MARTÍ



TORTAS DE MERLUZA

Se hace una pasta del modo siguiente: en una mesa se ponen 300 gramos de harina, dos huevos, 4 gramos de sal y 150 gramos de manteca de vaca, ó si se quiere de cerdo; se amasa la pasta y se estira con el rodillo, cortándola luego en forma de circunferencia de diez centímetros por dos de grueso; ya cortadas se colocan en una placa de hierro untada con manteca ó aceite; encima de cada torta se colocan tres pedacitos de merluza sin piel ni espinas, dos pimientos morrones partidos por la mitad y colocados en los lados de la merluza; se sazona con sal, pimienta, zumo de limón y unas gotas de aceite. Se ponen en el horno durante diez minutos, retirándolas luego.

Se sirven á gusto de cada cual, frías ó calientes.

Tortas de sardinas.

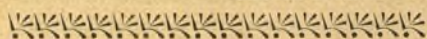
Se preparan de igual modo que las tortas de merluza, solo que se colocan tres ó cuatro sardinas bien limpias, sazonándolas al final de la cocción con sal, ajo y perejil en pequeña cantidad y unas gotas de aceite fino.

Tortas de pescados.

Se pueden preparar de igual modo que las otras tortas con pescados, tales como

filetes de lenguado, salmónete, besugo, mero ó langostinos.

FELIPE MARTÍ



Cajitas de mariscos.

Se preparan las cajitas de modo que puedan rellenarse con una salsa bechamela hecha con caldo de pescados, la que lleva como guarnición ostras y almejas.

La bechamela, que no debe estar demasiado espesa, se salpica con un poquito de perejil picado y pan rallado, rociándola con un poco de manteca de vaca en líquido; metiéndola seguidamente en el horno.

Se sirven puestas en fuente con servilleta.

MELQUIADES BRIZUELA



Calamares á la Rosas.

Se escogen calamares bien frescos, los que se limpian perfectamente y se cortan en rodajas. Póngase una sartén sobre el fuego con aceite y una cebolla cortada en cuadritos diminutos; al empezar á tomar color la cebolla se agregan los calamares y una buena cantidad de moluscos grandes y bien limpios. Se saltea vivamente estando bien sazonado con sal, pimienta, ajo y perejil picado, vino de pasas, un poco de salsa de tomate y unos pocos pimientos verdes asados y cortados en tiritas muy delgadas; pasados siete ú ocho minutos de cocción, queda terminado el plato.

PUIGCERCOS

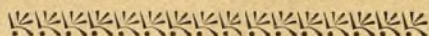


Eperlans á la Rebelaïse

Después de limpiarlos bien se pondrá cada eperlan en forma de anillo, cociéndolos seguidamente con una magnífica salsa

veloute; luego de cocidos se colocan con gran gusto en una fuente. En la salsa se deslien yemas de huevo, agregando además zumo de limón y perejil picado. Se salsean y se adornan con costrones de pan recién frito.

PUIGCERCÓS



Bacalao á la Clausolles.

Estando el bacalao cocido al natural se escurre y se desmenuza, quitándole también las espinas. Se tienen patatas cocidas y mondadas de antemano, las que se cortan en pedacitos y se agregan al bacalao.

A los quince minutos antes de servirse, se pone una sartén sobre el fuego con una cantidad regular de aceite fino; al estar caliente se echan las patatas con el bacalao y se saltea vivamente hasta empezar á tomar color, entonces se echa un poco de vino blanco, un poco de sal y algo de ajo y perejil picado; se deja dorar, retirándolo seguidamente para colocarlo en una fuente que se adorna con costroncitos de pan fritos.

FELIPE MARTÍ



Huevos á la Novelina.

Escoger panecillos de Viena (conocidos vulgarmente con el nombre de alcachofas),

se les corta un pedazo de la parte superior y se vacían casi completamente; ya vaciados, se pone dentro de cada uno un huevo crudo, poniéndolos á freír en una sartén con abundante fritura caliente, sin que ésta llegue á la superficie del huevo.

Del citado modo, al mismo tiempo que el pan, se fríe el huevo; al empezar á cuajarse la clara del huevo, se retiran con mucho cuidado para poderlos escurrir de la fritura.

Se baña cada huevo con salsa á la bechamela de puré de tomate, sazonado con el mejor buen gusto; se polvorean con queso rallado y se les echa por encima un poco de manteca de vaca; y estando colocados en una placa se ponen á gratinar en el horno á bonito color.

Se sirven en fuente con servilleta; también se sirve al mismo tiempo una salsa de tomate puesta en salsera.

ANTONIO RUIZ

Espárragos á la Catalana.

Se escogen siempre espárragos de los más tiernos que se limpian y se raspan, poniéndolos á cocer con abundante agua y la sal correspondiente.

Estando ya cocidos, se escurren y se ponen en una cacerola bañándolos con la salsa siguiente: Se machacan unas hojas de perejil, un poco de ajo, dos clavos de especias, un poco de azafrán, algo de canela en polvo y aceite frito, disolviéndolo todo con un cucharón de buen caldo; se deja hervir la salsa con los espárragos durante un par de minutos y se sirven adornados con algunos huevos duros.

I. DOMENECH.

Espárragos á la Casera.

Se escogen tiernos y se limpian bien

atándolos con bramante y cociéndolos seguidamente con agua y su correspondiente sal.

Se prepara una salsilla compuesta de iguales cantidades de aceite, vinagre, perejil picado, sal y pimienta; se remueve la salsa y queda terminada.

En el momento de servir se escurren los espárragos y se colocan en una fuente con servilleta, adornándolos por debajo con algunos huevos recién escalfados, y se sirven al mismo tiempo que la salsa aparte.

I. DOMENECH



Ensalada americana.

Se cuecen patatas, las que estando frías se cortan en forma de media luna; se ponen en una vasija ú otro aparato y se agrega una buena cantidad de pechuga de gallina cocida y asada en forma deshilachada y camarones mondados; se agrega además cebolla de Bombay y lechuga cortada en forma de juliana; se sazona todo este conjunto con una magnífica salsa mayonesa, algo ligera, bien sazonada con mostaza inglesa.

Se decora el interior de un molde con unos *Suelt Pickles*, formando un bonito dibujo. (Este molde debe estar colocado entre nieve picada). Se llena el molde con la combinación anterior apretándola un poco y se deja entre nieve hasta el momento de servirse.

En el momento de servir, se desmolda con mucho cuidado y se coloca la ensalada en el aparato destinado para servirla.

JAIME CANALS,

Cocinero en el Hotel de Francia,
en Manila (Filipinas).



Ensalada de mandarinas á la Japonesa.

Los japoneses aderezan la ensalada de mandarinas de una manera muy original. Mondan la fruta y la cortan en pedacitos delgadísimos; colocan las mandarinas en una ensaladera de cristal y las sazonan con azúcar en polvo, coñac, zumo de limón y un poco de vinagre; también mezclan nueces frescas, mondadas y conservadas, ó mejor dicho, confitadas de antemano con vinagre y un poco de aceite; y adornan la ensalada con pedacitos de jengibre, quedando terminada.

I. DOMENECH



Cómo hacen el escabeche de pescados EN CATALUÑA

Se pone sobre fuego suave una cantidad regular de aceite, al que se le quita el gusto con pan, cebolla y algunas cabezas de ajos; una vez quitado el gusto, se le agrega una buena cantidad de vinagre y un poco de pimentón, retirándolo en seguida del fuego; se sazona con sal y pimienta; luego se pasa por un colador y se traspasa á otra cacerola; entonces se añade algunas hojas de laurel, tomillo y orégano; estando frío se pone el pescado que se quiera, aunque generalmente son sardinas fritas después de pasadas por harina, teniendo cuidado de poner el pescado estando éste frío; se procura cubrir bien el pescado con el líquido y queda terminado.

F. MARTÍ



SALSAS DE PESCADOS

Salsa escarlata.

Preparar una excelente salsa al vino blanco, la que se termina con manteca de cangrejos.

D.

Salsa Nantua.

Poner á reducir un decilitro de caldo especial de pescados y otro tanto de caldo de cangrejos.

Hecha la reducción, se añaden dos decilitros de salsa á la bechamela; se hace reducir una parte de todo este conjunto y se añaden dos decilitros de crema doble.

Se termina la salsa con manteca de cangrejos; añadiendo, casi al terminar, una copa de coñac ó de fino champaña caliente hasta casi el punto de cocción.

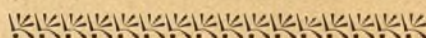
D.

Salsa mayonesa á la Cardinal.

Se prepara una excelente salsa á la mayonesa que resulte espesa; añadiéndole carne roja de langosta ó de cangrejo, cocida; se pasa esta carne por un tamiz fino y se mezcla con la mayonesa; se sazona con un poco de cayena y queda terminada.

Esta salsa obtiene el color de escarlata

I. DOMENECH



Brioche á la Malagueña.

Después de terminada la elaboración de la pasta de brioche, se limpian, por cada libra de dicha pasta, 100 gramos de cada una de las clases de pasas: Corinto, Esmirna y Málaga, cortando cada pasa en dos mitades y quitando las pepitas de esta última clase; luego se ponen á macerar con anís del mono durante toda una noche.

Al día siguiente se extiende la pasta de brioche con el rodillo hasta darla un centímetro de espesor, y se reparte por encima una capa de las pasas que hemos preparado, envolviendo seguidamente la pasta de la misma forma que un brazo de gitano.

Se coloca en una placa y se dora con huevo batido, poniéndolo á cocer en el hor-

no, sin dejarlo fermentar en la estufa como se acostumbra en esta clase de pastas.

Ya cocido, se retira y se corta en rodajas estando caliente; las que colocan, á medida que se cortan, en una fuente redonda, cabalgando unas sobre otras en forma de círculo.

En el momento de servirlo se salsea con mermelada de albaricoques, á la que se le añade de autemano una tercera parte de miel.

Se guarnece el centro del círculo con cerezas y trocitos de piña confitada.

Sírvase siempre muy caliente.

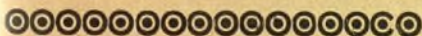
T. O. DORET.

Macedonia de frutas al Marrasquino.

La macedonia significa una mezcla de frutas frescas del tiempo y de varias clases, haciéndose generalmente de uvas blancas ó negras, melocotones, naranjas, albaricoques, grosellas, fresas, frambuesas, piña de América, ciruelas, etc.

Se colocan las frutas en una ensaladera de cristal, se polvorean con azúcar y se rocían con algo de kirsch y una buena cantidad de marrasquino; se coloca la ensaladera encima de hielo picado menudamente, y cuando está muy fría, se sirve.

I. DOMENECH



Refrescos y cocktails.

Jersey cocktail.

Pónganse en una ponchera cinco ó seis pedacitos de hielo, una cucharada de azúcar en polvo, catorce gotas de *Angostura*, un decilitro de sidra y una corteza de limón prensado; se mezcla perfectamente y se sirve.

MIGUEL ARRIETA

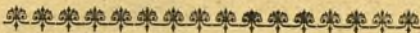
Gin Sour.

Es la combinación siguiente: cinco ó

seis trozos de hielo, una cucharada de azúcar molida, una copita de las de tomar vino de Jerez de zumo de limón, un decilitro de Ginebra inglesa y un sifón de agua de Seltz; mezclándolo perfectamente.

En cada una de las copas en que se sirve este refresco se ponen cinco ó seis uvas, cerezas ó fresas.

MIGUEL ARRIETA



ESCENAS DEL MAR

(POEMITA)

I

Es in vierno, la playa está desierta;
las naves pasan al vecino puerto,
se apaga el día con la luz incierta
del astro diurno por nubes cubierto.

El viento crece, ya las olas rugen
cual tumulto de gritos infernales,
todas las puertas de mi casa crujen
y en añicos se tornan los cristales.

En tanto muere el día tristemente
con séquito de fieros aquilones,
y de truenos que parten del Oriente
y se extienden por todas las regiones.

Siento en mi cuerpo extraña sacudida,
propia de la finalidad del mundo;
á lo lejos la atmósfera encendida
un infierno parece en lo profundo.

¡Oh madre mía!, tú que eres tan buena,
reza una salve por los afligidos,
mira los rayos, mira cómo truena,
quizá á lo lejos hay barcos perdidos.

Qué encanto tiene de la cruz el signo;
porque parece que á Cristo le nombras;
imploremos á Dios, al Dios benigno,
cada vez que la luz rasgue las sombras.

¡Oyes! ¡Oyes! Son ecos lastimeros,
déjame abrir; pues quiero socorrerles,
son mis hermanos esos marineros,
y á sus gritos debemos responderles.

En esta noche oscura, providencia
será esta llama; voy, vuelvo en seguida;
tú con la antorcha, yo con mi experiencia
muy bien podemos salvarles la vida.

Mi barca sa udidá por las olas
amarrada en la orilla permanece;
¡oh tempestad! las víctimas que inmolás
te arrancaré; corramos, mi ansia crece.

Las olas, cual caballos desbocados,
van corriendo en montón, cual furias locas,
y los gritos de los desesperados
parecen los gemidos de las rocas.

Vengo á vuestro socorro, pronto, hermanos,
de la cuerda cogeros al momento;
¡ay! los remos se fueron de mis manos,
en medio estoy del líquido elemento.

Olas, truenos, relámpagos, centellas,
noche negra, de lluvia y de frío,
en vosotros se templan almas bellas
al recibir sublime escalofrío.

En mi cuerpo la sangre se congela.
¡Madre! siento apagarse en mí la vida;
¡ay! ¡madre! ¡madre! á mi socorro vuela,
que siento mi postrera sacudida.

II

Pobre hijo mío, del socorro en pos
vuelas en esta noche misteriosa;
cómo ruge la tempestad furiosa
que amenaza tragarnos á los dos.

No veo en el abismo proceloso
ni un átomo de luz, sólo el rugido
de las olas, del trueno el estampido
y el rechinar del viento impetuoso.

Él es fuerte y el miedo desconoce;
en toda empresa el valor le sobra;
allí donde le llama una buena obra
halla en el bien de los demás el goce.

¡Oh, cielos! ¡Qué oigo! Socorro me pide.
Se hunden mis pies en la mojada arena.
¡Quién de mi pecho arrancará mi pena
si en esta soledad nadie residí!

¡Oh, gran Señor! ¡Qué suerte me deparast!
Si esos ayes peligro son de vida,
antes la muerte que verme afligida;
todo lo pierdo si de él me separas.

Crecen las olas, quieren alcanzarme
escondidas en la nocturna bruma,
y las oigo lanzar rabiosa espuma
al ver que mi hijo se llega á abrazarme.

¡Oh, relámpago! alámbrame bastante
que pueda ver su barca al retornar,
¡pobre hijo mío! Lucha contra el mar
cuando se agita en cada ola un gigante.

Cuánto tarda, la lluvia y frío arrecián,
no puedo andar, los miembros aleridos
tengo, mojados llevo mis vestidos,
quiero entregar mi vida y la desprecian.

No quiero daros fieras tempestades,
el resto de mi vida, no lo quiero.
Se sacude mi ser, ya no me muero;
tengo dentro de mí dos voluntades.

Cómo corre la tempestad, cómo huye,
dejadla, que no tiene corazón,
ha muerto á mi hijo y quiere mi razón;
arde mi mente, mi vida concluye.

III

La barca de infelices pescadores
al deseado puerto retornaba
cuando la tempestad se levantaba
con ecos de sus horribles fragores.

El silbar de las velas, y el crujir
de los débiles palos espantaban,
y las olas montañas levantaban
que bajando volvían á subir.

¡Ah lucha vana!, el viento en remolino
arrojó al agua: hombres, palos, velas;
al agua fueron entre otras cautelas
varios corchos de salvador destino.

Con sangre fría aquellos marineros
en los corchos chocando se agarraron
y con fatiga dos horas lucharon
hasta lanzar sus gritos lastimeros.

Una luz, á lo lejos, oscilante
vino á indicarles el seguro puerto,
y animados por el auxilio incierto
gritaban todos: ¡coraje, adelante!

Cuánto tarda el auxilio esperado
¡ay! y cómo la tempestad rugía;
cada ola sus cuerpos sacudía
como queriendo haberlos destrozado.

Y de sombra la atmósfera inundada,
parecía caverna misteriosa
donde fieras en lucha estrepitosa
la humanidad tenían espantada.

Los náufragos luchando cual titanes
con sus brazos las líquidas montañas
estrujaban, y tales sus hazañas
fueron, cual del mar los ademanos.

A Dios rogaban con plegaria muda,
extenuados los cuerpos y sin vida;
y allí cerca, la playa tan querida,
sin esperanza de ninguna ayuda.

Nunca á describir mi pluma acertara
del cansado luchar la última escena;

hay tristes dramas que mueven á pena y que uno al presentírselos se apesara.

Mas ¡ay! cuán dulce es el alegre llanto al ver gozar á los desesperados; parece que los poros dilatados vierten efluvios de celeste encanto.

Una barca flotando entre las olas con su luz el relámpago descubre; luego entre sombras la barca se encubre y las voces de auxilio se oyen solas.

Mas la barca se acerca lentamente conducida quizá por el resfugo, ó por el viento, ó bien Dios la condujo en auxilio de plegaria ferviente.

¡Coraje, compañeros! gritan unos. ¡Salvados! una barca! otros que gritan y viéndola llegar se precipitan dando todos esfuerzos oportunos.

Los primeros que llegan, presurosos se suben en la barca, mientras tanto al mirar dentro notan con espanto un ser que lanza gritos quejumbrosos.

Ya cuando todos sus fuerzas recobran y se quitan los mojados vestidos, luchando contra el mar los atrevidos conduciendo la barca maniobran.

Mientras del estertor de muerte cierta á la vida renace el moribundo, el mar se muestra menos iracundo y tiene aurora la esperanza muerta.

Su inmenso júbilo al pisar la arena, con sinceros abrazos celebrado, hablan de una madre despertado la razón, ya perdida por la pena.

Halló el hijo en el abrazo materno suficiente calor para la vida, y aquella madre de dolor transida recibió el beso más dulce y más tierno.

Desde entonces la luz en la cabaña brilla en la noche con gran resplandor, es el faro de Pablo el pescador en un rincón de los mares de España.

JOSÉ SALVADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

(Continuación)

Día 23.—Amanece un día espléndido. Ya divisamos infinidad de vapores de varios tonelajes; unos que se dirigen y otros que salen de la gran

ciudad y puerto de Nueva York, considerado el mayor del mundo.

Después de los requisitos de aduana, que por cierto son bastantes y molestos, el buque, á marcha lenta, penetra en la ría con dirección á los grandes muelles que tiene su Compañía.

Después de despedirnos de todos tomamos un coche que nos condujo al Hotel América, donde nos hospedamos.

Es un magnífico hotel situado en el centro de la población, considerado como el único establecimiento español ó Hispanoamericano de primera clase; habitaciones bien amuebladas, espaciosas y ventiladas; su cocina es española y algunos platos americanos; todo bien presentado y condimentado; su servicio no deja nada que desear.

HOTEL AMERICA

102-104 106 East Fifteenth Street.
New York

Berutich Pérez y Compañía

Almuerzo de 9,30 á 12,30

SOPA
CONSUMMÉ

Platos del día

ROPA VIEJA Á LA CRIOLLA.
ARROZ Á LA MILANESA
FRÍJoles, ARROZ BLANCO
PAPAS FRITAS. BONIATOS

Huevos

PASADOS POR AGUA	REVOLTILOS
TORTILLAS	FRITOS
ETC., ETC.	ETC., ETC.

Carnes

BEFFSTEAK DE FILET
COSTILLAS DE CORDERO
COSTILLAS DE CARNERO
COSTILLAS DE TERNERA
COSTILLAS DE CERDO

Postres

QUESOS	PASTA DE GUAYABA
FRUTAS DE LA ESTACIÓN	
CAFE	TE

VINOS APARTE

En este mismo día emprendemos nuestro viaje á la Exposición Universal de San Luis.

Nos dirigimos á la grandiosa estación central (New Yate Central-Station), situada en el centro de la capital. Citaré un dato curioso de esta importante estación.

Salen diariamente 300 trenes, y con tal movimiento se tiene la idea de que es una de las ma-

yores del mundo. Es una Babilonia tan grandioso edificio, que impone ver á gran altura la montera de cristales sostenida por grandes y potentes arcos de hierro.

En medio de esta gran confusión de viajeros, sus innumerables trenes esperando su hora de salida, una voz potente, por medio de una bocina acústica anuncia un empleado al público el tren que va á salir.

En medio de este gran movimiento reina el mayor orden. Tomamos nuestros billetes de ida y vuelta á la Exposición Universal de San Luis, valederos por diez días. Nuestro tren es el número 42, compuesto de la máquina y 11 vagones.

Las seis en punto, el tren se pone en movimiento con la mayor suavidad, pues apenas se nota su arranque merced á sus magníficos y complicados ejes. Este tren es de los corrientes, quiero decir que no es de los rápidos expresos. (Al regreso de la Exposición daré detalles del célebre gran expreso SIGLO XX, con el que efectuamos nuestro viaje de vuelta).

La potente máquina de acero que arrastra este enorme tren, impone al verla de cerca: su construcción, sus ruedas de grandes diámetros y su enorme contrapeso, la caldera, los frenos con sus tubos automáticos tan complicados, todo descansa sobre potentes ejes que sostienen 22 ruedas. A continuación el tender con gran cantidad de carbón. La presencia de este monstruo parece desafiar al elemento mayor que se oponga á su marcha. Los grandes y magníficos coches que arrastra, tienen todo el confort moderno para el viajero, deslumbrando por todas partes la limpieza esmerada. Estos coches tienen doce ruedas con grandes muelles que le dan una gran estabilidad en los cruces de vías y en las curvas, todos se comunican entre sí. Muchas de las plataformas están herméticamente cerradas en forma de túnel por una especie de tela cauchú en forma de fuelle, para que se pueda comunicar entre los coches y que no penetre el polvo, ni el agua, ni viento.

Los coches están divididos en el centro por un pasillo y á los lados compartimientos separados, cada uno para cuatro personas; éstos compartimientos por la noche se transforman en coche dormitorio, donde se arman doce camas por cada lado ó sean veinticuatro. Las camas se cubren con grandes cortinas alfombras; cada una con un número de paño grana puesto en cada cortina indica los números de cada departamento de dos camas.

Todos los coches-camas tienen un departamento en su extremo, que es el salón *toilette* del viajero, un magnífico sofá, dos sillones de mimbre, un lavabo con dos palanganas, sus grifos de ní-

quel, agua á discreción, y además todos los enseres necesarios; en una esquina, un bonito depósito de níquel con agua fría y dos vasos, en la otra esquina, comunicando con la puerta, está el W. C. muy bien aseado; hay también coche-salón-tertiulia, que está á disposición del viajero, con magníficos sillones. En este coche el viajero que no quiere cama puede pasar la noche en un sillón; de esta clase de coches hay varios; el penúltimo coche es el del *restaurant*: tiene cinco mesas de dos cubiertos y otras cinco de cuatro.

El servicio que hacen en estos grandes trenes es inmejorable, tanto el de comedor como el de cocina, ésta es francesa arreglada á la americana; muy bien presentado y condimentado, tanto el desayuno *lunch* como la comida. Su precio es el de un dólar. Los niños son aparte (mi bebida favorita es la cerveza en todas las comidas).

Las comidas se componen de varios platos fríos y calientes, á escoger, como también el comensal, si lo desea puede exigir que le sirvan todos los platos. Los caldos, por lo general, están hechos de pastillas concentradas, notándose algo en el paladar, helados en todas las comidas. Las horas son las siguientes: el desayuno á las ocho, el *lunch* á la una y la comida á las siete de la noche.

El personal del comedor es el siguiente: Un *maitre d'Hotel*, seis camareros mulatos y dos en el oficio, todos admirablemente vestidos y muy atentos en el servicio; pues se conoce que es personal escogido.

El personal de cocinas lo componen un jefe y dos segundos, un ayudante y un marmítón (pinche). La cocina es cómoda para trabajar dicho personal.

(En el extranjero, tanto en compañías marítimas como terrestres; todas se ocupan mucho del departamento principal de la fonda, que es la cocina; además de ser buen local, tienen personal suficiente para el trabajo, y de esta forma puede hacerse este admirable servicio y presentación.)

Todos los coches son grandísimos y decorados con gran lujo y profusión de luces eléctricas.

Esta poderosa Compañía de «New-Yor-Central» se puede calificar como una de las primeras del mundo; tiene además una línea de grandes vapores de ruedas, para pasajeros y carga, los primeros son magníficos buques de gran lujo y confort y un excelente servicio de fondas; remontan el caudaloso río Hudson hasta la gran población llamada Albany, de más de 100.000 habitantes.

MELQUIADES BRIZUELA

(Se continuará.)

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo 32, dup.
Teléfono 8.127