

efecto instantáneo, la excitación nerviosa, no la nutrición que necesita muchas horas para cambiar el alimento en substancia nutritiva, asimilable, capaz de reparar las pérdidas de nuestros tejidos orgánicos.

Ya tenéis explicado, bellas lectoras, por qué os producen molestias las comidas de vigilia. «Después de una gran comida (decíamos en otra ocasión, citando á Huchard) en la que se sirven manjares de todas clases... notaréis que vuestra noche es agitada, que vuestro sueño es pesado y que al día siguiente han disminuido considerablemente vuestra fuerza muscular y cerebral... sois un *neurasténico de la mañana*».

Esa es la excitación y el desfallecimiento de que antes hablábamos, y si no se muestra tan claro en las comidas ordinarias de carne, todo es cuestión de más ó de menos, pero el efecto es el mismo, y el sistema nervioso se excitará permanentemente á la larga, produciendo la neurastenia, las dispepsias nerviosas, la fea obesidad, etc., etc.

En tales casos, ¿será, pues, el remedio volver al régimen carnívoro? En manera ninguna, pues ya veis cuáles serían los resultados; lo que precisa entonces es establecer un régimen alimenticio arreglado á las necesidades de nuestro organismo y seguirlo con constancia.

Si supiéramos que habíais de tomar en serio estas cosas, hablaríamos largamente de ellas, formulando *menús* y hasta el modo de confeccionarlos.

Y ya que se presenta la ocasión, repetiremos que «el abuso del régimen animal produce con toda seguridad enfermedades cutáneas. El régimen vegetal da frescura y brillo á la tez».

Tened siempre presente aquel antiguo refrán que dice: «A la mujer y á la gacela por la boca le entra la hermosura»; pero

interpretadlo cumplidamente, pues no significa alimentarse mucho, sino alimentarse bien; la cantidad necesaria y su *calidad* conveniente: á la linda bestezuela no se le ocurre comer cosas perjudiciales á su organización.

DR. JOSÉ AREÑO LANUZA.



A los cocineros de España.

Queridos compañeros: La Comisión organizadora del gran festival que tendrá lugar en esta ciudad con motivo del cumplimiento de la *Sociedad Artística Culinaria* de Barcelona, tiene el honor de invitaros á la *Exposición Culinaria y de Alimentación* que se celebrará en los días 26, 27 y 28 del corriente, en el salón de descanso del Teatro de las Artes.

Por la Comisión organizadora.—*Francisco Arumí*.—*Francisco Vilalta*.—*Juan Mayol*.—*José Ferré y Juan Marqués*.

En Barcelona, Abril de 1905.

Nosotros, como admiradores del gran arte culinario, no podemos dejar de alabar la hermosa iniciativa de la *Sociedad Artística Culinaria* de Barcelona, á la que deseamos todo género de prosperidades, y sobre todo un feliz resultado en la *Exposición proyectada* que realza muy mucho al arte culinario español, colocándolo á la altura de las naciones más adelantadas.

LA DIRECCIÓN.



Pularda asada á la Livoniana.

(Cocina rusa.)

Poner á asar una pularda á la brocha, y al faltarle poco para quedar completamente asada, cortarla y saltearla en el horno,

rociando los pedazos con una mezcla de iguales partes de *demi glacé* y crema agria (Smitane); pasados algunos minutos, montarla en una fuente y rociarla por encima con el jugo de crema agria.

A. PETIT

Salteado de liebre á la Mitan.

(Cocina rusa.)

Cortar la liebre en filetes según las reglas, y colocarlos en un plato de saltear sazonándolos con sal, pimienta y nuez moscada; á los diez minutos antes de servirlos saltearlos á fuego muy vivo; una vez salteados rociarlos con crema agria (Smitane) caliente, sin hervir. Al servirse, se adorna con costrones de pan frito ó con unas costradas de arroz.

A. PETIT

Patos á la Bismarck.

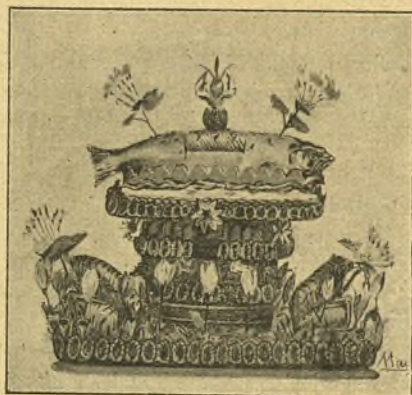
Escoger patos de los mas finos y tiernos, y después de limpiarlos perfectamente, atarlos y bresearlos con una magnífica *mirepoix*; rociarlos luego con una copa ó dos de vinos de Burdeos y reducirlo convenientemente; mojarlo con un poco de *velours*, taparlo y dejarlo cocer en el horno.

Se compone la guarnición de *cépés* fritos á la Bordalesa, fondos de alcachofas rellenos de guisantes frescos á la Inglesa y crestas de aves, grandes, procurando que éstas estén lo más blancas posible; cocerlas con magnífico caldo y después cocerlas con el propio jugo de los patos durante unos minutos por separado.

En el momento de servirse, cortar los patos con el mejor gusto, y colocarlos sobre un gran costrón cortado artísticamente,

que se pone en el centro de la fuente estando recién frito. En las puntas de las fuentes se colocan los *cépés* en forma alta, y en los dos lados se colocan los fondos de alcachofas. Los patos, que aunque cortados conservan su forma primitiva, se guarnecen por encima con las crestas de ave. Rociar el plato con su propia salsa, que debe terminarse según las reglas, y la restante de ésta servirla puesta en salsera.

RAFAEL BASSO



Lubina Juan Pallerola.

(De su afectísimo amigo R. B.)

Escoger una magnífica lubina y limpiarla según las reglas, poniéndola después en una cacerola, encima de una fina *mirepoix*, con una rodaja de limón, pimienta en grano, manteca de vaca, sal y media botella de vino de Jerez seco. Tapar la cacerola herméticamente y ponerla dentro del horno muy fuerte, durante cuarenta minutos aproximadamente.

La base fundamental de la salsa es como sigue: Poner en una cacerola un buen *fumet* de pescado, agregando el fondo de la lubina; hacerlo reducir bastante y añadir una buena cucharada de glasa. Con dichos

fumet y fondo hacer un buen *veloute*, el que se lía con yemas de huevo, pasándolo todo por una estameña. Una vez pasada esta salsa, se reparte en tres pequeñas cacerolas, poniéndolas en el baño maria. A una de las salsas se le da el color rosa con 75 gramos de manteca de cangrejos; á otra se le da el color verde con 75 gramos de manteca y puré de espinacas, y, por fin, á la tercera salsa se le adiciona media copa de nata; se montan con mucho gusto, procurando que las tres salsas queden bastante consistentes.

Sirven de guarnición á este plato unos fondos de alcachofas, torneados y blanqueados según costumbre. Se rellenan los fondos con un salpicón compuesto de trufas, champignón y colada langost.; se sazona este salpicón con un poco de *veloute* y se polvorea por encima con un poco de queso rallado, rociándolos con un poco de manteca de vaca y metiéndolos en el horno, á fin de gratinarlos ligeramente.

Se tiene preparada una buena cantidad de cangrejos de los más grandes y escogidos, cociéndolos con agua y sal, y retirándolos con un hermoso color rojo; ya cocidos, se transforman al revés, dándoles la forma muy parecida al pajarito.

En el momento de servir, se coloca la lubina, completamente escurrida, en una fuente larga, cubriéndola por encima con las tres salsas alternadas, formando cordones atravesados; haciendo dicho trabajo con gran precisión, hasta quedar la lubina completamente tapada, y teniendo cuidado de no manchar con cualquiera de estas salsas el fondo de la fuente. Se pone alrededor un cordón algo grande de la salsa color verde. Se coloca, alternando la guarnición, de fondos de alcachofas y cangrejos, todo puesto con el mayor gusto, quedando terminado.

Sírvase una salsera con salsa *mouse-lina*.

RAFAEL BASSO.

Filetes de Lenguado á la Dulcinea

(Plato frío.)

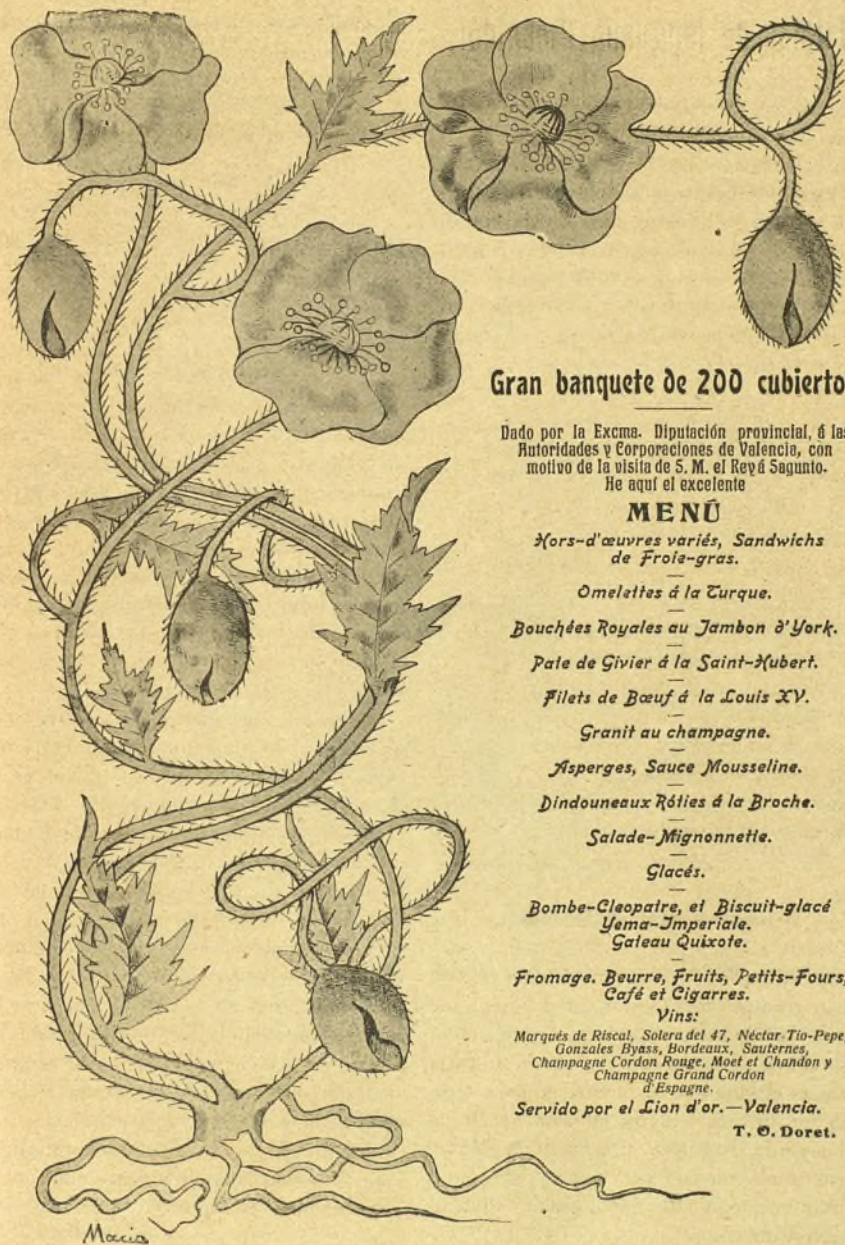
Se escogen lenguados bien frescos y blancos, limpiándolos y cortándolos luego en filetes; se aplastan éstos un poco, á fin de que se ensanchen y puedan igualarse, sazonándolos con sal y zumo de limón, mo-
jándolos con huevo batido y rollándolos seguidamente de igual modo que las popietas; se atan con bramante y se cuecen en un plato de saltear con vino Gran Cordon d'Espagne, hierbas aromáticas, etc.

Ya cocidas se retiran y se dejan enfriar por completo, poniéndolos seguidamente en una placa, todos de la misma forma puestos al través, y se bañan con una salsa *chaudroid* blanca, cubriéndolos seguidamente con pistachos verdes picados menudisimamente; por último, se bañan dos veces con excelente aspik tibio.

Con aspik algo más recargado de cola de pescado y endurecido con la ayuda del hielo picado, formar un zócalo plano y redondo, de siete centímetros de alto; ya terminado se coloca en el centro de la fuente; y sobre ésta y por el alrededor se colocan los filetes de lenguados, dejando un hueco en el centro que se llena en forma alta y terminando en punta con escalopas de langostinos sazonados con abundante salsa á la Tyroliana.

En el fondo de la fuente se pone un lecho de hojas de berros bien frescos, estando bien limpios y escurridos; encima de éstos se colocan, con el mayor gusto, cangrejos de los más grandes, cocidos en agua ligeramente salada. El alrededor de la fuente se adorna con triángulos de gelatina.

FELIPE MARTÍ



Gran banquete de 200 cubiertos

Dado por la Excm. Diputación provincial, á las Autoridades y Corporaciones de Valencia, con motivo de la visita de S. M. el Rey á Sagunto. He aquí el excelente

MENÚ

Hors-d'œuvres variés, Sandwichs de Frois-gras.

Omelettes á la Turque.

Bouchées Royales au Jambon d'York.

Pate de Givier á la Saint-Hubert.

Filets de Bœuf á la Louis XV.

Granit au champagne.

Asperges, Sauce Mousseline.

Dindonneaux Rôties á la Broche.

Salade- Mignonnette.

Glacés.

*Bombe-Cleopatre, et Biscuit-glacé Yema-Imperiale.
Gâteau Quixote.*

Fromage, Beurre, Fruits, Petits-Fours, Café et Cigarres.

Vins:

Marqués de Riscal, Solera del 47, Néctar Tio-Pepe, Gonzales Byass, Bordeaux, Sauternes, Champagne Cordon Rouge, Moët et Chandon y Champagne Grand Cordon d'Espagne.

Servido por el Lion d'or. — Valencia.

T. O. Doret.

Filetes de lenguado Pompidor.

(Plato del restaurant Maison Doré de Barcelona.)

Se cortan los filetes de lenguado y, después de limpiarlos perfectamente, se aplastan un poco y se igualan dándoles bonita forma; se sazonan con sal y zumo de limón; luego se untan con un poco de huevo batido y se enrollan, poniendolos seguidamente en una placa untada con manteca de vaca, rociándolos finalmente con un poco de vino blanco.

En el momento de servir, se colocan en una fuente de metal blanco, bañando la mitad de los filetes con salsa Riche y la otra mitad con salsa á la Holandesa.

Sírvanse muy calientes.

L. DOMENECH



Platos de huevos.

Talmouses de huevos revueltos con trufas.

De pasta *bricche* se forman unos panecillos redondos y pequeños; se ponen en una placa, y se doran con yema de huevo mezclada con un poco de leche. Se meten en una estufa, á fin de que aumenten el doble de su volumen, y, á continuación, se cuecen en el horno con calor moderado.

Ya cocidos y algo fríos, vaciarlos de la siguiente forma: con un molde de forma

redonda y lisa, llamado corta-pastas, se cortan, en forma de circunferencia, del tamaño de una moneda de 10 céntimos; se conserva la tapa y se vacía el interior con la cucharilla de moldear legumbres.

Se rellenan estos panecillos de *bricche* con huevos revueltos con trufas, compuestos con mucho gusto; los que, una vez rellenos, se cubren con sus tapas correspondientes y se sirven bien calientes, puestos en fuente con servilleta.

V. MARTÍN.

Huevos á la Marcela.

Se escogen tomates frescos y maduros, todos de igual forma y tamaño, y se cortan y vacían, polvoreándolos de sal y rociándolos con manteca; se meten en el horno, y se retiran, sin que lleguen á cocerse demasiado.

En el fondo de cada tomate se pone una cucharada de jamón transformado en un excelente salpicón cocido con un poco de *demi-glacé*, y aromatizado con vino blanco.

Dentro de cada tomate se coloca, en forma derecha, un huevo *mollet*, que se hace haciéndolo cocer durante cinco minutos justos, y se pela con muchísimo cuidado.

Se colocan en una fuente, en la que de antemano se habrá clavado una bordura de costrones de pan, fritos á bonito color y cortados caprichosamente.

Se salsa este plato de huevos con una magnífica bechamela perfumada de puré de tomate, en la que se deslie una picada de avellanas tostadas y transformadas en pasta, con lo que la salsa obtiene un gusto exquisito. Se polvorean con perejil picado, y se sirven muy calientes.

RAFAEL BASSO.

Huevos revueltos á la Loreto.

Se escogen 12 tomates de igual forma y pequeño tamaño, y si es posible, bien

redondos. Se cortan un poco por un extremo y se pelan con mucho cuidado, vaciándolos á continuación con una cucharilla de moldear legumbres. Se sazonan con sal y se colocan encima de un tamiz boca abajo.

Hacer una cantidad de huevos revueltos con manteca de vaca y un magnífico salpicón de trufas del Perigord, *foie-gras* natural, cortado todo en cuadritos diminutos; se les pone la sal correspondiente y se les retira del fuego estando bien cremosos, procurando que no estén demasiado claros; es decir, procurar hacerlos más pronto espesos que claros.

Como ya habrán adivinado nuestros lectores, con estos huevos se rellenan los tomates, y á continuación se envuelve cada tomate con una ligera capa de patata duquesa. Se empanan, pasándolos por miga de pan blanco rallado y huevo batido, volviéndolos á pasar por el pan. Se frien con abundante manteca, muy caliente, y se retiran á bonito color dorado. Después de secarlos con un paño bien limpio, se sirven, puestos en una fuente con servilleta, adornándolos con perejil en rama fresco y frito con todas las reglas del arte.

GREGORIO GONZÁLEZ.

Sección de salsas.

Salsa á la Turca.

Esta salsa la he visto emplear por un cocinero turco en un restaurant de Constantinopla.

Se pone á reducir en una cacerola un litro de caldo y medio de vino blanco, agregando un limón cortado en trozos, una cebolla pequeña picada, unos clavos de especias, unos cuantos gramos de pimienta negra, un *bouquet* y unos dientes de ajo. Se hace cocer durante dos horas y,

al quedar reducido á la mitad, se pasa por un cedazo y se vuelve á poner en el fuego. Al empezar á hervir se sazona bien y se retira del fuego, añadiendo como guarnición dos huevos picados y perejil cortado menudamente.

Antes de servir se le echa un poco de pimienta cayena.

MELQUIADES BRIZUELA.

Salsa á la César Borgia.

En una cacerola se pone á hervir medio litro de vino tinto con un par de ajos y siete hojas de salvia, y antes de quedar el vino reducido á la mitad, se incorpora un buen costrón de pan recién frito con aceite; pasados unos cinco minutos se pasa todo por un tamiz fino y se vuelve á poner sobre el fuego en la misma cacerola, echándole la sal correspondiente, un poco de aceite del mejor y una cucharada de caldo en caso de resultar espeso.

Esta magnífica salsa italiana sirve lo mismo para carnes como para platos de pescados; pero debe emplearse como especialidad en los platos de gamo, jabalí, ciervo, etc.

J. DOMENECH.



PLATOS DE COCINA CASERA

Callos de ternera á la Catalana.

Se escogen callos de ternera bien frescos y se limpian perfectamente, frotando-

los con un pedazo de limón y lavándolos con abundante agua fría.

Se cuecen en un puchero lleno de agua con una cebolla, zanahoria, perejil en rama y la sal correspondiente.

Una vez cocidos se escurren y se cortan en tiritas largas y delgadas.

En una sartén, con manteca de cerdo ó aceite, se frie primeramente una cebolla cortada en filetes hasta tomar color; entonces se añade una buena cantidad de patatas cortadas redondas y delgadas, y al quedar éstas fritas, se agregan los callos, sal, ajo, perejil picado, un poco de vino blanco, dos ó tres cucharadas de jugo ó salsa á la española y un poco de salsa de tomate; se tapa la sartén y se mete en el horno fuerte durante media hora cumplida y quedan terminados.

Se debe procurar que resulten muy jugosos, pues de ese modo son mucho más exquisitos.

I. DOMENECH.

Habas estofadas á la Catalana.

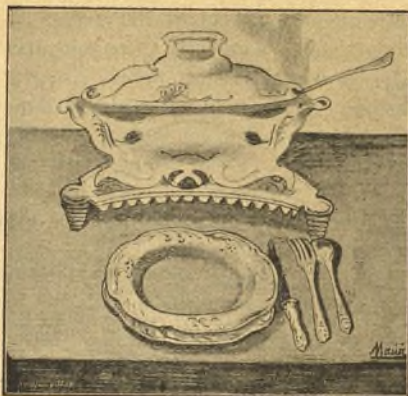
En el fondo de un puchero de barro ó hierro se echan los siguientes ingredientes: una cucharadita de manteca de cerdo, algunos pedacitos regulares de tocino fresco, jamón, butifarra catalana, habas tiernas y bien limpias, sal, pimienta, una pequeña cabeza de ajos, un ramillete de hierbas secas aromáticas perfectamente atado con un poco de bramante, componiéndose dicho ramillete de tomillo, laurel, orégano, hierba buena fresca, perejil, etc.

Se ponen á rehogar sobre fuego suave, removiéndolas de vez en cuando. Pasados cinco minutos se aumenta tomate sin piel y bien picado, dos ó tres copas de buen vino rancio y un poco de jugo ó bien caldo bueno; se tapa el puchero hermética-

mente y se deja cocer suavemente hasta quedar perfectamente cocidas.

Al servirse, se coloca el tocino, butifarra y jamón por encima de las legumbres.

I. DOMENECH.



Sección de sopas.

Sopa Cancha á la americana.

En una cacerola, con abundante caldo claro, se cuece una buena cantidad de gallina sin huesos cortada en pedacitos, una cantidad regular de tomate natural pelado y picado, otro tanto de cebolla, la sal correspondiente, etc.

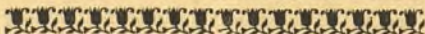
A los veinte minutos antes de servirse se le añade una cantidad regular de arroz y un poco de hierbabuena picada menudísimamente, resultando una sopa excelente.

MANUEL MACARRÓN.

Consommé de ave á la Húngara.

Guarnecer el *consommé* con unas pequeñas quenefas de ternera y tuétano de vaca escalfado con caldo blanco y cortado en pedacitos menudísimamente.

I. DOMENECH.



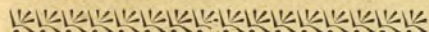
Costradas á la Isabela.

Se prepara una pasta brioche consistente, que se estira con el rodillo y se corta en circunferencias de cinco centímetros, las que se colocan en una placa bien polvoreada de harina.

En el centro de cada costrada se pone una cucharada de puré de *foie-gras*, mezclado de antemano con un salpicón de gallina ó pollo, y se cubre con otra costrada igual, pues se hace del mismo modo que los pastelillos á la Mazarín.

Se colocan en sitio fresco hasta el momento de servir, que es cuando se frien con manteca de cerdo en bastante cantidad, y se retiran al obtener color moderado; entonces se escurren bien y se sirven en fuente con servilleta, resultando un excelente frito.

SANTOS IRIBARREN.



Fritada de macarrones á la Capuchina.

Con agua ligeramente salada se pone á cocer una cantidad regular de verdaderos macarrones de Italia; pasados unos ocho minutos de cocción, escúrranse y refréscuense.

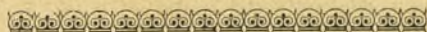
En una sartén, con un poco de aceite fino, freir unos ajos sin dejarlos tomar demasiado color, retirándolos seguidamente; entonces echar en la sartén unos filetes de anchoas, aceitunas deshuesadas, pepinillos cortados, alcaparras, sal, pimienta y los macarrones, salteándolo todo muy bien.

Untar una sartén con aceite y polvorearla con pan rallado en abundancia. (Puede también hacerse en un plato de saltear.) Echar los macarrones, luego pan rallado por encima y algunas gotas de aceite. Meterlos en el horno fuerte, y re-

tirarlos una vez obtengan hermoso color dorado.

En el momento de servir, traspasarlos con mucho cuidado á una fuente. Resulta un excelente plato de vigilia.

RAFAEL BASSO



Conferencias culinarias.

Gran frito á la Financiera.

(Proporciones para ocho personas.)

Cuatro pechugas de pollo ó de gallina tiernas, tres docenas de huevos de los menudillos de gallina, dos hígados de pollo enteros, tres docenas de crestas de pollos, doce cajitas de papel rizado, un pan de molde, medio litro de salsa á la bechamela, un limón, un huevo duro, perejil en rama frito, un *atalette* y una fuente redonda.

MODO DE PREPARARLO:

Se deshuesan las pechugas y se corta cada una en dos pedazos, aplastándolas y dándoles la forma de idéntico modo, y seguidamente se empanan á la milanesa.

Se cuecen los huevos de los menudillos de gallina con agua y sal; después se saltean con manteca de cerdo, un poquito de ajo y perejil, rociándolo con vino de Jerez; después de salteados se les escurre la manteca y se conservan cubiertos hasta el momento de emplearlos.

Los hígados de pollo se cuecen de igual modo que los huevos de los menudillos de gallina.

Las crestas, después de blanqueadas y cocidas según las reglas, se escogen doce de las más hermosas, y las restantes, cortadas en pedazos regulares, se incorporan á la salsa bechamela que debe estar puesta en un baño maria.

De pan de molde se forma un pequeño zócalo que se coloca en el centro de una fuente después de estar frito á bonito color dorado. Del pan restante se forman costrones (uno por cada filete á la *milanese*) de igual forma que los filetes. Una vez remojados con leche, se pasan por pan rallado y se frien á bonito color.

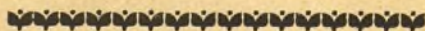
A su debido tiempo se frien los filetes de ave; se llenan las cajitas de papel con la bechamela y crestas, poniendo por encima los huevecillos de gallina y alguna cajita con el hígado de pollo; finalmente, por encima de todo se pone una cresta en forma derecha, de las que hemos conservado.

CÓMO SE MONTA ESTE PLATO

Fijar en el centro de la fuente el costron-zócalo que hemos hecho, y por su alrededor los otros zócalos pequeños colocando sobre cada uno de ellos un filete de ave á la milanese bien ajustado; por el alrededor y casi al borde de la fuente, se colocan las cajitas ya preparadas; por encima del zócalo se coloca el perejil frito, puesto con gran cuidado, clavando en el centro el *attallete* preparado con una gran cresta; luego hígado, un huevo duro y un limón cortado en forma de estrella, quedando terminado.

Sírvase siempre muy caliente, estando recién frito.

PEDRO FIUS



Helados.

Bomba (tomate) María Cristina.

Escoger un kilo de hermosos tomates bien maduros y escaldarlos en agua hirviendo á fin de pelarlos bien y quitarles las pepitas.

Pasar todo el tomate por un tamiz fino, y al quedar transformado en puré, se le

añaden tres decilitros de jarabe á 28 grados, aromatizándolo con el jugo de tres limones y dos naranjas; ponerlo á helar en las garrafas procediendo como de costumbre en esta clase de trabajos.

Estando el helado espeso y lo más liso posible, se le incorporan tres claras de merengue italiano, cinco cucharadas de las de tomar sopa de anana cortada en cuadritos diminutos y una copa algo abundante de Kirsch.

Poner el helado en un molde *bomba* bien preparado, y después de cerrarlo herméticamente, enterrarlo entre hielo y sal gorda durante hora y cuarto cuando menos.

Puede servirse este helado sobre un magnífico zócalo de hielo moldeado caprichosamente.

Este helado lo serví por primera vez, en casa de la Excelentísima Señora Condesa de Santa Coloma.

GREGORIO GONZÁLEZ.

Helado de Fresas.

Pasar por un tamiz fino la cantidad suficiente de fresas para obtener medio litro de jugo ó de puré de las mismas.

Añadir medio litro de jarabe, el jugo de uno ó dos limones, y ponerlo á punto sin pasar de 20 á 21 grados.

Ponerlo á helar en la garrafa según costumbre, y en caso de no tener la fresa bastante color para la presentación, echarle una ó dos gotas de carmín.

Puede también agregarse un poco de infusión de vainilla; y apunto este último detalle, por haberlo visto poner en práctica por algunos de nuestro arte, aunque yo considero que se puede muy bien prescindir.

I. DOMENECH.

Helado Delicia.

Un cuarto de litro de fresas frescas.

Un cuarto de litro de jugo de piña de América.

El jugo de dos limones.

Medio litro de jarabe á 21 grados algo recargado de carmín vegetal color rosa vivo.

Ponerlo á helar según las reglas.

El jugo de fresas y piñas de América, resultan un aroma muy agradable.

I. DOMENECH.



Biscuit glacé, estilo barcelonés.

(Proporciones.)

Un litro de jarabe de 16 á 19 grados, 12 á 16 yemas de huevo.

Un tronco de vainilla.

Se cuece el jarabe con la vainilla ó café en grano tostado, se ponen las yemas en un perol y se baten vivamente, echando al mismo tiempo el jarabe pasado por un colador llamado chino.

Se pone sobre fuego vivo, batiéndolo vivamente; tan pronto como sube se retira del fuego y se pone el perol encima de nieve machacada, batiendo la composición hasta quedar completamente fría (que se logra después de unos quince minutos), se añade una copa de nata montada, poniéndola á continuación en los moldes llamados de *biscuit-glacé* con un papel untado con aceite de almendras bajo la cubierta. Se entierran entre nieve, cubriéndolos con sal gorda, se dejan durante tres ó cuatro horas, y se tiene la precaución de escurrir el agua á la hora y media, volviendo á añadir nieve.

En todos los grandes hoteles y restaurantes de Barcelona, preparan el biscuit glacé tal y como lo hemos explicado.

Por la reproducción,
RAFAEL BASSO



Refrescos americanos.

Francy Brandy Cocktail.

(PARA DOS PERSONAS)

Tres cucharadas de las de tomar sopa de jarabe.

Dos cucharadas de marrasquino.

Doce gotas de angostura.

Un decilitro de coñac.

Una corteza de limón prensado.

Hacer la mezcla del conjunto añadiendo medio vaso de hielo machacado. Humezcanse las copas, con las que se ha de servir el refresco, con jugo de limón por los bordes.

De igual modo se preparan los refrescos de Ginebra y Whisky, es decir, poniendo estos licores en lugar del ron.

MIGUEL ARRIETA.

Adsinté Cocktail.

Ocho cucharadas de las tomar café de jarabe.

Dos cucharaditas de anisete de Marie Brisard.

Doce gotas de angostura.

Un decilitro de ajeno.

Un ídem de agua.

Medio vaso de hielo machacado.

Mezclarlo y agitarlo bien, poniendo en la copa que se ha de servir una corteza de limón.

MIGUEL ARRIETA.

Sherry Flip.

Echar hielo picado en una coctelera que pueda contener decilitro y medio, añadiendo un huevo bien fresco y bien batido, media cucharada de azúcar glaseado y una copa y media de buen Jerez seco.

Agitarlo y mezclarlo bien y pasarlo por un colador al servirlo en las copas, y ya llenas éstas, se echa por encima un poquito de nuez moscada rallada finamente.

MIGUEL ARRIETA.

FALSIFICACIONES

Vinagre.

El buen vinagre no produce arrugas en los dientes, y apenas se enturbia ligeramente por medio de la acción de cloruro de bario y no forma depósito si se vierte alcohol.

Para reconocer la decoloración feculenta del vinagre por medio del negro animal, notaremos que si éste es impuro ó ha sido mal lavado, se forma un precipitado.

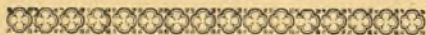
El vinagre se falsifica comúnmente por medio del agua, dándole fuerza por medio de substancias agrias, por lo que suelen dejar un hedor agrio y producen irritación en la boca.

Se falsifica además por un gran número de substancias, tales como: ácidos, simientes, mostaza, pimienta, vinagre de glucosa, sidra, cerveza, vinagre de madera, etc.

Un medio de reconocerle consiste en agregar al vinagre dos veces su volumen de agua: si el vinagre está falsificado persiste el sabor ardiente.

Otro medio es el de frotar el vinagre entre las manos; pues el olor indica á menudo la naturaleza de las materias con que está falsificado.

Otro medio consiste en hacer evaporar el vinagre, notando en el extracto un sabor picante, agrio ó cáustico si el vinagre está falsificado.



Curiosidades culinarias.

Qué comen los reyes.

Dime lo que comes y te diré quién eres. — *Brillat Savarin.*

Así decía el famoso filósofo del buen comer; lo que hasta ahora se consideraba

como axioma, los hechos nos demuestran que no tiene realidad, porque no cabe juzgar quienes son los reyes por lo que comen; lo demostraremos con algunos ejemplos auténticos.

Por ejemplo, el emperador de Austria no oculta á nadie su gran predilección por un buen plato de morro de vaca aderezado al vino.

Félix Faure, el presidente que fué de la República francesa, que era, como dicen sus mismos compatriotas, un buen tenedor, prefería, sin embargo, cuando comía sin ninguna etiqueta, un guisado de cordero con patatas.

El emperador de Rusia, verdadero admirador de la cocina francesa, interrogado por Faure cuando hizo aquél su visita á Francia, manifestó que el plato de su más agrado era el guisado de bacalao, plato que es muy popular en el Mediodía de Francia, según contó y encareció Alfonso Daudet, que es bacalao desmenuzado, preparado con aceite de olivas, leche y el bacalao á la Provenzal.

Guillermo II de Alemania, tiene como plato favorito la caza de pluma, sobre todo, los tordos ó zorzales en Salmí.

Victor Manuel era el hombre de gustos menos reales respecto á la cocina. En sus bolsillos se le encontraba siempre una regular provisión de cortezas de pan y mondaduras de queso; en las comidas oficiales no tomaba de ningún plato; en cambio, su hijo, el actual rey de Italia, tiene el paladar mucho más delicado. Adora las cremas y con especialidad las yemas perfumadas al té, siempre muy azucaradas.

La reina de Holanda, la joven Guillermina, es una dama de excelente apetito; sus platos de costumbre son: guisado de cordero, filete de buey ó vaca, el conocido *Rumsteack*, siendo preparado siempre

según el método de la cocina inglesa.

Su graciosa majestad la reina Victoria era casi por completo vegetariana, su presidencia en el tradicional cuanto solemne banquete de las Pascuas de Navidad era puramente honoraria.

En esta comida figuran inevitablemente tres platos, que son: cadera de buey asada, cabeza de jabalí que figura en el banquete de Navidad, procede de uno de los animales del rebaño que se cria en el parque de Winsord, y, por último, se sirve también un gigantesco pastel de becasas.

Nuestra soberana doña Cristina, come carne á la inglesa, aunque al parecer no sea de su preferencia; pero éste es el régimen recomendado por la Facultad de Medicina de la Real Cámara, y para D. Alfonso, aceptado como ejemplo por su propia madre.



El último baile del Hotel-de-Ville de París.

Febrero de 1905.

En el último baile dado en la alcaldía de París, se reunió, según la costumbre de todos los años, una gran afluencia considerable de invitados, diplomáticos, hombres políticos, artistas, literatos, representantes de varias corporaciones constituidas, oficiales, etc.

En los cuatro *buffets*, con servicio gratuito, instalados en diferentes salones, se han consumido las siguientes cantidades de comer y beber, que son: 9.600 jarabes; 4.700 helados; 4.800 cafés helados; 800 ponches; 3.400 chocolatas; 21.000 *sandwiches*; 9.300 panecillos pequeños; 195 kilos de *petits fours*; 170 brioches; 2.340 bizcochos variados (pasteles); 5.400 *con-sommés*; 800 botellas de vino; 3.000 botellas de cerveza; 4.000 botellas de cham-

pagne, y 1.500 marquises (bebida compuesta en combinación con *champagne*).

E. DARENNE.

(De la *Cuisine Française et Etrangère*.)

UN POETA

á Dorvasal.

Ni hay agravio ni hay afrenta
en lo que le saco á cuenta;
pero sea usted sincero
y responda al caballero
si mi ademán le atormenta.

¡No le tiembla á usted la mano
ante ese altar soberano,
bello trono de la rima?

¡No ve el templo caerle encima
y aplastarle cual profanot?

Quizá ha perdido la fe,
y sólo en negocios ve
el rimar hoy con provecho,
y por eso en su despecho
el verso asesina usted.

Si tal sigue en su ademán
nunca sus versos tendrán
los honores de la estima,
pues los versos de su rima
¡qué inspiraciones tendrán!

¡Acaso entre nube densa
ve abandonada despena,
y un botín ha descubierto
en la región de lo incierto,
cual medio de recompensa?

No siendo, ¡por qué su instinto,
en estrecho laberinto,
hoy su noble afán reduce
con un lema, que traduce:
dame pan y vino tinto?

Quien no sabe responder
al más sagrado deber,
por ser Dios quien se lo ha dado,
nunca será perdonado;
ya me puede comprender.

Vaya usted á la cocina;
pero la forma divina
déjela usted andar á icha;
porque si en grasas se mancha
no la limpia la bencina.

USTED YA ME CONOCE.



REVELACION FATAL

Si la duda no existiera, si el caos dejase de ser un misterio, la vida sería estéril en ilusiones y esperanzas y perdería sus mayores encantos. Y he aquí por qué, autores satíricos, yo pienso que hay verdades que deben callarse, que conviene se revuelvan en el caos donde nunca debieran salir. Ha-

blo de esas verdades que no son del presente ni del pasado, porque son de siempre, sin pretérito ni futuro. El instinto de conservación del espíritu las ha callado y vosotros las dais en pasto á la carne, cuando no debieran salir de los dominios de la religión del alma.

En la patología del alma hay llagas que se forman y se curan sin que nadie las adivine, porque no necesitan otro médico que la conciencia. Vuestras ridículas pretensiones han sacado la llaga á flor de carne para que aparezca más repugnante, y con ello sólo producís asco; pues la llaga es tan profunda, que es imposible curarla.

Vuestro fin debiera ser más humanitario; en lugar de buscar los aplausos que nadie os regatea cuando profanáis el misterio de cualquiera de las grandes verdades con las que empieza y acaba la humanidad, debierais corregir los defectos con vuestra intencionada sátira; y sublime fuera vuestra misión si vuestra tendencia tuviera por único objeto la reforma de costumbres señalando lo que debe corregirse, mostrando las consecuencias de nuestro modo de obrar consciente ó no, pero fatal para nosotros mismos.

Os quejáis de que la moderna juventud sea menos expansiva; de que en lugar de ver retratada la alegría en los rostros todavía imberbes, veis en ellos la palidez tétrica de un Viernes Santo. Pues, ¿quién si no vosotros, que andáis con el siglo, sois los causantes de tal metamorfosis? Vosotros, que nos decís: «Cuando la esposa os dirá que os ama, no será á vosotros á quien se dirija su espíritu, sino á otro santo de su devoción.» Y á la mujer: «Tu marido satisface caprichos, no cumplidos, en el santuario de tu cuerpo.»

Así, pues, ¿quién ha introducido el virus de la tristeza? Vosotros, que buscáis aplau-

sos de dolor; que rompéis las alas de la ingenuidad; que robáis á la inocencia los mejores años de la vida. Sin embargo, tenéis una excusa, y es que marcháis con vuestro siglo; con los vicios va vuestro ingenio; los cita, los comenta y educa á la gente en ellos. Por eso los jóvenes tropiezan en la hora de su pubertad en un campo sembrado de ruinas humanas. Ya no quedan solares para levantar templos á las virtudes, donde fundar un hogar, y amar, y soñar, y trabajar, y morir en brazos de una dicha cumplida.

Al amor se le descuentan días y meses, cuando no años; al soñar, la realidad bestial le roba sus mejores ilusiones; al trabajo se le quita la fuerza y constancia con el mal ejemplo y el desprecio á veces, y al morir se le quita el consuelo de haber obrado bien, por cuanto la abnegación es casi imposible.

Yo no soy fanático, ni ateo, sólo á veces creyente; por eso me es permitido decir que vosotros que en todo tiempo habéis criticado la confesión por haber creído que ésta fomentaba las pasiones, á vosotros os digo que, confesándoos á voces, habéis destruido la creencia del santuario del amor.

No profanáis en una obra profundamente humana lo poco que nos queda de divino. Si destruíis el amor acabáis con la vida, pues que ésta sin amor es lo más triste que soñar se puede.

Dejadnos creer en algo, al menos en los ídolos, y veréis cómo la juventud reflexiona y medita menos tristemente al pensar en resolver los arduos problemas de la vida.

Quizá los que deban comprenderme ignoren lo que dejo escrito, pero uno ó más han dicho: «El que escribe lo que siente es feliz», y yo pregunto á ese ó más autores: ¿Es lógico y humano confesar lo que todos

saben y nadie nos pregunta cuando para la sociedad es una revelación fatal?

Tiene la palabra el autor de *Rosas de Otoño*.

JOSÉ SALVADOR.



UNO DE TANTOS

Un poeta remendón
que líneas versificaba
con palabras que ajataba
sin alma ni corazón,

tomó parte en un concurso
altamente literario,
y pensó dar el sumario
al principiar su discurso.

Son el arte por el arte
y mis bellos ideales
los dos puntos capitales
que trato en primera parte.

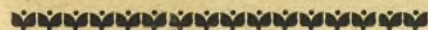
En esto indico señores
cómo el arte considero,
que ante todo es el primero
entre todos los honores.

Y así, con tal estribillo
propinaba diez cuartillas
anunciando maravillas
del fondo del taleguillo.

Hasta que un autor presente,
del jurado siendo parte,
dijo: *El arte por el arte*
está todavía ausente.

Y sus bellos ideales
traígalos por los cabellos;
pues de ingenio los destellos
ni dais pelos ni señales.

DORVASAL.



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

(Continuación.)

Es magnífico su muelle comercial, tiene grandes calles, destacándose edificios soberbios de 16 y 18 pisos, é infinidad de tranvías eléctricos circulan por las calles.

Visitamos el Banco Nacional del Gobierno y de la Población que es un grandioso edificio de once

pisos. En el interior de su planta baja tiene grandes departamentos, donde hay un gran patio todo de mármol blanco, y en el centro están establecidas las oficinas de cambios, giros, etc., etc.; todo es grandioso y soberbio, representando la seriedad.

Admiro el departamento de los caudales, donde existen cuantiosas fortunas de los grandes millonarios; también el más ínfimo comerciante y el modesto obrero pueden poner sus ahorros.

Este departamento, digámosle la caja, tiene tres habitaciones, forradas de hierro y mármol, é infinidad de casilleros de diferentes tamaños; hay algunos de ellos que valen al año desde 5 dólares á 20, con su numeración; tal es el precio del alquiler, y según el precio es el tamaño de la caja: refiérenos el guarda que cuando se cierran las puertas quedan automáticamente unidas, que una persona que quedase dentro á los pocos momentos se asfixiaría por no haber la mínima comunicación de aire. Quedo admirado de dicha Caja de ahorros.

De esta población es el célebre millonario americano que lleva el nombre del Rey del Petróleo. La población está rodeada por la parte de tierra por un magnífico boulevard de preciosos chalets y jardines, cerca de 40 millas de distancia, que se recorren en tranvía eléctrico por el módico precio de 5 centavos: anduvimos cerca de la mitad del camino; el tranvía, en ciertos sitios, lleva una velocidad asombrosa; se acerca la hora de la salida del tren, que es á las cinco de la tarde, guardando un grato recuerdo de esta hermosa población.

Aquí, el tren que tomamos es de otra compañía que se titula *Big Four Route*; también es otro coche restaurant. Cuando visité el coche, mi primera impresión no me hizo feliz, pues el servicio es muy deficiente. A las cinco y media el tren se pone en marcha. A las diez de la noche pasamos por *Indianópolis* (Estado de l'Indiana), cuya ciudad tiene 75.056 habitantes.

Día 26.—El trayecto que recorreremos es igual al pasado, todo floreciente y cultivado. Son las ocho de la mañana y se distingue á lo lejos la gran población de San Luis. Vamos bordeando el gran río y caudaloso Mississipi, que nace en el lago Itaska (Estado de Minnesota), cuyo río atraviesa las grandes poblaciones de San Pablo, San Luis, Memphis, Bâton-Rouge y Nueva-Orleans, desembocando en el golfo de Méjico. La distancia de este gran río es de 4.620 kilómetros. Infinidad de vapores de ruedas y otras embarcaciones dan la idea del gran comercio fluvial que existe; véanse grandiosas fábricas en movimiento, con el ruido sordo que se oye funcionando, viéndose al pasar el tren vías innumerables cubiertas por numerosos vagones de carga. A las diez de la mañana

llegamos á la estación central, después de treinta y seis horas de viaje y recorrido 2.165 millas; es una grandiosa estación donde están en línea recta 15 trenes preparados para salir. Nos hospedamos en el *Hotel Beers*, que llegamos en un coche después de más de media hora de camino.

El hotel Beers es un bonito edificio de cinco pisos, clasificado de segundo orden; el servicio todo á la americana; no teniendo nada de particular que se pueda mencionar, tanto en el servicio (camareros mulatos), como por la parte de cocina; lo que sí admiro es la buena administración que llevan sus dueños, que están al frente de este negocio.

Dí una ojeada á su cocina, que es un gran local con un magnífico fogón en el centro, y todo colocado con mucho gusto. Como personal, pude contar hasta catorce personas, de ellas, seis cocineras; algunas mulatas. Daré algunos datos brevemente sobre esta gran población moderna. El servicio de fonda, según apuntes concretos que he podido adquirir, referente á las facilidades que puede encontrar el viajero á su llegada.

Los ferrocarriles pueden conducir 50.000 pasajeros por hora, y los tranvías, 30.000, de la población á la Exposición; siendo éste un servicio especial, durante dicha Exposición, las Compañías de tranvías tienen siete dobles vías y pueden transportar por hora y por cada línea 5.000 personas; para el hospedaje de tan numeroso movimiento de personas, está provista esta gran población de grandes y magníficos hoteles, restaurant y casas de huéspedes. Citaré como curiosidad algunas de estas inmensas casas hoteles; unas de construcción fija, y otras provisionales durante la Exposición; en los hoteles permanentes pueden alojarse 5 550 huéspedes, y en los hoteles provisionales hasta 30.000; estos últimos están situados en el centro de la población; también hay varios grandes hoteles dentro de la Exposición.

—Hotel *Jefferson* de construcción moderna, situado en la calle 12 (Twelfth-Street) de doce pisos, costó 2 millones de dollars.

—Hotel *The Inside Inn*, construido en los terrenos de la Exposición, tiene capacidad para 6.000 personas; este grandioso hotel tiene 500 habitaciones de un dollar á uno y medio diario; y 500 habitaciones de dos dollars; las demás son magníficas habitaciones con baños, etc., etc.

Total, en resumen, tiene 2.500 habitaciones; consta de tres pisos, y su extensión es de 2.640 metros de largo por 1.320 de ancho.

Existen en las inmediaciones de la Exposición 15 grandes hoteles y otros más pequeños que pueden alojar hasta 500 huéspedes, varios hotelitos,

pensiones para familias, pudiéndose alojar 17.876 personas cómodamente.

En el interior de San Luis existen 485 restaurants; de éstos, 20 pueden servir á 33.000 personas. Y para finalizar estos apuntes, citaré el *Club Buckingham*, un hermoso edificio donde pueden alojarse 800 personas. A todos estos hoteles, casas de huéspedes, pensiones para familias, etc., el gobierno les ha estipulado un precio convencional durante la Exposición.

A las diez subimos en uno de los tranvías eléctricos que pasan por delante del hotel, y nos dirigimos á la Exposición. El trayecto es larguísimo; después de media hora de camino, á veces á una gran velocidad, empezamos á divisar infinidad de grandes edificios con sus grandiosas cúpulas adornados con profusión de banderas de diferentes naciones. No hay que preguntar por la Exposición, que por la inmensidad de terreno que ocupa, parece más bien otra población que festeja un día memorable.

Mi modesta pluma no puede describir la impresión tan grande que me hace al poner pie en tierra y mirar en derredor.

Veo circular diversidad de gentes cual si fuera un hormiguero; ora pasa á mi lado un chino con su larga trenza, ora un indio, etc.; en fin, vense todas las razas humanas con sus trajes nativos y mezclado entre ellas, al elegante *gentleman*.

Atravesamos por infinidad de bazares, tiendas, etcétera; hasta que llegamos á las puertas de la Exposición, donde infinidad de personas se aglomeran para tomar el *ticket* (billete), que se entrega á uno de los muchos porteros que los están recogiendo. Advertiré que el billete es una moneda de medio dollar, que es lo que se entrega, con bastante dificultad por la mucha aglomeración de gente. Penetramos por fin en el interior de la Exposición.

Nota.—La extensión que ocupa la Exposición es de 501.700 metros cuadrados, y su coste asciende á la fabulosa suma de 50 millones de dollars. Existen más de 500 edificios, de éstos 15 palacios gigantescos, en forma de un gran abanico, se usan varios modos de locomoción para comodidad de los visitantes. Un ferrocarril extramural, sillas de ruedas para una y dos personas, automóviles donde se sientan cómodamente 20 personas; un pequeño ferrocarril de vía estrecha, teniendo cada vagón asiento para seis personas, con una máquina en miniatura de los grandes expresos, movida al vapor, embarcaciones en los lagos, lanchas eléctricas, botes á remo, góndolas, etc.

(Continuad.)

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo 32, dup.
Teléfono 3.127