

Otra industria, novísima también, ha venido á preparar el azafrán de una manera que aumenta en gran cantidad el peso del mismo.

Al tiempo de tostarlo le adhieren bórax preparado y triturado en moléculas tan pequeñas que hace falta fijarse mucho para distinguirlo.

También lo persiguen los dependientes del Laboratorio y también cuesta buen dinero al comerciante en cuya tienda se encuentra azafrán con aquella adición.

Aquí se da el caso singular de que son dos los varapalos que recibe el vendedor; primero, el haber pagado como azafrán lo que no es, y segundo, el castigo que acaorea el análisis de dicho producto.

Comprando azafrán puro se sabe lo que se compra, ó cómo se compra y qué utilidades puede reportar la venta; si se toma adulterado, no se sabe á cómo cuesta, porque se ignora la carga que lleva consigo.

Posteriormente emplean para adulterar el azafrán otro producto químico sumamente pesado y muy sutil para ser apreciado á la simple vista, pero que al poner la hebra sospechosa en un vaso lleno de agua, desciende al fondo, en tanto que el azafrán puro se mantiene en la superficie por tiempo indefinido.

Nos proponemos hablar de estos y de otros asuntos análogos, con claridad, á fin de dar á conocer á nuestros asociados las artes empleadas por parte del industrialismo moderno en su afán de buscar lucros sin reparo ni escrúpulos de ningún género.

Que no es justo que paguen unos lo que otros comen.

ADRIÁN GUTIÉRREZ



Chaufroix de codornices á la Motzel.

(Plato frío.)

Se escogen hermosas codornices y se limpian según todas las reglas del arte culinario.

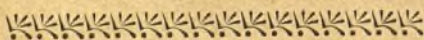
Después de limpiarlas perfectamente se vacían y se rellenan con la siguiente farsa:

En un mortero se machacan pechugas de ave blanca; luego de bien machacado se le agrega una buena cantidad de *foie-gras* natural, un cucharón de puré de tomate, esencia de trufas, un poco de *curry*, vino de Madera, sal, etc.

Al estar las codornices rollenadas se las vuelve á dar su forma natural, envolviendo cada una con un paño pequeño y atándolas luego con bramante.

Se cuecen en una cacerola con agua ó caldo natural, con alguna legumbre y hierba aromática, una hoja de estragón, vino de Madera, etc.

Ya cocidas y frías se colocan con las pechugas hacia arriba; se bañan con una excelente salsa *chaufroix* blanca compuesto de un magnífico *velouté* de ave. Al quedar este baño frío, se escribe encima de cada codorniz el título *Motzel* con un poco de salsa *chaufroix* color rosa, haciéndolo con la misma salsa, á la que se añade un poco de puré de tomate. Al quedar marcadas estas letras se pone una doble raya de fruta abrigantándolas con aspik casi frío.



Para la presentación de este plato se procede á modelar un artístico bloque de hielo artificial por medio de hierros candentes. Al estar modelado el zócalo, se coloca encima de éste un costrón de pan, grande, de tres centímetros de espesor, y se cubre con una capa ligera de manteca de vaca, y en los bordes se modelan flores de color rosa con manteca de vaca á la que se le da dicho color.

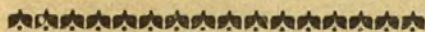
Encima del costrón se pone un lecho de puntas de espárragos bien verdes, sazonados con un poco de mayonesa cargada de aspiik; encima de los espárragos se colocan con gran gusto artístico las codornices, poniendo en sus patitas *papillottes* diminutas de papel blanco y rizadas.

Se coloca todo el conjunto en una fuente grande de metal blanco encima de servilleta bien planchada; adornando el fondo con una guirnalda de violetas naturales ú otra flor.

Se guarnece el borde de la fuente con triángulos de aspiik, y se adorna con pequeños detalles de trufa, quedando el plato terminado.

FELIPE MARTÍ DURÁN.

Mondariz, Junio 1905.



Conferencias Culinarias de Barcelona.

Conchas gratinadas á la Martínez.

En un plato de saltear con manteca de vaca, se rehoga una cebolla cortada menudisimamente, añadiendo, antes de tomar color, una buena cantidad de harina; se remueve con una espátula de madera y se moja luego con bastante cantidad de leche (procediendo del mismo modo que cuando se hace una bechamela). Déjese reducir suavemente, añadiendo sal, pimienta, nuez moscada, etc. Se le adiciona una *liaison* de yema y zumo de limón, y

luego se pasa la salsa por una estameña y se pone á cocer en el baño maría.

En el interior de conchas se pone salmón emparrillado, cortado en pedacitos regulares, lamas de trufas, champignon, colas de cangrejos, etc.

Se cubren con la bechamela que hemos hecho, y, en el borde de cada concha, se forma una bonita bordura con patata duquesa pintada con yema de huevo. En el centro de cada una se pone una cabeza de champignon y un poco de pan blanco rallado; se rocían con manteca de vaca y se gratinan en el horno.

En el momento de servir las y ponerlas en fuente con servilleta, se guarnece cada concha con un pequeñísimo cordón de salsa de cangrejos, y luego con otro de glasa de carne.

JOSÉ DALMASES.



PLATOS DE HUEVOS

Huevos Folies Bergeres.

Se escogen fondos de alcachofas bien grandes é iguales, y se cuecen según las mejores reglas.

Se preparan huevos escalfados (uno por cada fondo de alcachofa); una vez cocidos se les recorta un poco la clara y se les da igual forma á todos.

Se coloca un huevo dentro de cada fondo de alcachofa, cubriéndolos solamente con una capa de puré de *champignons*. Se guarnecen poniendo una cama de trufa en el centro de cada huevo.

Se ponen en una fuente de metal, y por su alrededor se rocía el fondo con salsa *Tourangelle*. Los huevos se pintan por encima con un poco de glasa de carne.

La salsa *Tourangelle* se compone de una bordalesa hecha con un rehogo de ce-

bolleta y mojada con un buen jugo liado en lugar de la salsa española ó media glasa.

JOSÉ SOLÉ,

Cocinero del Casino de Madrid.

Huevos Princesa Olga.

Con jamón de York bien magro, cocido de antemano, se cortan unas bonitas lonjas de igual medida y delgadas.

Se pone cada lonja de jamón dentro de un *cornet* de hoja de lata en forma de cucurcho, procurando que el jamón esté bien puesto en la pared interior del *cornet*, estando justo por todos lados á fin de que obtengan todos idéntica forma.

Preparar una cantidad regular de ensalada rusa, sazónada con mayonesa y alguna cantidad de *aspik*, á fin de que quede bien trabada.

Con esta ensalada se llenan hasta la mitad los *cornets* de hoja de lata; luego, en cada uno, se mete un huevo mollét. (Estos huevos deben haberse cocido en el tiempo de cinco minutos). Se decora cada huevo con dos grandes hojas de estragón fresco en forma cruzada.

Ya en este punto se bañan hasta la superficie con excelente gelatina bien clara y se ponen entre nieve, á fin de que queden bien sujetos.

Momentos antes de servirlos se separan de sus correspondientes moldes, y se colocan, formando circunferencia, en una fuente y encima de un zócalo redondo, de modo que todas las puntas converjan en el centro del zócalo de unos tres ó cuatro centímetros de altura. Por último, se decora con gran gusto con *aspik* picado y puesto en las esquinas de los huevos formando un cordón fino, el resto se adorna al capricho del ejecutante.

JOSÉ SOLÉ,

Cocinero del Casino de Madrid.

Huevos á la Leo de Silka.

Cantidades y componentes

Cuatro huevos.

Medio vaso de vino de Jerez.

Media lata de champignons.

Una trufa regular.

Se frien los huevos con manteca de vaca y se colocan en las canastillas de pasta que á continuación reseñamos, guarnecidas con salsa compuesta de trufas, champignons, puré de tomate, reducido antes á fuego lento en una cacerola y medio vaso de vino de Jerez, también reducido durante tres minutos.

PASTA DE LAS CANASTILLAS

Cantidades.

Un huevo.

Dos cucharadas de harina.

Tres cucharadas de leche, y

Un poco de sal.

Se echan en una taza las dos cucharadas de harina, huevo y sal; se bate con una cuchara y se agrega poco á poco la leche hasta que la cuchara se cubra con la pasta por igual al retirarla de la composición.

Se coge una cucharada de dicha pasta y se vierte en aceite abundante, estando el fuego suave, sin menear de un mismo sitio la cuchara, á fin de que la pasta caiga en un mismo sitio, la que, al extenderse por sí sola forma una especie de canastillo. Al quedar dorada por un lado, se vuelca para que se dore por el otro.

Se van colocando en una tartera, poniendo un huevo frito en medio de cada canastilla; luego se meten en el horno un momento, se retiran y se colocan en una fuente, guarneciéndolas como ya hemos dicho, es decir, con la salsa compuesta de trufas y champignons, de modo que cubra el resto de cada canastilla.

IBAR KAM



GRAN BANQUETE DE ALMUERZO
OFRECIDO POR LAS
Diputaciones de Vizcaya y Guipúzcoa.
A S. M. EL REY ALFONSO XIII
y comisiones
de las provincias hermanas en el día
11 de Junio de 1905.

MENU

Les Hors d'œuvres à la Laurat Bat.
Le Consommé de volaille.
Les Petites Tartalettes à la Périgourdine.
Le Dinde de Saumon à la Chambord.
Le Filet de Bœuf à la Médicis.
Le Jambon d'York à la Neva.
Le Punch à la Romaine.
Les Asperges en Branches Sec. Mousseline.
La Poularde du Mans Rôtie, aux cressons.
La salade à la Jockey Club.
La glace au Fraîsses.
Les Petits Palmiers.
La Tarte Hollandaise.
Les Chester Kakes.
La Corbeille de Fruits.
Desserts Assortis.

Vins:

Riscal, Champagne Gerdon Rouge (Violette), Café Hennessy Extra, Cigares de l' Habane.

servi par

M. Arrieta y J. Zulaica.

SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

Almuerzo económico explicado.

MENU

- 1.—HUEVOS FRITOS CON ARROZ BLANCO.
- 2.—SALMONETES AL HORNO Á LA ESPAÑOLA.
- 3.—CHULETAS DE CARNERO A LA PARRILLA.
- 4.—PATATAS SALTEADAS.

POSTRES.

Explicación de las recetas, por números.

1.—Se escogen huevos bien frescos y se frien uno á uno con aceite ó manteca de cerdo que esté muy caliente, retirándolos y escurriéndolos una vez, obtienen bonito color dorado.

Una vez cocido el arroz con agua y sal se escurre y se sazona con manteca de cerdo en la que de antemano se habrá frito un ajo; se remueve bien y se pone en un molde, se vuelca éste en una fuente y se colocan por el alrededor los huevos recién fritos, sirviéndolos inmediatamente.

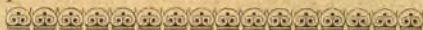
2.—Estando los salmonetes perfectamente limpios y secos se polvorean de sal y se colocan en una tartera rociándolos con un poco de vino blanco, una ligera capa de salsa de tomate y una persillada compuesta de miga de pan rallado, una chispita de ajo y bastante perejil picado; se les echa por encima aceite fino y se meten en el horno durante veinticinco minutos.

En el momento de servir se colocan en una fuente, y se adorna el borde de ésta con rodajas de limón.—I. DOMENECH.

3.—Este plato, siendo demasiado conocido, prescindimos en dar su explicación. I. DOMENECH.

4.—Se cuecen patatas enteras con la piel; luego, al estar frías, se mondan y se cortan en pedacitos.

Pónganse á saltear hasta que tomen color dorado, en una sartén con manteca de cerdo ó aceite; se polvorean con perejil picado, y estando bien de sal quedan terminadas, sirviéndolas con las chuletas á la parrilla.—I. DOMENECH.



Conejo á la Noveldense.

(RECETA VALENCIANA)

Se escoge un conejo y se corta en pedazos no muy grandes, poniéndolos á cocer con agua, sal, pimienta y clavo de especias.

Estando el conejo cocido se saltea en una sartén con aceite, cebolla, tomate y pimientos frescos; luego, al estar bien frito, se moja con el mismo caldo en que ha cocido el conejo.

Aparte se hacen dos tortas de 50 centímetros de circunferencia; una de ellas estando bien cocida en el horno se pica menudamente y se agrega al guiso de conejo.

La otra torta, en el momento de servir, se pone en una fuente grande, colocando encima todo el guiso del conejo, y queda terminado el plato.

PREPARACIÓN DE LAS TORTAS

En una mesa de mármol se pone un kilo de harina, formando esfuero, en el que se echa medio litro de agua y un poco de sal; se amasa la pasta y se estira luego con un rodillo, cortando seguidamente las tortas en la forma que se quiera; se meten á cocer en el horno puestas en placas.

Bueno será advertir que este plato resulta mejor hecho con fuego de leña.

PAULINO MASÍA.

Novelda, Junio 1905.

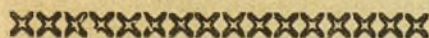
Pierna de carnero asada á la Monistrolense.

(RECETA CATALANA)

Esta forma de asar la pierna de carnero, por lo curiosa y por el buen gusto merece apuntarse; y hago constar que la aprendí á confeccionar de la señora de mi amigo Salas, dueño de la fonda de Monistrol, situada frente al puente.

Vamos al objeto: se escoge una magnífica pierna de carnero, se deshuesa bien y se polvorea con sal fina; se mecha con tocino, se ata con bramante para que conserve su forma natural y se mete en una cacerola con agua, con un tronco de canela, sal, pimienta en grano, clavos de especias, hierbas secas aromáticas y una cucharada de manteca de cerdo. Se tapa herméticamente la cacerola y se pone á cocer sobre fuego. Se da vueltas á la pierna de vez en cuando sin dejar destapada la cacerola. Al estar el jugo bastante reducido y con bonito color dorado, y la pierna bastante tierna, se puede servir con una guarnición de ensalada ó pimientos asados y salteados.

I. DOMENECH.



TERNERA A LA MARENGO

En un plato de saltear poner á calentar aceite fino, estando caliente se echa ternera cortada en trozos regulares que se remueven hasta quedar dorados; seguidamente se sazonan con sal, pimienta, cebolletas, una punta de ajo, laurel, tomillo, perejil y un poco de vino blanco; se deja reducir un momento y se moja con un poco de caldo.

Poner á saltear un poco de tomate picado, desprovisto de piel y pepitas y unirlo á la ternera.

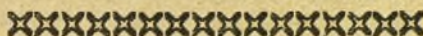
En el momento de servir se echa una pizca de pimienta.

Se sirve la ternera en una fuente, en forma alta, rociándola con su propia salsilla y algo de perejil picado menudamente.

Se guarnece con costrones de pan frito con aceite y á bonito color dorado.

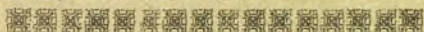
Este plato puede hacerse con iguales partes de aceite y mantequilla.

I. DOMENECH.



POLLO Á LA TURCA

Preparar un arroz en blanco, haciéndole un rehogo de cebolla ó de chalotas preferentemente, un poco de jamón serrano cortado en cuadritos, trufas picadas y un poco de perejil picado menudamente, sazonándolo con sal y un poco de pimienta Cayena. El arroz no debe estar muy seco. Se prepara el pollo en igual forma que el pollo en salsa. El arroz se moldea con un molde Savarin, pudiendo ser acanalado en forma de turbante. Se monta el pollo, se salsea con su propia salsa y se le ponen papillotas en los huesos de los muslos. — MELQUIADES BRIZUELA.



Pollos á la Hostelera.

Se preparan los pollos de igual modo que el anterior, ó sea en salsa. Se montan en pirámide en una fuente redonda y se guarnecen con fondos de alcachofas á la Barigoule, tomates á la bordalesa y unas patatas Dreux. Esta guarnición va colocada con simetría y se salsea con el mismo fondo del pollo. — MELQUIADES BRIZUELA.



Pollo á la Crapudina.

Se corta el pollo por el medio, ó sea por la pechuga. Se ponen á un lado las alas y

al otro lado las patas, el caparazón, pero unidas las dos partes. Te tronzan las patas para ponerlas en la misma forma que á la parrilla y se aplastan bien; se sazonan con sal y pimienta, y se rehogan en mantequilla prensándolos. Al quedar frías se ponen las dos partes interiores del pollo en un relleno de duxella que se extiende con la hoja de un cuchillo. Se pasa un pincel untado de huevo batido por encima de la duxella y un poco de pan rallado. Por el otro lado se unta con un poco de manteca y se empana ligeramente. Se pone á la parrilla por la parte del relleno y luego se asa por el otro lado.

Se sirve con un poco de *demi-gláce* ligera en el fondo de la fuente ó con una *Maitre d'hotel*.—MELQUIADES BRIZUELA.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gallina al horno.

Preparada una gallina, y arreglada con su correspondiente sal y pimienta, se mete en el horno, cubriendo la pechuga con un papel blanco untado con manteca de cerdo; y puesta en tartera se la rocía á menudo con una cucharada de su misma grasa. Al faltarle poco para estar asada agregarle un poco de caldo. Una vez asada, córtese en pedazos y pónganse en una fuente echándoles un poco de su mismo jugo muy bien desengrasado.

I. DOMENECH.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gallina hervida.

Preparada la gallina se pone en una cacerola y se cubre ésta de agua, echando una zanahoria, un poco de apio, un par de hojas de laurel y la sal correspondiente; se cuece á fuego lento, se espuma bien el agua, y estando la gallina bien cocida, se

retira y se sirve con arroz blanco ó si se quiere con una salsa tomate ó blanca, aparte.

I. DOMENECH.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Moluscos ó almejas á la Badalonesa.

(PLATO CATALÁN)

Se escogen moluscos de los más grandes llamados de *dátil*, y se limpian perfectamente; luego se les da un hervor con agua, y, al quedar abiertos, se les quita la cáscara vacía y se colocan en una tartera.

Póngase una cacerola sobre fuego con aceite, una cebolleta picada muy fina, cuadritos de jamón, ajo y perejil. Cuando la cebolleta empieza á tomar algo de color, se añade un poco de harina, nuez moscada, canela, vino blanco y caldo de los mismos moluscos, procurando que la salsa resulte más espesa que clara; se añaden langostinos mondados y cortados en pedacitos y sal; se reparte esta salsa picadillo dentro de los moluscos, se polvorean con pan blanco rallado, se rocían por encima con un poco de aceite y se meten en el horno durante veinte minutos, pasado dicho tiempo se sirven, colocándolos en una fuente y encima de abundante perejil en rama.

I. DOMENECH.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ALCACHOFAS AL HORNO

(RECETA CATALANA)

Se escogen buenas alcachofas, se limpian bien y se frotan con un pedazo de limón, colocándolas en una cacerola con pedacitos de tocino, cebolla, zanahoria, apio, perejil, laurel y tomillo; cortando todas estas legumbres en pedacitos diminutos, se rocían con aceite por encima, se tapan con una hoja de papel de barba mo-

jada y se meten en el horno fuerte; durante la cocción se mueven y se las baña con un poquito de caldo.

Se sirven con su jugo después de pasado por un colador fino.

I. DOMENECH.

Alcachofas fritas.

Después de cocidas se escurren y se cortan en cuatro pedazos, pasándolos por harina y huevo batido, friéndolos con aceite hirviendo.

Se pueden freir en crudo sazonados con sal, pimienta, zumo de limón y también con manteca de cerdo.

I. DOMENECH.

Alcachofas crudas en ensalada.

Se escogen de las más bonitas y se limpian perfectamente, se frotan con zumo de limón y se cortan en siete u ocho pedazos. Se colocan en una ensaladera y se sazona la ensalada con la salsa siguiente:

Se machaca un ajo, dos filetes de anchoas, sal y pimienta; se deslíe con aceite y vinagre y se pasa la salsa por un colador chino.

I. DOMENECH.

Sopa á la Mallorquina.

(RECETA CATALANA)

En una cacerola puesta sobre fuego con aceite, se hace rehogar una cebolla picada á pedacitos; al empezar ésta á tomar color se añade un poco de ajo y perejil picado y tres ó cuatro tomates del tiempo bien picados; se remueve esta mezcla con una cuchara de madera y se rocía todo con dos vasos de vino blanco; se deja reducir un

poco y se moja la sopa con buen caldo de pescados. Se añade una buena cantidad de pan tostado, se sazona bien de sal, se deja hervir durante veinte minutos y queda terminada.

I. DOMENECH.

Sopa de ajo á la Catalana.

Se pone una cacerola sobre fuego con agua y se le echa una buena cantidad de pan blanco cortado finamente; se sazona con sal, se frien dos ó tres ajos con aceite y se vierte éste en la sopa, se bate bien con un batidor, se deja hervir durante veinte minutos y queda terminada.

I. DOMENECH.

Sopa de Huevo.

(RECETA CATALANA)

Se pone una cacerola sobre fuego con agua hirviendo y una buena cantidad de pan blanco cortado finamente, sal y aceite crudo; se echan huevos crudos batidos, se deja hervir la sopa, durante cinco minutos, y queda terminada.

I. DOMENECH.

Recetas de cocina alemana.

PASTEL POUDE-KOUK

(DULCE)

En una terrina póngase una libra de harina y fórmese en el centro una levadura con 20 gramos de la misma; una vez fermentada, mézclense dos huevos, un poco de leche, 100 gramos de manteca de vaca fina, sal y azúcar, del mismo modo que al hacer el *savarín*.

Trabajar fuertemente la pasta y dejarla reposar luego para que aumente, debiendo estar bastante dura. Extiéndase la pasta, formando tortas, las que, puestas en placa, se ponen un poco en la estufa; se doran seguidamente con huevo y se polvorean

con azúcar, cociéndolas en el horno suave.

Algunos al extender el pastel ó pasteles, suelen mezclar pasas de Corinto ó bien de Smirna.

T. O. DORET.



PASTEL DE QUESO

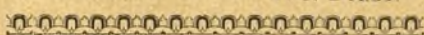
(POSTRE)

Mezclar quesos suizos (*Saint-Gervais*) con seis yemas de huevo y 100 gramos de azúcar; añadiendo 80 gramos de fécula y cuatro claras de huevo montadas.

Poner toda esta combinación en un molde de círculo forrado de antemano con pasta azucarada. Polvorarlo por encima con granillo de azúcar y cocer el pastel en el horno fuerte.

Servirlo estando tibio.

T. O. DORET.



Pastelería fina.

PAIN DE GÉNES

Se forma una pasta con las siguientes cantidades: 500 gramos de almendras molidas en polvo, 600 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca de vaca fina, 10 huevos, vainilla y curacao. Se monta todo al mortero, sistema Biscuit.

Se pone á cocer en un molde carolina, untado el interior con manteca y puesta en el fondo una hoja de papel. El calor del horno ha de ser flojo.

Al servirse se polvorea por encima con azúcar glaseado.

UNO DEL ARTE.



Macarrones Princesa.

(PASTAS SECAS)

Mézclese en frío 500 gramos de almendra molida, 750 gramos de azúcar y 10

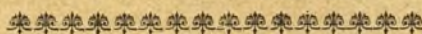
claras de huevo; ya mezclado, ponerlo á calentar un poco en el baño maría.

Ya en este punto, añádanse 400 gramos de azúcar á punto de hebra fuerte.

Marcarlos en placas con papeles y meterlos en la estufa durante tres horas, cociéndolos luego en horno casi frío.

Son pastas secas muy exquisitas.

UNO DEL ARTE.



Macarrones de Albaricoques.

(PASTAS SECAS)

250 gramos de almendras molidas, 500 gramos de azúcar, 5 claras de huevo (se procede del mismo modo que en la receta de Macarrones Princesa). Añádanse 50 gramos de azúcar glaseado y dos buenas cucharadas de pulpa de albaricoques.

No hay necesidad de darles estufa; marcarlos en papeles y placas y darles idéntica cocción.

UNO DEL ARTE.



PLATANOS

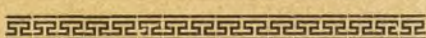
(PASTAS SECAS)

500 gramos de azúcar, 9 huevos enteros, 600 gramos de harina y esencia de plátano.

Su cocción se hace en moldes de forma de gajos de naranja y á horno fuerte.

Antes de meterlos en el horno se polvorean con polvos de crocantes.

UN PASTELERO.



Bizcochos para el chocolate.

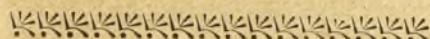
Batir por separado unas cuantas claras de huevo hasta tomar el punto de nie-

ve y unas cuantas yemas con azúcar en polvo, á razón de 30 gramos por huevo, y 25 de flor de harina. Hecha la pasta con las yemas, la harina y el azúcar, se le agregan las claras batidas y se remueve todo muy bien hasta que suavemente queda hecha la mezcla.

Esta pasta se echa en moldes de hojadelata, untados con manteca y harinados de antemano, ó bien en cajitas de papel.

También pueden marcarse los bizcochos con la manga de boquilla redonda, encima de hojas de papel de barba; luego se polvorean con azúcar y se cocen en el horno con calor suave.

PUIGCERCÓS.



MENÚS

servidos á S. M. el Rey Don Alfonso XIII
durante su estancia en París.

EMBAJADA DE ESPAÑA

MENÚ DE ALMUERZO *servido en el
día 31 de Mayo de 1905.*

LE MELÓN AU PORTO

LES ŒUFS A LA ROMAINE

LES DEMOISELLES DE CAEN FLAMENCA

LA SELLE DE VEAU MONTMORENCY

LES POUSSENS D'HAMBOURG

À LA VALENCIENNE

LE JAMBON D'ASTURIAS AU CHAMPAGNE

LE PATÉ DE CANARD A LA REINE

LA SALADE MIMOSA

LES ASPERGES D'ARGENTEUIL

LES PÊCHES GLACÉS A LA NEVA

LES GATEAUX HOLLANDAIS

LES PAILLES AU PARMESAN

GRAN COMIDA *servida el día 31 de
Junio en la Embajada de España
dada por S. M. el Rey en honor del
Presidente de la República Mr. Loubet.*

MENÚ

CONSOMMÉ RACHEL FROID

CREME A L'AMBASSADRICE

CASSOLETTES A L'INFANTE

TURBOT A LA PARISIENNE

BARON DE POUILLAC A LA D'ARTOIS

MOUSSELINE LAVALLIERE

BŒUF FROID A LA SOUVAROFF

SALADE A L'ESPAGNOLE

SORBETS AU KIRSCH

POULARDES DU MANS, ET ORTOLANS

ROTIS

TRUFFES A LA ROYALE

PETIS POIS NOUVEAUX A LA CREME

PUDDING WESPHALIEN

GLACE NELUSKO

GATEAUX PRESIDENCE

BISCUITS SUISSES

VINS:

JEREZ GONZÁLEZ BYAS 1886, PORTO 1850,
CHATEAU IQUEM-SUR SALUCES 1893,
MOUTON-ROTHSCHILD 1878, CHAMBER-
TIN, CHAMPAGNE HEIDSIECK MONOPO-
LE 1898, CHAMPAGNE GRAND CORDON
D'ESPAGNE, LIQUEURS, TRIPLE SEC GUY-
LLOT.

COMIDA ofrecida por Mr. Delcassé, ministro de Negocios Extranjeros, en honor de S. M. el Rey Don Alfonso XIII, en el día 4 de Junio de 1905.

MENÚ

OXTAIL A LA FRANÇAISE
 CREME DE VOLAILLE
 CANTALOUPS FRAPPÉS
 TRUITES ARGENTÈS DES LACS
 MACONNAISE
 JAMBONS TRUFFÈES BRILLAT SAVARIN
 RIS DE VEAU SEVIGNÉ
 NOISETTES DE POUILLAC VERT PRÉ
 QUEUES D'ECREVISSES EN PYRAMIDE
 CRANITE A L'ALICANTE
 MARQUISES AU CLICQUOT
 CHAPONS DE LA BRESSE
 A LA PERIGOURDINE
 TRUFFES AU MARSALA
 SUPREMES DE FOIE-GRAS TOULOUSAIN
 SALADE POTEL
 PETIS POIS DE CLAMART AU BEURRE
 D'ISIGNY
 CROUTE AUX FRUITS PARISIENNE
 GLACE SUCCÈS
 DESSERTS
 VINS:
 AMONTILLADO SECO, SAUTERNE EN CARAFE, SAINT EMILION EN CARAFE, SAINT MARCEAUX EN CARAFE, CHATEAU LAFITTE 1875. ROMANÉE CONTI 1885, POMERY GRENE 1885, CHAMPAGNE VIOLETTE.

GRAN COMIDA ofrecida por el Ayuntamiento de Paris á los representantes de la Municipalidad de Madrid en el día 31 de Mayo de 1905.

MENÚ

CREME SULTANE
 CONSOMMÉ MADRILENE
 CARPES DE LA CREUSE A LA GELEE
 MACONNAISE
 MEDALLONS DE RIS DE VEAU A L'INFANTE
 MAUVIETTES GLACÉES AU GENEVRE
 MOUSSES A L'ORANGE
 POULARDES DE LA BRESSE TRUFFÈES
 A LA BROCHE
 CROUSTADES DE FOIE-GRAS AU MALAGA
 SALADE
 HARICOTS VERTS AU VELOUTÉ
 GLACE CASTILLANE
 GAUFRETTES, FOURS; FRUITS GLACÉS
 CORBEILLES DE FRUITS
 FROMAGES
 CAFÉ
 CIGARRES
 VINS:
 MADERE BRANDY, GRAVES, MEDOC CHATEAU HAUT BRION 1893, CORTON 1885, CHAMPAGNE MONTEBELLO, CHAMPAGNE GRAND CORDON D'ESPAGNE.
 E. DARENNE.
 París, Junio 1905.

ALMUERZO *dado por S. M. el Rey en obsequio á los expedicionarios automovilistas en la Granja el día 2 de Julio de 1905.*

MENÚ

OMELETTE ALFONSO XIII

PAIN DE BŒUF A L'ANGLAISE

TOURNEDOS SAUTÉS ET POULETS ROTIS

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE

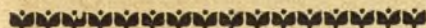
CREPÉS EN A CONFITURE

GLACÉ JOHANISBERG

VINS:

GRAVES, RISCAL, CHAMPAGNE VIOLETTE

P.



LA EDUCACION NORTE AMERICANA

La nueva ciencia doméstica.

Dignificación de la cocina.

«El estudio de la cocina, como ciencia doméstica, forma un ramo importante de la educación femenina. Deberá ser una ciencia importante en nuestras Escuelas oficiales de mujeres.»

ROOSEVELT

Las damas que componían la Sociedad Educativa de la Mujer, de Boston, fueron las primeras en sostener que un curso en ciencias domésticas era el porvenir de cada una de las alumnas que concurrían á las escuelas públicas de la nación.

Fué debida al esfuerzo individual y á recursos particulares la primera demostración de lo práctico y valioso de las lecciones de cocinar. Lo que ha venido á ser un importante ramo en la evolución educativa de los norteamericanos, comenzó con una modesta asignación de 100 pesos, votada por la Sociedad que antes menciona-

mos, en Enero de 1876. Más adelante se destinaron otras cantidades, pues con el desarrollo del plan se vió la necesidad de obtener más recursos, y el 10 de Marzo de 1880 se inauguró formalmente la primera Escuela, con la señorita Maria Parloa, como profesora.

Durante el primer año, 94 alumnas, de tres clases distintas, concurren á la Escuela.

Algunas eran distinguidas señoritas de Boston, que reconocieron que la riqueza de la nación debía principiarse por la del hogar; la segunda clase de alumnas consistía en cocineras ya colocadas, que iban sólo á perfeccionarse, y la tercera—que recibía clase los sábados—la formaban las alumnas de las Escuelas públicas.

Las enseñanzas de aquella Escuela resultaron provechosas, y la idea se propagó. Antes de que concluyera el año 1880, la Escuela de cocinar de Boston, auxiliada por la Sociedad de Ayuda industrial, abría clases gratuitas en aquella población.

Dos años después, la Sociedad se fusionó con la Escuela, funcionando como presidenta de ambas la señora Frank W. Andrews. De estos principios se originó el departamento de *ciencia doméstica*, que forma ahora parte del sistema escolar de las grandes ciudades yanquis.

En 1887 los funcionarios encargados de educar á los niños y niñas de Nueva York notaron la importancia de la educación manual y comprendieron que si á los futuros ciudadanos se les enseñaba la herrería, carpintería, encuadernación, etc., era justo que las niñas, que algún día serían compañeras de los futuros herreros, carpinteros ó encuadernadores, tuviesen algunos conocimientos de higiene y de cocina. Se calculó el coste de cada clase en 200 pesos anuales, lo que era una suma poco importante, y la Junta de Instrucción suministró fon-

dos suficientes para abrir sesenta clases. La primera se inauguró el 1.º de Febrero de 1888 en la Escuela industrial Wilson, para señoritas, y el resultado fué tan satisfactorio, que antes de dos años 20.000 alumnas se habían matriculado.

Ahora hay en las escuelas públicas de Norte América muchas alumnas de todas las clases sociales, que podrían presentarse ante un comité examinador y hablar con completo conocimiento de causa sobre asuntos tan difíciles como «La teoría de los microbios aplicada á los alimentos», ilustrando su tesis con dibujos en la pizarra y llegando á hacer experimentos químicos. Ellas conocen el valor relativo de los elementos alimenticios; entienden el efecto fisiológico de la digestión de los almidones y la composición de los polvos de levadura, y pueden hablar de los experimentos de tornasol y de las glándulas salivares.

Si se les pregunta á una de las pequeñas negritas de estas escuelas algo sobre carbohidrato ó combustible, obtendrá una contestación por este estilo:

— No me acuerdo de eso ahora.

Pero dénsele los materiales, y ella hará los platitos más deliciosos que se puedan desear. Las negras no saben mucha cocina teórica; pero en la práctica no tienen rival.

Estas lecciones de cocina son de gran valor en los lugares donde las niñas son pobres.

Muchas de las maestras en esos distritos han introducido una reforma sanitaria que se necesitaba, enseñándoles que el emplear trapos sucios en la limpieza de los útiles de cocina es una amenaza para la salud y hasta para la vida.

Una profesora de Nueva York, la señorita Mac Nully, cuya clase estaba formada por niñas de padres alemanes, dió

á sus alumnas una completa enseñanza casera, enseñándolas, por medio del juego de las muñecas, á coser, lavar, planchar y hacer las camas. Es decir, todo el conocimiento sistemático de las labores del hogar.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

El pan que se come en Europa.

Europa es una gran consumidora de pan; cada año se emplean 790 millones de toneladas de grano para fabricar tan importante artículo. Sólo Rusia gasta 220 millones de toneladas; Alemania, 130; Francia, 112, ó Inglaterra, 65. En Italia y en los Estados de los Balkanes, el grano empleado asciende á 42 y 34 millones respectivamente. Los españoles nos contentamos con menos: sólo consumimos 30 millones, pero aún consumen menos en Bélgica (18 millones); en Holanda (10 millones), y en Suecia (9 millones). Noruega es el país que consume menos: sólo unos tres millones.

En la Europa oriental se come bastante menos pan que en la occidental. Tres países que forman parte de la primera: Rusia, los Balkanes y Austria Hungría, son los únicos que producen más de lo que consumen.

Proporcionalmente al número de habitantes, en Dimaquia es donde más pan se consume: 287 kilos anuales por habitante. En Rusia apenas llega el consumo, por año y por habitante, únicamente á 173 kilos.

Todos los países latinos juntos consumen, por término medio, 180 kilos de pan por habitante, mientras el resto de la Europa occidental consume 200 kilos.

En toda Europa, tomada en conjunto, el consumo general por habitante es de 183 kilos, es decir, una libreta diaria, su-

poniendo que las libretas pesasen lo que deben pesar.

(De *Alrededor del Mundo*.)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

El extracto de carne.

El extracto de carne tan usado y generalmente conocido hoy día, ya era conocido de Hipócrates y de los antiguos médicos árabes.

El primer trabajo científico que se publicó sobre dicho extracto, es el de Geofroy en 1730; y químicos eminentes como Berzelius, Chevreul, Petter Kofler, y sobre todo Liebig, han estudiado dicho extracto desde diversos puntos de vista.

La célebre obra *Cartas sobre la Química*, de Liebig, indujo á un ingeniero llamado Gilbert á fundar en Fray Bentos (América del Sur) una fábrica de extracto de carne, donde diariamente se sacrifican 1.500 bueyes.

De los análisis hechos recientemente por Bremer, resulta que el extracto de carne es un condimento y un gran alimento, porque entre otras substancias contiene albúmina muy soluble, es decir, en las mejores condiciones para ser digerida.

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

(Continuación)

El servicio de restaurant es admirable, no envidiando á ninguno de los hoteles que he visto; lo único que sí he remarcado es, que al servirnos la sopa, se nota en el caldo un gusto extraño; se conoce que emplean las pastillas de extracto de carne; lo demás todo muy bien, aves, pescados, el buen y renombrado Roosbeef, carnero, etcétera; muy bien presentado y condimentado, helados en todas las comidas (helado americano). Sirven éste sobre un bonito papel, que al primer

golpe de vista, creíme que era una servilleta. Las bebidas aparte.

Por fin, son las seis en punto, ni un minuto más ni menos, cuando este demonio de ser viviente artificial llega después de haber recorrido 1.360 millas en veintinueve horas á la *Gran Central Station*. Al salir del tren me quedo un momento contemplándolo y pareciéndome mentira que la ingeniosa mano del hombre haya conseguido hacerse transportar con todas las comodidades y velocidades de un punto á otro, sin reparar en el peligro posible, recordándome las grandes catástrofes al ocurrir un choque. Lanzo mi mirada de despedida y al Hotel América otra vez, hasta el día 7, que saldremos para Inglaterra.

Aprovecho estos días para visitar detenidamente esta grandiosa metrópoli, pues basta decir que su población es de 3.200.000 habitantes, existen más de doscientos hoteles, entre ellos el mayor del mundo, que es el *Waldorf Astoria*. Hay 150 millas de camino de hierro elevado y 1.000 millas de recorrido de tranvías eléctricos, 712 periódicos. Y como otro dato curioso 7.000 policías.

La *Estatua de la Libertad*, obra grandiosa por sus enormes dimensiones, mide, desde la figura hasta la extremidad de la antorcha, 137 pies de altura.

El puente de Brooklyn, el mayor del mundo, mide, de longitud, 1.460 pies; se calcula el tránsito de personas que tiene diariamente en 150.000; descansa sobre trece anchurosos arcos de granito de 116 pies de elevación; esta colosal obra ha costado la cantidad de 50 millones de dollars.

El edificio más alto del mundo tiene veinte pisos, los dos primeros de éstos están contruidos con piedra, y después de hecho un enorme armazón de acero se empezaron á construir los pisos por el tejado; es uno de los edificios más notables de Nueva York, me abstengo en dar más detalles de las curiosidades grandiosas de esta gran Babel, pues son innumerables. En todas las calles se ve el movimiento comercial con grandes almacenes y tiendas de todas clases de industrias.

Daré alguna reseña sobre la industria de hoteles. Por mediación de mi buen amigo y colega Bautista Nadal, jefe de cocina (establecido en un magnífico restaurant) fuimos á visitar un curioso é interesante restaurant, titulado:

MARGARET LOUISA HOME

of the

Young Women's Christian Association
of the City of New York.

En este restaurant comen diariamente en cada almuerzo, lunch y comida 1.200 mujeres, toda

empleadas en tiendas, almacenes, escritorios, etcétera. Los precios son los siguientes:

Breakfast (almuerzo) de 7 á 9,20 centavos.
Lunch de 11 á 2,30 " "
Dinner (comida) de 5 1/2 á 7 1/2 35 " "

Son admirables y dignos de ser visitados todos los departamentos, comedores, oficios, etc. La cocina es un local muy grande, tiene un gran fogón, prusiana, calderas de cobre para cocer las verduras, etc. En todo se nota la mayor limpieza, magníficas mesas para trabajar, de cocina y de pastelería, neveras; en fin, que quedé muy satisfecho de esta curiosa visita y de la amabilidad de su jefe de cocina, D. Ventura Coll (español).

He aquí un menú de lunch:

Tuesday Sept. 1st.
Tomato soup.
Hamburg Steak, Cold meats.
Creamed potatoes.
Cottage Padding, 5 centavos; Crullers, 5 id.
Lemon Filly, 5 centavos; Peaches, 10 id.
Melons, 10 centavos; Tomatoes, 5 id.
Lemonade, 5 centavos; Grapes, 5 id.

La lista general es de infinitud de platos con sus precios, me abstengo en publicarla; en el final del menú tiene una advertencia que dice que los platos especiales deben pedirse con diez minutos de anticipación.

The Waldorf Astoria.

Este es el nombre que lleva el mayor hotel del mundo, y son dignos de dar á conocer á los respetables lectores los datos curiosos é interesantes de esta gran industria.

Este magnífico edificio, de construcción moderna y hecho ex profeso para hotel, consta de 16 grandes pisos, finalizando con unas bonitas torres y una grandísima *terrasse*, desde donde se divisa un hermoso panorama, de esta gran Babel comercial.

Seré breve en mi reseña. Al entrar por la puerta principal, el primer local que veo es el vestíbulo donde está situada la oficina del hotel; aquí me dirijo á un caballero que está en el despacho, solicitando el permiso de visitar el hotel, el cual, con exquisita amabilidad da orden para que me acompañe un guía (éstos son 30). Después de atravesar un gran corredor, sostenido por grandes columnas donde hay bonitas estatuas y macetas de plantas, nos internamos en una gran escalera que tiene su bajada á los departamentos subterráneos, quedándome extasiado al contemplar este bullicio de personal, dedicado cada uno á sus tareas.

Lo primero que se me presenta á la vista y á bastante distancia, es una parte de la cocina; por este gran corredor, á derecha, se ven los oficios por la enorme abundancia de luces eléctricas, no se hace uno cargo que se está bajo tierra.

Llegamos á las cocinas (son las más grandes que he conocido), extendiendo mi vista á derecha é izquierda y por todas partes veo cocineros, ayudantes y freganchines, el guía me presenta al jefe de cocina, Monsieur René Aujard (francés),



persona finísima; en el momento de hacer nuestro conocimiento de colega, me prodiga toda clase de atenciones, invitándome á pasar á su despacho; le explico el objeto de mi visita á este magnífico hotel; después de nuestra conversación, recordando ambos nuestra antigua residencia en París, salimos á visitar este gran templo del arte culinario, que con gran verdad los célebres jefes de cocina, Urbano Dubois y Emilio Bernard, en su grandiosa obra de reputación universal *La Cuisine Classique* escriben los siguientes versos:

«Un cuisinier, quand je dine,
me semble un être divin,
qui, du fond de sa cuisine,
gouverne le genre humain.
Qu'ici bas on le contemple
comme un ministre du ciel,
car la cuisine est un temple
dont les fourneaux sont l'autel.»

(Continuad.)

Imprenta de A. Marzo, San Hermenegildo, 32 dpo.
Teléfono 1.977.