

# EL ARTE CULINARIO

Organo de la Sociedad de Cocineros y Reposteros "El Arte Culinario"

Redacción y Administración:  
Duque de la Victoria, núm. 4.  
No se devuelven los originales.

SE PUBLICARÁ  
UNA VEZ AL MES

Esta publicación se repartirá  
gratis entre los Señores socios  
de "El Arte Culinario".



## D. IGNACIO DOMENECH

Al inaugurar EL ARTE CULINARIO esta sección biográfica de los principales artistas culinarios, tanto españoles como extranjeros de más justificado renombre, corresponde en suerte á sus justísimos méritos al notable maestro catalán D. Ignacio Domenech, Director-propietario de la importante Revista culinaria que se publica en Madrid, titulada *El Gorro Blanco*.

A raíz de la publicación de su excelente libro del arte culinario *La Gastronomía* editado en 1899, publicó *La Ilustración del Profesorado Hispano Americano* las siguientes notas biográficas de tan reputado maestro.

*La Gastronomía*, tal es el título del libro de arte culinario que acaba de publicar el Jefe de cocina de los Embajadores de Inglaterra en esta Corte, D. Ignacio Domenech, cuyo retrato acompaña á estas líneas.

El difícil y complejísimo arte de los Brillat, Savarin, Emilio Bernard, Angel Muro Yñebus y otros, lo posee el Sr. Domenech de modo admirable, y buena prueba de sus excepcionales aptitudes, es el precioso libro que anunciamos.

En él publica multitud de formularios aplicables á toda clase de manjares, sobre todo á los pescados, pastelería y helados, habiendo conseguido armonizar la economía de los componentes, con la novedad y elegancia en la presentación de los platos

Más de doscientas recetas contiene *La Gastronomía* de Domenech, pero todas nuevas y tan sencillas como de exquisito gusto, dignas de figurar, por lo tanto, en las mesas más exigentes y delicadas.

Y es que el Sr. Domenech, aunque joven todavía ha recorrido ya muchas cocinas y de las de más compromiso hasta para inteligentes y prestigiosos cocineros. En Barcelona y cuando solo contaba 14 años de edad, ya se reflejaban en él disposiciones felicísimas para el arte culinario. Recorrió varias capitales del Principado pues es catalán, natural de Manresa, y ansioso de perfeccionarse en el arte que tan grandes progresos ha conseguido, hizo una larga excursión al extranjero; estuvo en París, Bélgica, Londres y Holanda, viendo y aprendiendo en los hoteles y casas de más fama en delicadeza y buen gusto en la mesa.

Regresó á Madrid en 1894, y desde esa fecha ha sido jefe de las cocinas de los príncipes de Wrede, y de la del Sr. Silvela, y en la actualidad de la Embajada inglesa, habiendo demostrado el Sr. Domenech en la última comida oficial que esta Embajada dió al Cuerpo Diplomático, que, si existe quien le iguale, no hay en Madrid quien le supere en recursos, inteligencia y delicado gusto en el arte culinario.

*La Gastronomía* es un bonito y lujoso libro consultor para toda persona encargada de la cocina más humilde á la de más empeño y de difícil cumplimiento.

Precio del libro 2'50 pesetas, pudiéndose adquirir en las principales librerías y en casa del autor, calle Echegaray, número 20, 3.º, Madrid.

Incansable propagador del arte que cultiva, el Sr. Domenech ha publicado ahora recientemente con inmejorable éxito su nuevo libro *Los Entremeses y Los Quesos modernos*, obra de suma importancia y utilidad para los cocineros y camareros, de venta en el domicilio de su autor al precio de 4 pesetas.

Por separado publicamos dos recetas culinarias inéditas de tan célebre maestro, con cuya colaboración desde el presente número se honra nuestra modesta publicación.



## El arte de la Cocina

Picados los ingleses al ver que los jefes de cocina de los grandes restaurants y de las casas ricas son franceses, van á establecer en su Instituto de Artes y Oficios una escuela culinaria á fin de remediar este estado de cosas, contrario á su interés y mortificante á la vez para su orgullo nacional. Pero es posible que no consigan nada. El arte culinario es, ha sido y será siempre francés, porque los cocineros franceses han adquirido esta superioridad sin esfuerzo, á través de los siglos, y su maestría, fruto de un trabajo clarividente y razonado, unido á su genio natural, ha desafiado siempre toda competencia.

Según los historiadores de la cocina, numerosos y apasionados, el renacimiento culinario tuvo lugar en Francia bajo el reinado de Francisco I, al mismo tiempo que el renacimiento artístico; pero es preciso franquear muchos años y llegar al reinado del Rey Sol, para que la cocina comience realmente á hacerse importante ocupando un puesto entre las preocupaciones de los espíritus distinguidos.

Conocido es el apetito insaciable de Luis IV. «Ya no sabemos comer como nuestros antepasados—decía,—nosotros no hacemos más que pizcar». Y según Saint-Simón, el monarca engullía de ordinario, para cenar, cuatro platos de sopas diferentes, un faisán entero, una perdiz, una ensalada, dos grandes lonchas de jamón, un trozo de carnero con ajos, un plato de pasteles, frutas y huevos duros.

En aquella época las legumbres comenzaron á ocupar un puesto en la cocina. Empezó á cuidarse de la limpieza y de la elegancia de la mesa, y se generalizó el uso de las cucharas y de los tenedores, que en la Edad Media eran artículos de lujo principesco.

El ilustre Vatel, que se suicidó porque no llegaban los moriscos, es de aquel tiempo. El drama se desarrolló en Chantilly, donde el príncipe de Condé daba en honor de Luis IV fiestas que le costaban 600.000 francos. Vatel,

que había pasado la noche sin dormir, desesperado porque no llegaban los correos con el pescado, creyó que no llegaría nunca, y se dió tres estocadas, «no queriendo sobrevenir á tal afrenta». Su amo le lloró, Mme. Sevigné le consagró una carta, y su nombre se hizo famoso en los fastos de gastronomía.

Pero el verdadero siglo de la cocina es el siglo XVIII. El regente es un gourmet eminente, y todo el mundo se ocupa de recreos culinarios, y la gastronomía se pone de moda.

El rey Luis XV es un tragón de primera fuerza; la reina María Leczinska, que es tan glotona como su padre, Estanislao de Polonia, da su nombre á los bocadillos «á la Reina», y los más grandes señores, imitando tan altos ejemplos, se apasionan por las cosas referentes á la mesa.

El príncipe de Condé da su nombre á una sopa; Subise inventa un sistema para guisar las chuletas, el duque de Richelieu imagina la mayonesa (antes mahonesa por la ciudadela que asaltó), la marquesa de Pompadour prepara filetes de ave á la Bellevue, y los mismos filósofos, y los literatos Diderot, La Harpe, Marmontel, Fontenelle, etc., se muestran tan gourmets como las glorias de la corte.

Los cocineros famosos se hacen famosos en toda Europa. Se los disputan á peso de oro, los señores se humillan ante ellos, se emplean ardides para retenerlos y para robarlos de otras casas, y los señores más empingrotados tiemblan ante sus «cordon bleus». Algunos cobran sueldos de ministro, y no es raro que los grandes «chefs» perciban en Londres y en París solaríos de 20.000 francos, sin contar las sisas. Estos grandes artistas no se consideran como miembros de la servidumbre. Uno de ellos, Cyr-Ajame, criado primeramente del cura Issoudun, concluye en jefe de la cocina del gran Federico que le guardaba muchas consideraciones, y declaraba que no comía á gusto más que cuando guisaba el «maestro francés»

La cocina se eclipsa en tiempos de la Revolución, durante la cual, escribe el ilustre gastrónomo Grimod de la Reymere, no llegó un buen rodaballo al mercado, y añade amargamente: «Esto basta para juzgar una época.»

Bajo el consulado y el imperio los cocineros recobran su cetro. Napoleón, con su sobriedad, y estimando que tres francos diarios deben bastar para la vida de un hombre, reconoce y proclama que saber ser «gourmand» es una cualidad muy útil y que debe tenerse muy en cuenta en diplomacia. Cambaceres y Talleyrand ponen en práctica la opinión del jefe, y sus comidas son verdaderas maravillas.

En casa de Tayllerand empezó á servir el famoso Carême, el más célebre quizás, de los cocineros, que luego estuvo al servicio del emperador, del regente de Inglaterra, y, finalmente, del zar Alejandro I, quien en 1814 declaró á Talleyrand que Carême no le saldría nunca caro, porque «le había enseñado á comer». Aquel gran hombre dirigió también las cocinas del emperador de Austria, y regresó á París maravillando con su genio.

En la época de la restauración, Luis XVIII se muestra muy gourmet, y la cocina francesa se brilla resplandeciente, conquistando pacíficamente á Europa.

Numerosos escritores la celebran, entre los cuales sobresalen el gran Brillat Savarin, autor de la «Fisiología del Gusto», es decir, de «todo lo que tiene relación con el hombre en tanto se nutre», libro único, en el que se encuentran máximas definitivas: «Dimes lo que comes y te diré quién eres.» «Unos postres sin queso es una mujer bella á la que le falta un ojo.»

En tiempos más modernos no pocas personas distinguidas se entregan con ardor á los trabajos culinarios. Pueden citarse á Rossini y á Dumas, ambos cocineros extraordinarios y Carlos Monselet, que escribió al cerdo un soneto en cuyos versos, traducidos literalmente dice cosas como éstas:

«Todo es bueno en tí, carne, tripas y grasa  
Gustas en galantina, se te adora en morcilla

Cerdo adorable, animal rey, ángel querido...»

## Gracias á todos

Como veis queridos lectores, EL ARTE CULINARIO se presenta ante ustedes en 1911 con ropita nueva, como suele decirse.

Gracias al esfuerzo de buenos como desinteresados amigos, nuestra modesta publicación se transforma notablemente en mejoras para sus lectores y muy notables como privadas para sus asociados.

Entendimos de un interés principalísimo el robustecer la publicación de la sección Culinaria, propiamente dicha, y para ello y con el mejor éxito apetecido hicimos gestiones acerca de las principales autoridades en la materia, congratulándonos el poder ofrecer sus valiosísimas colaboraciones.

También estamos en relaciones con importantes revistas profesionales del extranjero, que ya nos tienen concedida la autorización de la traducción como asimismo de colaborar expresamente para nuestro ARTE CULINARIO.

Pretendemos con la constancia y celo que nos acredita, progresivamente ir introduciendo constantes mejoras en nuestro periódico, hasta nivelarlo con los más importantes de su clase, comenzando desde este número dándole doble ampliación y siendo su tirada en papel satinado, iter más, con la intercalación de fotograbados, todo lo cual queda establecido en firme para lo sucesivo.

Sin perjuicio de la gran extensión de Recetas Culinarias de que ha de constar nuestra revista, no abandonaremos tampoco la parte defensora y societaria que siempre nos ha caracterizado, pues ya que esa misión nos trajo al mundo de la publicación, con ella forzosamente nos hemos de morir.

El precio de suscripción á nuestra publicación será invariablemente el de TRES pesetas por anualidad adelantada, que es lo más económico que hemos podido reducirle, pues no

pensando nosotros en mercantilismo alguno por parte de nuestra revista, hemos tratado tan solo el procurar su coste é ir invirtiendo en la misma cuantos superavits pudiésemos obtener.

Hoy más que nunca nos encontramos en relación con gran número de cocineros, tanto marítimos como terrestres, de toda España, como ustedes podrán ir viendo á medida que vengán apareciendo sus firmas en las columnas de nuestro periódico.

Somos también adheridos á la Federación de Obreros del Puerto, próxima á constituirse en nuestra localidad, y en cuantas podamos formar parte también de las demás de España.

Tenemos la satisfacción de decir de que sin necesidad de mendigar favores, estos se nos han venido muy propicios para el establecimiento de nuestras reformas por mediación de siempre muy queridos amigos nuestros, que nunca y bajo ningún estilo nos han negado en caso alguno sus valiosas cooperaciones.

Los que mireis con simpatía nuestra labor, poco es el sacrificio que puedan imponerse en demostrárnoslo así, y para ello no tiene más que repasar cuantas líneas van insertas bajo este epígrafe.

Contando pues, queridos lectores y compañeros, con que todo lo expuesto merezcan los honores de vuestra más complaciente aprobación, no nos queda más que congratularnos por nuestro éxito al par que daros gracias á todos.

## Recetas Culinarias

*Receta inédita dedicada al excelente jefe de Cocina de la Compañía Trasatlántica, don Florencio Cacicedo.*

### Huevos en Cocotte á la Cacicedo

En el fondo de cada cocotte se le pone una pequeña cucharada de espinacas á la crema con salpicón de jamón; se echa en cada cocotte un huevo crudo. En el borde de cada cocotte se le guarnece con un cordón de puré de patata, puesto por medio de la manga con boquilla rizada.

Encima de cada huevo se pone una lonja de tocino inglés ahumado (Bacón) recién frito; póngase á cuajar los huevos en el horno dentro del bañomaria.

Al quedar cocidos pero con la yema suficiente blanda, se rocían con un poco de grasa de carne aromatizada de vino Jerez reducido de antemano.

Sírvanse en fuente, encima de servilleta.

I. DOMENECH.

### Exquisitas. (Pastas para Thés)

(RECETA INEDITA)

*Cantidades.*—Manteca de vaca 100 gramos. Azúcar 100 gramos. Corteza de naranja confitada cortada á pedacitos 100 gramos. Chocolate rallado 100 gramos. Galletas (cualquieras) 100 gramos; rallarlos lo mismo que el chocolate, cuatro yemas y cuatro claras montadas á punto de merengue.

Fundir la manteca en una cacerola y enseguida se le incorporan el azúcar, naranja, chocolate, galletas y las yemas de huevo. Se mueve bien con una espátula de madera á fin de que se unan bien todos los in-

gredientes, y entonces se le mezclan las claras, se trabaja la pasta un poquito más y queda terminada.

Póngase la pasta en manga con boquilla redonda, y se marea en placa untada de manteca, dándole forma de «eses» pequeñas; espolvoreáanse de azúcar glas, y se cuecen.

I. DOMENECH.

Madrid, Diciembre 1910.

### Creimas de ave á la Duval

Ingredientes necesarios: 168 gramos de ave (gallina) cocida, 56 gramos de jamón cocido, un cuarto litro de gelatina de espleigo, dos cucharadas de salsa blanca, cuatro cucharadas de crema, sal, pimienta y medio kilo de tomates.

Córtense los tomates en rebanadas y cuézanse hasta que estén tiernos, ya en el horno ó ya en una cazuela.

Luego pásense por un cedazo de crin. Después derrítanse cuatro cucharadas de gelatina de espleigo y échese dentro el jugo de tomate, sazonando la mixtura con sal y pimienta.

Téngase preparados algunos bonitos y caprichosos moldes; los de forma de campana, resultan muy artísticos y adecuados. Enjuáguese con agua caliente y luego con fría. Revístanse después con una capa gruesa de la mixtura de tomate y espleigo; déjense solidificar.

Mientras tanto, píquense finamente la gallina y el jamón, debiendo haber apartado antes el pellejo y los pedazos duros; luego muélanse en un mortero hasta que ambas cosas se hayan hecho una pasta. Pásese esto á través de un cedazo, y añádasele la salsa blanca, sal y pimienta al paladar, dos cucharadas rebosantes de gelatina de espleigo derretida, y por último, la crema, la que primero se batirá ligeramente.

Llénense con esta mixtura los moldes preparados, alísense para que queden completamente parejos, y déjense solidificar. Téngase preparadas algunas redondelas de «Nouille» ó pasta de queso. Arréguese en una fuente. Cuando la mixtura de los moldes esté compacta, métanse estos dentro de agua tibia por espacio de un segundo, y luego sáquese el contenido. Colóquese cada crema sobre una redondela de pasta.

### Torta sultana

Ingredientes necesarios: Medio kilo de harina, un cuarto kilo de manteca, otro de azúcar, 84 gramos de cáscaras mezcladas, 250 gramos de almendras, cuatro huevos, una cucharadita de «baking powder» (polvo de hornear), la cáscara rallada de dos limones, un octavo litro de leche.

Fórrese una tortera con papel enmantecado. Mézclase la manteca y el azúcar hasta que formen una pasta blanca y blanda. Bátanse los huevos hasta que hagan espuma, luego añádanse gradualmente á la manteca y azúcar. Bátase toda la mezcla muy bien, luego agréguese lo más ligero posible la harina cernida y el polvo de hornear. Mézclense las cáscaras picadas, las almendras peladas y las cáscaras de limón ralladas, y échense mixturando todo muy bien; luego añádase gradualmente la leche. Póngase la mezcla dentro del molde preparado, y cuézase durante dos horas en un horno moderado. Sáquese con cuidado, colóquese en una fuente redonda sobre un papel de encaje y adórnese con una linda cinta.

### Espárragos á la flamenca

Para seis personas se necesitan los siguientes ingredientes: 125 gramos de manteca, tres yemas de hue-

vos duros calientes y dos cucharadas de perejil picado.

Según la costumbre flamenca, cada comensal hace la salsa en su plato aplastando con el tenedor media yema de huevo duro y añadiendo sal, pimienta, perejil picado y dos ó tres cucharadas de manteca derretida. La manteca ha de estar derretida (nada más que derretida, no hervida), y sobre todo, ha de ser de excelente calidad. Las yemas de huevo se sirven partidas por la mitad, sobre una servilleta. El perejil se sirve aparte, por si no le gusta á algún convidado. Los espárragos se hierven como de ordinario.

*Chaufroid de costillas.*—Ingredientes necesarios: Un kilo de la mejor parte del cogote de carnero, un cuarto litro de salsa chaufroid, medio kilo de tomates maduros ó en conserva, veintiocho gramos de manteca, una hoja de laurel, cincuenta y seis gramos de jamón magro ó tocino, una cucharada llena de vinagre, doce gramos de pimienta negra, dos cebollitas, una zanahoria, un nabo, un ramito de perejil, cuatro láminas de gelatina en hoja, más de medio litro de caldo, sal y pimienta, un pedacito de pepino, un poco de gelatina de espleigo y ensalada.

Arréguese el carnero tratando de darle forma de costillitas, y friáse ó ásense durante tres minutos por cada lado; córtense la zanahoria, el nabo y una cebolla en dados grandes. Colóquense en una cacerola, pónganse encima las costillas, añádase el caldo y cúbrase todo con un pedazo de papel engrasado. Cuézase muy lentamente por espacio de tres cuartos de hora; luego sáquese y póngase entre dos platos, con un peso sobre el de arriba y déjese enfriar. Arréguese después con cuidado, raspando las puntas de los huesos; cúbrase la mitad de ellas con la salsa blanca chaufroid, y el resto con la salsa fría de tomate; arréguese bonitamente; vídriense con un poco de espleigo ligeramente calentado; póngase en cada hueso una orla de papel rizado, y colóquense en la fuente formando un semicírculo, acompañándolas de ensalada, espleigo picado y pepino para guarnición.

Modo de preparar la salsa chaufroid de tomate: Derrítase la manteca en una cacerola «santé» ó en una salsera, añádasele la cebolla y el jamón cortado en dados, los granos de pimienta, la hoja de laurel y el perejil. Friase todo esto por espacio de cinco minutos, añádanse los tomates y vinagre, y cuézase el conjunto lentamente. Luego pásese la salsa por un cedazo de crin; si es demasiado espesa, agréguesele un poco de caldo; si es demasiado delgada, espésese haciéndola hervir más. Sazónese cuidadosamente, disuélvase dentro de ella las láminas de gelatina, cuélese y ya entonces está lista para usarla como se ha indicado.

*Charbreus de Saumon á la Marie Louise.*—Ingredientes necesarios: Alrededor de un litro y octavo de gelatina de espleigo, medio kilo de salmón cocido, las yemas de tres huevos duros, seis anchoas sin espinas, medio limón, un octavo litro de crema, medio vaso de Jerez, sal, pimienta, nuez moscada, tres ó cuatro centímetros de pepino y un poco de ensalada.

Enjuáguese con agua un molde liso; luego cúbrase todo él de una capa plana de espleigo derretido. La gelatina deberá tener en la parte de arriba del molde un grosor de tres cuartos de centímetro. Decórese bonitamente la parte superior con pedacitos de pepino, los que se pegarán con más espleigo disuelto.

Quítese la escama y espinas al salmón, póngase en un mortero con las yemas de huevos y anchoas. Mué-

lase bien todo esto, luego mézclese con el Jerez, zumo de limón y un poquito más de un cuarto litro de gelatina de espiago recién calentada. Pásese esta mixtura por un cedazo. Sazónese con mucho cuidado, y viértase encima gradualmente la crema, ligeramente batida. Póngase en el molde una capa de esta crema de salmón, que tendrá un espesor de un centímetro y medio, y déjese solidificar. Consérvase el resto de la mixtura lo bastante caliente para que no se endurezca, y el mejor medio es poniéndola sobre agua caliente.

Cuando la capa de salmón esté solidificada, échese dentro gelatina de espiago disuelta hasta una profundidad conveniente, y continúese poniendo estas capas de crema de salmón y espiago, hasta que el molde esté lleno, pero dejando que cada capa se solidifique antes de añadir otra. Póngase á un lado y déjese enfriar completamente. Cuando esté frío, sáquese luego sobre una fuente de «entrée» y adórnese la base con pepino cortado y cualquiera clase de ensalada buena con ó sin aderezo de mayonesa.

*Soufflé de manzana fría.*—Ingredientes necesarios. Un kilo de manzanas cocidas, cuatro huevos, ciento setenta gramos de azúcar, un octavo litro de crema, un limón, catorce gramos escasos de gelatina, un poco de grana, dos clavos, tres centímetros de canela en rama.

Móndense, quíteseles el corazón y córtense las manzanas en rebanadas. Pónganse en una cacerola con un octavo litro de agua, la cáscara rallada del limón, los clavos y la canela. Cuézase lentamente hasta que las manzanas estén blandas. Quítese entonces la canela y los clavos y pásese la fruta por un cedazo de crin ó de alambre fino.

Sepárense las yemas de las claras; pónganse las primeras en una vasija con el azúcar, y colóquese la vasija sobre una cacerola de agua hirviendo. Bátanse los huevos y azúcar hasta que la mezcla se ponga espesa y hebrosa. No se deje hervir el agua después de los primeros minutos. Cuando esté bien espesa, retírese la vasija de encima de la cacerola y continúese batiendo hasta que la mixtura esté completamente fría.

Disuélvase la gelatina en un poco de agua caliente, unas dos cucharadas llenas más ó menos, y viértase sobre el purée de manzana. Mézclese esto con el azúcar y yemas. Echese muy ligero las claras batidas hasta un punto alto, y después la crema también batida. Désele color, si se quiere, muy delicadamente con un poco de grana.

Téngase preparado un molde de soufflé con una faja de papel atada en derredor, por fuera, de manera que sobresalga cinco centímetros más del borde del molde; échese dentro la mixtura apenas se haga la mezcla, para que no se solidifique en la vasija. Déjese enfriar, luego desátese y quítese con suavidad la faja de papel. Adórnese la parte superior con un dibujo de crema batida, ó polvoréese con nueces de pistacho y cocos picados. Sirvase el dulce en el molde.

*Pasta genovesa.*—Para hacer todas las clases de torta explicadas en estas recetas se necesita saber preparar la pasta genovesa, que es base de todas ellas, y hay que empezar por decir cómo se hace.

Ingredientes necesarios: Doscientos veinticuatro gramos de azúcar en polvo, ciento sesenta y ocho gramos de harina, ciento cuarenta de manteca, siete huevos y vainilla.

Quiébrese los huevos en una vasija, y agréguese el azúcar. Colóquese la vasija sobre una cacerola con agua hirviendo que esté en el fuego, y bátase la mixtura durante diez minutos; luego retírese la vasija, póngase sobre la mesa y bátase hasta que la mezcla esté espesa y pegajosa. Derrítase la manteca, después añádase la mitad de ella y la mitad de la harina á los huevos, revuélvase todo ligeramente, agréguese entonces el resto de la manteca y la harina y un poco de vainilla.

La mixtura está ya lista y puede ser cocida en moldes de diferentes formas, según la clase de torta requerida. En cualquier caso que sea, úntese el molde con un poco de manteca derretida y fórrase delicadamente con un pedazo de papel enmantecado.

*Torta de chocolate.*—Ingredientes necesarios: pasta genovesa—la mitad de la cantidad preparada—un poco de jalea de albaricoque, batido de chocolate y manteca, batido de azúcar y clara de huevo, seis nueces de pistacho, una cereza glacé y una naranja glacé.

Fórrase un molde liso de budín con papel enmantecado; luego póngase la mixtura, extendiéndola bien igual. Cuézase en un horno moderado hasta que se solidifique y tome un lindo color. Mientras tanto, caliéntese un poco de jalea y pásese por un tamiz. Cuando esté la torta sáquese sobre un papel azucarado, córtesele una tira de unos cinco centímetros y póngase á un lado.

Extiéndase delgado la jalea por encima de la torta y enróllese cuidadosamente. A menos que se haga esto con toda rapidez, mientras está caliente, se rajará. Déjese hasta que esté fría. Mientras tanto, divídase la tira estrecha de torta en dos, extiéndase un poco de jalea sobre las dos partes divididas y enróllese también; córtese luego una rebanada oblicua de la punta de cada rollito, de manera que puedan colocarse en ángulo sobre la torta en forma de tronco de árbol, para que parezcan ramas, y al ponerlos apriétense ligeramente, con el fin de que se adhieran. En caso de no sostenerse, péguense con un poco de jalea.

Después, con un canuto especial, cúbrase todo el tronco y las ramas con el batido de chocolate, tratando de que sea lo más parecido posible á la corteza de árbol, sin que importe mucho cuál sea éste.

Hecho esto, tómese el batido de azúcar y clara de huevo é introdúzcase en derredor de cada punta de la torta-tronco para que representen los círculos que aparecen en el tronco natural: blanquéese de igual modo el lado externo de las ramitas. Polvoréese todo lo que el batido de azúcar y clara de huevo ha dejado blanco con un poco de nuez de pistacho, menudamente picada; luego, córtese la naranja en lindos pedacitos, arréglense cuatro de éstos sobre el tronco y póngase la cereza en el centro. Unas pocas almendras ó nueces de pistacho picadas pueden servir para polvorear la torta y formar un agradable contraste de colores.

Para hacer el batido de chocolate: Trescientos gramos de azúcar, ciento sesenta y ocho gramos de manteca fresca y ochenta y cuatro gramos de chocolate rallado.

Bátase la manteca hasta el punto de crema, añádase luego el azúcar y bátanse bien las dos cosas con una cuchara de madera.

Disuélvase el chocolate muy suavemente en dos cucharadas grandes de leche, mézclese después muy bien con los otros ingredientes. Si resultara muy suelto ó b'ando, añádase un poquito más de azúcar para espesarlo.

*Torta Madeleine.*—Ingredientes necesarios: La mitad de la pasta genovesa indicada, batido de café y manteca, ochenta y cuatro gramos de batido de almendras, veintiocho gramos de piñones, batido de manteca pura, un poco de jalea colada de albaricoque.

Cuézase la mixtura en un pequeño molde cuadrado de torta ó en una lata de horno. Si es en el primero, habrá que partir la torta alrededor, mitad por mitad, para tener así dos cuadrados de torta; si es la última, deberá partirse al través. Cuézase con mucho cuidado, luego déjese enfriar. Después pártase como ya se ha dicho, cúbrase una mitad con jalea de albaricoque, póngase la otra mitad encima. Píquense los piñones toscamente. Untense cada lado de la torta con una delgada capa de jalea, y polvoréese con los piñones.

Luego prepárense los batidos. Señálese una línea muy fina de un ángulo á otro de la torta, de manera que quede igualmente dividida en cuatro,

Con un buen canuto cíbrase una división con el batido blanco, y luego la otra de enfrente; después tómese el batido blanco, y luego la otra de enfrente, después tómese el batido de café y hágase lo mismo con las otras dos divisiones. Manténganse las líneas lo más rectamente posible para que cada división sea del mismo tamaño. y el efecto será muy bonito.

Para hacer el batido de manteca y café: Ciento doce gramos de manteca fresca, doscientos veinticinco gramos de azúcar y una cucharada grande de esencia de café.

Póngase la manteca en una vasija, y bátase, hasta que esté como una pasta, con una cuchara de madera. Ciérnase el azúcar en un cedazo de crin; luego añádase á la manteca, debiendo mezclarlas muy bien.

*Chandfroid de gallina.*—Ingredientes necesarios: Una gallina, medio kilo de salchicha, sal, pimienta, nuez moscada, un cuarto kilo de jamón ó tocino, dos huevos duros.

Téngase pelada y chamuscada la gallina, córtese á lo largo de la espina dorsal, sáquese ésta y trabájese cuidadosamente con un cuchillo filoso para desprender la carne y el pellejo de los huesos hasta que se llegue á los aloes y muslos; despréndanse de éstos también menos de los últimos huesecillos de los puntos.

Cuando se hayan extraído todos los huesos, extiéndanse la carne de plano, y sáquense el mayor número posible de nervios de los muslos.

Pélense las salchichas y sazónese la carne con sal, pimienta y nuez moscada, rallada. Córtese el jamón y los huevos en tiras, extiendase esto lisamente sobre toda el ave, desde la punta de arriba hasta la cola.

Luego enróllese de ambos lados hacia adentro, apretándola lo más posible para que vuelva á su forma original. Envuélvase en un pedazo de papel engrasado, y luego en un paño de budín; póngase en la cacerola con sus huesos y déjese cocer lentamente durante una hora.

Quítese el paño y el papel, vuélvase á darle forma cuidadosamente si es necesario, y procúrese que no tenga nada de grasa. Déjese á un lado hasta que se eufrie perfectamente bien.

Para preparar la salsa chandfroid: Ingredientes necesarios: Veintiocho gramos de manteca, catorce gramos de harina, un cuarto litro de caldo de gallina ó blanco, un octavo litro escaso de leche, igual cantidad de crema y de gelatina de espliego, cuatro láminas de gelatina en hoja, dos cucharaditas de zumo de limón, sal y pimienta blanca.

Derrítase la manteca, échese suavemente la harina y cuézase por espacio de cinco minutos á fuego lento. Añádase la leche y el caldo de gallina, muévase hasta que hierva, entonces déjese hervir, muy lentamente unos cinco minutos. Sazónese esto con cuidado, y añádase el zumo de limón.

Cuando esté un poco frió añádase el espliego, dentro del cual habráse disuelto la gelatina; luego recalíentese la salsa y pásese por un cedazo de crin.

Cuando principie á enfriarse mézclese con la crema. Echese esta salsa uniformemente sobre toda la gallina, adórnese con trufa, ajíes y tomate, y cuando esté fría vídriese la salsa echándole encima el espliego ligeramente calentado. Decórese la fuente con espliego picado, ensalada, etc.

Este plato, bastante complicado, es de un gran efecto gastronómico y artístico, sobre todo presentándolo con sujeción á lo indicado.—ARGENTINO.

*Ensalada Petit Simón.*—Se corta una macedonia de toda clase de legumbre (excluyendo á la remolacha.) Después de cocidas y bien sazonadas con mostaza y salsa inglesa (Perris Sauce), añadiendo además filetes de anchoas, aceitunas deshuesadas, salchichón, sal, pimienta blanca en polvo. Pasada una hora que está en este sazonamiento, se escurre todo en un tamiz, y preparar una buena gelatina á base de manos de ternera, y procurando que obtenga bastante cuerpo. Al empezar esta gelatina á enfriarse, se le unen todas las legumbres, es decir, la ensalada sazonada anteriormente, y echarla dentro de una tripa, las mismas que se emplean para envolver las lenguas á la escarlata, atando bien los extremos. á fin de que no entre el liquido en ella, cuando se pondrá á cocer durante un minuto con caldo. Retírese y déjese enfriar, por completo quedando como un salchichón, que lo mismo puede servirse cortada en rodajas para ensalada bien presentada, que puede servirse en conchas para entremeses en los almuerzos.

FRANCISCO PLANAS  
(Paco el Catalán.)

(De la revista *El Gorro Blanco*.)

## RECETAS DE UN INTRUSO

### Buñuelos de leche

Póngase á cocer medio litro de leche con tres hojas de laurel, un palito de canela en rama y la cáscara de un cuarto de limón de tamaño regular. Una vez hervidas, sáquese el laurel, la canela y el limón: échese de pronto un cuarto de kilo de harina, revuélvase bien con una espátula de madera hasta conseguir hacer una masa compacta: añádase como una onza y media de manteca de vaca, revuélvase hasta disolverla y apártese del fuego. Una vez fría la masa, échense seis huevos uno por uno y bátase con cuidado fuertemente: añádesele una buena cucharada de ron batiéndolo durante media hora sin cesar. Téngase preparado un perol ó sartén honda con manteca abundante y échense cucharadas de la masa preparada dejándola hervir hasta que el buñuelo se hinche y tome un color anaranjado, se sacan con una espumadera y al tiempo de servirlos sobre una servilleta en la fuente, se espolvorea con azúcar, siendo indispensable servirlos al acabarse de frir.

Por la intrusión,  
P. P. MANGO.



## SECCION DE ANUNCIOS



# COMPAÑIA TRASATLÁNTICA

## de BARCELONA

En la actualidad se encuentran organizados los servicios de esta Compañía, en la siguiente forma:

- Dos servicios mensuales á Cuba y México, una del Norte y otra del Mediterráneo.
- Una expedición mensual á Centro América.
- Una expedición mensual al Río de la Plata.
- Trece expediciones anuales á Filipinas.
- Una expedición mensual á Canarias.
- Seis expediciones anuales á Fernando Póo.
- 155 expediciones anuales entre Cádiz y Tánger, con prolongación á Algeciras y Gibraltar.
- Las fechas y escalas de cada servicio se anuncian aparte.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros á quienes la Compañía dá alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas en pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera, con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

## ANTONIO MILLAN

CONSIGNATARIO DE LOS

Vapores Trasatlánticos de A. FOLCH y COMP., S. en C. - Barcelona

SERVICIO MENSUAL

Línea de las Antillas por los vapores

Miguel Gallart, Puerto Rico y Juan Forgas

que hacen las escalas de Canarias, Puerto Rico, Mayaguez, Ponce, Habana, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Santo Domingo y Nueva Orleans.

Línea de América del Sud por los vapores

Berenguer el Grande, Argentino, José Gallart y Braslieño

que hacen las escalas de Canarias, Montevideo, y Rosario de Santa Fé.

Oficinas: Calle Santo Cristo, número 2.--Cádiz.



## Vapores de Pinillos, Izquierdo y C.<sup>a</sup>

SOCIEDAD EN COMANDITA.-CADIZ

Vapores Catalina, Martín Saenz, Conde Wifredo, Pío IX,

Miguel M. Pinillos, Valbanera, Cádiz y Barcelona

Salidas periódicas cada 20 á 25 días de BARCELONA, VALENCIA, MÁLAGA y CADIZ para ISLAS CANARIAS, PUERTO RICO, HABANA y NUEVA ORLEANS.

*servicios cada 20 días fijos y rápidos para Montevideo y Buenos Aires con escala en las Palmas y La*  
Admiten pasajeros de 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> y 3.<sup>a</sup> clase en sus espaciosas y ventiladas cámaras y carga para los referidos puertos sin trasbordo.

Todos los buques de esta Empresa tienen médico de dotación.

Para más informes, á sus armadores: Sres. Pinillos, Izquierdo y Comp.<sup>a</sup>.—Plaza de San Agustín, 2.

# La Perla de Cuba

**Casa de Huéspedes  de  Plácido Menéndez**  
**Calle Cristóbal Colón, número 15.--Cádiz.**

Próxima al Muelle, Estación y Tranvías para los Baños. — Bonitas y cómodas habitaciones para una ó más personas.

***Servicio esmerado.--Precios económicos.***

Habrá un dependiente de la Casa á la llegada de buques y trenes.

**Abacería "La Vizcaina"**

DE

**MANUEL BUENO**

Alpargatas de todas clases. — Gran surtido en artículos de primera  
 ————— necesidad. —————

Plaza de Isabel II, número 3.---Cádiz.

**EL GORRO BLANCO**

que se publica en Madrid,

es la única revista mensual ilustrada de España que está por entero dedicado al arte de Cocina y Repostería de todas de Europa.

**Director: Ignacio Domenech**

**Suscripción al año: 6 pesetas. -- Extranjero, 9 pesetas**

De venta en esta Administración LOS ENTREMESES y LOS QUESOS MODERNOS  
 obras nuevas que debe poseer todo artista culinario amante de su arte.

Dirigirse directamente, calle ECHEGARAY, núm. 20. -- Madrid

**TODOS NAVEGANTES**

que no esté reñido con sus intereses y quiera bien á su familia, debe surtirse de

**Gran Almacén de Comestibles**

**de Don José del Villar**

CALLES PRIM Y ARBOLÍ. - CADIZ