

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".

Figuras Españolas del Arte Culinario

Antonio Benito García



Es hoy uno de los maestros de cocina al servicio de la Compañía Trasatlántica, que cuenta con más justificados prestigios.

Antonio Benito García, sobre ser un excelente artista culinario, es un trabajador incansable que nunca ha conocido el cansancio; temperamento viril, naturaleza de acero, hacen de nuestro biografiado un verdadero maestro del trabajo.

Cual característica de todo temperamento fogoso, Antonio Benito posee un corazón de niño, incapaz de alimentar el mal, como inocente en las luchas de la vida.

Ejerció su aprendizaje en Cádiz en el Hotel Suizo, pasando después al Restaurant "La Estrella" y Hotel Oriente, de la misma localidad.

En 1887 ingresó en el "Hotel Madrid" de Sevilla y más tarde en el de "Los Cisnes" de Jerez de la Frontera.

En 1889 comenzó á prestar sus servicios en la Compañía Trasatlántica en el vapor "Antonio López", en el que después de varios transbordos á otros buques, navega actualmente en su calidad de jefe de cocina.

Es un apasionado del difícil arte que tan provechosamente cultiva, y posee una intuición tan privilegiada, no tan solo para la más

esmerada confección de los platos más difíciles de montar, sino también para la creación de recetas de notables éxitos.

Como lo acusa su retrato, es hombre en pleno vigor, y del que todavía nuestra excelsa Cocina Española puede esperar grandes provechos.

Este es en síntesis nuestro querido amigo Antonio Benito García, *un chiquetín que vale lo menos por diez*, sin quitarle más ni agregarle menos.

RAFAEL SUÁREZ.

CARTA ABIERTA

A LOS COCINEROS DE CADIZ

Estimados compañeros: No es mi propósito injuriaros ni molestaros en lo más mínimo, no tengo más interés ni me mueven otros medios que indicaros el camino que debeis seguir los que aún permanecéis en La Cocina Marítima, porque á mi modo de ver es un camino peligroso para vuestros intereses y el porvenir de vuestros hijos.

Seguramente preguntareis: ¿Qué autoridad tiene este compañero para dirigirse á nosotros y hacer tales afirmaciones? Ninguna, absolutamente ninguna, porque desde luego declaro que soy el más humilde de todos los cocineros españoles y acaso el más inútil dentro del arte, pero una ley natural me obliga á que contribuya con mi saber ó mi ignorancia, al bien común de la humanidad; bajo este punto de vista lo hago y con más fé porque se trata de compañeros de profesión que con vosotros tengo que convivir en todo y por todo, y todos por igual tendremos que llorar nuestras penas y cantar nuestras alegrías.

Si en el transcurso de este escrito encontrais frases duras y conceptos equivocados, pensar que soy un obrero sin ilustración ni más dotes que la buena fe, al mismo tiempo que un entusiasmo grande por que los cocineros españoles formemos parte del gran movimiento obrero para sacudirnos el yugo de la más vil explotación y arcáica burguesía sin entrañas ni sentimientos humanitarios.

**

Los que aun permanecéis en "La Cocina Marítima", cometéis un crimen de lesa humanidad si en lo sucesivo continuáis figurando en sus filas.

¿No veis que esa Sociedad ó hermandad la constituyó la Compañía Trasatlántica porque veía que al formar parte vosotros de "El Arte Culinario" única y verdadera entidad obrera del oficio le ibais á exigir mejoras de trabajo, más respeto individual y colectivo, aumento de sueldo, supresión de multas y castigos etcétera, etc?

¿No veis que esa oportuna de Compañía al darse cuenta que os ibais poniendo en condiciones de lucha y que no tendría más remedio que entregaros lo que exigiérais hizo una maniobra maquiavélica para apartaros del verdadero camino, fundando "La Cocina Marítima" á su antojo y por su conveniencia, porque de lo contrario sus accionistas no disfrutarían en lo sucesivo tan crecidos dividendos, todo en perjuicio vuestro y de vuestras familias?

¿Y no se os ocurre pensar que dicha Compañía en tantos años de existencia no se le ocurrió dotaros de esa sociedad *benéfica* hasta que vosotros os organizábais en Sociedad Obrera, que para la burguesía *significa una amenaza y falta de respeto grave*, pues acostumbrada á explotar al obrero á sus anchas sin que protestara, en cuanto ve que éste ha despertado de tan lamentable letargo y que se dispone á emprender el camino de las reivindicaciones sociales, la odiosa burguesía todos sus pasos los dirige á desorganizar al obrero embaucándolo en esas sociedades *camarillas* que las titulan obreras y benéficas y en realidad vergonzosas é inútiles, porque tienden á retener al obrero en la más completa ignorancia é inícuca explotación?

Vosotros me direis: "Es que la "La Cocina Marítima" ha sido fundada por varios cocineros y no por la Compañía como algunos suponen" No, no creais tal cosa. Si abiertamente no os ha dicho que ella era la instigadora, es porque no le convenía que vosotros os enterárais, porque entonces fracasaría sus planes y para no sufrir un fracaso ha contado con lacayuelos suyos para haceros ver que éstos eran los inspiradores.

No me extraña de esta táctica de los burgueses que en todos los gremios adoptan; lo que no llego á concebir es que haya obreros que como Melquiades Brizuela se presten á hacer tal juego mil veces indigno y asqueroso, y no se les caiga la cara á pedazos de vergüenza.

No quiero extenderme en más consideraciones, pues la pluma se resiste á estampar ciertos conceptos que los organizadores de "La Cocina Marítima" me merecen el mejor concepto, es el desprecio. Terminaré por aconsejaros que vuestro puesto está en "El Arte Culinario" donde fácilmente podreis alcanzar alguna mejora por ser libre y por vosotros sostenida, y no olvidéis que la bandera roja que por enseña ostentan las sociedades obreras, representan la sangre derramada de los obreros defendiendo nuestras libertades redentoras de emancipa-

ción, representa además el proletariado escarnecido por la burguesía.

La enseña de las sociedades "amarillas", es amarilla como ellas, y representa el oscurantismo, el atraso, la injusticia, la explotación del hombre, todo lo que está reñido con el progreso de los tiempos modernos y los pueblos civilizados.

ATILANO GRANDA. (*Frito Variado.*)

Jefe de cocina del Excmo. Sr Marqués de Albuemas. Ministro de Estado — Madrid

Silencio bochornoso



¿Es cierto Sr. Presidente de «La Cocina Marítima», de que á la llegada de los trasatlánticos á nuestro puerto se persona usted á bordo y apesar de sus venerables canas, comina de forma tosca y despectiva al personal de cocina al pago de las cuotas pendientes bajo amenazas de tales ó cuales indoles?

¡Valgame María Santísima, quién nos había de decir que nos quedaba cosas tales por ver!

Recomendamos este asunto á nuestro querido colega *El Arte Culinario*, porque estas cosas no bastan con comentarse, sino que precisán corregirse.

MARIO.

(De *El Societario.*)

No dirá nuestro querido amigo, el buen *Mario*, que somos ni tardos ni perezosos en recoger su antes citada alusión, cuya esencia no nos era desconocida, pero sí absolutamente por nadie denunciada.

Lo que nos viene sucediendo con ciertos elementos de *La Cocina* no tiene explicación lógica ni decorosa, y conste de que nos referimos á un cierto número de señores cocineros de la Compañía Trasatlántica.

Todos sabéis muy bien la constancia y abnegación con que nuestra Sociedad "El Arte Culinario" y su órgano profesional del mismo nombre, ha venido y viene defendiendo la justa causa de los profesionales en general.

A todos os consta también de que debido á nuestro único y exclusivo esfuerzo logramos

desenmascarar á esa *fantochada* de "La Cocina Marítima", tanto por sus fines sociales, como por sus desastres administrativos.

Es también del conocimiento de todos, de que cuando en vergonzoso tropel nos abandonaron desertando de nuestras filas para constituir las corruptoras de "La Cocina Marítima", ocultamos nuestra dignidad herida sin lanzar reproches contra los que tan inicua y cruelmente nos abandonaron, y sí solo arrojando el guante sobre el rostro de sus corruptores.

Así mismo nadie absolutamente podrá alegar ignorancia de que acogimos con gozo á cuantos *desengañados* y *arrepentidos* volvieron á nuestras filas, y de que, gracias á nuestras activas gestiones con la *Trasatlántica*, se corrigió muy mucho los abusos impuestos dentro de "La Cocina Marítima", tales como la desaparición del máximo de las cuotas y expulsión de la presidencia del Sr. Brizuelas, y otras de que no precisamos anunciar por ahora.

Disculpando siempre la infamante acción de los que nos abandonaron, nuestra represalia se constituyó tan sola y únicamente en seguir abogando por la mejor defensa de los derechos de los mismos, de esos derechos que ellos cobardemente y estúpidamente dejaron abandonados en medio del arroyo y que nosotros, por el respeto y dignidad de la clase, nos apresuramos á recoger.

Todos saben también que esos mismos que aun permancen en las filas de "La Cocina Marítima", de su disgusto y de su animadversión contra la misma, aduciendo tan solo por justificante á tan extrañable conducta el *vergonzoso miedo* que les embarga de provocar frente á frente el disgusto de nuestro gran y de su gran enemigo Sr. Brizuelas.

¿Puede darse ejemplo más viviente ni bochornoso que el expuesto?

¡No existe uno, de los que actualmente aun padecen la fascinación amenazadora del tal señor Brizuelas, que por poderosas y justas razones que les abonen, se atrevan á estampar con sus firmas queja alguna, no tan solo contra cualquier atropello del malaventurado *coco* de "La Cocina", sino que tampoco contra su desdichado engendro "La Cocina Marítima".

Aquí, amigo Mario, tan solo por la persuasión tan absoluta que tenemos de nuestros deberes, hace algún tiempo que nos llevamos *matando conejos para valientes*; pero abrigamos la seguridad de que la honrada causa que defendemos tendrá siempre que predominar por razón de justicia, y contra tanta... no se qué calificarla, que aun desgraciadamente padecemos.

Y para terminar, diremos á usted: ¿sufren esos cocineros de buques ciertamente *desconsideraciones* por parte de su Presidente de "La Cocina Marítima"?... ¿Pues por qué las padecen? ¿Por qué las callan? ¿No saben aun de que nuestra Sociedad "El Arte Culinario", su periódico y sus personas están por entero consagradas á la defensa de sus derechos, que son los nuestros?

Ese *silencio bochornoso* nos causa honda pena, pero en nuestras manos no está el poder hacer más que lo hasta aquí determinado.

RAFAEL SUÁREZ.

El valor de una mujer



Dijo un chulo á su morena:
«Yo solo, Paquilla mía
maté seis hombres un día.»
Y ella contestó serena:
—¿Y eso qué?—Yo soy más frágil
y con todo, en Chamberí,
salieron diez contra mí
y estuve con todos ágil.

V. MARTINEZ MULLER

CULINARIAS

Explicaciones abreviadas

Crema Victor-Hugo (sopa).—Es un puré finísimo de alcachofas; al que se le cuece un poquito de tapioca en forma de lluvia. Se sirve guarnecido de costrones de pan recién frito con manteca.

Pescadillas á la Verdi.—Filetes de pescadillas cocidas al vino blanco y un poco de *fumet* de pescado. Luego se escurren colocándolas en la fuente, y se napan con salsa *chorrón* (Bearnesa fuertemente atomada) y se le echa por encima trufa picada en forma de lluvia. Patatas cocidas al natural aparte.

Tortilla á la Mejicana.—Una tortilla á las finas hierbas, con forma francesa; y se forra con un fondeado con manteca fina de cebolla, tomate y setas, Salsa media glasa atomada en el fondo de la fuente.

Pastelillos de hogaldre á la Richelieu.—Pastelillos de hogaldre de forma pequeña. Se rellenan con un salpicón compuesto de cantidades iguales, ave blanca, trufas, champignon, lengua á la escarlata; todo picado á pedacitos, y sazonado con salsa media glasa, aromatizada de vino Madera.

F. DOMENECH.

Sopa crema Hernández

Dedicado á mi amigo y compañero
Antonio Hernández, Jefe de cocina del
hotel Niza de Málaga.

Preparación de la crema: se toman cuatro sesadas de ternera; después de limpias se ponen en una pequeña marmita con las legumbres siguientes: zanahoria, apio, cebolla, clavos de especias, laurel y un poquito de almoradul, se le agrega un buen cardo blanco y se pone á cocer; se toma un kilo de langostinos cocidos de antemano, se mondan y se les agrega á las sesadas que estarán en la marmita; se le aumenta un vaso de buen vino de Jerez, después que estén cocidos se pasan por un tamiz las sesadas, los langostinos y demás legumbres, para formar un puré; al caldo que ha sobrado en la marmita se pasa por una servilleta y se pone al fuego para que se reduzca; después se mezcla el puré y el caldo se sazona de sal y nuez moscada, se pone al baño de María para conservarla mejor; al tiempo de servir esta crema se sacan seis yemas en una sopera con una poquita de manteca de vaca, se trabaja con la varilla y se va mezclando el caldo que estará al baño de maría muy caliente.

Como guarnición lleva unas pequeñas duquesas de pítisús, y se sirve enseguida.

(Original de José Gómez, Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.)

COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

Un compromiso

Amigo Rafael: Me pide V. de una manera que no me puedo negar, alguna recetilla para EL ARTE CULINARIO y me pone V. en un compromiso gordo, pues es el caso, que en este momento ni de media nota recetill siquiera; y es lo suficiente que tenga la mala fortuna de que me pidan algún trabajillo, para que pierda la memoria por completo y sude la gota gorda para guisar un comistrajo cualquiera muy digno del rancho mayor del pelotón de los torpes.

Pero en fin, como quiero complacerlo y debido á haber perdido la memoria por completo, no me es posible mandarle nada de mi cosecha, le mandaré de la agena que hoy pertenecen al dominio público y que seguramente muchos maestros ignoran por tratarse de «guisados» que por su mala presentación apenas se hacen no siendo en la Región Asturiana donde un servidor de usted es nacido.

Por otro lado también considero que no es muy conveniente á los Culinarios españoles dar á conocer la Cocina regional española que, á mi manera de ver, es la más rica y variada del mundo, aunque los afrancesados se empeñen en querer demostrar lo contrario. Por mi parte haré todo lo posible para dar á conocer todos los «guisados» españoles que conozca, pues deseo que estas líneas sirvan de prólogo á un gran libro de Cocina Regional Española que en honor á nuestro país, á nuestra historia y costumbres regionales, debemos de hacer los Cocineros españoles para elevar la Cocina española á la altura que la ciencia le tiene reservada desde tiempos inmemoriales; para ello me permito, contando con la benevolencia de V., pedir en estas columnas la colaboración de todos los grandes y chicos maestros.

Pero estoy notando que, en vez de una receta, estoy escribiendo un artículo y una proposición ó cosa parecida.....

Perdone V. amigo Rafael, soy tan desmemoriado que si empiezo á hablar de una cosa, se me va el santo al cielo y no sé salir de ella en todo el día. ...

Ahora recuerdo que le prometía mandarle unas recetas de una comida asturiana y allá va:

Fabada

Papas fritas á moda da Vaqueira.
Truitas do Rio de Navia á Mulinreira.
Cecina de Cangas de Tineo.
Fereisuelos.
Sidra.

RECETAS

FABADA —Este es el plato diario que se come en la Región Asturiana, pues igual que el cocido en Castilla, se adapta á todas las fortunas y constituye el principal alimento de sus habitantes.

Póngase en un pote ó marmita un kilo de judías blancas, un pedazo de lacón (paletilla de cerdo salada y curada como el jamón), una oreja de cerdo, una morcilla asturiana (de carne de cerdo), longaniza, un pedazo de cecina, otro de tocino con costillas; hágase hervir, espumando cuando sea necesario. Cuando las judías y la carne estén á medio cocer, añádase repollo, berza ó navizas y alguna patata, cien gramos de unto (manteca de cerdo ahumada), macháquese en mortero ó almirez.

Esta es la fabada de las casas ricas. Las que su fortuna no alcanza á comer carne todos los días, que son los más, suprimen ésta haciéndola solo con tocino, unto, judías, berza y patata ó bien con un hueso de cerdo ó cecina salada, ó longaniza ó lacón; en fin, cada cual con lo que puede hacer.

PAPAS FRITAS Á MODA DA VAQUEIRA.—Este es otro plato muy frecuente en esta región de Pelayo, pues como abunda mucho la leche y se come más harina de maiz que de trigo, raro es el día que en la mesa del labrador, no se presentan las papas de maiz y leche, que muchas veces suprimen la Fabada, sobre todo, en la estación de las faenas agrícolas que falta tiempo para cuidar de la comida los labradores. Cuando marchan al campo se llevan el pote que cuelgan en una pared cualquiera y con su fuego de leña, en media hora hacen las papas que les sirve de comida, merienda ó almuerzo, las más de las veces.

Póngase á cocer leche en una cacerola sazónada de sal. Cuando rompa á hervir, échese harina de maiz (mejor torrado) poco á poco con una mano y con la otra muévase ligeramente con una espátula de madera para que no salga agrupada. Cuando haya tomado la consistencia de una bechamel fuerte, sin dejar de cocer, retírese del fuego y sirvase en platos soperos acompañados de un tazón de leche.

Para hacerlas á modo de Vaqueira, al sacarlas de la cacerola se echan en una fuente ó placa hasta dejarlas enfriar. Una vez frías, se cortan en forma de pequeñas costadras, se pasan por harina y se frien en manteca de vaca en poca cantidad.

Es un frito económico, al mismo tiempo agradable.

TRUITAS DO RIO DE NAVIA A MULINEIRA.—En las riberas de este río famoso por sus truchas y salmón, las cone dimentan de una forma original y que más de cuatro se echarán á reír tomándolo por una simpleza ó equivocación y que yo les invito á que hagan la prueba que seguramente sufrirán un desengaño.

Limpias las truchas de tripa, agallas y escama, introdúzcanse en su interior estomacal una hoja de laurel verde por cada pieza y sal gorda morena en proporción, déjalo que se moderen es esta forma durante una hora.

Pasado este tiempo, escúrransen bien, pásense por harina y frianse á bonito color, en grasa de manteca de cerdo ahumada ó tocino de jamón rancio, déjense enfriar y sirvase frías.

La razón natural indica que la grasa de unto ó jamón rancio les dará mal gusto y es todo lo contrario. adquieren un gusto delicioso. Así es como lo hacen los molineros en Asturias.

CECINA DE CANGAS DE TINEO.—La cecina de Cangas de Tineo, como la de toda Asturias, por su gusto especial y por los pastos de esta región, constituye un manjar excelente y muy nutritivo, pues es vaca salada curada al humo en sitios ventilados en la misma forma que jamón, pero de un gusto más especial y compite en mucho con la vaca de Umhuago tan famosa en todo el mundo.

En Asturias raro será el labrador que en su despensa no conserve cecina, y es el manjar con que se convida al visitante ó persona íntima de la familia.

FEREIMELOS.—Otro plato muy vulgar en Asturias, pero cuando más se hace es por San Antroiro (ó carnaval) y en las grandes festividades.

* Bátense doce huevos, 150 gramos de harina de trigo, 150 id de mantequilla de vaca y un litro de leche ó litro y medio; bátase todo bien y en dos sartenes sobre el fuego ligeramente untadas de mantequilla, váyase echando una cucharada del batido; cuando se dore por un lado, vuélvase del otro hasta que tome algo color. Sáquense de la sartén, que tendrán la forma redonda y finos como papel, se empolvorean de azúcar y se sirven fríos ó calientes.

Esto es lo que nosotros conocemos con el nombre de poniques ó crepes, y que en Asturias gustan con delirio, y si son acompañados de mucha y buena sidra mejor. pues ya sabemos que en esta Región la sidra, ó sea el caldo de manzana, es el vino y sirviendo un menú como el que antecede, no hay asturiano que se resista á pagar aunque sean diez pesetas

ATILANO GRANDA.

Madrid 24. 1911.

Riñones de cordero al Dorado

Dedicado á mi buen amigo don Manuel Dorado, Jefe de Cocina del Hotel Inglés de Málaga.

Preparación: Se toman seis riñones de cordero, después de limpios se parten por medio y se aplastan un poquito, se ponen en una fuente con un adobo de zumo de limón, pimienta en polvo, perejil, ajos y sal, y se deja una hora para que tome bien el adobo, después de este tiempo se emparrillan los riñones para que tomen bonito color, después se vuelven para que se doren por igual, se van colocando en una fuente y se dejan enfriar.

De otra parte

Se prepara una belchamé reducida como requiere el arte, se toman los riñones que estarán fríos, se van metiendo en la belchame y con un tenedor se van sacando y poniéndolos en una placa engrasada, después que estén todos terminados se empanan con pan rayado y huevo batido, se ponen á freir hasta que estén de un bonito dorado.

En una fuente redonda se coloca en su centro una guarnición de alcachofas reducidas al Jerez, y alrededor de las alcachofas se colocan los riñones y se sirven muy calientes.

(José Gómez, Jefe de Cocina de Círculo Mercantil de Málaga.)

* * *

Huevas Arjona

Dedicado á mi querido amigo y compañero don José Arjona, Cocinero de los señores Marqueses de Villapadierna, Monte Sancha (Málaga).

Preparación: Se toman 5 huevas de pescada, se ponen á cocer en una caserola con un vaso de vino, una poquita de agua, sal, perejil, hasta que queden cocidas las huevas de pescada, después se secan y se pasan por un tamís, para formar un puré, después se recoge en una caserola, se le agrega una poquita de manteca de vaca y una cantidad de Faie-Grás, se trabaja todo muy bien y se ponen al paladar, se colocan al baño de María para que se conserve caliente y espesa.

Preparación de los huevos: Se toma pan de molde y se forman costrones redondos, tantos como comensales, se fríen á bonito color y se ponen en una fuente redonda; en una sartén con agua y un poquito de vinagre se pone al fuego y se van escarfiando los huevos, que no

resulten demasiado cuajados, se van sacando con una espumadera y colocándolos sobre cada costrón hasta terminar, con el puré que tenemos al baño de María se vierte en una manga con boquilla redonda y se decoran los huevos alrededor de la yema artísticamente, hasta concluirlos, en el centro de la fuente lleva como guarniciones unos manojitos de espárragos fritos y se sirven deseguida.

Original de José Gómez, Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

* * *

Corbina á la Rica Mora

Receta inédita dedicada al reputado industrial don Juan Herrera, y confeccionada en el acreditado Restaurant «La Estrella», de Cádiz.

Preparación: Se coje una corbina, de un tamaño regular, calculando para seis personas, se destripa y se limpia muy bien y se pone en una placa pescadera con manteca de vaca en el fondo de la misma. Una vez hecha esta operación, se hace una salsa blanca compuesta en la forma siguiente:

Se pica una cebolla del tamaño de una naranja y se fríe con manteca de vaca, unas hojas de laurel y ajos picados, cuando la cebolla esté dorada, se cortan setas, trufas y langostinos, y se echa toda esta guarnición, con la cebolla para saltearla y cuando esté, se le agrega una poquita de harina y un vaso de vino de Jerez y que reduzca un poco

Una vez esta operación, el agua en que se cocieron los langostinos se echará en la salsa para formarla y se pone al paladar, con nuez moscada, pimientos de callanos y sal y un poco de perejil picado y se vierte encima de la corbina y se mete al horno para que vaya cociendo.

Cuando esté en condición de poder servirla, se emplata en una fuente llamada torpederas y de antemano se tendrá preparada una docena de ostras á la concha rellenas y asadas al horno con un bonito color dorado y se pone alrededor de la fuente de la corbina y entre una y otra se pone un montoncito de guisantes y otro de patatillas cocidas á la cucharilla, y así sucesivamente hasta cubrir todo el rededor de la fuente, todo esto muy caliente.

Un poco antes de servir este plato ó sea la corbina, encima del lomo (de cabeza á cola) se le ponen unos langostinos hincados por la cabeza.

La salsa que sirvió para cocer la corbina, cuando se vaya á servir se sirve aparte en una salsera muy caliente.

AGUSTÍN CLEMENTE.

Málaga 16 5-911

* * *

Filete de Mero á la Clemente

Dedicado á mi amigo y compañero D. Agustín Clemente, cocinero del Círculo Mercantil de Málaga.

Preparación de los filetes de Mero: escójase un mero de un tamaño regular, y después de limpio convenientemente, se procederá á sacarle los filetes; una vez sacados se empolvorean de sal y harina y se enroscan sobre la mesa; una vez hecha esta operación, se colocan Soletito agregándole un vaso de vino de Jerez, zumo de limón,

perejil, unos granos de pimienta, y una poca de sal y se ponen al fuego; en el momento que rompan á hervir se sacan los filetes, se colocan en una fuente y se dejan enfriar.

Modo de concluir los filetes de Mero

Cójase un molde redondo de diez centímetros de alto por quince de ancho, y se engrasa con manteca de vaca y se van colocando dentro los filetes de Mero, pegándolos á las paredes del molde con una tanda de espárragos cocidos de antemano y aliñados, cuidando de dejarle una cabida en medio, y en dicha cabida se le agregan legumbres á flete, cocidas y aliñadas de antemano; después de dicha operación, se hace una crema de la manera siguiente: el agua con que cocieron los filetes de Mero, se pasa por una servilleta y se parten doce huevos y se baten bien, agregándoles el agua de los filetes de Mero, ya pasada de antemano, sazónándola bien de sal y vertiéndole una copa de cognac, y se trabaja bien y se pasa por un chino y se le agrega á los filetes de Mero que están en el molde. Hecha esta operación se pone al baño de maría y se mete al horno; cuando estén cuajados dichos filetes se sacan y se tendrá de antemano un zócalo de patatas que se colocará en una fuente redonda; se desmolda el que se sacó del baño de maría y se coloca sobre el zócalo de patatas; hecha esta operación, se decora la parte alta de los filetes con unas legumbres á la cucharilla, cocidas y aliñadas de antemano, formando listas, bien sean de zanahorias, nabos, guisantes, etc., y en su centro se coloca un atolete de guarnición de langostinos, y como parte decorativa de la fuente, unos limones rizados al filo de la fuente. Este plato requiere buen gusto del ejecutante y estos filetes de Mero van servidos con una salsa holandesa servida y salsa.

(Original de José Jiménez Berrocal, cocinero del Círculo Mercantil.)

Menú

Banquete ofrecido al Gobierno español por el Comité ejecutivo del Congreso de Derecho Internacional, servido en el Hotel Ritz de Madrid el 22 de Abril de 1911.

DEJEUNER

Hors d'œuvres
Oeufs pochés Gran Due
Filets de Sole Américaine
Suprême de Volaille Rosse Marie
Contrefilé piqué roti
Petis pois au beurre
Pommes nouvelles
Biscuits glacés Nelusko
Friandises.—Fruits
Barsac en Carafe --Marqués de Riscal
Lanson Brut 1.904
Café et liqueurs



Banquete ofrecido por el cuerpo de Ingenieros al señor Torres Quevedo, en el Hotel Ritz de Madrid la noche del 22 de Abril de 1911.

DINER

Hors d'œuvres á la Russe
Vesiga
Saumon d'Ecosse poché Sauce Riche
Filét de Veau poêlé (Lamart)
Pommes Fondantes
Mousse de Jambon en Belle Une
Poulét Reine á la Broche
Salade Belle Fermière
Asperges Sauce Hollandaise
Bombe Norvegienne
Friandises.—Fruits
López Heredia.—Cepa Barsac.—Felipe Ugalde
Rioja Medoe.—Lanson Dery.—Café et liqueurs.

Cotillón celebrado en el Hotel Ritz de Madrid, en la madrugada del 25 al 26 de Abril de 1911, ofrecido por la Sociedad «Madrid-Polo-Club» á la aristocracia madrileña.

SOUPER

Consommé de Volaille froid en tasse
Filet de Sole Borbon
Noisette d'Agneau Princesse
Suprême de Volaille Jeannette
Petits soufflés grâces aux fraises
Friandises
Champagne
Lanson Brut 1904



NOTA.—En estos tres banquetes tomaron parte varios compañeros de la Agrupación de camareros y similares de Madrid, á satisfacción de la dirección de dicho suntuoso hotel.

Por la copia,
P. P. MANGO.



NECROLÓGICA

Damos el más sentido pésame á nuestro querido amigo y compañero D. Francisco Estévez, jefe de cocina de la Compañía Trasatlántica, por el inesperado fallecimiento de su infortunado hijo D. Francisco, reputado capitán de la Marina Mercante.

Igualmente acompañamos en el justo dolor que embarga al no menos apreciado amigo y compañero D. Alonso Lamadrid, también jefe de cocina al servicio de la Trasatlántica, por el reciente fallecimiento de su virtuosa esposa.

Y por último, á la desconsolada familia de nuestro amigo y anunciante D. José del Villar (q. s. g. g.) unimos el testimonio de nuestro profundo pesar por la tan irreparable pérdida que hoy lloran.

EL ARTE CULINARIO.



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.

“Almacenes de Pando”

DE

Serdio y Gutiérrez

Granos, Semillas, Cereales y otros.

Gran abastecimiento al por mayor y menor.

Libertad, números 9 y 14. Cádiz.



Vapores de Pinillos, Izquierdo y C.^a

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. MALAGA y CADIZ para ISLAS CANARIAS, PUERTO RICO, HABANA y NUEVA ORLEANS.— Servicios fijos y rápidos para MONTEVIDEO Y BUENOS AIRES, con escalas en LAS PALMAS Y SANTOS.

Admiten pasajeros de 1.^a, 2.^a y 3.^a 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.^a.—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.

Nuevo Restaurant "La Esirella"

Situado en uno de los sitios más pincorescos de la población

SERVICIOS POR CUBIERTOS Y A LA CARTA

Todos los géneros de esta Casa son de inmejorable calidad, como lo justifica el favor que sus numerosos clientes le dispensan.

Especialidad en las Frutas para Postres

Esta Casa da facturas con el importe del gasto.

CASTELAR, 7, Y BILBAO, 2.—CADIZ

El Teléfono

Quien quiera probar en toda su pureza los ricos vinos de Jerez, Sanlúcar y Chiclana, así como las excelentes bebidas espirituosas de las más acreditadas marcas las encontrarán en este acreditado establecimiento.

Libertad, número 11.

Cádiz.