

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.



Atilano Granda

Tengo gran fé en mis propios vaticinios; lo digo tal cual lo siento, aunque para alguien esto no deje de ser más que una imperfección moral, por tratarse de uno mismo quien se las dice y quien se las aplaude.

Desde que leí las primeras recetas de Atilano Granda, me formé la composición de lugar que se trataba de un cocinero de los que real y verdaderamente prometen dentro del difícil arte que cultiva, y siguiendo uno á uno todos los pasos de este joven artista, tuve al fin la satisfacción de ver corroboradas mis impresiones y favorable juicio hecho acerca del mismo.

Atilano Granda es natural de una aldea de Asturias, donde quedó huérfano á los 14 años de edad y sin otras dotes que un gran corazón de hombre y una voluntad á todo temple; puso rumbo á Madrid colocándose de chico en un Ultramarinos.

Que este no era el campo de acción de nuestro biografiado, se convenció brevemente, y así pues, en cuanto tuvo oportunidad se pasó á

pinche de una fonda, de esta á otra, más tarde al Restaurant de Francia, después al Restaurant Tournie, y alguna que otra más, hasta el 1913 en que fué á la Fonda de la Estación de Moreda (Granada), en calidad de jefe de Cocina.

Desde tal fecha hasta el presente siempre en calidad de jefe ha recorrido infinidad de casas en Madrid y provincias, ó sea un conjunto de 22 entre hoteles y casas particulares de alto cõpete.

Atilano es hombre que le gusta *ver mundo* como suele decirse, y poco dispuesto á sufrir los extremados rigores de que se acusa á muchos patronos en el gremio de Hostelería, siendo una viva prueba de la gran independencia en él genial, la gran parte activa con que ha figurado siempre en todos los movimientos societarios ligados con su gremio.

Siempre al frente de asociaciones, agrupaciones y federaciones de Cocineros y Reposteros, bien pronto hubo de significarse para con la clase patronal que le hizo sañuda guerra, y no dejando de tocar al propio tiempo amargos sinsabores de aquellos mismos compañeros que le nombraran el *leader* de la defensa de sus derechos.

Es persona de imaginación clara y fecunda, como lo demuestra su asidua colaboración en «La Solidaridad», «El Defensor del Obrero», «El Gorro Blanco» y EL ARTE CULINARIO.

Y reservándome para el final su juicio actual como artista, he aquí la crítica del mismo que en cuartilla que tengo á la vista del gran maestro culinario Ignacio Domenech, copio literal y dice así:

«ATILANO GRANDA

»Este simpático profesional, pertenece en línea recta á lo que debe de ser un buen cocinero. Es joven y tiene entusiasmo que es lo principal; posee un repertorio considerable, debido á la diversidad de sus Jefes Culinarios, que han hecho de él un cocinero de verdad; posee la cocina y pastelería mundial; unir á esto el que es un adorador de que nuestra cocina española obtenga los triunfos que le es acreedora.

»Tiene publicadas en la revista «El Gorro Blanco», un buen mosaico de recetas castizamente españolas de cocina y pastelería. Estudia constantemente á todas las demás profesionales, de modo que hace para que se asegure que tenemos un gran Jefe de Cocina en Atilano Granda.

Firmado,

Ignacio Domenech.

Madrid, Octubre 1911.»

Con que ya han leído Vds. el honroso juicio que el catedrático de nuestros cocineros espa-

ñoles, Sr. Domenech, hace de Atilano Granda, quien dicho sea de paso, aún no ha cumplido los 30 años de edad y es uno de los más grandes amigos con que se enorgullece este humilde servidor de ustedes.

Rafael Suárez.

Un concurso culinario netamente español

Los que en España nos dedicamos al arte culinario se nos presenta una buena ocasión para demostrar por el mismo nuestro entusiasmo y nuestro amor.

En la Revista *El Viajero*, órgano de la Asociación de Fondistas y similares de Cataluña, acaba de abrirse un concurso bajo las bases que figuran en otro lugar de la presente publicación, el cual me permito recomendar muy eficazmente á todos los que por razón de sus cargos, por consideración al arte que profesan ó por espíritu de patriotismo, vienen obligados, como todos los que trabajamos, á laborar y dar lustre á la respectiva industria, que, aplicada á la de fondista, debemos considerar como parte más saliente el arte culinario.

Actualmente, nuestra cocina es considerada por el mundo como la peor de todas y tratada con menosprecio aun por los mismos españoles, la mayoría de los cuales, no tan solo la desconocen, sino que creen que todos sus platos son confeccionados y están aromatizados con ajos, aceite y pimentón; en una palabra, nuestra cocina es actualmente una forastera dentro de su casa, lo cual debe preocuparnos seriamente; que no sea la más buena de todas, pasemos por ello; pero que necesariamente tenga que ser la más mala, eso no podemos ni debemos consentirlo; es más, nuestra dignidad de españoles conscientes nos obliga á demostrar lo contrario.

Nuestra nación está dividida en regiones, bien distintas unas de otras en costumbres, y hasta en idiomas; cada región tiene su cocina propia y original, entre cuyos platos figuran algunas especialidades que no rehusarían los paladares más delicados ni los más exigentes refinados «gourmets»; solo nos faltaba una cosa y es que alguien, ejerciendo de paladín por nuestra cocina, tomara la iniciativa que acaban de tomar los fondistas catalanes,



abriendo ese patriótico concurso, con cuyo resultado podremos demostrar al mundo la bondad y la extensa variación de la cocina española.

Yo, como buen creyente en el arte que me ocupo, del cual soy un ferviente adorador, solo me resta invocar la buena voluntad y el entusiasmo de mis dignísimos compañeros los cocineros españoles, para que cada uno aporte á esa hermosa manifestación de arte de lo bueno, lo mejor que tenga, para que del conjunto podamos confeccionar un ramillete digno, no ya de ser depositado á los pies de un trono, sino para que con él podamos coronar de gloria nuestro arte; el honor será para todos, como alcanza á los buenos hijos el honor y gloria de su madre.

José Serra.

Dueño del «Mundial Palace.»

Gran concurso culinario español

BASES DEL CONCURSO

Entiendo un deber de patriotismo el que los que pertenecen á una industria procuren realizarla lo más dignamente posible. la Asociación de Dueños Fondistas y Similares de Cataluña, ha acordado abrir en las columnas de *El Viajero*, un concurso Culinario de platos puramente españoles, excluyendo toda receta sofisticada, con mezcla de extranjerismo.

El concurso se hará bajo las condiciones siguientes:

1.^a El Concurso durará seis meses ó sea desde el pasado Septiembre hasta Febrero del año 1912, ambos inclusive, y se compondrá de recetas de platos que deberán ir firmados por el autor con su propio nombre ó con un lema, en cuyo caso deberá el que lo use mandar bajo sobre lacrado, en el que consta su verdadero nombre para abrirlo el Jurado que se reunirá y fallará en el mes de Abril de 1912 en Barcelona al celebrarse el Congreso Nacional de Fondistas y similares de España.

2.^a Las recetas deberán estar escritas en español ó en cualquier lengua de las que se hablan en España y en estilo técnico de cocina española clásico, sin que sea necesario acompañar la traducción, pero escrita á máquina ó en letra bien legible, pudiendo indistintamente ser de cocineros, cocineras ó de otras personas que no pertenezcan á la industria.

3.^a Si se presentare alguna fórmula ó nombre de plato que ya se hubiese presentado igual antes, se devolverá al interesado, junto con los datos que pueda demostrarle á su satisfacción que otro se le adelantó.

4.^a Los platos ó recetas extraídas de alguna obra ya publicada, no se tendrán en cuenta para concederles premio alguno, á no ser que fuesen presentadas por el mismo autor de la obra.

5. Los Cocineros, Maitres d'Hotel, cocineras y demás que desempeñen algún cargo, anótenlo debajo de su nombre y se hará constar junto con este al pie de la receta al pie de la receta al publicarse.

6.^a Si algún camarero presentara alguna fórmula de encurtidos ó postre completamente original también se publicará siguiendo las mismas condiciones como para los platos de cocina.

7.^a En igualdad de condiciones pueden concurrir los reposteros, confiteros y pasteleros, gozando de idénticos derechos.

8.^a Antes de publicar una receta será ésta examinada por personas competentes, dejándose de publicar las que á juicio de las mismas fueren equivocadas, mediante el oportuno aviso al autor, siempre que acompañe las señas, lo cual es imprescindible también para mandarles un número de la Revista.

9.^a Las recetas que contengan frases ó palabras inadecuadas, galicismo ó motivos de dudosa aplicación ó estilo, podrán ser corregidas, pero sin desvirtuar para nada la

fórmula ni las cantidades de los artículos que se citen.

10. Todo el que mande una ó varias recetas y no quiera aspirar á ningún premio, ponga al pie las palabras: «fuera de concurso.»

11. Al cerrarse el plazo se reunirá el Jurado bajo la presidencia del que lo sea del Congreso y examinará todos los trabajos presentados hasta el día último de Febrero de 1912, se hayan ó no publicado, y fallará la adjudicación y reparto de premios que consistirán en *tres medallas de oro, seis de plata y doce de bronce*, pudiéndose ampliar ó reducir á juicio del Jurado.

12. A los concursantes que obtengan premios, se les publicarán sus nombres y fotografías en *El Viajero* del mes siguiente á la adjudicación.

13. Si alguno de los concursantes encontrase defectuosa la organización del presente concurso, puede hacer las observaciones que crea pertinentes á su mayor garantía y á su mayor y más brillante resultado, las cuales serán gustosamente aceptadas y en lo posible atendidas.

14. Todos los trabajos ó recetas deberán dirigirse al Director de *El Viajero*, Plaza del Teatro, 2, 1.º, Barcelona, de las que se librará recibo numerado y se irán publicando por riguroso turno.

¡Guasonsíbilis!

A mí no me vengan ustedes con caras serias, lágrimas en los ojos, ni con un calendario de historias tristes, porque todas esas neguras me ponen el corazón como un pitó de Nochebuena sin inflar; á mí me gustan las cosas alegres, pues para los míseros días que me resten de vida, prefiero encontrarme riendo á mandículas batientes que no estar hecho un Jeremías.

Entre ir á las ocho de la noche á «La Cocina Marítima» á rezar la letanía y aprender los villancicos que han de cantar por Navidad en medio de la torta del muelle, ó hacerle cosquillas en la punta de la nariz al *señor Presidente*, prefiero esto último porque siquiera me haría reír.

Yo no acierto á comprender cómo el Director de EL ARTE CULINARIO tiene la suficiente paciencia y gravedad para persistir número tras número de su periódico, en la seria censura contra aquellos cocineros que aún militan en las patronales.

Por todo lo que vale la Habana, no me comprometo á permanecer tres días seguidos serios, y mucho menos en hablar en grave año tras año, á quienes su imbecilidad ó perfidia no ha de aprovechar mis sermones.

Prefiero decirle al cocinero *Tal*, que se esconde la manteca colorada debajo del bigote, que no amonestarle porque sea ó deje de ser un buen societario.

Figúrense ustedes un *barbián* con cada pié como un *candray*, con cabeza de San Pedro, manazas de espuerta, chato, y un ojo chorreándole vinagre, é ítem más, un pestazo á cebollas gallegas que haga estornudar al más refractario, que sonríe y calla maliciosamente en tanto se le predica sobre sus deberes y derechos, y que solo aguardan verse libre de nuestra presencia para mofarse á su modo, de lo que su atrofiado cacumen no pudo recoger ni una palabra; ¿qué haría yo?, pues mandarlo á una cepilladora mecánica que le arrancara toda la corteza de bruto que le cobijara, y

si la cepilladora no diese aún los resultados apetecidos, pues que se conservara para *bloque*, ya que es material de útil uso.

A quienes desde un principio colmó su felicidad el verse convertido en *mascarón de proa*, es necio intentar sustraerlo de su cruel destino, pues muy contrario de comprender los beneficios, se volverá airado contra quienes pretendan librarle de su martirologio, que á su modo de ser le constituye su felicidad.

En este mundo hay que ser positivista y no pretender mixtificar las cosas con utópicas filosofías que no han de aprovecharlas ni el gato.

Colocar en línea recta al maestro Alfonso, más finchado que un portugués con su mamarrachosa presidencia; á su lado á Baldomero que hace 60 años que está buscando la nariz; al lado, Cordones, con cara de confitero jubilado; más allá al gran Vicente, gigantón de piedra, y á la cola Antón con sus patillas de profeta, y vereis si en esa colección del *pim, pam, pum*, ha tenido ó no vista la Trasatlántica para organizar la grotesca *troupe* que fiel y obediente ejecuta sus mandatos.

Créame el amigo Suárez y no se enoje por mi franqueza, todos los señores cocineros que son regidos por esa *popular* Directiva que antes menciono, saben muy bien la indiscutible razón que abona á EL ARTE CULINARIO en todos sus escritos; la potente verdad y hermosa claridad con que hace la censura de ese perjudicial centro patronal; pero á pesar de todo ello y de mucho más que pueda decirse, no hace caso más que á su cobardía y egoísmo y pasan y pasarán por cuantas horcas caudinas vengan del centro que rige entre cortinas el corajudo don Mariano.

Negar estas claras consecuencias, es vivir en el mundo de los inocentes, y si EL ARTE CULINARIO fuese dirigido por mi insignificante personalidad, yo le garantizaría á todos esos soldados del gorro blanco que figuran en la lista de asociados de ese centro amarillo «La Cocina Marítima» que las columnas de mi periódico no se ocuparían jamás de ellos como no fuese para ridiculizarlos ante el mundo obrero y ante los hombres conscientes de sus derechos.

Y para terminar mi *Guasonsíbilis*, escuche mi amigo Rafael el siguiente *chascarro* y aplíqueselo en lo que aplicable sea á la tenaz obra redentora que persigue.

«Era *pó si vé*, de un buen hombre que desengañado de este falso mundo de los vivos, decidió abandonarlo para dulcificar sus amarguras en el otro mundo ó mansión celeste.

Llega mi hombre al Cielo, y postrándose ante el Padre Eterno, le dice;

—Padre, ese mundo de abajo está imposible de vivir; yo pido á usted por sus hijos que baje á él y procure arreglarlo, porque estamos más *perdiós* que las ratas.

El Santo Padre se fija en nuestro héroe y dulcemente le dice:

—¡Ay, hijo de mi alma, yo me encuentro muy achacoso, para arreglar esos continuos

belenes que armáis tan á menudo; llégate en mi nombre á mi hijo, que ya estuvo un tiempo entre ustedes y El, mejor que nadie lo arreglará!

Dicho y hecho; allá vá nuestro penitente que presentándose ante Cristo, le expone de nuevo lo que le dijo al Padre Eterno.

—Recuerda hermano.—le contesta el Señor—que cuando estuve entre los hombres, me escarnecieron y por último me crucificaron, y sería muy duro que con tamaña lección fuese yo ahora á intentar repetir la suerte, no obstante, vete en mi nombre al Espíritu Santo, que El hará lo que nosotros no podamos.

Y así lo hizo: se presenta ante el Espíritu Santo, que conservando su figura de paloma, al escuchar su expuesto le responde: «Llegas tarde, hermano mío; en otro tiempo no hubiese tenido inconveniente en acceder á tus ruegos. ¡pero hoy, mentecato! ¿no sabes que está de moda el tiro de pichón?

Pedro Pérez.

UN RECUERDO,

Una menú y una paella



Hallándome trabajando hace dos años en un restaurant de Ciudad-Real, único en aquella capital, me sorprendió la visita de un comensal que acostumbraba á comer frecuentemente en la casa, y que los camareros me habían dicho que era un gran gastrónomo.

Al anunciarme su visita, casi me estremecí, esperando alguna queja, pues ya sabemos que en esta clase de

establecimientos no todas las veces se puede dar un servicio como uno quisiera y el «coco» de los cocineros son esos comensales que saben lo que comen.

Me saludó como si nos hubiéramos conocido toda la vida, y comenzó á hablarme de sus aficiones culinarias; él era un hombre de mundo y había recorrido las grandes capitales de Europa y América; ostentaba un título académico; había sido periodista; había estudiado mucho y conocía letra por letra las obras de Brillant-Savarin, pues ante todo él era un enamorado del arte de buen comer, y á medida que hablábamos, se ilusionaba, refiriéndome aquellos excelentes *Menús* de París, Londres, Niza, Italia, Nueva York y la casa Lhard de Madrid. ¡Ay querido maestro!—me decía—aquello era comer; en España somos pocos los que apreciamos lo que vale una buena comida.

Yo estaba como ilusionado y satisfechísimo de aquella charla tan amena y agradable, pues no todos los días tenemos la suerte de encontrarnos con personas que sepan apreciar en algo nuestro trabajo.

Ya ve Vd.—me dijo—en esta capital no saben comer y hasta que se ha abierto este Restaurant, los que queríamos comer un buen *Menú*, teníamos que ir á Madrid, pues en los Casinos no nos sirven como deseamos; pero somos muy pocos los que tenemos este gusto: los demás no entienden de comer ni una jota. Precisamente esos pocos hemos probado su cocina, y deseamos que nos confeccione un *Menú* á su capricho, pero que se salga de lo vulgar, que sea lo más atractivo posible; nuestro objeto es pasar el rato y comer bien. Hemos invitado al Gobernador, que siempre ha

sido un quita pleitos de pueblo y al Alcalde, que no sabe más que componer medicinas, más dos burgueses de pueblo que no saben más que comer gallinas en el puchero y jamón crudo; en total unos diez ó doce.

Bien; pues mañana le diré lo que pienso darles; tengo que pensarlo, que no es fácil tarea para mí.

Nos despedimos como dos amigos que se quieren y empecé á cavilar el presenté *Menú* que redacté después de hacer muchas combinaciones.

MENÚ

Entremés del tiempo

Sandía.

Peras.

Huesos de difuntos.

Patatas asadas

Pan de molde

Postres

«El Vesubio»

Castañas

Sangre de la Tierra

Semillas tostadas y cocidas

«Cognac» de la Misa

Hojas de plantas envueltas.

No se hizo tardar; al siguiente día no habían dado las doce y ya estaba mi buen hombre preguntando por el *Menú* que me había encargado. Le entregué una nota y me dijo todo sorprendido: Ciertamente maestro, Vd. me quiere dar una broma ó Vd. no sabe de guisar más que la más infeliz Menegilda...»

Le expliqué cómo tenía pensado servirles, pues aunque figuraba una echa, era otra explicación que me agradeció (y que aquí daré por alto porque sería muy largo de otra manera) (1) y colmó de alabanzas «sobre todo por lo ingenioso.»

Una explicación breve

Entremeses: Tomates, pepinos, rábanos y ensalada de pimientos.

Sandía: Dividida en dos; sacado todo su interior y relleno al tiempo de servirse con una buena paella imitando el color de la sandía con pulpe de tomate puesto sobre la paella y granos de judías verdes por semillas.

Peras: Filetes de lenguado imitando esta fruta.

Huesos de difuntos: Huesos de caña rellenos con un forsa guarnecidos con sesos.

Patatas asadas: Sacado el interior por completo y reemplazando éste por codornices bresadas

Pan de molde: Se le separa de la tapadera para despojarlo de miga, y en su interior se introduce solomillo mechado.

El Vesubio: Tortilla soufflé de sorpresa, que por su colocación y por medio de rom imita un volcán.

Castañas: Macarrones de almendras cubiertas de fondar de chocolate que imitan las castañas.

Sangre de la Tierra: Vino.

Semillas: Café.

Cognac de la Misa: Cognac del Marqués de Misa.

Hojas: Cigarros habanos.

Llegó el día de la comida y á la hora señalada todo estaba preparado y los comensales ocuparon sus asientos y el que había encargado la comida, al ver que el camarero se acercaba con la sandía, exclamó:

¡Señores: yo tenía gran satisfacción en ofrecerles una buena comida, pero por lo que veo en el *Menú* piensan matarnos de hambre; todo se compone de frutas, pan y patatas y hasta heesos de difuntos; esto es intolerable!

(1) En el próximo número explicaremos mejor algunas recetas.

—A mí no me importa—exclamó el Alcalde—yo soy vegetariano.

—A la fuerza lo tendremos que ser todos—exclamaron los más con cara de disgusto.

El camarero estaba esperando que se sirvieran y el primero era el Gobernador, que no le dejó de llamar la atención que pusieran cuchara y tenedor para servirse tal fruta; con mucho galantería cogió su cuchillo y tenedor y se disponía á contar una tajada. cuando el camarero le indicó que se sirviera del centro, que era paella; algo corrido quedó, pero al saborear la paella alabó la burla.

En los siguientes platos nadie se quiso servir temerosos á hacer el ridículo y mandaban al camarero que les hiciera plato; pero así y todo. alguno se coló con los huesos que se obstinaba en trinchar con el cuchillo.

Durante la comida se hartaron de reír y á los postres me llamaron para hacerme un presente de satisfacción, colmándome de elogios y enhorabuena, hasta que uno de ellos que no había hablado palabra, me dijo:

«Ciertamente maestro, la comida ha estado muy bien ideada y mejor presentada; pero apostaría á que Vd. no se compromete á darnos una comida caliente sin utilizar para hacerla, ninguna clase de fuego artificial ni vasija que guarde relación con los cacharros usuales de cocina.»

Me quedé turbado sin saber qué contestar al principio; pero reponiéndome le dije: Como no se haga al Sol, no sé que medios se puede emplear?

Nada, esto está arreglado — propuso el gastrónomo organizador de la comida—que el señor la haga y nosotros en compañía del maestro nos la comeremos, y en caso de estar aceptable pediremos al Gobierno que le den un título de cocinero y le nombren cocinero de S. M.

—No hay inconveniente, á condición que hay que ir á mi casa para hacer la experiencia.

Fué aceptado por todos y se convino fecha y hora.

Llegó el día por mí deseado de la cita, y en un coche nos trasladamos á un pueblecito cercano á la capital; al poco tiempo nuestro hombre entraba en funciones cocineros dando principio ante los asistentes á prepararnos una paella del siguiente modo:

En un huerto próximo á la casa, tenía preparado un montón de estiércol de caballerías muy bien apilado y que á la sazón estaba en fermentación; trepó por él, y en la cúspide hizo una cabida para introducir en ella más de media calabaza seca y por tanto hueca por completo; en ella puso agua y todos los ingredientes necesarios para confeccionar una paella. A las dos horas estaba en punto de echar el arroz y á la media hora nos disponíamos á comerla, que yo por mi parte certifico que no la comí mejor en mi vida.

Este fué el desenlace de aquella comida de que yo conservaré siempre recuerdo.

El cateto tenía razón, y me había enseñado una cosa que ignoraba y hoy me congratulo de saber que el estiércol en fermentación llega á alcanzar hasta 80 grados de calor y por lo tanto se puede aplicar para esta clase de comidas.

No sé, ignoro si al cateto del cuento le habrán dado el título que le ofrecían; yo por mi parte le doy mi voto y beneplácito para que pueda ostentar con orgullo.

ATILANO GRANDA.

Madrid 12 de Octubre de 1911.



Conocimientos útiles

Salazón y conservación de la carne de cerdo en Inglaterra.

En Inglaterra como en España, son des en uso los sistemas de salazón, á saber: salazón en seco y salazón en salmuera.

En el primer caso, se comienza por tener preparada una artesa con su correspondiente orificio de salida, ó una tabla con una ranura en derredor, para poder recoger la salmuera que se forma en vasijas convenientemente dispuestas. Además, para cada canal de 140 kilogramos de peso, han de emplearse los siguientes ingredientes:

Sal común, 5 kilogramos.

Sal nitro, 112 gramos.

Sal gris, 250 gramos.

Azúcar moreno, 500 gramos.

Preparadas las cosas necesarias de esta suerte, se coloca la canal de cerdo sobre la tabla, se frota primero con azúcar los bordes descubiertos, á fin de que se adhiera mejor la sal, y, por último, se frota perfectamente con la mezcla citada la carne, y el residuo se echará sobre el cerdo, distribuyéndolo con igualdad por todas partes. A los siete días, teniendo presente que la salazón se completa más pronto con el tiempo calmoso y húmedo que con el fresco, se repite la operación, volviendo los trozos de abajo arriba y viceversa. Se repite la operación por tercera y hasta por cuarta vez, en intervalos variables, según las circunstancias, y entonces se halla dispuesto para secarse de un modo conveniente.

Terminada la salazón, se enjugan los jamones con una rodilla y también con salvado y se los cuelga, por último, para que se sequen y oreen bien.

Salazón por la salmuera.

Se prepara la salmuera disolviendo la sal en agua hasta que pueda flotar un huevo entero en el líquido; se añaden 250 gramos de azúcar morena por cada 19 litros de salmuera, y colocados los trozos tan apretados como sea posible, en un recipiente destinado á este fin, sujetando aquéllos con piedras muy limpias, con objeto de que no puedan flotar, se vierte la salmuera y se tapa la vasija herméticamente. Algunos mantienen el tocino y el jamón constantemente en esta salmuera; otros los sacan al cabo de tres, cuatro ó cinco semanas, para ponerlos á secar.

Salchichón crudo á la Italiana

Escogida la carne de la espalda de cerdo y desprovista de los tendones, nervios y membranas ó aponeurosis, se agrega y mezcla con ella tocino blanco y fresco, en la proporción de uno á dos, y se pica todo convenientemente para adobarlo con pimienta molida y en grano, y nitro molido, de modo que la cantidad de sal no sea exagerada y no quede salado el salchichón al secarse.

Después se cuelgan las carnes en un paño atado, para que escurran durante un día entero; se llenan con ellas intestinos de vaca bien lavados, que se punzan con un alfiler para que salga el aire, se aprieta bien el contenido, se atan las dos extremidades de las tripas, y se echan los salchichones en salmuera cocida y fría durante ocho días. Escurridos aquéllos luego, se mantienen al humo hasta que se seque la corteza externa, y se cuelgan en sitio seco y aireado; hecho lo cual, a los dos meses se podrá comer crudo el salchichón en pequeñas rebanadas.

Sobreasada de Mallorca

Se pican ocho libras de magro de cerdo con cinco de tocino blanco fresco, hasta reducirlo á pasta fina; se sazona con sal, pimienta, pimentón dulce y picante, ajos y un poco de cilantro; se rellenan intestinos de á palmo, después de mantener un día la masa en reposo, y se sirven los chorizos asados á la parrilla, después de convenientemente oreados.

Pacotillas

El hombre propone y Dios dispone.

Cuando el maestro Alfonso fué allá en sus tiempos Presidente de nuestra querida compañera «La Unión», valiente sociedad de resistencia, era poco menos que un Robespierre; pero andando los años dá el salto del tapón, y viene á parar á todo lo opuesto, á la presidencia de «La Cocina Marítima», y en los ratos de ocio á recorrer las sacristías de las Iglesias.

A este fenómeno psíquico-moral, le llama mi amigo el doctor Membrillo, la ley de la mangulinuncia.

Páez fué reelegido vocal obrero en la Junta de defensa Marítima en Madrid; así lo participaba el interesado en un trevido comunicado que publicó el *Diario de Cádiz*.

Pero lo que hasta ahora no ha publicado el *Diario de Cádiz*, es la causa porqué fué expulsado de la Presidencia de su especial Sociedad de fogoneros llamada de los amarillos.

Diremos lo que el sabio Moscardón: *Tragantibilis pesetuquis, silenciatum mea.*

Recibo un horripilante anónimo, por el que se me ofrece convertirme en masa para salchicha si persisto en molestar con mis Pacotillas, á los pobrecitos amarillos.

Sepa mi oculto comunicante, que debido á la

diosa casualidad, he dado con un gran rastro que tal vez me ponga en camino de descubrir su incógnito, pues al repasar su asqueroso papelucho noté que olía á cuerno quemado.

Candidaturas concejiles, probables de presentarse en las próximas elecciones.

Por la piedra «El fraile» de la Caleta.—El maestro Alfonso.

Por Chiclana, Valdepeña y Constantina.—Baldomero.

Por Capuchinos.—Cordones.

Por las playas de Santa María.—El gran Vicente.

Por Torre-gorda é Hipódromo.—Páez.

Por Matadero y Cementerio.—Moran Manco.

Por el Parque de Artillería.—D. Mariano.

Por la esquina de Porrño.—Antón.

En el fondo de un chocolatero me encontré un extracto del sentido discurso que le *endilgó* la Directiva de la «Tragona Marítima» á S. E. I. el Obispo de esta Diócesis con motivo de sus Bodas de plata.

¡Qué regocijo para don Mariano, al contemplar á sus catecúmenos en dirección hacia la Basílica!

¡Eso es criar corderos, y lo demás es un cuento, y al que le pese que reviente!

Tuta la matina me he llevato pensandi sin llegare á comprendete é porqué he de entregare á la Cochina de Mare mis due pesetas mensuales.

¿Será para la mia felicitá?

¿Será para ó Concilio de Trento?

¿Será para sacare ánimas del purgatori?

¿Será para bacalate con tomate?

¿Para qué será Dio mío? ¡Sáqueme de este confuzione que me vuelvo guillatis perduto sinó!

Mario.

La burguesía, para retardar el advenimiento de la Verdad, la Justicia y la Igualdad Social, cuenta con dos poderosísimos auxiliares: la religión y el alcohol. Los dos producen idénticos efectos: ofuscan la razón, atrofian el cerebro y adormecen la conciencia impidiendo al obrero se dé cuenta de su condición de paria, de esclavo moderno.



SECCION DE ANUNCIOS



COMPañIA TRASTALÁNTICA

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 y 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

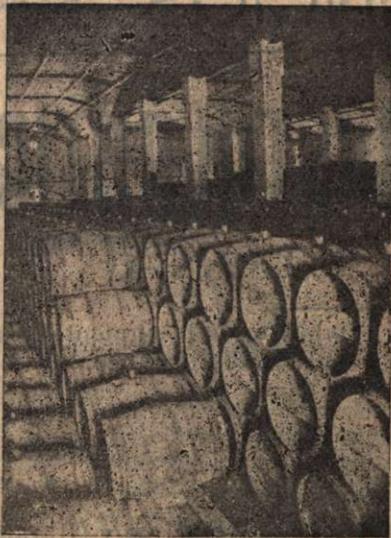
**Vapores Catalina, Martín Saenz, Conde Wifredo, Pío IX,
Miguel M. Pinillos, Valbanera, Cádiz y Barcelona**

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.



PEDID en todas partes

LOS RICOS VINOS

DE

Juan de Celis y Ruiz

Puerto de Santa María.



Almacén de Drogas



Productos químicos y farmacéuticos

Pinturas, Barnices, Colores, Drogas y Pinceles.
Artículos de Droguería en general. Ventas al por mayor y menor.

Viuda é hijos de Simón Lenz.

Calle Sopranis, 3.

Cádiz.

Nuevo Restaurant "La Estrella"

Situado en uno de los sitios más pintorescos 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

Son los mejores del mundo
los tintes Brauns, marca CORONA.

Paquetes grandes corrientes, para lana, algodón, hilo, seda, etc. Paquetes especiales para BLUSAS de seda, media seda, lana, algodón. etc.

De venta en todas las buenas Droguerías de España.

Los Tintes CORONA, van perfectamente presentados, con instrucciones en español para su empleo.