

EL ARTE CULINARIO

Órgano 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".

Nuestros artistas españoles

Don José Gómez González



Es uno de los maestros más jóvenes del arte culinario español, puesto que á la presente no cuenta más que 31 años de edad.

D. José Gómez es un ejemplo viviente del axioma «querer es poder» puesto que á su solo esfuerzo y afición

se debe el elevado sitio que hoy ocupa entre los profesionales de Málaga, donde actualmente desempeña el puesto de jefe de Cocina del Círculo Mercantil, centro importantísimo de la población á que pertenece todo el elemento aristócrata de la misma.

Ha desempeñado los puestos de jefe de Cocina en casa del opulento millonario don Alejandro Mac-Kinley, caballero mejicano residente en Málaga, así como en el Restaurant Café Inglés de la misma población, y en el Hotel Victoria de Melilla.

Posee el idioma Francés, cuyos estudios ejerció en las cortas horas destinadas á su ocio; es frecuente observador de los progresos del arte culinario, del que posee profundos conocimientos, teniendo una facilidad prodigiosa para la inventiva y creación de nuevas recetas culinarias, todas sujetas al más refinado arte y habilísima composición como predicán los grandes cánones.

Tiene la característica del genio andaluz, nacido en Granada y criado en Málaga, se distingue por su exquisito como afable trato, que unido á su proverbial agudeza de ingenio le hace ser sumamente querido entre los profesionales y extraños.

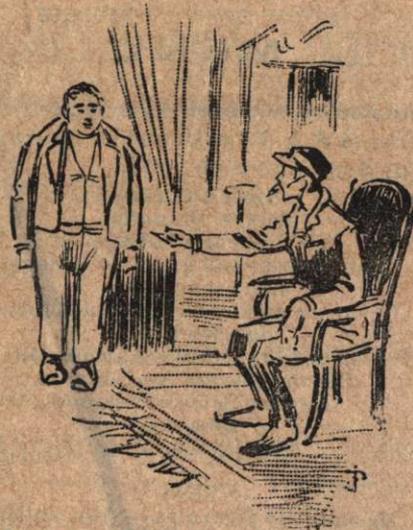
Los continuados éxitos profesionales de nuestro querido amigo, nos honran y enorgullecen por considerarlos como de nosotros mismos, por pertenecer tan íntimamente á nuestro ARTE CULINARIO, con cuya representación nos honra en Málaga.

No es de dudar que en campo donde todo se compone de terrenos abonados, la labor cosechada del mismo sea la más fructífera y rica de esperar.

Saludamos al joven maestro, al amigo querido y al íntimo compañero que con tanto ardor como privilegiada inteligencia comparte con nosotros las rudas tareas del reporterismo.

RAFAEL SUAREZ.

¿Qué pasará?



En cuantas ocasiones hemos tenido el deliberado propósito de no ocuparnos más en nada, ni para bueno ni para malo, del Cocinero mayor de la Compañía Transatlántica D. Melquiades Brizuela, la fatalidad de las circunstancias ha venido con tal ímpetu hacia nosotros, que forzosamente hemos tenido que brantar nuestra propuesta consigna, si bien dolorosamente, á nuestro sentir, más con la acre censura, que no con el justificado elogio, por no haber a ello dado lugar.

Censuramos tenazmente la ruda labor antisocietaria llevada á cabo por el aludido Sr. Brizuela, y muy especialmente los bastardos procedimientos de que para ello hizo abusivo uso, y en la conciencia de todos está la justicia de nuestra campaña, como la desdichadísima labor con que el Sr. Melquiades coronó su obra.

Dejamos en plena libertad al temeroso personal de Cocina, que si bien dudaba de sus bienandanzas, no menos le temía en sus represalias, y que sumisos y pacientes pasaron por el aro que el autócrata Jefe les

presentaba, pues no queríamos que sobre nuestras conciencias pesara el sacrificio de víctimas á que pudiese dar lugar su reconcentrada furia.

Tal vez pecáramos de débiles con dejar á nuestros amigos en aquel estado de indefensión, pero válganos en nuestra disculpa, que ni todos fueron lo suficiente francos para con nosotros, ni los más, suficientemente caballeros en sus procedimientos.

Creíamos inocentemente que ese núcleo importante de que por la fuerza se hizo dueño el Sr. Brizuela, una vez ya compenetrados, marcharían uniformes y merecerían por tanto su más decidido apoyo; pero hemos visto que no ha sucedido así, pues después del *fusilamiento moral* ejecutado con los mismos, viene más tarde la *ejecución* lenta, pero consecutiva, del propio mal llamado bienestar de los mismos.

Estas tesis vamos á convertir las en hechos demostrativos por medio de las siguientes exposiciones.

D. Florencio Cacicedo, uno de los más dignos como ilustrados Jefes de Cocina al servicio de la Compañía Trasatlántica, venía de hacia tiempo indicado por sus propios méritos profesionales al justo ascenso de Mayordomo, y apesar de ser este distinguido artista uno de los primeros que cayeron en las redes del Sr. Brizuela, actualmente más que nunca, es cuando más alejado enco tramamos al Sr. Cacicedo del aludido ascenso que, por tan de potencia, todos reconocemos corresponderle.

Rápida, velozmente, de todas las clases se han sacado Mayordomos, menos de la más indicada para ello, de la clase de Cocina, lo cual tal vez pueda servir en un algo de lenitivo al postergado Sr. Cacicedo.

D. Francisco Estévez, uno de los más hábiles artistas de la Trasatlántica en su ramo de Cocina; persona de intachable conducta y de acrisolada honradez, queridísimo siempre, no tan solo por sus subalternos, sino por sus jefes inmediatos en los buques, á título de una prematura vejez para el cargo que desempeña, se le traslada á buques de inferior categoría con la reducción de *haber*s correspondiente al descenso á que se le lleva. También el Sr. de Estévez fué uno de los primeros en complacer al Sr. Brizuela en su creación de «La Cocina Marítima».

D. Alonso Lamadrid, distinguido maestro del arte Culinario cuya vida entera ha sido consagrada al exclusivo servicio de la Compañía Trasatlántica, prototipo del buen artista y de la honradez más perfecta, profesional que ni por un momento ha abandonado su ruda tarea, mereciendo siempre lo consideración y el cariño de todos en general; hombre ágil y robusto y más que suficientísimo para el mejor desempeño de su misión, pasa también inesperadamente á la situación de Bahía con el 50 por 100 de deducción en su salario, sin causa que lo acredite.

D. Antonio Benito García, uno de los cocineros de más *empuje* de la Trasatlántica, quien llevó á su cargo el *hueso* del trabajo en el reciente viaje de S. A. R. la Infanta Isabel á la República Argentina; hombre joven y vigoroso, trabajador hasta la exageración como exacto cumplidor de sus deberes, que pasa también sin razonamientos de ningún género, á la *envidiable* situación de Bahía ó sea con la correspondiente merma de la mitad de su asignación.

Los aludidos maestros que constituyen la flor y nata del personal de Cocina de la Trasatlántica, todos ellos asociados en la patronal que en mal hora se encargó de formar el Sr. Brizuela, recojen hoy el fruto de sus

candideces en colaborar en esas Sociedades tan ajenas á producir el bien y mejor defensa de las clases de que se forman.

Nosotros, muy lejos de abrigar en nuestro ánimo la bastardía de celebrar el desengaño de esos incautos, nos asociamos muy sinceramente al disgusto que necesariamente tendrá que reinar en el ánimo de los mismos, y temiendo tan solo que la *pusilanimidad* de sus propios caracteres, puedan llevarles á la errónea creencia de que esta protesta de injusticia la hacemos bajo la invocación de sus nombres propios, y no solo bajo esta colectividad de EL ARTE CULINARIO defensora desinteresada en todo caso y acción de las clases desheredadas y postergadas, y muy principalmente del gremio de Cocineros y Reposteros á quienes representa.

Se habla también de que esta norma emprendida alcanzará muy en breve á los reputados maestros señores Maimí, Solís y Ribot, pero nosotros nos alejamos de juzgar solo por comentarios, concretándonos sola y exclusivamente á los hechos consumados.

Desconocemos (como todos) las razones que en su día pudiese alegar el Sr. Jefe de Fonda como justificación á lo desarrollado, cuyos desconocidos razonamientos desde luego se habrán consultado por lo menos con el Sr. Brizuela, en su calidad de Cocinero-Jefe, y como autoridad más allegada á los *desfavorecidos*.

Sin embargo de nuestra alegación de desconocer las causas de estos sucesos, dispuestos estamos de antemano á demostrar la gran parte de injusta é inequitativa que *en todo caso* ha de comprenderle, como el ridículo y bochornoso papel que en tales momentos representa la pantomímica «Cocina Marítima» dejando en la más completa indefensión á sus vejados asociados, y constituyéndose por el contrario en propio acicate contra los mismos.

¿Cree el actual Presidente de «La Cocina Marítima» Sr. Alvarez, que desbarro con lo expuesto?

¿Cree mi respetable amigo Sr. Alvarez, que esa Presidencia que le fué impuesta, le honre ó dignifique en algo?

¿Creen, en una palabra, todos los señores Cocineros asociados á «La Cocina Marítima», que deben ó no seguir *dignamente* figurando en las listas de la misma?

¡Acordáos del mañana que veréis retratados en vosotros la *iniquidad* que hoy estáticos contemplais en vuestro compañero!

Si el egoísmo y la codicia no impera tan fuertemente en vuestros pechos, cerrando vuestros corazones á todo sentimiento, no contribuyais con vuestro incalificable silencio á los propios despojos de vuestra clase. ¡Seais alguna vez compasivos para vosotros mismos acudiendo en la defensa del compañero maltratado, porque al hacerlo así, cuidais de vuestro propio bien, y no olvidéis de que los dineros del Judas se convierten en tan perversos como la criminosa acción que los motivó!

Ya sabeis, pues, el porqué EL ARTE CULINARIO saca á *colación* una vez más al Sr. Brizuela, á quien podeis agregar en este *asunto* la participación que os parezca prudente, pues para nosotros tiene la muy suficiente para motivar el relleno de estas diez cuartillas de original de imprenta.

¡Compañeros, los que aún vivís alejados de nosotros: EL ARTE CULINARIO ni vuestros dineros ni vuestra prestación personal para el mismo, y si solo vuestra

adhesión personal en vuestros propios corazones para protestar del injusto rebajamiento que á nuestra clase se le somete una vez más en las personalidades de los ya aludidos compañeros, con la complacencia y beneplácito del Sr. Brizuela y de su desfachada *encarnación* «La Cocina Marítima»

RAFAEL SUÁREZ

LA SANTURRONA



Pasa su tiempo en escuchar sermones y en murmurar del prójimo á destajo; no goza en el hogar y odia el trabajo, y puede de egoísmo dar lecciones.

No va, si no hay orquesta, á las funciones religiosas, y al son del contrabajo dormita á veces con el rostro bajo, fingiendo alzar á Dios sus oraciones.

Ella sabe en el barrio quien va á misa, si en la usura el caudal hizo el banquero, si el mercader al parroquiano sisa.

Viva crónica es del mundo entero... mas no sabe coserse la camisa, ni poner á la lumbre un mal puchero.

¡Paso á la lucha de clases!



Gaditanos: los ricos no quieren bien á los pobres.

El que os diga otra cosa miente á sabiendas.

Fijaros bien camareros, cocineros etc., etc., que vamos á demostrar nuestra tesis.

El primer caso se demuestra por la excesiva jornada que se nos obliga á realizar, la cantidad de trabajo que se os exige, las pésimas condiciones de los locales donde realizáis la labor, faltos de higiene y luz, y entre otras muchas cosas que hoy callamos, el exiguo jornal con que se os pagan estos enormes sacrificios.

Demostrado está que el principal objetivo de todo patrono, es el tener á su voluntad el personal que explota aunque pare ello tenga que valerse de cuantos medios ilícitos están á su alcance.

Y si á todo esto agregamos el constante temor, por la persistente amenaza de privaros del jornal con que alimentáis á vuestros hijos y esposas, el día que levantáis los ojos en señal de reproche por sus desmanes, comprenderéis que lo que aquí dejamos apuntado son verdades arrancadas á la realidad. Por esto debéis tener siempre en cuenta que *lo que le conviene al amo no puede convenirle al trabajador.*

Otro de los casos lo vemos todos los días. Un patrono pretende colocar á un paniaguado suyo, y como lo que no quiere es perjudicar su bolsillo, lo primero que se le ocurre es ver qué obrero de los que tiene, pertenece á la Sociedad de resistencia ó quien de todos le afea su conducta de explotador, y entonces halaga á los que trabajan alrededor de la víctima para que sean los propios hermanos de infortunio los que la acusen, de esta forma los enemista, y por medio del espionaje viene la insidia y la delación, se le crea una situación insostenible al honrado obrero que se vé precisado abandonar la casa y á sufrir los rigores del hambre y hasta de la emigración.

Y cuando estos incautos compañeros quieren enmendar su error tropiezan con la hipócrita acusación del amo que les echa en cara el proceder que ha tenido con su compañero

Esto será muy burgués, pero es muy criminal.

Otro aspecto de la cuestión es, que, todo burgués vé en el comerciante de enfrente y en su propia dependencia la ruina de su hacienda, porque para él todos son ladrones y en cambio no concibe que el lujo, las francachelas, los des-

pilfarros y el raudal de oro que se llevan las concubinas es lo que le lleva á la bancarrota.

Claro es que la competencia, la especulación, el monopolio y el agiotismo y otras plagas sociales le perjudican en su ambición individualista, pero... y el camarero, que de su miserable jornal tiene que pagar el material que se rompe, la vajilla que se inutiliza, se pierde ó se roba, que de todo hay, tienen que pagar también paños y delantales y la limpieza de los mismos; total que llevan á casa, después de dejarse sangre y rendidos de cansancio, tristeza en el alma y frío en el corazón.

¿Y de los cocineros, no vemos á diario que han de aguzar el entendimiento condimentando manjares cuya confección no tiene nada de arte y sí mucho de caprichos tontos de señoritos pedantes y damiselas cursis?

Y no decimos esto á humo de paja; casos mil pueden referirse en que el cocinero ha presentado lo que ha creído oportuno y se lo han celebrado los mismos comensales que le habían pedido cosa diferente. Todo por no dejar perder el parroquiano que le deja la ganancia al amo.

No entramos en otra serie de consideraciones por delicadeza.

Tampoco debeis olvidar al tiranuelo de abajo, ó sea á los encargados, que son los negreros que tiene el patrono en constante acecho del camarero y cocinero, siempre con el palo levantado esperando la ocasión de hacerlo sonar contra la dignidad de los trabajadores.

Tened en cuenta que vuestra redención depende de vosotros mismos.

No os fieis de los hombres, y menos si son charlatanes; en lo que os debeis amparar y escudar es con la idea; esta no miente.

Tampoco debeis ser ingratos; fijaros en los hombres que defienden de veras vuestros intereses y agruparos á ellos, sin que esto sirva de alabanza ni adulación, ahí teneis entre otros á dos honrados obreros que sin misticismo de ninguna clase defienden la emancipación del proletariado, los directores del baluarte de vuestra tribuna *El Societario* y *EL ARTE CULINARIO*, *Juan Núñez* y *Rafael Suárez*.

MIGUEL LLACER.

Madrid 8 Abril 1911.

La Cocina Ideal Española

CESTA SUAREZ

Dedicado al Sr. D. Rafael Suárez

Cesta Suárez de bizcocho y fruta glaseada.

Preparación: Se hace un batido con diez y ocho yemas, y una libra de azúcar; se trabaja con la varilla hasta que tenga consistencia el batido las diez y ocho claras se montan aparte en punto de nieve. Después que estén montadas se mezclan los dos batidos, se le agrega una libra de harina y se trabaja todo en esta disposición. Se hace una tortera de bizcocho; de cuatro centímetros de alto, se mete al horno, no muy fuerte hasta que esté cocido; se saca del horno y se deja enfriar; con el resto del batido se pone en una manga con boquilla redonda y sobre una placa pastelera con papel blanco, se echan los bizcochos llamados de Polka, se pone al horno hasta que estén bien

dorados; se sacan y se dejan enfriar; para despegarlos del papel; se toma una plantilla de cartón y se recorta una figura ovalada, se pone la plantilla encima de la tortera y con un cuchillo se recorta hasta que quede á medida de la plantilla; una vez hecha esta operación se pone sobre una fuente, se hace una almiar de caramelos y se van pegando los bizcochos de Polka sobre el asiento de la cesta y se van formando las paredes hasta la altura que se vea conveniente; con los mismos bizcochos se forma el asa de la cesta.

Las tapaderas se forman de la manera siguiente:

Media libra de azúcar, media de manteca, de vaca, una de harina, dos huevos enteros; se pone todo el conjunto en la mesa de mármol y se trabaja bien; después se extiende sobre una placa con ayuda del rulo de pastelería hasta que quede de un centímetro de grueso, se prepara una plantilla para las tapaderas como la que se hizo anterior, se pone sobre la pasta y con ayuda de un cuchillo se recortan las tapaderas se le dá un corte en medio para dividir las en dos; una vez hecha esta operación se meten al horno hasta que estén bien cocidas, después se sacan y se dejan enfriar para pegar las tapaderas como anteriormente se hizo con caramelos, teniendo necesidad de cuando se peguen tenerlas sujetas inclinadas para arriba hasta que se cuaje el caramelo.

Se toma polvo de azúcar y se hace una grasilla para decorar; con una clara de huevo se pone en un molde, se le agrega el polvo de azúcar y se trabaja con una espátula de madera, se le agrega unas gotitas de zumo de limón hasta que quede blanca y bien trabada; con un papel blanco y grueso se hace un cartucho se vierte la grasilla y se trabajan las paredes de la cesta de arriba abajo, figurando los canutitos de la mimbre hasta concluirlo.

Todo este trabajo requiere mucha paciencia y gusto del ejecutor y para terminarlo se rellena con frutas glaseadas como son naranjas, limones, peras, manzanas, etc.

JOSÉ GÓMEZ.

Jefe de cocina del Circulo Mercantil de Málaga.

Broquin Gasset



Preparación: Se toman diez y ocho huevos enteros, una libra de azúcar, y se trabaja en un perol con la varilla, hasta que tenga consistencia; se le agrega una libra de harina candea

fina; se remueve para mezclarlo todo bien en un molde redondo; se vierte el batido y se mete al horno no muy fuerte, hasta que esté de bonito color; se saca y se deja enfriar. En otro molde más pequeño que el anterior se practica lo mismo, y se mete al horno hasta que esté bien dorado, se saca y se deja enfriar: después se desmolda, y el primer bizcocho se pone en una fuente redonda, colocando el segundo sobre el primero: con el resto del batido se pone en una placa con papel y se mete al horno hasta que esté cocido, se saca y se deja enfriar.

Con ayuda de un cuchillo se forma unas alegrías de menor á mayor como verán en el grabado.

Se hace un caramelo para pegar las alegrías de bizcocho al filo del segundo bizcocho; en esta disposición con una Mermelada de Cerezas y con ayuda de una espátula se vá napando todo el bizcocho; cuando esté terminado, con unas almendras mondadas y cortadas á filete se ponen al horno para que doren, se sacan y se va decorando todo el bizcocho. Puestos los filetes de almendras sobre la Mermelada, el hueco que forma en el centro, va relleno con frutas Glaseadas hasta formar una pirámide; una vez terminado con un puré de batatillas endulzadas, de antemano se pasa por el tamiz se pone en un mango con boquilla rizada, y se decora alrededor con mucho gusto, dándole la figura que el grabado representa. Alrededor de la fuente se ponen unas alegrías de tocino de cielo, y como adorno se le pone unas flores con gusto.

Original de JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

Perdiz á la Bella Niza

PLATO FIAMBRE

Preparación.—Se escogen seis perdicés después de limpias y bridadas, se ponen en una cacerola con un fondo de zanahorias, apio, cebolla, tomate y laurel, todo cortado; las perdicés se cubren con una lonja de tocino; en esta disposición se mete al horno para que tomen bonito color, se mojan con vino de Jerez; cuando estén bien doradas se sacan y se dejan enfriar; cuando el jugo donde han cocido las perdicés ha tomado consistencia se pasa por la estameña. En una cacerola se sacan una docena de yemas, se trabaja con el batidor y se le agrega el jugo como si fuera hacer un flan; cuando esté todo trabajado se le agrega nuez moscada y se pone al paladar; se cojen moldecitos de los llamados flanes, se llena de la yema y se ponen al baño María hasta que estén cuajadas.

ZOCALO DE LAS PERDICÉS

Se preparan habichuelas verdes, zanahorias tintas de espárragos cortados á filete; se pone á cocer separado; cuando esté cocido se refrescan las tres legumbres, se ponen sobre un cedazo para que escurran bien se aliña con vinagre, sal y aceite, se prepara una gelatina clarificada, espesa, en un molde de 50 centímetros de largo por 15 de alto y 10 de ancho; se vierte una poca de gelatina en el molde para que vaya cuajando; esta operación se trabaja sobre hielo picado; cuando haya cuajado se pone una capita de habichuelas, otra de gelatina; cuando haya cuajado se pone otra de zanahorias y así sucesivamente, hasta que se cubra el molde, que será de gelatina.

Con un pincel se bañan las perdicés con gelatina para que tome un bonito brillantado color.

Se toman trufas y se decoran las perdicés á gusto del ejecutor, en una fuente adecuada.

Se desmolda el molde con ayuda de agua caliente en las

paredes del molde. Se coloca en la fuente; se montan las perdicés sobre el zócalo; alrededor de la fuente se colocan los moldecitos desmoldados que se hicieran de antemano; en las cabeceras se pondrán dos atelet á la Bella Vista.

Original de JOSÉ GÓMEZ.

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

Plato dedicado á mi amigo y maestro

José Gómez González

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga

Medallones de Salmón á la Gómez

Se coje un salmón del tiempo, se corta á medallones, según los comensales que sean; los medallones de salmón se echan en un adobo que se hace con ajos machacados, laurel, tomillo, orégano, sal, un poquito de pimentón y agua hasta ponerlo al paladar. Cuando haya pasado media hora se sacan los medallones del adobo, se ponen á escurrir, después se raya pan y se pica perejil y ajos muy picados y se juntan todas estas especies. Se empanan los medallones de salmón y se meten al horno en una placa pescadera; se le echa por encima una poca de manteca de vaca derretida. Mientras los medallones se están dorando en el horno, se hacen unos costrones de pan francés, redondos á la medida de los medallones, se les saca el migajón redondo como si fueran pastelitos de hojaldre, y se frie con manteca aparte. Se hace una Belchamer de cangrejos del río y champiñón especita y se rellenan los costrones; hecha esta operación se sacan los medallones si están muy dorados y se montan encima de los costrones; después se frie perejil y en cada medallón se pone un poquito.

Al tiempo de servirlo se rocían los medallones con picaduras de trufas. Cuando se haga la Belchamer se hace más bien de más que de menos, con idea de que cuando se rellenen los costrones, quede una poquita de Belchamer á la que se agrega una poca de leche y se trabaja hasta ponerla una salsa clarita, y se sirve en una salsera con los medallones, muy caliente todo.

AGUSTIN CLEMENTE PEREZ

(Cocinero del Círculo Mercantil de Málaga)

Plato dedicado á mi amigo y compañero

D. José Jiménez

Filetes de Subina á la Jiménez

Preparación de los filetes

Se cogen dos Sobinas á medida de los comensales que sean, y sacándole los filetes, se echan en agua diez minutos, para que se desangren; una vez desangrados se ponen á escurrir y cuando hayan escurrido, se van mechando uno por uno con trufas á filetitos; una vez hecha esta operación, se ponen al horno en una placa pescadera, un fondo de zanahoria y nabos y laurel. La zanahoria y nabos, cortados á dientes de ajos, muy bien cortadas las legumbres, y se ponen con los filetes en la placa con manteca de vaca encima á fuego moderado; á los filetes al ponerlos en el horno se les pone por cima queso rallado con idea que dore y tome buen color dorado, una vez hecha esta operación.

Guarnición

Se cojen veinte y cuatro manzanas y se hace un puré y se moldea al largo de los filetes; una vez sacado se montan encima los filetes,—estos filetes si se quiere, se pueden trinchar y si no van entero—esto es á gusto del operario; y las zanahorias y nabos se ponen alrededor de la fuente de guarnición.

Salsa de los filetes Jiménez

Los desperdicios de los filetes ó sean espinas y cabeza de la sobina se cojen, se echan en una cacerola de mango con agua á la medida de los comensales, como para hacer una salsa holandesa; se le echa un poco de vinagre,

un poco de cebolla, tres hojas de laurel, un poco de perejil y se pone al fuego hasta hervir quince minutos; entonces se pasará por chino el caldo para hacer una salsa holandesa para los filetes que se sirven en salsera aparte muy caliente todo, y este plato se trabaja muy artísticamente.

AGUSTIN LEMENTE.
(Cocinero del Circulo Mercantil de Málaga.)

Buey Fiambre á la moda

Preparación

Se coje una traviesa y se le saca el canuto mechándose por el centro de frente á frente con tocino; una vez mechado, se pone en un sotel con nabos, zanahorias y pepinillos enteros, champiñón, idem cebollitas enteras pequeñas; las zanahorias y nabos cortados á dientes de ajos, y estas legumbres se ponen en el sotel del buey. Una vez que esté glaseados todo junto, se saca del sotel y las legumbres y el buey se saca todo separado y se deja enfriar, y el jugo que queda se trabajará con un cuarto kilo de aspil, con idea de hacer una gelatina, clarificándose con dos claras de huevos que se trabajará con una poca de agua y se pasa por una servilleta en un sotel muy limpio.

Entonces se coje el canuto del buey, que estará frío y se pone en un molde de diez y ocho centímetros de ancho por el largo del canuto; al molde en el fondo se le pone primeramente un centímetro de gelatina, y una vez cuajado, se pone el canuto en el centro del molde y en los lados del molde se va colocando al largo las legumbres que anteriormente han cocido en el fondo. Una vez puesto todo esto, se le pone encima la gelatina, que sube al nivel del molde; hecha esta faena se pone el molde en nieve si hay, para que se enfríe; cuando esté cuajado se sacará del molde para servirlo y se trinchará.

AGUSTIN CLEMENTE.
(Cocinero del Circulo Mercantil de Málaga.)

MENÚ

Banquete dedicado por el Ayuntamiento de Barcelona á S. A. R. el Duque de los Abruzzos el 14 de Septiembre de 1902.

Hors d'Œuvres
Potage Bragation
Vol-an-vent á la Regence
Petits perdreaux grises de Bohême
Loup sauce riche
Tronçons de filét en entrée de broche
Salades russes
Chapons de la Bresses au cressón
Bombes glacées Art Nouveau
Gateaux Saboya, pralinés
Desserts
Café & Liqueurs

VINS

Macharnudo González.—Saint Julién.
Sauternes.—Borgogne.—G. H. Mumm.—Frappé.

Banquete dado en honor de los Ilmos. Sres. don Serafín y D. Joaquín Alvarez Quintero en el H. de Madrid en Sevilla el 3 de Mayo 1910.

Consommé Printanier Royal
Rougés grillées au beurre d'Anchois
Filets de bœuf Renaissance
Jambón de York sauce Madère et Espinards
Asperges sauce Mousseline
Chapons rôtis au cressón
Glâce Pralinée
Desserts

VINS

Jerez.—Rioja.—Champagne.

Café.

Liqueurs et cigarras.
Por la copia: P. P. MANGO

Banquete en honor del Excmo. Sr. Marqués de Bertemati confeccionado por el artístico jefe de cocina D. Agustín Fayolá, bajo la dirección del maitre d'Hotel, J. González Mogán, en el Balneario Victoria de Cádiz el día 17 de Agosto de 1907.

Ostras
Puré la Reina

ENTREMESES

Anchoas, Embuchado, Langostinos, Aceitunas

Lenguado á la Normanda
Filete de Ternera á la Jardinera
Belle-vista de foie-grass á la Demidoff
Capón á la Perigor
Espárragos á la Parisien
Sopa Borracha
Walesky á la Vanilla
Fresas, Piñas, Plátanos.
Queso, Bombones.
Café y Licores
Cigarros habanos de Carvajal

VINOS

Néctar González Blass.
Marqués de Riscal.—Agustín Blázquez.
Champagne Mumm.—CordonRouge.—Pedro Jiménez
P. P. MANGO

Comida servida en conmemoración de la entrada de año en el Hotel Inglaterra de Sevilla el 1.º Enero de 1911.

Consommé de Volailles Théodora
Filets de Merlan Regence
Medaillon de perdreaux Moscovite
Jambón de York Braissé au Xerez
Choux de Bruxelles au Beurre
Dindonneau flanqué de Grives
Salade Francillon
Bombe Marie Louise
Friandises
Vins
Rioja Alta
Jerez Oloroso 1877.—Williams
Champagne Leon Chandon etc.
G. H. Mumm C. V.
Café et liqueurs

P. P. MANGO.

Gallineta de mar à la Mayordoma

Preparación de dicha Gallineta

Se corta á rueda y se pone en una placa con una poca de manteca de vaca en el fondo de dicha placa, solamente para engrasarla, con perejil picado, ajos, pan rallado, pimienta, un poco de pimentón, tomate, un poco en pasta, limón estrujado, una poca de manteca de vaca derretida, todo esto echado por encima de la Gallineta. Después se pone al horno y cuando se haya dorado la Gallineta un poco, se le echa por encima un coldo de almejas que se tendrá preparado de antemano; el caldo se hará pasar por una servilleta con idea que no lleve arena.

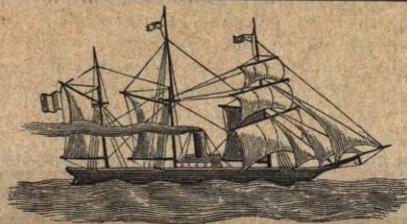
Las pepitas de almejas que se sacarán de la concha y unas cebollas muy pequeñas graseadas con pepinillos á ruedas; toda esta guarnición, ó sean los pepinillos, las pepitas de almejas y las cebollitas, se reúnen y cinco minutos antes de servirse el pescado, se rocía por encima de la placa, y para servirse se emplata la Gallineta con la salsa y la guarnición al rededor de la fuente; se le pone unas medias lunas de limón como adorno, y se sirve. ■

AGUSTIN CLEMENTE
(Cocinero del Circulo Mercantil de Málaga.)

Imp. LA UNION F. Fontecha. 4. Cádiz.



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 Ferrando 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.^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, MÁLAGA 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.

Habrà 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 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

TODO NAVEGANTE

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