



Conforme el progreso periodístico se ha ido desarrollando, han creído los editores que era una verdadera necesidad publicar recetas de cocina y de guisos, más ó menos variados, y más ó menos prácticos, según los conocimientos ó las fuentes de donde se toman.

Presentar el modo de hacer los guisos de una manera práctica y factible, de tal suerte que no haya la menor dificultad en ejecutarlos, ha de ser nuestra misión. Ordinariamente se confunden en las recetas culinarias la pequeña y la gran cocina, los platos más sencillos con los del género más complicado, resultando una deplorable amalgama que le quita utilidad, puesto que confunde lo que en sí es inconfundible.

Es incontestable que la misión de la cocinera de la clase media no es la misma que la del jefe de cocina de una casa opulenta. Por este motivo, cuando demos la cocina "casera" propiamente dicha, sin complicaciones de ningún género, con relación al trabajo y al gasto, prescindiremos de la "gran cocina," que parece hecha para satisfacer á los gastrónomos distinguidos, á los aficionados competentes, que no sólo consideran como la mejor cocina la francesa, sino que también toman de las otras lo suculento y sabroso.

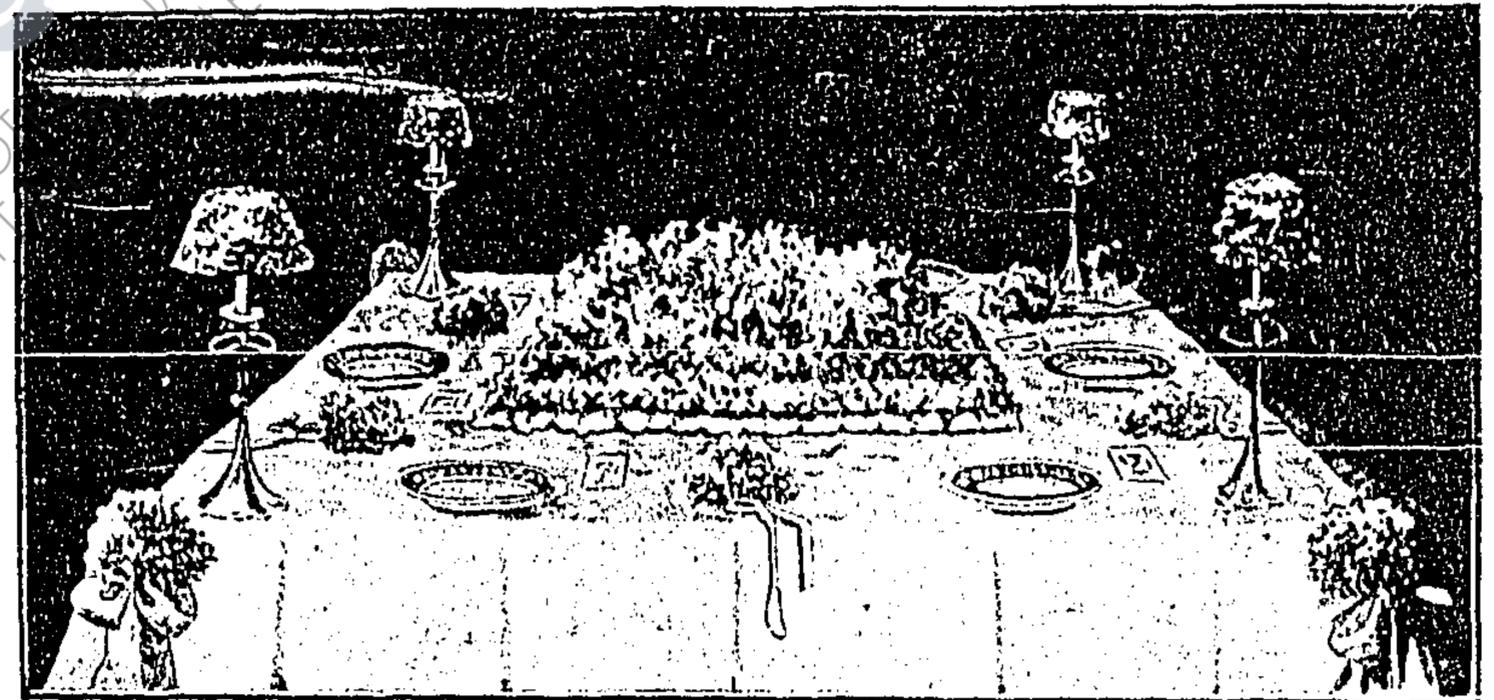
No se crea que la cocina no adelanta en nuestros días, al contrario, se ha transformado en la práctica en muchos puntos; y si bien es cierto que el número de las grandes casas, bajo el punto de vista culinario, no es tan considerable, como en otras épocas, en cambio ha aumentado mucho el número de personas que "saben comer." Ésta es una compensación ventajosa, quizás, como resultado de conjunto, y que es preciso tener en cuenta en la manera de aplicar la cocina y de demostrarla.

Y ya puestos en este camino, sirvan como introducción algunas ligeras líneas sobre el comedor. ¿Qué diremos que no adivinen las amas de casa, cuidadosas y hábiles en hacer los honores? Espacio, luz, aseo, elegancia, muebles confortables, y aun si se quiere, cuadros á propósito: calor en invierno y frescura en verano, son condiciones que se han de tener muy en cuenta. La mesa ha de ser proporcionada por sus dimensiones al número de convidados, á fin de que estos no se codeen haciendo señas involuntarias é intempestivas que pudieran sorprender al absorto "gourmet" en el momento en que va á tomar el más delicioso de los sorbos, y no tan amplios que sobre mesa y resulte un espacio considerable, desierto é inútil, con perjuicio de una agrupación artística y bien combinada.

La mantelería, los vasos y copas, los cubiertos, la plata y porcelana, limpios y aseados con esmerado esmero, han de estar en relación con la suntuosidad del banquete. Si los vinos son añejos y de gran precio, las copas han de proceder de la

mejor fábrica de Bohemia: los platos deben estar calientes cuando se destinen á manjares que no deban enfriarse; los cubiertos, en estos casos, han de cambiarse con toda la frecuencia posible, é indispensablemente después de los pescados.

Para que un anfitrión se luzca, no le basta alardear de gran lujo en los manjares; necesita atender especialmente á los vinos. Los buenos, añejos, fríos y elegidos con discernimiento, si se sirven con oportunidad, ponen á las mesas el sello del verdadero "confort," que es lo que deben buscar con mayor empeño los amos de la casa. Nada de corazona tanto á un "gourmet" inteligente, como una comida exquisita servida con vinos que no lo son.



MESA CON ADORNOS DE VIOLETAS.

Se coloca en el centro de la mesa una servilleta de encaje, y sobre ella un espejo plano, en cuyo centro se pone un gran "bouquet" de violetas con las rales cortadas, de manera que caigan las flores sobre dicho espejo, el cual se rodea á cuatro pulgadas de distancia, con una franja de ramos de la misma flor y sus hojas correspondientes.

En los cuatro ángulos de la mesa van prendidos grandes ramos de violetas sujetos con listones verdes, anches y de seda. Ramitos más pequeños pónganse en la mesa también sujetos por listones como los anteriores, terminándose este lindo adorno con cuatro candeleros de plata, con velas y pantallas de color violeta.