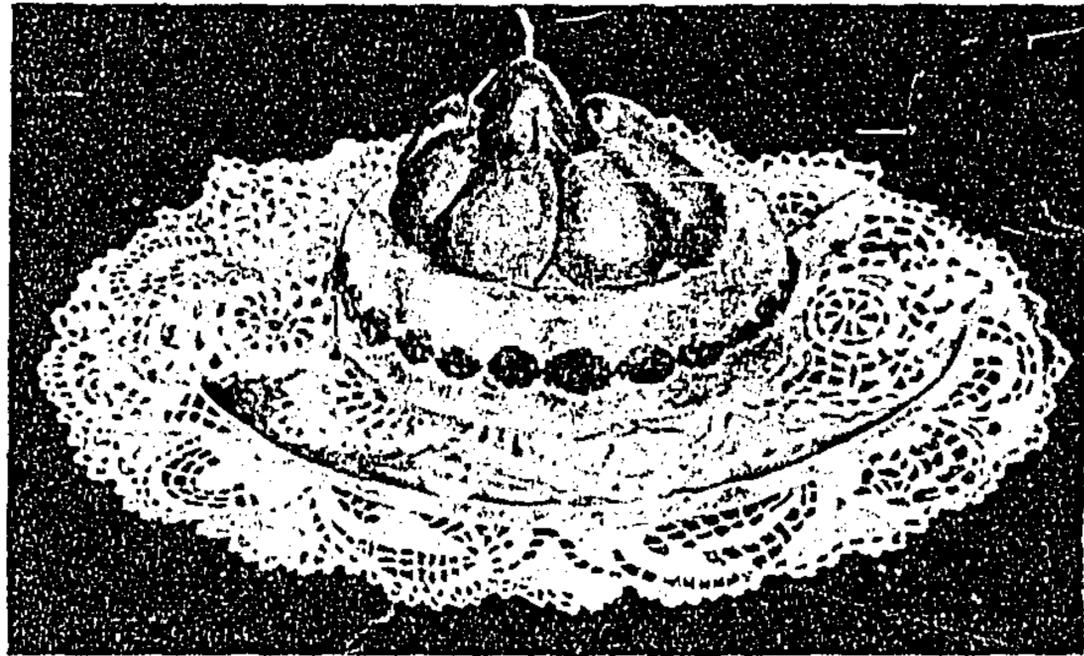


Los vinos han de ser variados pero no con exceso: la finura, el "bouquet" es lo que los avalora; sin embargo, no ha de escatimarse el número hasta el extremo de que el banquete resulte defectuoso lo cual sucede si no se sirve Madera seca después de la sopa, vino blanco en los pescados, Burdeos ó Borgoña con los "relevés" ó platos fuertes y succulentos; y con las entradas: Champagne con los asados y con la última serie de manjares, y en fin, algunos vinos generosos para los postres.

Estos aunque considerados ordinariamente como cosa superflua y de entretenimiento, constituyen también una parte importante en la cocina y mucho más en la "gran cocina," y deben ser variados, delicados y, sobre todo de moda, muy de moda aunque no siempre sean muy higiénicos.

El servicio de mesa corre principalmente á cargo de la señora de casa que debe atenderse á su vasto é importantísimo objeto sin cometer indiscreciones que resultan cursis; sin embargo como nosotros no hemos de ceñirnos extensivamente á eso fin, nos creemos dispensados de los escrúpulos que á las muestras de arte culinario acometen, cuando llegan á ese punto del terreno del arte cisorio.

El servicio de mesa no se reduce únicamente á presentar los manjares; hay otras consideraciones no menos trascendentales que han de atender los dueños de casa. La comida debe servirse con soltura y desembarazo y con todo el confort indispensable.



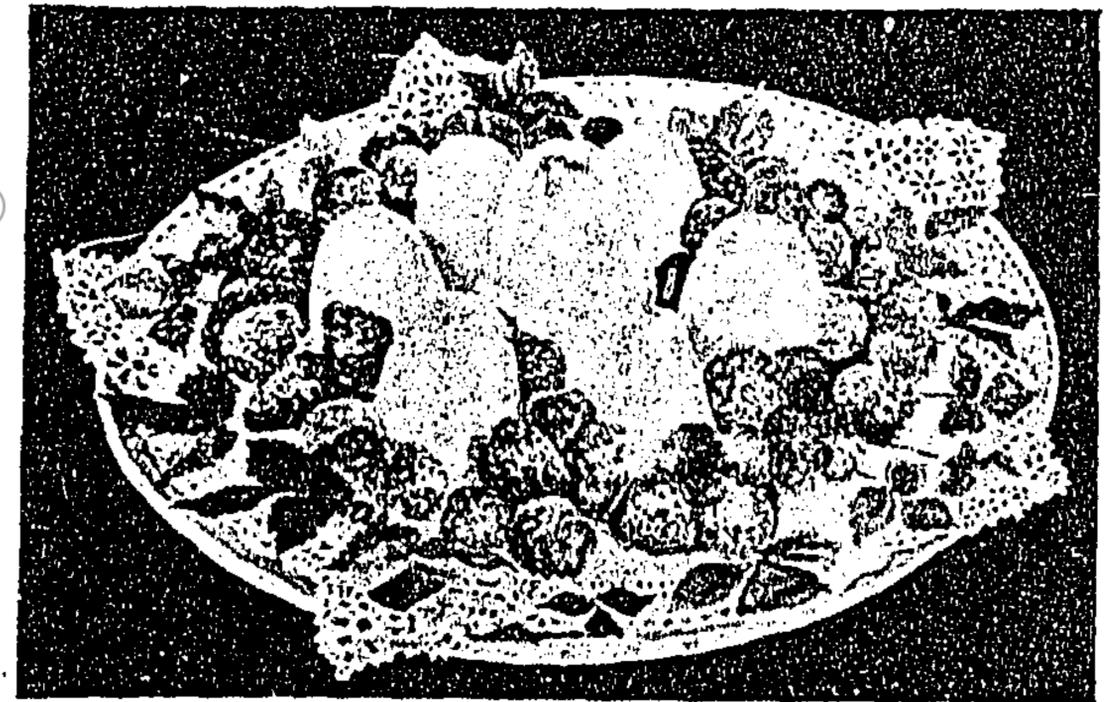
TORTA DE PERAS.

Dos tazas de azúcar, una de leche, tres cuartas partes de una taza de mantequilla, cinco huevos, una cucharadita de Royal Baking Powder y una y media libra de harina.
Bátase la mantequilla y el azúcar; añádanse los huevos de dos en dos, batendolos por cinco minutos entre cada adición. Ciérrase la harina con los polvos Royal, añádase á esto la mantequilla, etc., y la leche. Hágase una masa fina y cuézase por quince minutos en horno muy caliente, en platos bien engrasados. Ya frías las tortas, se pone entre cada una de ellas crema á la vainilla y se cubre con la garapiña siguiente:
Las claras de cuatro huevos; libra y media de azúcar blanca en polvo, el jugo de medio limón, un cuarto de onza de extracto de rosa. Coloquense las claras con el azúcar en una fuente con el jugo de limón y el extracto. Bátanse con una cuchara de madera hasta que tenga la consistencia de miel espesa; antes de que esto cuaje se colocan ocho peras cubiertas sobre la torta; se deja durante seis horas reposar, y después se puede comer.

Los platos han de mantenerse á temperatura regular, porque las salsas sobre todo, pierden gran parte de sus cualidades, si se llegan á enfriar. Para oxiar tales inconvenientes, así que llegan las provisiones de la cocina, han de ponerse sobre las estufas que pueden colocarse en el cuarto inmediato al comedor; sobre ellas deben tenerse los platos que hayan de figurar en la mesa hasta el momento de servirse á los comensales; de todas maneras, las salsas se han de someter siempre á dicha precaución, no olvidándose de removerles con una cuchara á fin de que no formen costra al servirse.

Cuando el comedor está muy distante de la cocina, conviene emplear estufas portátiles para trasladar los manjares.

Otro de los puntos que han dado lugar á divergencias es el relativo al cambio de tenedores y cuchillos, punto que el inteligente Barón Brissé resuelve de este modo: en principio y como regla general, cuando un convidado ha terminado de comer y coloca sobre el plato todo ó parte de su cubierto, el deber del camarero es quitarle con el plato lo que haya dejado en él y reemplazarlo inmediatamente. Es una verdadera irreverencia separar del plato del convidado el cubierto que ha dado por retirado ya y colocarle á su lado para que lo utilice nuevamente.



HUEVOS RELLENOS.

Después de cocidos se saca la yema por la parte de abajo y se majan en otro tanto de migas de pan mojada en leche; se añade igual cantidad de mantequilla fresca; se machaca todo de nuevo, y se añade cebollita y perejil cortado, sal, pimienta y especias finas; se remoja con una ó dos yemas crudas, y se rellenan los huevos duros. Se arrojan los huevos así preparados en el resto del relleno, colocadas sobre la cazuela; se rocían con mantequilla caliente clarificada, se ponen sobre el rescoldo y se tapa la cazuela, poniendo fuego encima, y se dejan cocer suavemente poco más ó menos una hora.

Al servirlos á la mesa se adornan con papas al vapor, hongos y trufas.

* * *
En nuestro próximo número seguiremos hablando de estos importantísimos detalles para toda dueña de casa.

