— Pato con salsa de Nabos —

Es necesario elijir un pato pollancito, que esté ya perfectamente emplumado, y si es posible cebado.

Se ha de matar dejando que desangre todo lo mas posible. Despues de perfectamente limpio, se separan en un plato, su sangre y el higado.

3 Se coloca el pato en una cazuela con tres nabos picados en trozitos, una cebolla picadita en proporcionalidad. (menos cebollas que nabos) una hoja de laurel, un poco de pimienta, sal y manteca suficiente para que no se pegue en la cazuela al cocerlo.

Se cocina á fuego lento como si se hiciera un estofado durante un par de horas y cuando esta dorado

3

se aparta del fuego, dejándolo siempre junto al fogon para que no se enfrie. Cinco minutos antes de servirse en la mesa, se echa en el mortero el higado, la sangre, dos cucharadas grandes de harina de Castilla, sal, tres clavos de comer, tres pimientas en grano, machacando bien estos componentes hasta que se disuelva el higado. Esta salsa se echará en la sartén añadiendole dos cucharadas de manteca hirviendo, y para aclararla se le añade dos ó tres cucharadas de caldo y una de Jerez Seco — Se echa esta salsa hirviendo sobre el ave ya preparada en una fuente y se sirve en la mesa teniendo muy presente no comer mucho de ella

(¡Ojo!) no se toma toda la sangre del gato para la salsa, sino un poquito nada mas.
Es un plato tan rico que le gustará repetirlo amenudo.

Dr. Vatel

Se necesita que manden la nota del Rojo Cuadro y del Fe Masónico – Leandro me las ha encargado

EL CASINO,

RESTAURANT.

Calle del Obispo, esquina á la del Monserrate.

HABANA.

Mesa N.º 2

2 Lust.s huevos		80
2 Cost.s C. p.s		60
2 queso fresco		60
2 Vermed. jámbre		40
2 Revol.s trufas	0	80
2 Cordonnices truffés	1	60
1 Beefsteak		25
1 Gelatine		30
1 Nuits	2	50
½ Chablis	1	25
Café c/ leche		25
1 Vermouth cocktail		10
	9	45

PAGADO

1

Gingerbread.

2 tazas melado
1 taza mantequilla
5 tazas harina de Castilla
2 cucharadas de azenjibre
3 huevos
Una cucharadita de sode y otra de crema, desleidas en leche:
1 taza de manteca si se quiere, y despues se pone al horno.

Cake de melado.

1/2 libra mantequilla
2 tazas melado
1 libra de azucar de Castilla

Se pone en la sartén, manteca
(ó manteguilla que es mejor)
en un fuego no muy vivo, cu-
ando esta bien caliente sin
hervir se echan los huevos
batidos, se deja cuajar un
poco y se remueve, se deja cua-
jar otro poco se mueve ó se
volver hasta que esté un
poco cocida pero por el cen-
tro un poco líquida; se se-
para la sartén del fuego
y se le deja tomar un poqui-
to de color por debajo sin
tocarla, y se dobla con

3 huevos, nuez moscada canela y una cucharadita de Soda, desleida en agua, todo bien batido se pone al horno inmediatamente.

Gloria.

Se baten 5 ó 6 huevos separadas las yemas de las claras, despues de batidas se le pone á cada una media taza de azucar bien molida y pasada por el tamiz, á las yemas

se le pone una cosita pequeñita de azúcar batiendola siempre y despues se echa donde estan batidas las claras mesclandolo todo junto, y despues se pone de gusto

Tortilla francesa.

Se baten los huevos en un plato hondo se le pone sal un poquito de pimienta, y una cucharada de leche y se baten muy bien para que los huevos tomen

la espumadera y se pone encima de una salsa de tomates

Croquetas de gallina

Lo mismo puede hacerse con toda clase de aves, filete ó pescado que sobre del dia antes también con jamon y carne de puerco.

Se pica muy menudito la pechuga de la gallina poniendole sal y pimienta se pone en una cazerolita con un poco de manteca, y revolviendo el

lienta un poco ántes

picadillo se le vá echando
un poco de harina de
Castilla despues como
una taza grande de
leche siempre revolviendo
hasta que quede
como una pasta clara
pero bien cocida se pone
en una fuente llana
para enfriar y cuando
de esté bien enfriada
se vá haciendo las cro-
quetas larguitas

y se frasen por un tati
le de un huevo, y pan
rayado pasa despues
freirlas en la sarten
y se dejan dorar un
poquito.

10 huevos se baten
las claras á punto de
merengue — Se ba
ten las yemas con
el azucar 1/2 lib de
harina castilla bien cern
da y q.e sea fresca 1/2 lib y 1/4
de azucar — el horno se ca

Roscas de catibia

Cocida la catibia se pone al fuego con sal y anis. Esta que se una en pedazos, se saca y con manteca muy caliente se le echan huevos y se pila, si pega la mano se mojan estas pa unir la masa humedecien-dol al grado de correa ó bien echandole mas huevos otra vez, se hacen las roscas y al horno.

Magarete

agua	2 botellas
maizena	48 maxorcas
leche	6 botellas
sal y azucar	

3 botellas sin echar reservada hta q. forme engrudo, se agrega la leche por grados hta que no pegue —

Pan de Boniato

Pelados y rayados, media cucharada de mantequilla y manteca, un cuartillo azucar quebrada 12 gran. pimienta en polvo muy fino, canela una pulgada, sal al gusto, mezclese y echese un vasito de agua pa que quede como un atol con media cuchara de harina

si gusta añadir polvos de cascaras de naranja de china seca, y en una tartera honda untada de manteca al horno, y frio se saca de la tartera

Catedra rosquetes seca — 12 Rs

por un jibe fino

Azucar parda	———	3 libras.
Manteca	———	½ botella
Sal	———	1 cucharada
anis	———	½ idem
clavos	———	12 granos
Canela	———	¼ onza
huevos	———	6
Vino seco	———	½ vaso

Pan de maiz.

Igual al de bizmiato menos la pimienta ni el agua, sino leche con 2 huevos liti para pa deslir la harina y los huevos; pa pa añadir leche, caliente.

Té Masónico.

Ingredientes que se necesitan: Una botella de Champagne superior. Una ℔ de azucar candi (o corriente fino) bien pulverizada. Hielo picado en pedacitos. Una copita de Anisete o Marrasquino del mejor. Un manojito de flores de borraja. Un limon.

Modo de preparar esta bebida: Se echa en una ponchera el azucar candi, el hielo picadito, la copita de Anisete o Marrasquino, el manojito de flores de borraja metido en un saquito, bien limpio,

de muselina, el limon picado en ruedita muy finas y encima de todo esto se echa la botella de Champagne.- Todo esto se deja un rato tranquilo a fin de que el alcohol disuelva todo lo mas que pueda el azucar y se sirve en copas durante la comida, lunch o cena. Mejor me parece para lunch.

Formula económica y de reajuste.

Sidra asturiana de manzana.
Zumo de naranjas de China.
Azúcar blanco.
Anisete María Prisard

Para cada botella de sidra el zumo de dos naranjas, una cucharadita de la de café de anisete, azúcar una cucharada de las de sopa y hielo picado, el que se quiera.

Suave, exquisito y ....
barato.

Cake de boda.

Una libra azúcar quebrada.
Una idem harina de Castilla.
Cuatro idem pasas de Málaga
Una idem mantequilla
Media idem cidra azucarada secita
da en pedacitos.
Una taza melado.
Doce huevos.
Una cucharadita de canela en polvo.
Una de Nuez moscada y clavo de comer
en polvo y mezclada.
Una copita vino Jerez.
Una idem Brandy.

Se adorna despues con merengue y grageas.
Despues de limpiar las pasas de palito y semillas se le

rosca con media libra de harina, para que no se pegüen las unas á las otras, revolviéndolas con una cuchara.

Al molde se le pone papel untado en manteca.

Sauce Hollandaise

Réduire dans une petite casserole 2 cuillerées de vinaigre à bouche - ajouter 3 jaunes d'oeuf et un tout petit peu d'eau - travailler avec un fouet sur le feu modéré, jusqu'à ce que cela soit épais - ensuite, retirer la casserole du feu, la mettre dans une terrine plate où il y a de l'eau bouillante, et ajouter par petits morceaux de beurre, et en travaillant toujours avec le fouet à peu près 125 gr. de beurre - Bien travailler et saler un peu - A la dernière minute on peut ajouter une cuillerée de crème fraîche

Pour la Béarnaise ajouter seulement un peu d'échalote, un peu d'estragon et un peu de fait de viande réduit -

Pastel de Maiz tierno

Despues de rayarlo se pasa con muy poca agua la ménos posible - despues se pone al a candela meneandolo siempre y se le echa sal anis y un terron de azucar chiquito y cuando se ha secado al fuego se echa en una fuente y se estiende con la paleta pa q. se enfrie y cuando esta ya frio se echa 2 yemas y una clara - una cucharada de mantequilla, una de manteca - ya se tiene un poco de harina de castilla bien cernida - y se le echa pa amasarlo con la mano y luego se le unta bastante harina en la tabla pa estender la masa y se deja gorda la masa de abajo - y la otra mas fina se deja pa tapa y á esta se le echa un poco mas de harina y los huevitos se estienden con el pa lo

y se hace una tira ancha de los recortes y se pone alrededor con el tenedor se va untando en harina seca y se va marcando en la tira p.a q.e se agarre de la otra — el pricaté se hace como siempre pero se le deja mas caldoso y se le pone huevos duros —

Crema de maiz tierno

Se raya el maiz se pase con leche lo necesario p.a q.e pase se pone á la candela á q.e se vaya cuajando se le pone un poco de anis, azucar p.a endulzarlo — un poquito de sal y cuando esté cuajado lo deja enfriar le echa 2 huevos bien batidos á uno se le quita la clara — se va meneando y echandoles una cucharada de manteca y otra de mantequilla y se le agrega una cucharada de harina de castilla bien cernida, un polvito de canela y un poco de nuez moscada — se pone en un plato al horno y se sirve en el plato —

Pain de mie

- 10 grammes levure de pâtissier
- 2 verres de lait (délayer la levure dans un peu de ce lait)
- 1 livre de farine - 1 cuillerée à sel -
- Mettre dans une terrine le sel, et la farine tamisée - bien remuer
- Y ajouter le lait dans lequel on a dissout la levure - Pétrir très fortement avec les mains 10 minutes - jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine et ne colle plus aux doigts - Mettre la pâte dans un moule à pain de mie ou à cake beurré - ne remplir que à moitié - Laisser la pâte monter deux heures

dans un endroit tiède jusque à
ce que le moule soit plein –
Mettre au four assez chaud trois
quarts d'heure environ

Para cada que

1 cucharon grande que
[illegible] en el fuego el cuchara
1 medio vozo de coco
1 cucharon de chocolate
y la coco con cucharon
de agua caliente
la clara de la coco
de molido
1/2 foza de mantequilla
3 fozas de harina
se batea la harina con
mantequilla y se le echa

Esta esponjoso de agua que

1 taza de leche agria
1 taza de melado —
½ taza de Mantequilla
2 huevos —
1 cucharada Augusto R Salaverría
1 cucharada grande de jengibre
½ lb de harina

Se pone la mantequilla el melado y el jengibre juntos se ponen en fogueto muy poco caliente y luego la leche la harina y el Salaverría se batea todo junto y se pone en el molde y se mete en el horno —

Beckarrhabe

Cuchara de harina de trigo
Cuchara de harina de castilla
Regular de pan rallado
Sal y agua
Cuchara de Sal en la Olla
Cuchara de Pimienta
Vino también se pone
agua y se mezcla con
la Sal y por ultimo
se echa en la harina de
beckarrhabe

Se hace con harina
maiz lo mismo

Cat Sup

4 Litros salsa tomate - cuando comienza a hervir se le añade 1 Botella Vinagre y 8 Cucharadas Azucar prieta y en un saquito de muselina bien atado con los siguientes ingredientes

2 Cebollas picadas

apio

4 cucharadas semilla de mostaza

2 cucharadas pimienta negra

2 " " canela molida

2 " " Nuez moscada molida

2 " " Claves castilla

6 Hojas Laurel

Todo se cocina ta que esté espeso

Puede esterelizarse al Baño Maria por 15 minutos pero si se envaso en botellas previamente esterelizados cuando la salsa está aún caliente. se puede conservar por algunas semanas

10.00
16.
1.
1.90
3.
1.20
.60
.90
44.60

9 x 3
3 x 5

1 x 360
1 9 x
9 0
1 9

1 5
3 x
9 0
1 9

148
10
1
2
5
5
15
83
5
Cornate
2
12
183
1.00

Colores para dulces-
Modo de preparar el agua de azahar ó de rosas.-
Dos cucharaditas de alcohol absoluto, ocho gotas de aceite esencial de rosas ó de azahar, media cucharadita de magnesia calcinada, una taza grande de agua de lluvia; se mezclan bien en el mortero el alcohol, el aceite y la magnesia, se unen bien con la mano del mortero, añadiendo el agua gradualmente, se filtra por papel y puede usarse enseguida.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

Colores para Dulces- El amarillo se hace con azafrán ; el verde con espinacas; el punzó con carmín; el naranjo con carmín y azafrán mezclados.-

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

Azucar rosada.- Cernida el azúcar se le añade carmín líquido y se frota entre las manos humedecidas con agua; se revuelve en el horno hasta que esté seca y se vuelve á cernir.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

Carmín para dulces.- Se hecha en un mortero una cucharadita de carmín en trozos, se humedece con unas gotas de agua, se tritura bien con la mano del mortero, se va añadiendo agua hasta formar una masa blanda, se agrega una cucharadita de amoniaco mezclado con una taza de almíbar caliente que se hace con una taza de azucar y media de agua; se enfría y se embotella; se emplea para dar color á los dulces.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

Filed

Mat cumplió abril 20 - 36 años
en el 95 62 años

Antonia el 31 de Dic - de 1931 - 22 años

Mir el 25 Oct - 39 años de 1931.

Mar el 23 de Sep - de 1931 - 43 años

1943
1895
48 - abril 20 Mat
1931 51 Oct 25 Mir
1943 55 Sept 23 Mar
12
39
51

Gelée

1 Kilog de gîte de Boeuf –
le couper en morceaux – le faire re-
venir très rapidement dans de la
graisse bouillante et bien la griller
– ajouter un grand verre de vin
blanc, le faire réduire un peu –
ajouter de l'eau très chaude – 1 os
crosse de Boeuf – un petit bouquet
(thym, laurier, persil) – 2 gros oi-
gnons et des carottes – ajouter encore
de l'eau et laisser mijoter du ma-
tin au soir – mais dans le coin du
fourneau, et si doucement qu'on
perçoit à peine le bouillonnement
sur un seul coin de la casserole –
– Saler aussi. Le soir, passer la
gelée, à travers un linge mouillé
– Le lendemain enlever la graisse
du dessus – et en mettant un papier

de doré sur la gelée ou retirer toutes la graisse - Faites comme cela la gelée n'a pas besoin d'être clarifiée

---

Omelette Soufflé

Se ponen 3 yemas de huevos batidas en un plato hondo con azucar en polvo vainilla ó limon rayado, la clara se bate bien y aparte — Despues se une todo, el plato q va sobre el fuego untado con mantequilla y la composicion puesta sobre esta mantequilla fuego arriba y abajo poco —

Chayotes á lo Sto Domingo

Se salcochan en 4 partes Se sofrie un poco de cebollas picadas en manteca Se pican los chayotes despues de pelados de echarlos en el sofrito se le agrega un poco de caldo — Se baten 2 ó 3 yemas de huevos y se le echan moviendo cuando ya está bien caliente y enseguida se le echa un poco de sal y vinagre

Salsa blanca á la Holandesa

Se pone en una cacerola unas cuatro onzas de manteca, amasada con una cucharada de harina, sal y pimienta; se desliе con un poco de agua y se menea hasta que esté ligada, sin dejarla hervir. Cuando se haya retirado del fuego, se añade un poco de vinagre ó zumo de limon, y si se quiere, perejil bien picado y lavado, y otro poco de nuez moscada. Cuando se quiere que esté mas espeso, se liga con una ó dos yemas de huevos.

Receta de la tortilla alemana.

Para cuartillo y medio de leche, tres huevos, tres cucharadas de harina, dos de pan rallado, un poco de canela, limon y azúcar al palacer: en la sarten una cucharadita pequeña de manteca, fuego arriba y abajo, mas arriba que abajo

R/ Se endulza el Té con azúcar Candi en Polvo—

Por cada botella de Champagne se agrega un medio limón cortado en rebanadas y el ~~otro~~ jugo de la otra mitad, mas una copa de licor, ya sea Marasquino, Curaçao ú otro cualquiera—

Cargueso la mano de nieve se le da el aroma especial con flores de borraja y la falta de esta se suple con tiras de la cascara del pepino—

Sr. D. N. S. Abat Fuerte
Presente

Focinos del Cielo.

Para una docena de flanes, se baten 24 yemas de huevos, se hace el almivar de punto pero no muy fuerte con 24 onzas de azucar, se untan los moldes de almivar, se incorporan las yemas y el almivar, se echan en los moldes que no estén muy llenos y se ponen á cocer al baño de María tres cuartos de hora ó hasta que se comprenda que estén cocidos, se dejan enfriar en los moldes y se sacan ———

Modo de hacer la panetela

Se ponen 6 huevos sin claras en una fuente honda, un platico de taza lleno de azucar molida, se baten las claras de los huevos aparte, y despues se mezclan con las yemas y el azucar ya batidas tambien, y otro platico de harina de castilla cernida, nuez moscada y canela, y se bate todo junto.

El Regue.

Extras de harina

1 platico de taza de azucar, 1 idem de arena de castilla cernida, 2 huevos, 2 cucharadas de mantequilla, 1 taza de leche, canela, nuez moscada, y cascara de limon o naranja de olivo

Todo de mezcla y de saber

Panetela de limon.

Se baten 6 claras de huevo en una fuente honda, y se le echan las 6 yemas batidas aparte, 4 cucharadas de azucar cernidas, 1 limon grande rayado y dos pequeños, nuez moscada, canela, 6 cucharadas de harina el zumo de medio limon grande.

"Crema de monja"

Se toma 1 libra de almendras machacadas, se le echan 6 tazas de agua p.ª sacar la leche, despues se le echa 5 cucharadas de almidon de trigo, poco de canela y deshecho bien, se le pone el azucar necesario p.ª endulzar con cuatro cascaras de limon y un poco de sal. Esto se pone á hervir con una paleta

mandándola continuamente p.ª
que no se pegue en el fondo. De
esto es menester cuidar mucho.
Con la paleta q.ª se recibe sacar
continuamente el fondo p.ª q.
nada se adiente. Seguir siempre
así hasta q.ª cuaje q.ª ya está,
y antes q.ª llegue al cuajar se
quitan las cáscaras del limón.
Esta operación dura mucho,
porque ha de ser á fuego lento.

Bonchanbate

En 2 tazas de harina maiz
humedecida con agua caliente
se le pone 2 huevos leche y
una cucharadita de sal
mientras de harina de Castilla
batiendo se está
mezclando estos ingredientes
se le agrega en el momento
de irse á freir al sartén
2 cucharaditas de Cremor y
una de Soda, deshechas en

en media taza de agua que se mezclan antes de echarlos en la compuesta de harina. Se pondrá el sarten ya caliente antes de mezclarse este último.

Cock gin-gin

-1 cucharada grande gingen para guiso es fuerte 2 cucharadas
-Medio vaso de agua
-1 cucharada chica de Salsa de tomate disuelta en agua caliente
En la leche se mezcla con taza de pimentado
1 taza de Mantequilla
3 tazas de harina Castillo

Despues de limpiar bien
dos flores de Cabolchon
un media hoja de laurel
y tres ~~dos~~ rebanadas
de cebolla un poco de sal
despues se agrega el peso
y se vierte el agua de
tres meses se hacen
de Castilla se le pone
cinco cucharadas de
agua con el de la
tanco chato el poco
y se pone en fuego
despues se toman las
olas como en cocimiento
se mezcla con la pastilla
se bate y se le pone el
resto que sobra

y cuando se vio á fuer
con la manera mas
aliento Pero al
cuidado de que la mat
no toque la mant

11

"NEW YORK TIMES". Febrero 13, 1935.

Escoffier, el mundialmente célebre "chef" ha muerto a los 88 años.

"Rey de Cocineros" único hombre de su profesión que obtiene la Legion de Honor. Creador de la Peche Melba.

Tenia 186 maneras de preparar huevos. Las testas coronadas de Europa Cantarón sus alabanzas.

Por cable. Nice, francia. febrero 12- Ausgusto Escoffier, famosa autoridad en cocina, murió en su vidla de Monte Carlo esta mañana a los 88 años.
Escoffier fué el gran inventor de nuevos platos. La Peche Melba está entre sus grandes descubrimientos. Durante su larga y activa vida trabajó en casi todas las capitales de del mundo pero especialmente en Londres fué donde adquirió mas fama.

Su Genio fué imposible de describir.

Ningun superlativo pareciá suficiente, para los adoradores de la gastronomia, para describir el genio de Augusto Escoffier. Se la llamó "emperados de cocineros", "pontifice de la cocina", "principe de las cazuelas", todos desaparecieron por insuficientes.

Finalmente en un debil ensayo se le llamo "rey de Cocineros que cocina para Reyes" y el gobierno Frances, en 1920, le concedió la Legión de Honor a Escoffier, -priemra vez en la historia que un hombre de cocina fué honrado de tan alto modo.

Escoffier era en realidad un rey de cocineros. Muchos labios reales gozaron de sus deliciosos inventos. Sus platos ganaron loas de Napoleon 111, de cada uno de lo Presidentes de Francia, del Rey Eduardo Vll, de la Reina Victoria, del Kaise Guillermo, del Rey Jorge V y del Principe de Gales.

Justo antes de morir, este gran Chef (sus discipulos lo poene aun en mas alto aprecio que el remonbrado Vatel) completó sus memorias y se cree que ha escrito tan intimamente sobre las debilidades de algunos de sus clientes reales que los editores tuvieron que suprimir algunos parrafos.

Evidentemente que el el cocinero del rey vió de cerca la vida de los monarcas. En una ocasión, dice Eucoffier, que el Kaiser lo llevó aparte y le pidio que le confecionara el menu perfecto para una cena en compañia de uan celebre actric Francesa, sabiendo que el chef podía cocinar cualquier plato adecuado para toda cicunstancia. Conociendo 10,000 recetas.

Escoffier nació en Grasse en Octubre 28, 1846. Queria ser escultor, pero cuando cumplió 13 años su padre lo envio a trabajar en la cocina de su tio en un retaurant en Nice. Seis años despues fué a Paris como Chef de la Reina Blanca en los Campos Eliseos, que fué famoso como el Moulin Rouge.

Peleó Bajo Napoleón 111

Desertó sus cazuelas cuando tenia 24 años para unirse al Ejercito Frances bajó Napoleon 111 cuando la guerra Franco-Prusiana en 1870. En el sitio de

Metz el y su Real jefe fueron hechos prisioneros y enviados a la fortaleza d e Wiesbaden. Allí cocinó para el Emperador y para el Mariscal Mc Mahón, quien fué despues primer Presidente de la República Francesa.

Cuando acabó la guerra M.Escoffier un hombrecito mirada alegre con un gran y enmarañado bihote volvió a Paris. Entonces fué Chef en el Grand Hotel de Monte Carlo, donde Ceasar Ritz, el hombre de hoteles, descubrió su gran talento y le suplico que fuera a Londres.

M.Escoffier no era hombre que aceptaba cualquier puesto, aunque fuese tentador. Todo un año estuvo pensadolo y por fin consintió coger a su cargo la enorme cocina del Hotel Ritz-Carlton en Londres. Fué allí que, inciden talmente invento el plato que enseguida tuvo fama internacional: la Peche Melba.

Numerosas leyendas sobre el origen de este plato se han publicado en libros y revistas. La mas popular dice que el cocinero estaba tan entusiasmado con la voz de oro de Dame Nellie Mleba que cantaba en el Covent Garden que le dedicó el nuevo manjar presentandoselo en un gran cisco hecho de hielo.

Años despues M. Escoffier trato de destruir esta leyenda. Llegó hasta admitir que jamas habia oida a la encantadora Melba, en "Lohengrin" ni en ninguna otra opera, que ella era solamente una cliente del Carlton que pedia melocotones y helado tan amenudo que él se vió obligado a incluir este plato en el menu.

x-Peche Melba, segun él lo describiá estaba hecho de melocotones, de ~~Montreal~~ Montreuil un suburbio de Paris, pelados y cocinados, envueltos en un sirope aromado de vainilla, esto lo colocaba sobre un helado de vainilla y lo rociaba con una salsa cardenal -salsa roja hecha de purée de franbuesas dulces rodiadas de viejo Kirsch.

Para el jubileo de la Reina Victoria en Londres, Escoffier creo Jubillee cherries a la Reina. Este plato fué muy del agrado de la Reina que lo saboreo con deleite y le valió muchos cumplidos. Para el Rey Jorge V que tiene debilidad por el queso crema, hizo milagros de cocina, sirviendole este comestible de muy variadas maneras.

Muy cumplimentado por el Kaiser.

El Kaiser estuvo bajo el hechizo del genio de Escoffier en las regatas de Kiel en 1906. Siete años mas tarde, cuando el chef estaba trabajando en el trasatlantico Aleman Imperator preparando otra comida para el Emperador un miembro del estado mayor imperial se enteró de que Escoffier habia sido prisionero de guerra en Alemania durante la guerra de 1870 y temiendo que pudiera envenenar la comida informo de ello al Kaiser.

Guillermo mandó a buscar al hombrecito de los ojos de fuego a la cocina y estuvo interrogandolo sobre su experiencia en la Guerra Franco-Prusiana. Satisfecho y convencido que el maestro cocinero no tenia intención de hacer daño a su real persona, le dijo. "Si usted hubiese sido mi presionero, jamas le hubiera dejado marchar." M.Escoffier decia siempre que jamas se le habia hecho tan gran cumplido.

x-debe de querer decir melocotones de Montreuil, que son los mejores de Francia.

Un año despues de este incidente estalló la Guerra Mundial y el Teniente Pablo Escoffier de los Cazadores Alpinos, hijo del gran Chef, cayó en una batalla contra las hordas del Kaiser. Esto dió motivo a que se cuente que Escoffier maldijo el haber perdido la oportunidad de envenenar el Emperador, pero el siempre negó con enfansis esta historia.

Escoffier era filosofo tambien. Creó cientos de masimas relacionadas a la preparación de los alimentos y a saber comer, por ejemplo: "Saber comer es saber vivir". "Ningun hombre debe de tener menos de dos horas que dedicar a la principal comida del dia"; "La buena gente, la verdadera gente bien, sabe comer como sabe vestirse y saludar."

La comida ideal, segun el decia (siempre abogaba por la comida sencilla y predicaba comer con moderación como único sistema para conservarse en buena salud), consistia de sopa, un asado, dos vegetales y un postre. Los vinos ideales para un comida corriente, aseguraba es un -nada mas de Marsala, despues un buen Burdeos y para finalizar Champaghe.

Otras reglas severeas: Nunca sirva cafe mas que al final de una comida. Dé mucha atención a las salsas: una salsa tiene que ser adecuada para el asado o para un pescada tan adecuada como una saya ajustada para una señora. Nunca sirva savories despues del postre: sólo fruta es apropiada para servirse despues de la patisserie.

M. Escoffier visitó los Estados Unidos cuatro veces entre 1906 y 1930. Se arrebató con el gusto de los ostiones, (soft clams) la primera vez que los probó en 1908 y se encantó con el pollo a la Maryland en Martin (un restaurant) Los patos Canvasback y terrapin tambien fueron elogiados por él.

Su mujer le cocinaba.

En su casa M. Escoffier jamas entraba en la cocina. La Sra Escoffier le cocinaba siempre, hasta que le dio un ataque de paralisis hace siete años. A él le encantaba decirle a todo el mundo"Que su señora cocinaba mucho mejor que él". Madame Escoffier murió hace unos semanas.

Charles Scotto, uno de los 2,000 discipulos que aprendió con él, estaba casi zollazando cuando recibió ayer el cable diciendole que habia muerto el maestro. Recordaba la visita del señor Escoffier, a este pais en el Otolo de 1930, para asistir a la exposición de hoteles.

Como casi todos los artistas, decia M.Scotto, a M. Escoffier le faltaba el sentido de hacer dinero. Las salsas que el creo y manufacturó hicieron ricos a algunos pero no a él. Los hoteles que construyó y hecho a andar, prosperaraon pero fueron otros los que se beneficiaron. Apesar de esto el supo arreglarse para vivir confortablemente en su vila de Monte Carlo con lo que le producian los articulos en magazines y de la pensión de una libra diaria que le concedió la dirección del Hotel Carlton de Londres.

Una bebida que inventó y creia que ayudaba a prolongar la vida, se compone de yema de un huevo batido con algunas cucharaditas de azucar, mezclado con un de champagne en un vaso de leche caliente.

pony.

Un dia un gripo de Chefs estaban discutiendo el caso del renombrado Vatel, que se suicidó porque las soles no llegaron a tiempo para comer. Le preguntarón a Escoffier, lo que hubiera hecho en el caso de Vatel?. El maestro haciendo un gesto de indiferencia con las manos dijo:
"Hubiera tomado la cartne balnca del pollo - de un pollo muy joven- y hubiese hecho filets de soles con eso. Nadie hubiera notado la diferencia".