

LA COCINA ELEGANTE

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

Se publica los días 10 y 25 de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid y provincias: seis meses..	3,50 pesetas.
» un año.....	6 »
Extranjero: seis meses.....	4,50 »
» un año.....	8 »

Número suelto: 30 céntimos.

Número atrasado: 50 ídem.

Dirigir toda la correspondencia al señor Administrador de **La Cocina Elegante**, Victoria, 7, 2.º.—Madrid.

No se devuelven los originales.

Director: Ignacio Domenech.

Administración y Redacción: Victoria, 7, 2.º.—Madrid.

LOS GRANDES PLATOS

Centro de solomillo á la Real Española.

Escoger un buen solomillo de vaca y limpiarlo según todas las reglas en uso, cortándole un trozo de la punta y de la cabeza; mecharlo con tiritas de tocino, jamón magro y trufa; haciéndolo con gran cuidado formando líneas alternas de las tres clases de ingredientes. Terminada dicha operación, ponerlo en una vasija durante doce horas con la marinada siguiente: medio litro de Jerez é igual cantidad de vino de Madera, un gramo de polvos de Siliandria, nuez moscada, un poco de albahaca, orégano, el jugo de una naranja y un limón.

Una hora antes de servirse se retira de la marinada y se le agrega una hoja de laurel, envolviendo completamente el solomillo con una tela de cerdo fresco (la misma que se emplea para hacer las crepinetas y otras combinaciones culinarias), á fin de que durante la cocción del solomillo se sostenga el laurel y quede protegido el mechado, obteniendo con dicho procedimiento mejor presentación. Asarlo á la brocha con gran fuego, dándole un

punto algo más pasado que á la inglesa procurando darle su punto de sal correspondiente. En el momento de colocar el solomillo sobre el zócalo de patata duquesa en una fuente, se retira el envoltorio de tocino y la hoja de laurel.

GUARNICIONES QUE LLEVA EL PLATO

Fondos de alcachofas llenas de macedonia.

Duquesas en forma de champignons. Grandes champignons rellenos de quejadas al Salpicón.

Un cordón de lamas de trufas del Perigord.

Mollejas de ternera fina, sobre artísticas tartaletas.

Dos grandes timbales de legumbres á la real.

Tres grandes atalettes de gran fantasia. Bordura en forma cercado de pasta inglesa.

Salsa á la Mulsusa.

Glasa á la Imperiala.

RECETAS

Fondos de alcachofas llenos de macedonia.

Escoger alcachofas de las más grandes é iguales, cortándolas y modelándolas con

tolta perfección; frotarlas con zumo de limón y ponerlas en agua blanca durante tres ó cuatro horas; pasado este tiempo, ponerlas á cocer con caldo blanco de ave, al que se le adiciona un poco de leche y una copa de caña blanca.

La Macedonia se compone de las siguientes legumbres frescas: guisantes, judías verdes, nabo, zanahorias y puntas de espárragos; se corta todo menudamente, y los nabos y zanahorias cortarlos á la cucharilla también menudamente, aunque en distinta forma. Se cuecen dichas legumbres por separado, procurando que cada una de ellas conserve su color natural. Una vez cocidas, escurridas y refrescadas, mezclarlas todas en una cacerola, añadiendo sal, manteca de vaca y un poco de blondo de ternera.

En el momento de completar el plato se escurre la macedonia y los fondos; se rellenan éstos con la guarnición y se glasean ligeramente por encima con un poco de glasa de carne.

Duquesas en forma de Champignon.

Con patata duquesa puesta en una manga de pastelería con una pequeña boquilla redonda, se forman bonitos champignon, que se colocan en una placa previamente untada ligeramente con manteca de vaca. Primeramente se marca el pie de cada champignón; luego, y encima de cada pie, se forman las cabezas de champignon algo anchas y en forma de pequeños cordones; se pintan ligeramente con yema de huevo batida, y, momentos antes de montar el plato, se meten en el horno, cuidando mucho la cocción á fin de que no pierdan absolutamente nada de su forma.

Grandes champignons rellenos de quenefas al salpicón.

Escoger champignons frescos y bastantes iguales en su medida; mondarlos con

mucho cuidado, y á continuación vaciarlos hasta casi la tercera parte; cocerlos en agua ligeramente acidulada y salada durante dos minutos, escurriéndolos luego perfectamente.

Camisar el interior de cada champignon con una capa de farsa de quenefas de ave; ya preparadas en dicha forma colocarlas en el fondo de un plato de saltear, untado con manteca de vaca.

Hacer un salpicón compuesto de iguales cantidades de trufa, jamón de York, *foie-gras* al natural y pechuga de ave; todo cortado en forma de dados pequeños, de igual modo que se hacen los *Altareaux á la samaritana*. Póngase en una cacerola, con una reducción de vino de Madera, un poco de *demi-glacé*, sal, etc.

Rellenar los champignons con dicho salpicón y echar en el fondo del plato de saltear un poco de *fumet* de ternera ó de ave. Tapar la cacerola y dejarlo cocer suavemente durante seis ú ocho minutos, quedando terminada esta guarnición.

Un cordón de trufas del Perigord.

De trufas grandes del Perigord cortar laminas en forma redonda, lo más grande posible y de medio centímetro de espesor. Cocerlas en una cacerola con glasa de carne y gelatina de capón; pasados diez minutos de cocción queda en su punto.

Esta guarnición se ha de colocar en la fuente formando un cordón único.

Mollejas de ternera fina, sobre artísticas Tartaletas.

Escoger mollejas de ternera de las más blancas, despojarlas de las carnes adheridas á las mismas, colocándolas luego en una gran vasija de agua fría durante unas doce horas á fin de que se desengrasen completamente, procurando cambiar el agua dos ó tres veces.

Cocerlas en agua blanca y zumo de li-

món, y antes de empezar á hervir retirarlas y refrescarlas, dejándolas en agua fría durante diez minutos. Con dicho procedimiento quedan las mollejas completamente blancas; luego prensarlas procurando darlas bonita forma. Mechar las mollejas con finísimas tiritas de tocino, y bresearlas según las mejores reglas del arte culinario; procurando que al final de la cocción queden completamente glaseadas sin alterar en lo más mínimo su color natural, que depende mucho de la acertada marcha en la cocción obtenida.

Para formar las tartaletas se ha de tener preparada de antemano una buena farsa de quenefas de ave. Untar el interior de los moldes, de tartaletas pequeñas, con un poco de manteca de vaca; decorarlas con mucho gusto haciendo una combinación bien acertada con pequeños detalles de trufa, nabo, zanahoria, guisantes y puntas de espárragos de los más blancos (como es de suponer estas legumbres deben estar cocidas y cortadas de antemano). Una vez decoradas las tartaletas, cubrirlas con gran cuidado con la farsa de quenefas de ave, poniéndolas á cocer al vapor durante unos quince minutos, resultando mucho más finas con esta clase de cocción.

Dos grandes timbales de legumbre á la Real.

Escoger dos moldes llamados de *timbal*, algo grandes, según las proporciones de la fuente en que se haya de servir el plato. Untar el interior de los moldes con un poco de manteca de vaca y formar en el fondo de cada uno un cordón de trufa en forma redonda; el resto del fondo guarnecerlo con cepés, batata y guisantes frescos, procurando que queden decorados con el mayor acierto. Adornar las paredes de los moldes con nabo, zanahoria, patatas, judías verdes y champignons. Colocar dentro del molde una buena cantidad de

estas legumbres cortadas en forma de dados. Seguidamente llenarlos con una real compuesta del modo siguiente: Poner en una cacerola un cuartillo de leche, una copa de nata, doscientos gramos de pechuga de gallina, cocida y pasada por el tamiz, diez yemas de huevo, sal, pimienta blanca en muy poca cantidad y un poco de Siliandria en polvo; trabajarla muy bien con un batidor, sin olvidar de darle su punto de sal correspondiente, y luego pasarla toda por el tamiz.

Ya terminada la confección de estos moldes de legumbres á la Real, ponerlos á cocer en un baño maría, cuidando la cocción de igual modo que para los flanes; una vez cocidos sin haberlos dejado hervir, retirarlos, no desmoldándolos hasta el momento de colocar el solomillo encima del zócalo duquesa, á fin de que toda la combinación del gran conjunto del plato pueda utilizarse con puntualidad á su debido tiempo.

Tres grandes atalettes de gran fantasía.

Prescindimos de dar la explicación de estos *atalettes* por la sencilla razón de que se trata de fantasía y ésta depende del gusto del artista que ejecute el plato, que ya lo habrá demostrado en muchos trabajos anteriores.

Bordura en forma de cercado de pasta inglesa.

Hacer esta bordura de pasta inglesa con una buena cantidad de harina flor, clara de huevo, un poco de leche y nata; trabajarla bien y formar una pasta compacta, estirándola y cortándola en forma de cercado (verja) de muy hermoso dibujo. Estando completamente cortado, ponerlo á secar en una estufa puesto en placas y con un papel de barba por debajo y otro por encima.

Estando seca la bordura, se clava en

forma derecha por todo el borde de la fuente, con la ayuda de una pasta compuesta de harina y clara de huevo, haciéndolo con más prontitud y facilidad si la fuente está algo caliente.

Salsa á la Mulsusa.

Poner á cocer en una cacerola una buena cantidad de glasa de carne y pasarla seguidamente por un colador fino. (Desde este momento hasta quedar terminada la salsa debe procederse del mismo modo que para la ejecución de la salsa á la Bearnesa.)

En otra cacerola, puesta en un baño maría, echar la salsa, incorporando poco á poco, sin parar de montarla con un batidor, mostaza francesa, yemas de huevo, nata montada y manteca de vaca, en cantidades á discreción sin ser exageradas. Ya montada la salsa por completo, pasarla por una estameña á fin de que resulte más fina; luego se vuelve á echar en la misma cacerola bien limpia y se pone en el baño maría hasta el momento de servirse, en que se vuelve á trabajar un poco y se sirve puesta en salsera, estando ésta calentada de antemano.

Glasa á la Imperial.

Pasar el vino de la marinada del solomillo por un colador muy fino, y reducirlo hasta una tercera parte de su contenido; ya reducido, añadirle una buena cantidad de jugo de perdiz, ó en su lugar jugo de carne y una cucharada de glasa de cebolla por cada cuatro personas; cocerlo y con un batidor removerlo con bastante vivacidad; estando la glasa en su punto de sal correspondiente queda terminada.

Esta glasa imperial sirve para glasear con mucho cuidado todo el plato del solomillo, empleando un pincel ex profeso; y para rociarlo también, aunque en poca cantidad.

Cómo se monta este plato.

Momentos antes de concluirse de asar el solomillo, empezar colocando primeramente todas las guarniciones que hemos hecho, tales como el costrón zócalo en el centro de una fuente bastante grande, en cuyo alrededor debe colocarse la bordura de pasta inglesa del modo que ya hemos indicado antes. Todas las demás guarniciones se han de colocar en forma geométrica y del modo que forme el conjunto más hermoso, no olvidando de colocar las mollejas de ternera encima de las tartaleas de farsa de quenefas, procurando que las guarniciones no se toquen unas con otras.

Colocar encima del zócalo la pieza de solomillo entera y sin cortar; pues esto debe hacerlo el jefe de comedor en presencia de los comensales. En cada extremo de la fuente colocar, con mucho cuidado, un molde de legumbres á la Real recién desmoldeado, el cordón de trufas, los tres *atalettes* que se colocan: uno en el centro del solomillo y los otros dos clavarlos uno en cada extremo dándoles un poco de inclinación. Glasear el solomillo como ya hemos indicado al finalizar la receta de la *Glasa á la Imperial*.

Al mismo tiempo se sirve la salsa Mulsusa puesta en salsera.

JUAN PALLEROLA Y PAGÉS

Barcelona 1905.



Manera de cocer el capón en los siglos XV y XVI.

Escogían un capón bien cebado y lo limpiaban perfectamente, brindándolo según todas las reglas del arte; lo envolvían en una gran lonja de tocino, y cubierto completamente lo ataban con bramante.

Colocaban el capón en un gran puchero de barro y lo sazonzaban con las siguientes substancias: sal, pimienta, un tronquito de canela, dátiles, pasas de corinto, ciruelas, vino Hipocras blanco, un poco de azúcar y tuétano de vaca; mojándolo con un magnífico caldo de carnero con tomillo, laurel y albahaca.

Tapaban el puchero con un paño y su tapadera correspondiente, concluyendo de taparlo herméticamente por todo el alrededor de la tapadera con una pasta de agua y harina; ponían el puchero sobre fuego vivo durante dos horas sin destaparlo hasta el momento de servir el capón, para cuyo objeto lo colocaban en una fuente puesto encima de un costrón de pan, poniendo la guarnición por el alrededor y rociándolo con su propio jugo.

Dicho manjar es delicioso y muy sano; siendo de mucho alimento para las personas de edad avanzada.

I. DOMENECH.



Liebre á la Villaviciosa.

Después de limpiar la liebre perfectamente, se recoge la sangre en un barreño pequeño, en el que se pondrá también la liebre cortada en trozos regulares, marinándola del modo siguiente: cubrirla con vino tinto, dos copas de ron, hierbas aromáticas secas de todas clases, un poco de zanahoria, cebolla, clavos de especias y pimienta en grano; dejándolo en dicha marinada durante unas cuarenta horas.

En una cacerola, puesta sobre el fuego, con manteca de cerdo, se frien primeramente cuatro ajos mondados y algunos

pedacitos de pan, cuyas dos cosas se retiran una vez fritas, poniéndolas en un plato; seguidamente se rehoga la liebre, estando el fuego muy vivo, hasta empezar á tomar color; entonces se le agrega la marinada y se tapa la cacerola, dejándolo cocer suavemente; mientras tanto, en un almirez se machacan unos cuantos cominos, los ajos y los pedacitos de pan fritos; al quedar esta picada transformada en pasta, se deslíe con un poco de caldo y se añade á la liebre, echando al mismo tiempo la sal correspondiente.

Al estar la liebre cocida, se pasa de trozo en trozo á otra cacerola; se hace reducir la salsa y se pasa por el colador chino, echándola en la cacerola de la liebre cocida.

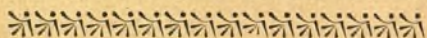
Agregar á la salsa una buena cantidad de *cépés* salteados de antemano con finas hierbas; luego dejar la cacerola de la liebre en el baño maría, de modo que no hierva más y se mantenga muy caliente.

Hacer una cantidad regular de patatas á la parisien, y cortar unos costrones de pan en forma triangular, algo grandes, friéndolos á bonito color dorado; estos costrones cubrirlos por una cara con un salpicón compuesto del modo siguiente: se saltean hierbas finas con manteca de vaca, agregando algunos *cépés* y el hígado de la misma liebre; cortándolo todo tan menudamente como el tamaño de los granos de arroz, rociándolo un poco con vino de Jerez. Una vez cubiertos los costrones con dicho salpicón, como ya hemos repetido, polvorearlos con queso y ponerlos á gratinar un poco en el horno.

En el momento de servir, colocar la liebre en forma alta en el centro de una fuente, y dos *bouquets* de patatas á la parisien (aunque pueden servirse aparte); rociar la liebre con su propia salsa y la guarnición de *cépés*, que debe quedar por encima.

Este plato debe servirse muy caliente.

FELIPE MARTÍ



Pichones á la Sierra Morena.

«De Charles Monselet».

Procurarse cuatro pichones, y después de limpiarlos perfectamente dividirlos en cuatro pedazos cada uno; pero de modo que cada miembro esté adherido á la parte del cuerpo más próxima; saltearlos con aceite refinado y á fuego de regular fuerza; pasados algunos minutos de cocción, añadir algunas setas picadas menudísimamente; algunas finas laminas de trufa del Perigord, un poco de ajo aplastado, pimienta en grano, una cucharada de chalotas picadas y la sal correspondiente. Al estar este conjunto bastante salteado, retirarlo un poco y rociarlo con vino de madera.

Momentos antes de servir, colocar los pichones en una fuente poniendo un trozo en cada costrón de pan recién frito. Reducir la salsa hasta el punto de glasa y verterla por encima de los pichones.

Resulta un excelente plato de entrada.

RAFAEL BASSO.



Comida explicada.

MENÚ

HORS D'ŒUVRES

- 1.—CONSOMMÉ DE AVE Á LA VIENESA
- 2.—PEQUEÑOS PASTELILLOS Á LA ORIENTAL
- 3.—CHULETAS DE SALMÓN Á LA DARTOIS
- 4.—TOURNEDOS Á LA CLAMART
- 5.—ESPÁRRAGOS SALSA Á LA HOLANDESA
- 6.—PICHONES ASADOS CON BERROS
- 7.—ENSALADA ENRIQUE IV
- HELADO:
- 8.—BOMBA VICTORIA
- 9.—SUCCÈS

POSTRES Y VINOS

CHAMPAGNE GRAN CORDON D'ESPAGNE

Explicación de la comida.

1.—Es un magnífico *consommé* de ave, sirviendo de guarnición unos crepés diminutos con queso, sazonados de paprika y nicoquis al parmesán.

2.—Son unos pequeños pastelillos de hojaldre, rellenos con un pequeño salpicón de carnero breseado y liado con puré de tomate, bastantes pimientos dulces, de antemano pelados, picados y estofados con manteca. Se guarnecen estando la pasta de hojaldre en crudo, y una vez rellenos se ponen á cocer.—I. D.

3.—(Véase pág. 108 en el presente número, cuya composición es del distinguido maestro en el arte, Sr. D. Juan Pallerola.)

4.—Los *tournedos* se saltean con manteca y se sirven en fuente colocados sobre un costrón y guarnecidos con fondos de alcachofas rellenos de guisantes á la inglesa, y rociados con salsa al vino Madeira.—I. D.

5.—Prescindimos de dar esta receta de los espárragos á la Holandesa por ser generalmente conocida de todos los profesionales.

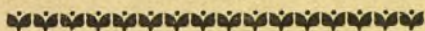
6.—Decimos lo mismo que lo expuesto en la receta anterior.

7.—Esta ensalada se compone de patatas cocidas y cortadas menudamente. Añadir una cantidad regular de filetes de sardinas secas y remojadas, punta de ajo raspado, concluyendo de sazonarlo como de costumbre en las demás ensaladas.—*Salles et Montgne*.

8.—(Véase en el presente número página 110).

9.—Estas pastas secas se preparan del modo siguiente: Poner en un perol cinco yemas de huevo, 200 gramos de azúcar, 150 de manteca, 150 de fécula y 150 de harina; trabajarlo bien con una espátula y agregarle cinco claras montadas y 100 gra-

mos de frutas confitadas y cortadas en cuadritos. Marcar las pastas en forma redonda y pequeñas sobre placas untadas con manteca, y después de polvorearlas con harina cocerlas al horno fuerte.—IGNACIO DOMENECH.

**Cassoulet Dorée.**

Poner á cocer una buena cantidad de judías verdes con el agua necesaria, un poco de zanahoria, cebolla, un clavo de especias y la sal correspondiente.

Rehogar aparte una pechuga de oca con grasa de la misma ave; añadir las judías verdes, un pedazo de salchichón y la zanahoria cortada en pedacitos.

Mojar la anterior combinación con la salsa siguiente: rehogar 50 gramos de tocino, 50 gramos de cebolla, un ajo machacado, 10 gramos de harina, un poco de pasta de tomate y especias de las más finas en poca cantidad; mojarlo con agua y hacerlo cocer hasta que la salsa bien liada.

Poner á cocer dicho conjunto, bien tapado, en el horno fuerte durante cuarenta ó cincuenta minutos; estando ya cocido, cortar la oca y el salchichón en pedazos regulares, poniéndolo á cocer por capas en un aparato de barro, echando todo el jugo por encima y cubriéndolo con miga de pan rallado y perejil picado; rociarlo por encima con grasa de oca en poca cantidad, y ponerlo á gratinar en el horno hasta obtener bonito color dorado.

Servirlo en el mismo aparato.

I. DOMENECH





PLATOS DE HUEVOS

Huevos á la Emma Calvé.

Modelar artísticamente un pequeño pan de molde en forma de canastilla con dos asas, y freirla con abundante manteca de cerdo, pegando en caliente las dos asas que deben cortarse por separado; llenar el interior de la canastilla con huevos revueltos, manteca de vaca, sal y un poco de queso de Parma rallado; encima de los huevos, y formando un montón regular, se coloca la guarnición siguiente: criadillas de la tierra, perfectamente limpiadas y cortadas en forma redonda, salteándolas con manteca de vaca, finas hierbas, sal y un poco de pimienta; rociándolas con una ó dos copas de champagne Grand Cordon d'Es-pagne. Se hace reducir un poco y queda terminado.

En esta presentación original no se ven los huevos revueltos que están colocados en el interior de la canastilla. Rociarlos por encima con un poco de glasa de carne teniendo cuidado de no manchar el exterior del zócalo de pan.

Servirlos siempre muy calientes y pues-

tos con mucho cuidado en fuente con servilleta.

RAFAEL BASSO

Huevos Frú Frú (fríos).

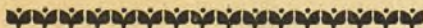
(Este plato ha sido creado en Francia.)

Escalfar huevos bien frescos y recortarles un poco la clara á fin de darles igual forma redonda; estando fríos colocarlos en una placa y bañarlos seguidamente con una salsa *chaud-froid* de color amarillo, hecha con yemas de huevo duro pasado por tamiz, y al enfriarse completamente este baño, abrillantarlos con aspick.

Formar un zócalo con la composición siguiente: guisantes, judías verdes y puntas de espárragos verdes, que se hace cocer todo convenientemente y se sazona con un poco de mayonesa y aspick, procurando trabar bien esta ensalada de color verde en un molde liso de forma redonda, no muy alto, puesto entre hielo picado; cubrir el fondo con aspick por unos tres centímetros de espesor; al enfriarse éste colocar la ensalada, concluyendo de llenar el molde con el mismo aspick dejándolo enfriar por completo.

Momentos antes de servirse (aunque este plato puede emplatarsé ó montarse una hora antes), colocar el zócalo en el centro de la fuente colocando encima los huevos y guarneciéndolo finalmente el borde de la misma con aspick picado y cortado en triángulos.

I. DOMENECH



CONFERENCIAS CULINARIAS

Un huevo monstruo (1).

Se llama monstruo sencillamente porque puede confeccionarse un solo huevo con dos, tres, cuatro ó cinco docenas de huevos de gallina.

MODO DE CONFECCIONARLO

Se rompen los huevos destinados á esta combinación colocando las yemas en un sitio y las claras en otro. Batir un poco las yemas y echarlas en una vasija, la que una vez hinchada obtenga la forma del huevo, haciendo esta operación con la ayuda de un embudo. Se cierra la vasija con mucho cuidado y se pone á cocer en una gran marmita con agua, estando colgada la vasija á fin de que no toque el fondo de la marmita. No debe la cocción pasar más de media hora; ya cocida, se retira y se deja enfriar, separándole la vasija. Se cruza la yema monstruo con unas cintas puestas de plano y se introduce en otra vasija de doble tamaño, bien colocada en el centro y colgando de modo que no se mueva durante la cocción de las claras que se introducen con la ayuda del embudo hasta llenar la vasija. Se ata ésta con mucho cuidado del mismo modo que se ha

hecho con las yemas y se le da también igual tiempo de cocción.

Al retirarla se cuelga hasta enfriarse completamente; luego, se desata y se sacan las cintas de una en una con muchísimo cuidado, y, por último, se separa la vasija del huevo sin estropear la clara en lo más mínimo, quedando terminado.

JOSÉ CRISTÓBAL

Huevos modernistas.

Se frien los huevos á la francesa, y, luego, con el cortapastas se cortan en forma redonda á picos, no dejando demasiada clara y procurando no estropear las yemas.

Colocarlos en una fuente puesto cada huevo encima de una escalopa de *foie-gras* al natural salteada.

Se salsean con una magnífica salsa á la *Perigueaux*; y se adorna el alrededor de los huevos con crestas de aves cocidas al natural.

CASIMIRO GARCÍA

Huevos al nuevo siglo.

Preparar un hermoso *vol-au-vent*; una buena bechamela y huevos escalfados.

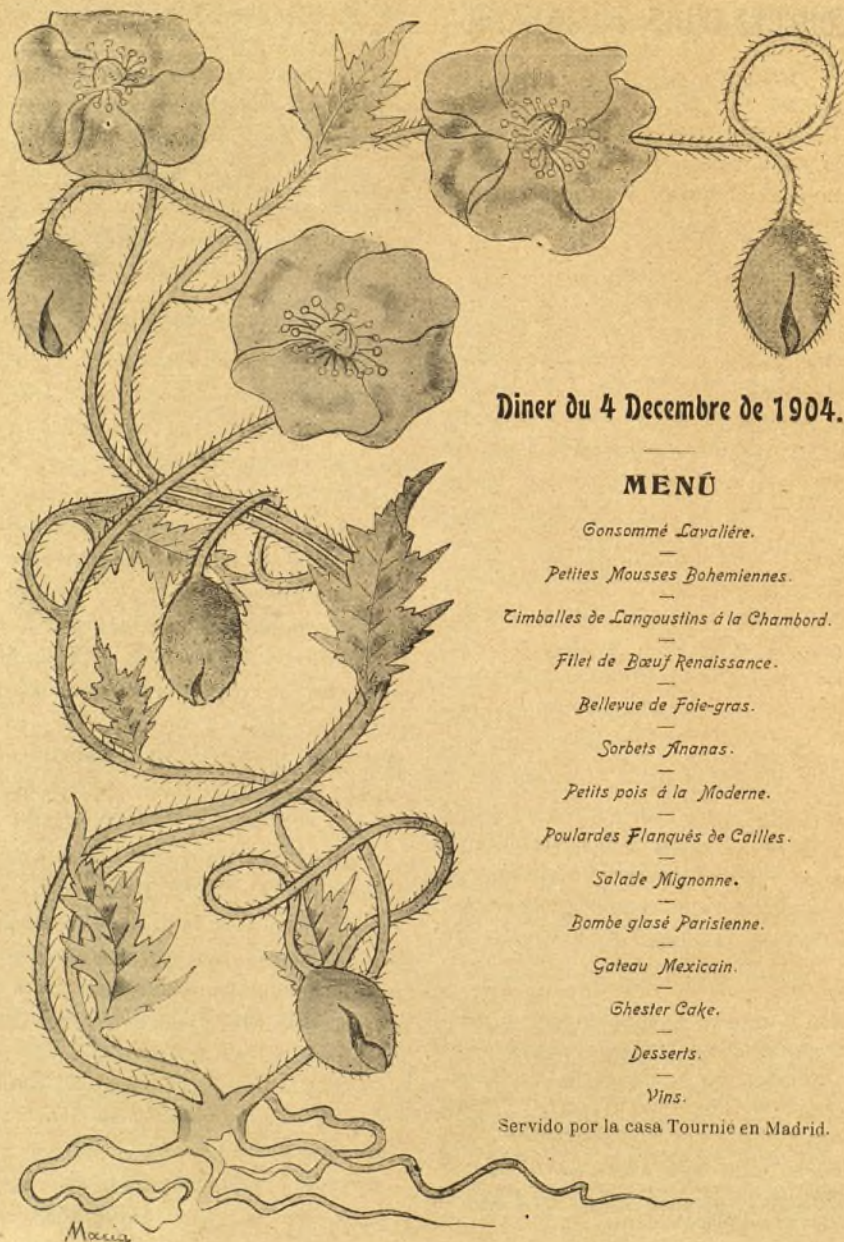
Se añaden á la salsa bechamela, sin estar muy espesa, unas pequeñas escalopas de salmón, langosta, langostinos, trufas y champignons. Se pone esta combinación en el fondo del *vol-au-vent*, colocando encima los huevos con la clara algo recortada, y se bañan por encima con una excelente salsa Riche.

Sirvanse siempre muy calientes.

JAIME PONS

(1) Un huevo monstruo (manera de producir huevos de más ó menos tamaño) encontramos la receta en un tratado de M. Cardelli, publicado el año 1820, siendo la misma explicación que la que nos da el señor D. José Cristóbal, añadiendo que se sirve entero ó partido en dos ó más pedazos, sirviéndolo encima de un puré de caza ó bien de pollo ó legumbres.

Y por sí no es lo bastante, en la publicación de *Manuales de artes y oficios de la Enciclopedia Robert*, publicado con anterioridad al libro de M. Cardelli, encontramos también el huevo monstruo explicado de igual forma.—*Rafael Basso*.



Diner du 4 Decembre de 1904.

MENÜ

Gonsommé Lavalère.

Petites Mousses Bohemiennes.

Timballes de Langoustins à la Chambord.

Filet de Boeuf Renaissance.

Bellevue de Foie-gras.

Sorbets Ananas.

Petits pois à la Moderne.

Poulardes Flanqués de Cailles.

Salade Mignonne.

Bombe glacé Parisienne.

Gâteau Mexicain.

Ghester Cake.

Desserts.

Vins.

Servido por la casa Tournie en Madrid.

RECETAS DE COCINA CASERA

Estofado de vaca á la Rosalía.

Escoger un pedazo de cadera de vaca y cortarlo en pedazos del tamaño de una nuez, rehogándolos en una cazuela con manteca de cerdo, algún trozo de jamón, una cabeza de ajos, tomillo, laurel, albahaca, clavos, pimienta en grano y un pedazo de cebolla cortado en pedacitos.

Habiendo tomado la carne bastante color, sin que llegue á quemarse, rociarla con media botella de vino del priorato (rancio); se deja reducir á la mitad, aumentándole seguidamente un poco de caldo del puchero, dejándolo hervir suavemente, estando la cazuela herméticamente tapada con papel de barba y su tapadera.

Estando á mitad de cocción, se aumenta una guarnición de peras pequeñas verdes, mondadas y partidas en dos; se le agrega perejil picado, y estando bien de sal y la cocción á su debido punto, queda terminado.

I. DOMENECH

Cadera de vaca á la Artus.

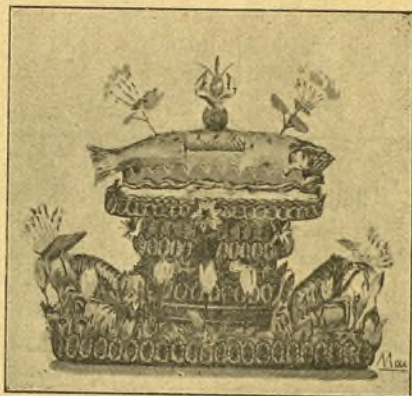
Escoger un buen trozo de cadera de vaca y separarle los nervios, mecharlo con tiras regulares de pepinillos y jamón magro, sazonarlo con sal y ponerlo á bresear en una cacerola con cuatro ó cinco cebollas cortadas en filetes, hierbas secas aromáticas, media cabeza de ajos, canela en poca cantidad, especias, etc.; dejarlo bresear suavemente, y al empezar á tomar color la cebolla, agregar un poco de harina, una botella de vino tinto y dos copas de aguardiente fuerte; tapar la cacerola herméticamente hasta reducirse el vino, cubriéndolo luego con buen caldo de puchero, el que se desengrasa y se deja hervir hasta quedar tierna la carne; entonces cambiarlo de cacerola, pasando la salsa por

el tamiz, y procurar que esté perfectamente de sal.

Hacer una guarnición de croquetas de coliflor con un salpicon de jamón, perifollo y yema de huevo dura; pasarlas por pan rallado y huevo batido, volviéndolas á pasar por el pan; se las da la forma de chuletas, y se ponen á freir con abundante manteca de cerdo bien caliente.

Cortar la cadera de vaca y colocarla en el centro de una fuente, poniendo por el alrededor dos croquetas. Se salsea bien, y queda terminado el plato.

I. DOMENECH



Cola de merluza gratinada á la Morera.

Escoger una magnífica cola de merluza, limpiarla perfectamente y abrirla haciéndola un corte á lo largo por un lado, para separarle la espina y una parte del interior de la merluza, con la que se hacen pequeñas quenefas en forma redonda, que se decoran con trufas y se ponen á escalfar ó *pocher* á los pocos momentos antes de servir el plato.

Sazonar el interior de la merluza con sal, zumo de limón y un poco de pimienta

blanca; luego rellenarla con la combinación siguiente: Hacer un salpicón con langostinos, almejas trufas y algunos filetes de anchoas, trabándolo con una buena bechamela, sazonada con yemas de huevo crudas.

* Cerrar la merluza, procurando darle su forma natural; envolverla en dos hojas de papel de barba mojado; atarla con mucho cuidado; rociarla con manteca de vaca, y asarla en el horno puesta en una placa.

Una vez asada, se desata separando el bramante y los papeles, y se coloca cuidadosamente en una fuente larga de metal. Se baña con una magnífica salsa de tomate, espesa, y se polvorea con queso rallado, gratinándola en el horno. Al retirarla de éste, se decora con las quenefas de merluza.

F. MARTÍ



Chuletas de Salmón á la d'Artois.

De un centro de magnífico salmón se cortan pequeñas escalopas en forma parecida á las chuletas; se sazonan con sal y zumo de limón, y, puestas en una placa untada con manteca de vaca, se rocían con vino blanco Sauterne metiéndolas á *pocher* en el horno durante unos diez minutos. Momentos antes de retirarlas del horno se rocían de nuevo con Champagne *Cordon Rouge*, y, al quedar cocidas, se retiran del horno y se dejan enfriar completamente. Entonces se traspasan de una en una á otra placa, pasándolas al mismo tiempo por una composición hecha con nueces tostadas y picadas menudísimamente.

Prepárese una magnífica salsa á la bechamela, mezclando una cantidad regular de puré de salmón, sazonándolo todo con mucho gusto. Se mezclan en la bechamela

tres clases de quenefas cortadas lo más menudamente posible. Dichas tres clases se hacen: de farsa de quenefas de pescado blanco, dándole á la una el color verde con pistachos, á la otra color rosa con coral de langosta y una poca pasta de tomate, y la última toma el color negro con una ó dos gotas de tinta de calamar. Al mezclar estas diminutas quenefas se debe obrar con mucho cuidado, cuidando de no remover la pasta á fin de que conserven su forma entera.

Con la última preparación se cubren las escalopas de salmón y se perfecciona en este momento la forma de las chuletas, empanándolas seguidamente según todas las reglas usuales en el arte culinario.

Con el resto de la bechamela, puré de salmón y lo restante de las tres clases de quenefas, se forma una bordura que sirve de zócalo, hecho artísticamente, combinando las clases de quenefas en las paredes interiores del molde de bordura; se carga la bechamela de salmón con un poco más de huevo y se llena con ella todo el interior del molde, poniéndolo á cocer en el baño maría durante media hora.

Momentos antes de servir se frien las chuletas de salmón con mucha fritura, retirándolas con bonito color. En cada chuleta, por la parte de la costilla, se coloca una cola de cangrejo, y en la cola una papillota de papel.

En el momento de servir se coloca la bordura en el centro de una fuente de metal un poco caliente. En el interior, y encima, se colocan artísticamente las chuletas de salmón recién fritas.

El jugo que sueltan las chuletas al escalfarse en el horno se une á una magnífica salsa holandesa; la que se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

JUAN PALLEROLA

BANQUETE

dado á la prensa de Madrid el día 31 de Marzo con motivo de la inauguración del Restaurant «La Huerta» (1).

MENÚ

HORS D'ŒUVRES

HUEVOS Á LA PRINCESA

SALMÓN Á LA RUSA

SOLOMILLO Á LA REGENCIA

JAMÓN Y GALANTINA AL ASPIC

CAPONES DE BAYONA ASADOS, CON BERROS

ENSALADA DEL TIEMPO

HELADO:

PIRÁMIDES DE PISTACHO Y VAINILLA

DULCES:

RAMILLETES IMPERIALES

QUESOS Y FRUTAS

CAFÉ, LICORES Y TABACO

VINOS:

JEREZ: «TRES PALMAS»

RIOJA TINTO Y BLANCO:

FEDERICO PATERMINA

CHAMPAGNE CORDON D'ESPAGNE

«VIOLETTE» DE GRATIEN ET MEYER

ATILANO CARRO

(1) El Restaurant «La Huerta», situado en los arrabales de Madrid, cerca de la estación de tranvías de La Bombilla, ha sido construido ex profeso, y no tiene nada que desear respecto á *confort* y buen servicio.

Su magnífico salón para banquetes tiene capacidad para 800 personas, desahogadamente. Todas las dependencias reúnen excelentes condiciones de higiene.

Mucho habría que decir repitiendo las merecidas alabanzas de la prensa; pero, nosotros, dedicados exclusivamente á enaltecer las excelencias del arte culinario, bástenos decir que el almuerzo de inauguración fué excelente y bien servido, y vitoreado por todos los estómagos agradecidos, coronándolo el vino Champagne Cordon d'Espagne «Violeta», cuya marca mereció los plácemes de la numerosa concurrencia.



Gran Helado á la Pepita Jiménez.

Preparar un buen trozo de pastel ruso (1) y cortarlo en dos pedazos, dándoles la forma de corazón; seguidamente, puestos en una pequeña placa, meterlos dentro de una cámara frigorífica.

Preparar dos cremas: la una de caramelo y la otra de violeta. Para hacer la primera, poner una cacerola sobre el fuego con una cantidad regular de azúcar, y cuando éste obtenga un hermoso color dorado, agregarle un vaso de agua para que se disuelva bien el caramelo, entonces se le aumenta una buena cantidad de leche y se pone á cocer. En otra cacerola se ponen yemas de huevo, en cantidad regular, y un poco de azúcar, entonces se le añade el líquido que hemos hecho anteriormente y

(1) Véase la receta de dicho pastel en el núm. 3 de la presente Revista, pág. 34.

se remueve continuamente hasta que la crema obtenga su punto de cocción; luego se retira y se pasa por un colador fino, dejándola enfriar completamente; en cuyo momento se pone á congelar, según las reglas usuales.

Para la crema de violetas se procede del modo siguiente:

Escoger una buena cantidad de violetas azucaradas de Niza y molerlas hasta reducir las en finísima pasta, que se echa en un perol ó cacerola, agregando cuatro ó cinco yemas, una gota de esencia de violetas, dos gotas de carmin vegetal del mismo color y un trocito de manteca de vaca. Disolverlo todo con medio litro de jarabe á 18 grados. Trabajar la composición con una espátula de madera, sin parar de removerla durante un minuto, estando puesta sobre fuego suave. Luego, retirarla y pasarla por un colador fino, poniéndola á helar según todas las reglas ya conocidas.

A la media hora antes de servir el helado, montarlo del modo siguiente:

Cubrir por encima uno de los trozos del pastel ruso con crema helada de caramelo, por unos cuatro centímetros de espesor, igualando la capa con la ayuda de una hoja de cuchillo, y seguidamente colocar encima de la crema el otro trozo del pastel. Se tapan los lados, cubriendo la mitad con el resto del helado caramelo, y la otra mitad con la crema helada de violetas. Cubrirlo completamente por encima con todo el resto del helado de violetas, dándole alguna forma artística, lo que puede hacerse de antemano en un molde á propósito ó en pequeños moldes, pues depende del gusto del ejecutante.

Servirlo sobre un zócalo de hielo artificial modelado por medio de hierros candentes; colocándolo encima de servilleta, puesta en una fuente.

Puede servirse sencillamente puesta en fuente con servilleta.

Para preparar y montar este helado, es preciso mucha práctica y obrar con gran rapidez para obtener un buen resultado.

IGNACIO DOMENECH



Bomba Victoria.

(HELADO)

Camisar el molde bomba con helado de té, y rellenarlo con un excelente *biscuit glacé*, al que se le agrega una cantidad regular de fresas, de antemano maceradas al ron ó coñac; y, finalmente, añadir á esta combinación una buena cantidad de Chantilly.

Cerrar el molde herméticamente con papel, tapadera y manteca, y enterrarle entre nieve y sal gorda por espacio de una hora cuando menos.

Puede servirse sobre zócalo de hielo artificial, ó sencillamente puesto en fuente con servilleta.

T. O. DORET



PASTELERÍA

DIVORCIÉMONOS

Es un bizcocho moka de forma redonda, cortado en tres y guarnecido con una capa de crema natural y otra capa de crema de chocolate.

Se guarnece el alrededor del pastel con almendras tostadas y picadas. La mitad del pastel, por encima y en línea recta, se baña con fondant blanco, y la otra mitad con fondant negro; se deja pasar un poco de tiempo y se corta el pastel en dos por

la misma división de los fondant, entonces se vuelve á unir el pastel, uniendo los trozos por el centro de la parte de la circunferencia en esta forma: (

Se coloca el pastel sobre un fondo hecho ex profeso con pasta seca, y se decora con crema de manteca, formando una finísima bordura por todo su alrededor.

En el centro se dibujan dos líneas con los títulos: *Pastel*, el uno, y *Divorciémoslos*, el otro. El título colocado en la parte negra, se hace de manteca en su color natural, y el de la parte blanca con crema de chocolate.

T. O. DORET

Nido de golondrina Chantilly.

(Dulce de cocina).

Poner á cocer en agua una cantidad regular de castañas frescas perfectamente mondadas de antemano.

Ya cocidas, escurrirlas y ponerlas en un barreño ó lebrillo, vertiendo por encima de las mismas un jarabe ligero estando hirviendo; dejando estar la combinación en el mismo estado durante algunos días.

Al servir el dulce, pasar las castañas por un tamiz de hierro y llenar un molde de savarin de la medida que se desee para el servicio, y con mucho cuidado desmoldarlo en una fuente redonda. Llenar el interior con un magnífico chantilly aromatizado de vainilla; y con el mismo chantilly, puesto en una manga de pastelería con boquilla redonda y pequeña, formar pequeñas golondrinas colocadas encima del círculo de puré de castañas, imitando las alas y las colas con lenguas de gato cortadas segun convenga; formando los ojos con dos pequeños puntos de carmín.

En el centro del chantilly puede formarse una golondrina mucho más grande.

(De l'Argus Culinaire, Lausanne (Suiza).

Mousse de Peras á la Juvenal.

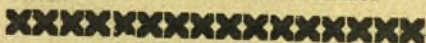
Preparar una mermelada de peras, añadiéndole una copa de coñac, unas hojas de gelatina y una copa de nata montada. Se debe batir estando puesta entre nieve.

Hacer una buena cantidad de gelatina fuertemente aromatizada con licor Benedictino (color amarillo) y que resulte muy bien clarificado.

En un gran molde de fantasía, puesto entre nieve picada, echar gelatina hasta dos centímetros de espesor dejándola enfriar completamente; entonces camisar las paredes del interior del molde hasta quedar la gelatina bien enrijada. Adornar el fondo y las paredes del molde con guindas azucaradas y pequeños detalles de angélica. Llenar todo el molde con la *mousse* de pera que hemos hecho y cubrirlo por encima con un poco de gelatina, dejándolo en este estado durante una hora.

En el momento de servirse introducir el molde en agua algo tibia para que se desprenda, lo que se hace colocándolo en el centro de una fuente redonda. Guarnecer todo el alrededor con gelatina picada, y añadir además pequeños triángulos de la misma.

FELIPE MARTÍ



Impresiones de un viaje de 10.000 millas en cuarenta días por mar y tierra.

(Continuación.)

Como decía en mis líneas anteriores, después de dar esta pequeña descripción, el monstruo de acero empieza á echar grandes bocanadas de humo por su pequeña y estrecha chimenea. El vapor busca su salida por las válvulas de seguridad. Llega la hora, seis en punto de la tarde, se pone en movimiento; á derecha é izquierda infinidad de vías, unos trenes que llegan, otros que salen; parece un movimiento continuo.

Todo el trayecto que vamos atravesando es por

el interior de esta gran población, el tren va á marcha moderada; por fin, después de más de una hora en marcha lenta, ya vamos bordeando la orilla izquierda del Hudson; infinidad de embarcaciones y vapores se ven surcar por el río, unos ascendentes y otros descendentes. El tren lleva una marcha de 60 millas por hora.

Empieza á oscurecer, y con la velocidad del tren no puedo apreciar bien lo que vamos atravesando; pero si presto mi atención por la parte del río, cuando menos me esperaba me veo sorprendido por una poderosa luz que me deja extasiado. Al reponerme de esta sorpresa, veo con gran placer un hermoso buque á vapor y de ruedas, que lleva el mismo rumbo que el tren, alumbrando á éste con su potente foco eléctrico, lo mismo que la vía, y hasta que por nuestra marcha vertiginosa nos pierde de vista.

Son las nueve de la noche, llegamos á Albany; la parada del tren no es nada más que diez minutos; se divisa á la claridad de las luces una parte del muelle de este gran comercio fluvial. Emprendemos de nuevo nuestra marcha, y como es de noche dejo mis apuntes para el regreso, que lo haré de día. Estando algo cansado me retiro á descansar. La noche es imponente, pues cuando más tranquilo estoy oigo un ruido asombroso y veo una luz potente que pasa como un relámpago; es otro gran tren, con el que nos cruzamos á gran velocidad. Pienso en lo que pudiera ocurrir en un choque; aunque en los trayectos de estas grandes líneas por lo general hay siempre cuatro vías, pero no obstante eso se han registrado grandes desgracias.

Día 25.—Los días son espléndidos, y de un calor sofocante. En esta tierra también hay los dos extremos, pues en el invierno hace un frío horroroso. La campiña es pintoresca, fértil y cultivada. En ciertos parajes que no lo está se ven grandes anuncios de casas de comercios exportadoras, que representan su mercancía gráficamente, en unas grandes tablas unidas y sostenidas por dos enormes maderos. Como es la época de la siega diviso grandes máquinas agrícolas tiradas por numerosos caballos, como también mucho personal dedicado á estas faenas. Bonitos chalets, casas de campo, ó sea de labradores, grandes rebaños de carneros y toros, etc. A las seis y media nos vamos acercando á Buffalo. A lo lejos se divisa como una gran humareda blanca que se eleva á gran altura; son las célebres y renombradas cataratas del Niágara, grandes aguas de un ramal del caudaloso río, San Lorenzo, (que atraviesa el Estado del Canadá), une los dos lagos Erie y Ontario por las dichas cataratas, que tienen una altura de 50 metros.

Nuestro tren pasa á una distancia de cuarenta minutos. Estas cataratas se visitan por un tren especial que parte de Buffalo; llegamos á esta población de 260.000 habitantes, uno de los grandes puertos comerciales del lago Erie (Estado de New-York); al pasar por la orilla, admiro vapores de gran tonelaje é infinidad de embarcaciones grandes y pequeñas. Existe un gran comercio entre estos grandes lagos Erie y Michigan. Infinidad de fábricas con sus altas y esbeltas chimeneas. Llegamos á esta estación; la parada es corta; aquí cambia el coche Restaurant, y el nombre de la Compañía que se titula *Lake Shore Southern Railway*. El tren se pone en marcha, camino de Cleveland; al ir á tomar nuestro desayuno, nos extraña el otro servicio, pues parece que están en competencia; estos magníficos restaurantes, sobre ruedas tienen espléndido servicio, tanto de comedor como de cocina.

Son las once de la mañana, y llegamos á la ciudad de Cleveland (Estado de Ohio), de 300.000 habitantes, es el principal puerto comercial del lago Erie. Aquí nos quedamos hasta las cinco de la tarde, que emprendemos nuestro viaje para San Luis.

Nos hospedamos en el *The Hollen de Hotel*, verdadero hotel de primer orden, construcción moderna, hecho expreso para este negocio. Admiro la seriedad, lujo y confort que en él existen. Todo es grandioso, su magnífico restaurant, un hermoso local, donde hay más de 50 mesas, la mayoría para cuatro y seis personas; numeroso personal de camareros, bien presentados y resaltando el tipo elegante del *Maitre d'hotel*. El servicio es á la francesa, intercalado con platos americanos, y á la carta.

Cocina inmejorable; todo muy bien presentado. Tiene su brigada de cocineros, todos franceses. El director de este gran hotel es un joven francés (jefe de cocina), monsieur Raoul Larsson-neux, á quien la Compañía de este hotel le ha encomendado su dirección; con exquisita amabilidad me recibió; después de nuestra entrevista nos dimos á conocer cuando yo trabajaba en París. Hace un año que está al frente de este hotel, llevando su dirección admirablemente.

Nos sirvieron un espléndido almuerzo á la carta. Me despidió de este buen antiguo colega, y salimos á dar un paseo por esta ciudad fabril, de construcción moderna. Tiene su cielo oscuro por el humo constante de tantísimas chimeneas de grandes fábricas, que le dan un aspecto lúgubre.

(Continuad.)

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo 32, dup.
Teléfono 3.127