

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.

Lineación é higiene en las cocinas.

III

En los dos precedentes artículos ya hemos expuesto la forma de lineación que corresponde á la buena marcha de las cocinas modernas; en el presente trataremos la segunda parte que justifica el título, ó sea de la Higiene en las cocinas.

Los locales destinados á cocina, deben reunir, por varios conceptos, tanta ó más higiene que los demás aposentos de los edificios; es decir, luz, limpieza y ventilación. Las cocinas claras y alegres tienen cualidades sugestivas que ayudan á la inspiración de los artistas culinarios.

Muchos aristócratas de Nueva York y Londres, que tienen por el arte miras elevadas, hacen decorar algunos de sus salones con magníficos emblemas de cocina, para mayor magnificencia de nuestro gran arte tan poco comprendido en España; aunque entre los pocos que merecen citarse, el *Salón-cocina* de la *Sociedad progresiva de artistas culinarios y camareros*, es un verdadero museo del arte, por su buen gusto, que enaltece á dicha Sociedad.

Volviendo á nuestro tema, diremos que

fuera muy cómodo y natural que en todos los hoteles y *restaurants* existiesen grandes salones cocina, ganando el buen gusto moderno, tanto en beneficio del arte como en beneficio de los dueños de los citados establecimientos, viéndose éstos más concurridos por sus condiciones higiénicas.

Los que entienden y aprecian estas cosas á su justo valor, no titubean en entrar en las cocinas de sus casas con la misma elegancia que en los salones, enseñando á las personas de visita lo mismo la cocina que las demás dependencias; pero si no reúnen las condiciones que prescribe la higiene, y son húmedas y oscuras, no hay cuidado de que los dueños se atrevan á tomarse la satisfacción de enseñar el lugar más principal de la casa, como es la cocina; por lo que resulta que sólo á medias pueden cumplir con dichos deberes de sociedad y á veces de confianza.

Las cocinas establecidas en los sótanos, cuevas ó sitios oscuros, suelen tener muchos obstáculos, siempre perjudiciales al buen perfeccionamiento de las confecciones, desluciendo mucho los trabajos siempre faltos de inspiración, donde no hay aire ni luz.

Se ha de procurar que los techos de las

cocinas sean lo más altos posible, con grandes ventanas para la ventilación á fin de que no se mezclen las diversas atmósferas y vapores que por su naturaleza tiene la cocina; de ese modo trabajan con más gusto los artistas y los condimentos resultan inmejorables, conservando cada uno su propio aroma, sin deslucirse al mismo tiempo el trabajo que está en marcha.

Las cocinas no deben colocarse arrimadas á la pared y sí en el centro del aposento donde sean destinadas, rodeándolas de sus tableros, los cuales tampoco se han de arrimar á la pared, debiendo estar sueltos con dos ó tres palmos cuadrados de madera, puesta en divisiones y estando rodeadas de mármol, que es como deben ser los verdaderos tableros; luego la prusiana, ó sea la *parrilla*, tampoco debe apoyarse en la pared; de igual modo el asador y el aparato de gratinar platos. Con dicha precaución se está en concordancia con el mayor gusto é higiene, no dando así lugar á los obstáculos apuntados anteriormente.

Otra de las precauciones que también es digna de atención, es la de no colocar las cañerías fuera de las paredes y techos, procurando que estén ocultas siempre y cuando sea posible.

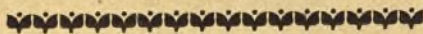
Las paredes de la cocina, desde media altura abajo, deben cubrirse con magníficos ladrillos blancos; en el centro del techo de la cocina debe ponerse un gran tiraje, que es un volante puesto de plano, y movido por la electricidad; este aparato es llamado vulgarmente *tira atmósferas*. Si la cocina es muy grande se colocan dos, colocando el segundo en el lugar que ofrezca facilidades al trabajo. Dichos aparatos deben limpiarse á menudo á fin de que no suelten grasa alguna que podría caer en cualquiera cacerola destapada.

Es preferido el suelo de portland en las

cocinas, con sumideros á propósito para el desagüe en el momento de la limpieza.

En el próximo número pondremos fin á este interesante, aunque modesto trabajo.

JUAN MARQUÉS



PASTEL PROMIS

Cocina rusa

Para la preparación de este pastel debe hacerse con veinticuatro horas de anticipación una pasta medio brioche.

El relleno es el siguiente: una cantidad regular de arroz cocido con leche, sal y un poco de azúcar; se pone á cocer y estando en su punto se deja enfriar.

Píquese menudamente de igual modo que el perejil, repollo bien tierno y blanco; se pone éste á rehogar con manteca de vaca y sal; una vez cocido y dorado se deja enfriar.

Póngase á cocer una cantidad regular de sémola italiana en agua con un poco de sal; una vez cocida, se limpia bien y se rehoga con manteca de vaca, añadiendo una buena cantidad de restos de aves cortados en tiras, y por último, se prepara una buena salsa crema Villeroy.

También se tendrá rallada una cantidad regular de queso y seguidamente se procede á montar el pastel del modo siguiente:

Se extiende la pasta medio brioche sobre un mármol, polvoreándola con harina, y con la ayuda de un rodillo de pastelería, se extiende toda hasta darle un centímetro de espesor.

Se marca la pasta cortándola en dos pedazos de forma ovalada, que sirven para pie y cubierta del pastel.

En una placa de pastelería se coloca el trozo que sirve de pie y encima de éste el arroz que hemos preparado y sucesiva-

mente una capa de salsa crema Villeroy, queso rallado, una capa de repollo y otra de sémola cocida con el pollo, volviendo á repetir la colocación por el mismo orden.

Se tapa el pastel con el segundo pedazo, y se adorna, si se quiere, con tiras de pasta de hojaldre.

Póngase el pastel en sitio cálido, á fin de que suba la pasta; después se cuece en el horno, pintándolo de antemano con huevo batido; se retira después de cocido á bonito color dorado, y se sirve en fuente con servilleta.

ISIDRO RIVERA

París, 1905.

Tournedos de l'Amitié.

Dedico estos tournedos al amigo Jacques Vidal, director del *L'Argus Culinaire* en Lausanne (Suiza).

Preparaciones:

Ocho hermosos costrones fritos con manteca.

Ocho tournedos.

Ocho escalopas de *foie-gras*.

Ocho escalopas de riñones de ternera.

Ocho hermosas lamas de trufa.

Patatas á la Parisiën para rellenar el hueco del plato de tournedos.

Salsa al Madera, muy substanciosa y sazonada con manteca de vaca y zumo de limón.

Modo de montar el plato:

Colocar los costrones en una fuente.

» sobre los costrones los tournedos.

» sobre los tournedos las escalopas de *foie-gras*.

» sobre el *foie-gras* las escalopas de riñones de ternera, las que de antemano estarán salteadas con manteca y la sal correspondiente.

Se salean ligeramente con la salsa al Madera. Encima de cada escalopa de riñón se coloca una lama de trufa que se abriñanta con un poco de *glacé de viande*.

En el centro del plato se colocan las patatas á la Parisiën, bien doraditas; rociándolas con un poco de la salsa al Madera y un poco de perejil.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve la salsa al Madera.—JOSEPH BESSE, *Exchef á la Maison Rouge, á Strasbourg*.

(De *L'Argus Culinaire* 6 Enero 1935).

Chuletas de ternera á la Anita.

Escójanse chuletas de ternera fina, de las costillas, y córtense según las reglas; sazonándolas con sal y mojándolas con manteca y pan rallado; se ponen á asar en la parrilla, y una vez asadas, se colocan en una fuente en forma artística; y se adorna cada chuleta con un cordón, formando círculo, de excelente puré. Se tapa con una rodaja de jamón de York cocido y se rocían con un poco de jugo al natural.

En salsera, aparte, se sirve una salsa á la Colbert y también aparte unas patatas fondantes recién hechas.—I. DOMENECH.

Menús explicados.

ALMUERZO

HORS D'ŒUVRES VARIADOS
HUEVOS Á LA ESTRAMBURGUESA
PESCADILLAS MODERNISTAS
PICHÓN PIE (PLATO INGLÉS)
TAPA DE TERNERA Á LA PARRILLA
PATATAS COLINET
ENSALADA DE COLIFLOR Á LA RUSA

DULCE DE COCINA:
MANZANAS Á LA MARCHANT

POSTRES

T. O. DORET.

COMIDA

CONSOMMÉ Á LA NILSSON
ESCALOPAS DE SARGO Á LA ALFONSINA
PERDICES Á LA RETORNADORA
SOLOMILLO DE TERNERA Á LA MIRABELL
ESPÁRRAGOS SALSA MORNAY
POLLOS ASADOS Y GLASEADOS
Á LA DINAMARQUESA

ENSALADA BALBINA

DULCE:
TORTILLA SOUFFLÉ

HELADO:
CREMA Á LOS CUATRO AROMAS

VINOS
OPORTO, MANZANILLA, MARQUÉS
DEL RISCAL,
MOET ET CHANDON. CAFÉ, LICORES
ANTONIO BENITO GARCÍA

Primer cocinero del vapor de la C.^a López y López, en Colombo (Ceylan).

ALMUERZO

Huevos á la Estramburguesa.

Se camisan con una ligera capa de buen aspick los cacharritos que se usan para los huevos en *cocotte*; una vez cuajado el aspick, se pone en el fondo una capa de puré de *foie-gras*, colocando encima de éste un huevo escalfado con la clara algo recortada; se decora cada huevo con pequeños detalles de trufa, y luego, poco á poco, se cubren totalmente con aspick.

Se sirven con el mismo aparato y puestos en fuente con servilleta planchada.—T. O. DORET.

Pescadillas modernistas.

Después de quedar las pescadillas bien limpias, se corta cada una de ellas en dos á lo largo desde el cuello; se separa toda la espina de modo que resulten dos filetes sueltos, pero unidos ambos á la cabeza de la pescadilla.

Por el lado de la piel, se extiende á lo largo del filete un poco de farsa de pescado blanco y se rollan los dos filetes, dándole forma de popietas, estando siempre unidas á la cabeza; á los lados de ésta se clava una cabeza de champignón. Se colocan los filetes en una placa con manteca fina, se rocían con vino blanco y se asan en el horno.

Ya hechos, se colocan en una fuente en artística forma. Se salsean con salsa al vino blanco, sirviendo de base el mismo fumet de las pescadillas.

A esta salsa se añade un buen trozo de manteca de cangrejos.

Aparte se sirven patatas moldeadas á la cucharilla y cocidas al vapor.—T. O. DORET.

Pichón Pie

Se cortan los pichones en cuatro peda-

zos cada uno, y se saltean á fuego vivo con manteca, agregando legumbres cortadas en forma pequeña, un poco de harina, bastante *currie-power* y demás especias aromáticas; se mojan hasta cubrir las el caldo y se dejan cocer hasta completar su punto de cocción, estando muy bien de mal.

Ya cocidos los pichones, se traspasan á otra cacerola, pasando entonces la salsa por un colador fino; se vuelve á unir todo y se añade higadillos y riñones de ave, champignóns y huevos duros, todo cortado en pedazos regulares y bien sazonado; se vierte todo este *ragoût* en un plato de grátén y se cubre, tapando todo el guiso con una capa de pasta de hojaldre, adornándolo con pequeños detalles de la misma pasta. Se pinta por encima con huevo batido y se cuece en horno muy fuerte. Estando bien cocido el hojaldre, se sirve seguidamente.—T. O. DORET.

Tapa de ternera á la parrilla.

Después de deshuesada y desprovista de nervios, se corta en dos á lo ancho una tapa de ternera fina; se polvorea de sal y se moja con manteca de vaca, pasándolo luego por miga de pan fresco.

Se asa á la parrilla y se retira con bonito color dorado y estando la ternera suficientemente asada. Al cortarla para servir, se le da el corte marcado en forma de *chanfrán*.

Se sirve acompañada de excelente jugo. Al mismo tiempo, y en fuente aparte, se sirven las patatas Colinet.—T. O. DORET.

Patatas Colinet

Con patatas duquesa se forman unas bolitas del tamaño de avellanas; luego se alargan quedando en forma de cigarrillos pequeños; se mojan con huevo batido y se pasan por miga de pan rallado, friéndolas con abundante manteca muy fuerte, á fin

de que queden tan secas como las patatas paja.—T. O. DORET.

Ensalada de coliflor á la Rusa.

Se corta en cuatro pedazos iguales una coliflor cocida de antemano y se coloca en una ensaladera, de modo que al recostarse la coliflor en los bordes del recipiente, se abra por la parte cortada, formando parecido á una estrella de cuatro puntas.

Se guarnece el interior de dicha estrella con ensalada rusa, cuidando de que no sobresalga de la coliflor. Se decora la ensalada con detalles de las mismas legumbres empleadas para la ensalada rusa, y se rocía la coliflor con una salsilla compuesta de sal, pimienta, aceite y vinagre.

Manzanas á la Marchant

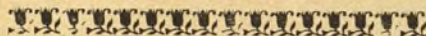
Escójanse manzanas bien iguales; mondarlas con mucho cuidado y vaciarlas, quitándolas solamente el corazón. Se ponen á cocer enteras con un excelente jarabe fuerte aromatizado de vainilla; procurando cuidar mucho la cocción, á fin de que cuezcan esmeradamente, quedando las manzanas bien enteras, las que se escurren una vez cocidas, puestas en un paño.

Preparar de antemano una *croûte* de pasta medio hojaldre hecha en un molde de círculo y cocida con arroz para que no se deforme en el horno al cocerse. En dicha *croûte*, después de quitarle el arroz, se pone un poco de puré ó mermelada de manzanas, colocando encima las manzanas que hemos cocido, y sobre cada una de éstas se coloca una guinda en almíbar, á fin de tapar el agujero que se hizo al vaciarlas.

Con una parte de jarabe de la cocción de las manzanas, háganse desleir tres ó cuatro hojas de cola de pescado (gelatina), y cuando estén disueltas, se dejan enfriar, ya casi frío, se extiende sobre un papel de barba untada con un poco de

aceite, dejándolo tomar consistencia; una vez solidificado se vuelca con el mismo papel sobre las manzanas, quedando éstas bien cubiertas; finalmente se separa el papel aproximándolo a un sitio algo caliente y queda terninado.

Se debe procurar que la capa de jarabe sea lo más delgada posible, pues solamente sirve para abrillantar las manzanas. — T. O. DORET.



COMIDA

Consommé á la Nilsson.

Prepárese un magnífico consommé de ave. Hágase una farsa de ave la que se marcará, en forma de macarrones, encima de una placa untada con manteca, dicha farsa se repartirá en tres colores: rojo, verde y blanco. Póngase esta guarnición á pocher, según las reglas; luego, con mucho cuidado se pone en el fondo de una sopera, vertiendo seguidamente el consommé hirviendo, que puede servirse en seguida. — ANTONIO BENITO.

Escalopas de Sargo á la Alfonsina.

Escójase un sargo fresco, y después de limpio, cortarlo en rodajas, las que se aplastan un poco; se sazona con sal, zumo de limón y pimienta, estando así preparadas se colocan encima de una servilleta.

Prepárese una farsa del modo siguiente: En un mortero se machaca un salpicón de champignón, algunos hígadillos de pato salteados de antemano, manteca fina de Hamburgo ú otra clase de manteca fina de vaca y una copa de vino de Madera; una vez hecha la farsa, se pasa por un tamiz de hierro. Esta farsa se reparte exten-

diéndola sobre una de las caras de cada escalopa de sargo.

En una cacerola ex profeso se echa aceite fino, cebolla cortada en filetes, laurel, estragón y nuez moscada; póngase sobre fuego lento con las escalopas, teniendo éstas la cara cubierta de farsa hacia arriba; se moja con mucho cuidado con un excelente fondo, y se tapa con una hoja de papel de barba mojado.

Al servirse se colocan las escalopas en una fuente y sobre un zócalo de gran gusto compuesto de farsa real. Se adorna el centro de la fuente con unos pequeños emparedados compuestos con la misma farsa de la guarnición; se rocía el plato con la misma salsa reducida y refinada, la restante de ésta se sirve en salsera. — ANTONIO BENITO.

Perdices á la Retornadora.

Ya limpias perfectamente, se rellenan con un puré de *foie-gras*, aromatizado con vino Yebana, y se bridan bien, dándolas una bonita forma.

Pónganse en una cacerola con un magnífico fondo de cebolla, zanahoria, laurel, cominos y ajos; al tomar color, se moja con vino de Jerez, un poco de consommé, sal, etc. Luego se tapan las perdices con papel de estraza y se meten en el horno.

Prepárese un magnífico puré de patata, con el que se hace una bordura en una fuente, combinándola con cuatro huecos, en los que se colocan las perdices con la pechuga hacia arriba. Se adorna con fondos de alcachofas y se salsea el plato con salsa á la parisién, aromatizada con el mismo fondo de las perdices.

Al mismo tiempo que el plato se sirve salsa aparte. — ANTONIO BENITO.

Solomillos de ternera á la Mirabell

Ya limpios los solomillos, se mechan con tiras de jamón magro, lengua á la es-

carlata y trufa, se asan á la inglesa y se glasean con toda perfección.

La salsa es una española, aromatizada con vino de Montilla y manteca de vaca.

La guarnición se compone de patatas holandesas cortadas en forma ahuevada y risoladas con manteca; una vez cocidas, se pasan por harina y huevo batido, dorándolas con manteca de vaca, además nabos y zanahorias cortados en forma caprichosa y cocidos de antemano según las reglas.

En el momento de servir, se cortan los solomillos, se colocan en el centro de una fuente y se guarnece artísticamente con la guarnición que hemos hecho; luego se salea ligeramente el solomillo y queda concluido, sirviendo la salsa restante puesta en salsera.—ANTONIO BENITO GARCÍA.

Espárragos salsa Mornay.

Se limpian los espárragos y se lavan uno por uno con agua fresca, poniéndolos á cocer en abundante agua y sal, después de atados con bramante y cortados á igual medida.

La salsa *Mornay* es una magnífica salsa á la bechamela, con abundante queso de *Gruyère* ó *Parma* rallado y un poco de cayena, pasando la salsa por un colador fino ó bien por una estameña.

En el momento de servirse se escurren los espárragos y se colocan en fuente con servilleta.

Aparte, y al mismo tiempo, se sirve la salsa que hemos hecho.

Pollos glaseados á la Dinamarquesa.

Escójanse pollos tiernos y después de limpiarlos según las reglas, se bridan dándoles bonita forma.

Se ponen á bresar en una bresera con manteca, sal, pimienta, laurel, especias y manteca de cerdo; estando dorados de am-

bos lados, se rocían con champagne Moët et Chandon; se hace reducir el vino, y se echa un poco de tomate en pasta, á fin de que quede bien aromatizado este jugo.

Se meten los pollos en el horno hasta quedar bien glaseados, entonces se desengrasa todo el jugo y se le aumenta un poco de consommé, luego se reduce un poco y se pasa por una estameña.

En el momento de servir, se colocan los pollos encima de un zócalo de pan frito á bonito color dorado y cortado artísticamente. Se coloca un pichón asado en cada extremo de la fuente. Se guarnece con berros y se rocía el pollo con su propio jugo; el restante de éste se sirve en salsera.—ANTONIO BENITO.

Ensalada Balbina.

Prepárese un excelente aspick, con el que se cubre la parte interior de moldes pequeños y lisos puestos entre nieve, á fin de que se cuaje más pronto la gelatina; se deja un poco más de ésta en el fondo de cada molde, encima se coloca una trufa cortada en forma de estrella y se adorna el borde con jamón de York en cuadritos y manteca de vaca en pequeños detalles; también se ponen algunas rodajas de salchichón de Vich y una bordura de pistachos pasados con un poco de salsa blanca en frío; se cubre de aspick finalmente y se deja cuajar.

En una fuente redonda se forma un zócalo de arroz, dándole forma de mayor á menor, el cual se cubre con una ligera capa de manteca fina.

Se separa la ensalada moldeada de sus moldes y se coloca artísticamente encima del zócalo; el alrededor de éste se decora caprichosamente con dibujos de manteca coloreada á gusto del artista.—ANTONIO BENITO.

Tortilla soufflé.

Escójanse huevos bien frescos y rómpanse echando las yemas en un cacharro y las claras en otro. A las yemas se añade una cantidad regular de azúcar en polvo y una pequeña cucharada de harina, se montan bien y se aromatizan finalmente con limón y vainilla.

Se montan las claras á punto de merengue, echándolas algo de zumo de limón para que no se granulen; ya montadas se unen á las yemas y se remueve toda la mezcla muy suavemente.

Se unta con manteca de vaca el fondo de una fuente de metal, echando en ella toda la pasta que hemos hecho; luego, con la misma pasta, se hacen por encima adornos de fantasía.

Momentos antes de servirse y estando el horno muy fuerte, se pone á cocer, á fin de que auumente más del doble de su volumen.

Se sirve en el acto y se polvorea con azúcar glaseado.—ANTONIO BENITO.

Crema de los cuatro aromas.

(HELADO)

Cantidades:

Un litro de leche.

360 gramos de azúcar en polvo.

Seis yemas de huevo.

Un huevo entero.

Dos gramos de canela en rama.

Dos gramos de nuez moscada; y

Un gramo de clavos de especias en polvo.

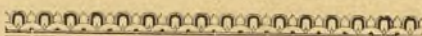
Las especias (que sirven de aromas) se ponen á cocer un poco con la leche; las yemas y azúcar se ponen en un perol ó cacerola, removiéndolo con una espátula de madera; luego sobre esta última com-

posición, se vierte poco á poco toda la leche aromatizada. Se pone á cocer y se remueve bien hasta tomar algo de consistencia, lo que se reconoce con la misma espátula, procurando que no hierva, se retira y se pasa por un colador fino.

Estando frío, se pone á helar según las reglas del arte; una vez helado, se moldea en un aparato cuadrilongo, el que se tapa herméticamente y se entierra entre nieve picada.

Se sirve puesto en fuente con servilleta.

Las pastas secas se sirven aparte.—ANTONIO BENITO GARCÍA.

**Conferencias culinarias****Filetes de lenguado á la Baronesa.**

(Proporciones para seis personas)

Se escogen tres lenguados grandes de los más finos y se les separan los filetes (cuatro por cada lenguado), se aplastan un poco y se recortan algo, á fin de que todos tengan igual forma y tamaño; se sazonan con sal y zumo de limón. Se extiende una capa de farsa de pescado blanco en una de las caras de cada filete, y en el centro de éste se pone un magnífico salpicón compuesto de trufas, ostras y langostinos; se envuelve entonces filete por filete, quedando el salpicón y la farsa encerrados en cada uno de éstos. A fin de asegurar la forma de los filetes no está de más que

al extender la farsa se moje ésta con un poco de huevo batido.

Se colocan los lenguados en una placa untada con manteca de vaca; se rocían con vino de Jerez y se cuecen en el horno durante unos veinticinco minutos.

Se cortan doce costrones de miga de pan, iguales que los que se destinan para los tournedos y se frien con bonito color dorado. Encima de cada uno de éstos se coloca un filete de lenguado, clavando en el centro de cada uno un pequeño *atalette* guarnecido con una rodaja grande de trufa, otra de foie-gras natural, una cabeza de champignón bien blanca y una concha de cangrejo.

En el centro de una fuente grande y redonda (también puede ser en fuente larga), se clava un costrón en forma de pirámide y se guarnece por completo con cangrejos grandes y cocidos; en el centro del costrón se clava un *atalette* guarnecido con langostinos y trufas, por el alrededor de la fuente se adorna con un cordón de salsa blanca al que se adicionan yemas de huevos, manteca, nata montada y el jugo de los lenguados. Se colocan los filetes de lenguado por todo el alrededor del costrón lleno de cangrejos y queda terminado. Se sirve aparte la salsa restante.

Se sirve siempre muy caliente, y la guarnición de los pequeños *atalettes* se puede pintar ligeramente con un poco de *demi-glace*, cuidando mucho de no manchar el resto del plato.

CASIMIRO GARCÍA.

PLATOS ESPAÑOLES

Bacalao á la Erricoshme.

(PLATO VASCO)

Desálese, por ejemplo, un kilo de bacalao de Escocia y córtese en pedazos cuadrados de cuatro á cinco centímetros.

Córtense menudamente dos cebollas y un puerro y pónganse á freir en una cacerola con aceite; añádase una cabeza de ajos, una hoja de laurel, el bacalao, azafrán, dos tomates cortados en pedacitos y cinco ó seis patatas cortadas en trozos regulares.

Se moja el bacalao hasta un poco más de la mitad de su contenido con chacolí ó en su lugar vino blanco seco y agua caliente; se cuece en fuego vivo hasta quedar bien cocidas las patatas.

Momentos antes de estar terminada la cocción, se echa por encima perejil picado con un poco de ajo y zumo de limón.

Se sirve en fuente honda, colocando por el alrededor pedazos de pan cortados simétricamente, los que se dejan empapar con el caldo del bacalo, y por último, se rocían dichos pedazos de pan con el resto de la salsa del mismo guiso.

MIGUEL ARRIETA



MENÚ DEL DÍA 19 DE ENERO

DADO EN LA

Embajada de Italia en Madrid.

DINER

Consommé aux trois filets.

Bar garni sause crevettes.

Filet de bœuf à la Monte-Carlo.

Mousse de foie-gras Hélène.

Becasse bardé sur canapés.

Asperges en branches (d' Aranjuez).

Sauce crème mouseline.

Bombe glacé Walesky aux pistaches.

Petits gâteaux tuiles.

Chesler Cake.

Desserts.

Manuel Egaña.



Platos de huevos.

Huevos escalfados Sans-gêne.

En una fuente se colocan fondos de alcachofa, colocando encima de cada uno un huevo escalfado. Los fondos de alcachofa deberán estar estofados de antemano con manteca de vaca, sal, etcétera.

Se salsean con una magnífica salsa á la *Bordelaise*, y, por último, encima de cada huevo, se coloca una larga lama de tuétano de vaca escalfado.

Este plato se ha de servir siempre muy caliente.—PROSPERS SALLES ET MONTAGNÉ.

Huevos al plato Jessica.

Se guarnecen con morillas salteadas con manteca fina y puntas de espárragos verdes.

Se salsea el plato con un cordón de salsa á la *Chateaubriand*.—PROSPERS SALLES ET MONTAGNÉ.

Queso de cerdo.

Se toma una cabeza de cerdo muy limpia, se deshuesa y se saca el lardo sin cortar la corteza, dividiéndolo en tiras delgaditas, lo mismo que el tocino, poniendo en un plato lo magro, bien extendido, y en otro lo gordo. Se cortan también en tiras las orejas, y se sazona todo ello por ambos lados con sal fina, pimienta gorda, tomillo, laurel, albahaca, seis clavos de especia,

dos pulgaradas de cilantro y la mitad de una nuez moscada, finamente picados dos dientes de ajo y cuatro chalotas, también picadas, y medio puñado de perejil en hojas.

En cacerola redonda se acomoda la piel de la cabeza ordenando en ésta un lecho de tiras, una capa de lonchitas de jamón y hojas de perejil, y así sucesivamente hasta el fin. Se cose en seguida la piel, en forma de bolsa, envolviéndola en un paño blanco y atándola fuerte con bramantillo. Se coloca entonces en una marmita apropiada á su tamaño para que cueza durante seis ó siete horas con caldo, un poco de vino blanco, cebolla, raíces, tomillo, laurel, albahaca, un diente de ajo, sal y pimienta.

Una vez cocido, escúrrase y póngase fuera de la lumbre, en una vasija de su tamaño, redonda. Cúbrase ésta con tapadera plana y bastante peso encima para que tome la forma deseada, hasta que se enfrie por completo.

(De La Cocina Universal.)

Bizcocho mejicano.

En un perol se trabajan 100 gramos de manteca fina con 100 gramos de azúcar glaseado, estando suave se le incorporan un huevo entero y cuatro yemas; se bate un poco más y se le añaden 100 gramos de chocolate rallado y vainilla; bátase otra vez agregándole dos ó tres claras de huevo montadas á punto de merengue, 50 gramos de almendras praliné en polvo y 100 gramos de miga de pan blanco rallado y pasado por un tamiz de hierro.

Se cuece en un molde de charlota untado de antemano con manteca de vaca y polvoreado el interior con pan rallado; metiéndolo luego en un horno regular durante tres cuartos de hora.

Una vez cocido y frío se baña con fondant de chocolate.

Se sirve en fuente con servilleta, y es muy especial para servirlo en los grandes té, soirées y otras fiestas de la misma índole.

AGUSTÍN COTONAT

CHARLOTA RICHELIEU

(INÉDITO)

Sobre una plancha de bizcocho recién cocido, se extiende una ligera capa de jalea de grosella ó confitura de la misma, se envuelve de igual modo que el brazo de gitano y se prensa muy bien con una servilleta.

Córtese en pedazos de un centímetro de espesor, y con los mismos se forra un molde de forma alta, cuyo interior se llena luego con *Crema Charlota*, compuesta del modo siguiente:

Póngase á cocer con medio litro de leche un tronco de vainilla, aparte, y en una terrina, se trabajan seis yemas de huevo con 150 gramos de azúcar; sobre esta combinación, se echa un poco de leche hirviendo y cuatro hojas de gelatina remojada de antemano; se pone sobre el fuego dicha crema y se cuece del mismo modo que si estuviera destinada á un helado; se deja enfriar casi por completo y se le agrega entonces medio litro de nata montada, ó en su lugar cuatro claras de huevo montadas á punto de merengue.

Una vez que se ha endurecido la crema en el molde, se vuela la charlota en una fuente con servilleta, siendo muy caprichoso el efecto del bizcocho enrollado con la grosella.—T. O. DORET.



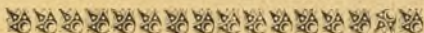
Pequeñas pastas Grosella.

Encima de una mesa de mármol se ponen 300 gramos de harina formando círculo, colocando en el centro del mismo cuatro yemas de huevo, 100 gramos de

azúcar glaseado, 100 gramos de manteca fina, 50 gramos de jalea de grosellas y tres gotas de carmín vegetal (rosa). Se amasa bien dicho conjunto y se estira la pasta con un rollo de pastelería. Luego se pone en una placa y se baña la pasta con *glace royale*.

Se cortan las pequeñas pastas en forma de corazones y se cuecen en el horno regular, retirándolas con bonito color dorado.

FELIPE MARTÍ



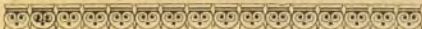
Fresas á la Oriental.

(Postre especial del Restaurant Maison Doré, de Barcelona.)

En el fondo de una compotera de cristal se pone una capa de frutas del tiempo, cortadas en cuadritos y cocidas de antemano con almíbar, debiendo estar bien escurridas en el momento de ponerlas en la compotera. Se cubren las frutas con una buena cantidad de fresas ó fresones del tiempo, rociándolos seguidamente con licores ó licor preferido.

Se decoran las fresas por encima con cucharaditas en poca cantidad de helado de naranja ó mandarina y también con helado mantecado, procurando que en el adorno estén los helados completamente separados unos de otros, á fin de que resulte una combinación excelente.

Por la descripción,
I. DOMENECH





Bomba Triana.

Se camisa un molde bomba con helado de chocolate aromatizado de vainilla y se llena el interior del mismo con un granizado de mandarinas, mezclándole nata montada y una buena cantidad de pasas de Málaga, cocidas de antemano y picadas, rociándolas por último con caña; se cierra el molde herméticamente y se entierra entre nieve como de costumbre.

Se sirve el helado puesto encima de un zócalo de nieve natural, y se adorna la bomba con un poco de chantilly en forma de artísticos cordones. El fondo de la fuente se adorna con rosas y claveles naturales.

FELIPE MARTÍ

Por qué son tan sabrosos los jamones de Westfalia.

La delicadeza de estos jamones no depende exclusivamente del sistema que emplean para curarlos, sino de que los cerdos están aclimatados cuidadosamente de un modo especial.

La principal comida de dichos cerdos es la patata cocida amasada con su propio pellejo en la misma caldera donde se cuece.

La pulpa obtenida de ese modo se mezcla con salvado, centeno y cebada ó harina de avena, todo seco y en crudo.

Antes de guardar los jamones se frota fuertemente con salitre y luego con sal, dejándolos así hasta pasar unas tres á cinco semanas, según el tamaño de los jamones.

Cuando están en su punto, se cuelgan en sitios aireados, secos y sombríos.

La última fase de la preparación es el ahumado, que se verifica colgando los jamones en los techos de grandes salas, en donde queman serrín y ramas secas, dejándolos expuestos al humo durante dos ó tres semanas.

(Del *Alrededor del Mundo*.)

FALSIFICACIONES

La carne.

(CONTINUACIÓN)

Toda carne debe ser cocida; pues la cruda ó poco cocida es indigesta. La carne muy cocida no puede contagiar, aun cuando sea de animales enfermos ó haya principio de fermentación. La buena carne al cocerse no se estrecha, y por el contrario, la de mala calidad.

La carne frita á la parrilla y asada son

los dos modos de cocción que la hacen más nutritiva. En salsas ó guisados no se digiere tan bien; pero varían la alimentación y estimulan el estómago.

La carne cocida al horno es indigesta, lo mismo que la salazón; y las carnes ahumadas son menos digestivas que las cocidas. El picadillo y el tocino son indigestos. El cerdo asado es más digestivo frío que caliente.

El jugo de carne sana es ácido y enrojece el papel tornasol; el de la carne malsana es alcalino y no enrojece el papel tornasol.

La carne hervida pierde sus principios esenciales: la fibrina y la albúmina; por consiguiente no es nutritiva. El caldo no es nutritivo; pero estimula el estómago. A veces es falsificado por la gelatina.

Medio sencillo.—Déjese enfriar el caldo, filtrarlo y evaporarlo hasta la tercera parte; si hay de la gelatina, queda formada por el residuo.

El buen extracto de carne puesto en alcohol se disuelve en proporción de 80 por 100; y el extracto malo se disuelve solamente en la proporción de 4 á 5 por 100.

Una buena salazón debe enrojecer el papel tornasol. Las salazones que restan en las cubas ó ensaladeros durante algunos años, en los que los salchicheros hacen sus solazones, son perjudiciales por causa del salitre que ellas contienen.

La sangre debe emplearse caliente, pues desde el momento que se altera se torna en veneno.

Es necesario desecher los hígados que presentan en sus tejidos pequeños granos redondos.

Los trozos más nutritivos del buey son la pulpa del codillo, la tajada y el filetillo. Los menos nutritivos son las costillas, el lomo, la cola, la lengua y el tuétano. Las

demás partes del buey, entre ellas el filete, tienen mediana fuerza nutritiva.

(Se continuará.)

Sección de conservas.

Confitura de fresas.

Hacer cocer á la bocha una cantidad de azúcar igual á la de los frutos que se quieren emplear. Se echan las fresas mondadas, y después de hervir tres veces se quita la espuma á la confitura y se vierte en los pots.

Confitura de cerezas.

Se prepara la confitura de cerezas con diferentes especies de las mismas, después de quitados los huesos y rabos; luego se le agregan si se quiere 1½ de jugo de grosellas y 1½ de jugo de frambuesas. Se pone todo en una caldera; se hace hervir y se quita la espuma. Después de media hora de ebullición se agregan 375 gramos de azúcar por libra de jugo. Se hace hervir durante media hora y se retira la confitura del fuego, vertiéndola inmediatamente en los pots.

Curiosidades del Arte culinario.

El jefe de cocina del Palacio Winsord.

El jefe de cocina de los reyes de Inglaterra, tiene consignados nada menos que 40.000 francos anuales, siendo un sueldo tres veces mayor que el que pueda ganar el más afortunado de los cocineros españoles, y no precisamente por el mucho trabajo que dicho cocinero pueda tener.

Su trabajo es simplemente burocrático, ya que apenas trabaja en el fogón.

Llega lord Fraguchar en coche á Palacio por la mañana, dispone y distribuye el menú del almuerzo, ordinario ó extraordi-

nario. Estando en marcha los primeros trabajos, dispone los menús para el servicio del te por la tarde y el menú de comida por la noche, encomendándolo á los jefes de las secciones de la cocina que están á sus órdenes.

Estando organizado el servicio para todo el día y ya servida la comida, se marcha en coche y vuelve á trabajar á las seis de la tarde. Entonces da las órdenes necesarias para completar bien todos los detalles del servicio, entregando seguidamente la cuenta del día al tesorero del rey, que se la abona en el acto, quedando terminada su misión hasta el día siguiente.

De modo, que por tan pesada obligación, percibe diariamente 111 francos. Es verdad que rey solamente hay uno en Inglaterra, y nobleza obliga. Para nosotros, cocineros, es un estímulo grande, ya que para ganar tales sueldos no es necesario envidiar á los ministros de la Corona, pues nos basta con el del cocinero, del rey de Inglaterra, naturalmente. -SILVESTRE FERNÁNDEZ.

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

(Continuación) (1).

Desatraca el vapor del muelle y emprende su marcha por las aguas de este inmenso lago que parece un verdadero mar; tiene 69 kilómetros de largo; hace escala en los diferentes puertos, y emplea en la travesía seis horas. Nuestra primera escala es un pueblecito que se encuentra en la orilla opuesta del lago; éste no tiene la vista panorámica que otros lagos; divisamos grandes montañas que rodean el lago por la parte Norte, cubiertas de bosques frondosos y en vueltas las cumbres por densa neblina. Nos cruzamos con varios vaporcitos, unos de pasaje y otros de carga.

A las tres de la tarde llegamos á Laveno, uno

Navigatione Sul Lago Maggiore.

Restaurant á bord des Bateaux á Vapeur.

MENU

Luncheon á 3 francs (sans vin).

MACARONI Á LA NAPOLITAINA
POISSON DU LAC
BOEUF BRAISÉ
POMMES SAUTÉES
FROMAGES DIVERS
DESSERT

Le beurre est extra 25 céntimos par personne.

Copia del menú del vapor Francia.

de los principales puertos del lago; muchas grandes fábricas de cerámica y seda. Aquí hay estación central del ferrocarril que va á Milán. A las tres y media tocamos en Sutra, bonita población, con un muelle de atraque cubierto de cristales; y varias fábricas. Pallanza, otra bonita población, donde resaltan varios grandes hoteles. Nos ponemos en marcha, pasamos bordeando la preciosa isla Isola Bella, que por cierto está bien merecido su nombre. En esta isla existe un soberbio palacio de un conde, situado en el pueblecito; su aspecto es fantástico como antiguamente los palacios encantados de las hadas; grandes jardines en forma de escaleras é infinidad de estatuas de gran valor artístico. Este hermoso palacio se visita de dos á cuatro de la tarde, pero solamente los jardines y algunos aposentos. Numerosos extranjeros hacen excursiones á esta isla para visitar dicho palacio. Siendo nuestro viaje alga pre-

MENU

OS-TAIL-SUP
PÊCHES Á LA MEUNIERE
POMMES NATURE
FRICANDEAU DE VEAU ARLESIIENNE
COTEULETES DE POULET EZAINNE
LAITUE COLBERT
PINTADES RÔTIES
SALADE
BLANC MANGER AUX AMANDES
PATISSERIE
DESSERT
VINS NON COMPRIS

Copia del menú de la comida.

capitado no podemos visitarlo, nada más que conformarnos con la simple mirada al pasar.

A las cinco de la tarde llegamos á Stresa, hos.

(1) Sigue detrás de la primera columna de la página 16 del número 19.

pedándonos en el «Gran Hotel et des Iles Borronées», soberbio edificio construido para hotel; tiene cuatro grandes pisos y una magnífica terraza, cubierta de cristales; jardines en la fachada principal y un bonito parque que lo rodea por el lado trasero, donde tiene también sus cocheras; el Hotel tiene 150 habitaciones espléndidamente amuebladas y con vistas al lago; pueden hospedarse en él cómodamente 200 personas; alumbrado todo eléctricamente, caloríferos, ascensor, en fin, todo el confort que pueda desear el más exigente turista; grandes salones; se admira la sencillez, seriedad y buen gusto. El servicio está á la altura de su nombre; la cocina á la francesa, estando muy bien confeccionada, pero nada de particular en su presentación.

Stressa es un bonito pueblecito que está situado á orillas del lago, tiene buenos hoteles y casas particulares. Hoy día 6, á las ocho de la mañana, emprendemos de nuevo nuestro viaje embarcándonos en el vaporcito *San Bernardino*, que se pone en marcha con rumbo á Arona. El lago ofrece el mismo golpe de vista pintoresco, viendo perfectamente la orilla opuesta.

Las montañas las vamos pasando; son pequeñas colinas, todas cultivadas, con numerosos caseríos y bonitos *chalets*; divisamos la gran obra, que se inaugurará en 1905, del ferrocarril Simplón. El primer puerto que tocamos es Meina; esta pequeña población es toda fabril, con grandes fábricas. Llegamos á Arona, que tiene un gran muelle de atraque, y, á mano izquierda y bastante distante, vemos los talleres de reparación y construcción de la Compañía de Navegación de los Lagos; en su astillero está puesto en quilla y casi terminado un bonito vapor que es el mayor que surcará el lago, y lleva el nombre de *Regina Margarita*.

En este puerto desembarcamos y nos dirigimos á la estación que está situada en frente del mismo muelle y á poca distancia. A los diez minutos se pone el tren en marcha; la primera estación es Pontecaleide; pasamos un gran puente de hierro donde pasa un brazo del lago y donde vemos también el final de éste. En el trayecto que recorreremos el paisaje es muy pintoresco, y cultivado con grandes haciendas.

A las once llegamos á Gallarate, siendo otro de los muchos pueblos fabriles que existen en esta región. En dicha estación se incorporan á nuestro tren, que es el rápido, dos grandes y magníficos vagones movidos por la electricidad; son de tipo americano, pintados de amarillo, llevan primera, segunda y tercera clase. La velocidad del tren en que vamos es á 70 kilómetros por hora.

Llegamos á Milán; en esta grandiosa población

de 500.000 habitantes hacemos noche, hospedándonos de nuevo en el Hotel de la Ville, como ya he dado algunos detalles en nuestro viaje de ida. Nos concretamos á dar un paseo; al día siguiente emprendimos nuestro viaje en el rápido, camino de Génova, donde llegamos á las doce del día; nos dirigimos en el ómnibus-automóvil del *Splendide Hotel* que es donde nos hospedamos, esperando el día, que embarcamos para Nueva York. El *Splendide Hotel* es un gran edificio construido con todos los adelantos modernos y situado en el centro de la población. Todo decorado al estilo modernista; en este hotel se nota la extrema limpieza y la gran seriedad en su servicio. Dicho hotel sólo admite hospedaje; para comer íbamos al restaurant del Cairo, un buen restaurant de segunda clase, situado en la Via 20 de Septiembre donde nos servían admirablemente á la carta, y hacen un descuento del 10 por 100 al cliente de la casa.

Esta hermosa población y puerto contiene el detalle más saliente y reconocido en el mundo entero, que es su gran cementerio, donde se admiran las maravillas de la escultura italiana en el mármol.

Día 11.—En este día emprendimos nuestro viaje á América. A las nueve de la mañana nos dirigimos al muelle donde está atracado un soberbio y magnífico transatlántico alemán, de la Compañía Norddeutscher Lloyd, llamado *Princesa Irene*; subimos por la escalera y unos camareros nos acompañan á nuestro camarote, situado en el centro, que es un buen local amplio y con todas las comodidades que puedan desearse.

Subimos á la toldilla contemplando el triste y curioso cuadro del embarque de emigrantes, de estos pobres seres que abandonan su patria en busca de trabajo y fortuna; empiezan el movimiento de desamarre de los gruesos cabos que sujetan el buque en el muelle; se oye el potente sonido de la sirena anunciando la marcha, y nos despedimos del puerto de Génova. Un gentío inmenso en el muelle presencia nuestra salida; la música toca el Himno imperial alemán, y el *Princesa Irene* se va deslizando majestuosamente entre los buques á vapor y de vela anclados en la bahía. Ya el buque en franquía para dejar al práctico, á los pocos momentos empiezan á evolucionar las potentes hélices; el buque va á su marcha, ó sea á 16 millas continuas, por las aguas tranquilas del Mediterráneo con rumbo á Nápoles.

Daré algunos detalles de este buque:

(Continuará.)

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo 32, dup.
T teléfono 3.127