

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.ª. — Madrid.

No se devuelven los originales.

Director: Ignacio Domenech.

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

Lineación é higiene en las cocinas.

(CONCLUSIÓN)

IV

Es preferente que la carbonera, como la basura y desperdicios de legumbres, estén separados de las cocinas, y si es posible colocados en cajas forradas de cinc en el interior, á fin de facilitar la limpieza y evitar los malos olores. Sobre todo, las basuras de cocina no deberán tenerse más de dos ó tres días, pues deben retirarse diariamente, si es posible.

Aunque estos sitios destinados fuera de la cocina, como acabamos de indicar, resultan, por lo distantes, algo incómodos para el trabajo, en cambio ganan muy mucho la salud y la higiene, que es la base principal de toda buena cocina.

Es un mal sistema colocar las cacerolas colgando de los clavos en las paredes; pues en el terreno de la práctica, al ir de prisa para ejecutar algún trabajo, ocasiona á veces algunos disgustos.

El cobre se deberá limpiar á menudo necesariamente, y estañar, si es posible,

cada mes, siempre y cuando no esté demasiado usado.

En el momento del servicio se deberán tener descolgadas las sartenes y puestas en sitio determinado; y después de usadas en el trabajo deberán limpiarse con toda perfección antes de colgarlas en sitio expuesto cerca del fogón.

Las frituras de aceite ó manteca de cerdo se deben cambiar y limpiar diariamente, y al concluir el servicio se clarifican y se pasan por el colador chino ó bien por un trapo de cocina limpio.

Las grasas que se retiran de los caldos fríos, fondos de cocina, salsas, asados, etc., deberán guardarse en un aparato destinado á dicho objeto; llegada la noche se pone sobre fuego á fin de que se clarifique y se reduzca todo el jugo; se espuma muy bien y se pasa por un paño ó colador fino; dicha substancia se emplea en el día siguiente para marcar el fondo de cocina nuevo y otras preparaciones análogas.

Los trozos y demás pedacitos de tocino, al llegar la noche, se envuelven en una servilleta, colocándolos en el timbre, á fin de que no erlen insectos.

Higiénicamente también es más práctico colocar los fregaderos separados de la co-

cina, pues además de ser antihigiénicos, causan gran molestia por el continuo ruido al fregar la batiría y demás utensilios del servicio.

El sitio destinado á repostería también debe estar separado de la cocina y colocado en sitio fresco, como corresponde á la clase de trabajos en dicho ramo; igualmente decimos del timbre.

No está por demás que digamos que el *garde-manger* deberá colocarse siempre en sitio fresco y bien ventilado; pues colocado en sitio obscuro y caliente, las substancias pierden el ciento por ciento de su calidad.

Algunos usan los aparatos frigoríficos; pero nosotros no los elogiamos, porque si bien es verdad que conservan las carnes, en cambio pierden éstas su color natural, y además, empléanse con mucha frecuencia los ácidos: carbónico, nivelina, salnitro, y otros medios que se emplean en dichos aparatos, que suelen dar á las carnes y demás conservas un gusto repugnante y perjudicial para la salud.

Al colocar las carnes en el timbre es preciso tener cuidado de que no toquen la nieve artificial, pues al ser cocidas ó asadas se forman cintas rojas de igual modo que la lengua á la escarlata.

Se ha de proceder de igual modo con los pescados, teniendo especial cuidado de limpiarlos en seguida que se llega de la compra, debiéndolo hacer con agua salada, pues el agua dulce descompone. Una vez limpio, se coloca crudo en el timbre.

Antiguamente (y también algunos hoy) al llevar los pescados á la cocina, siendo calamares, langostinos, moluscos, etc., los hacían cocer en seguida y los conservaban en el mismo caldo, traspasándolos en un barreño.

Al terminar este pequeño trabajo, sólo

me resta decir que la labor del mismo puede ser más extensa, y á que además de lo que se usa actualmente en las cocinas, pueden hacerse innovaciones y haber otras desconocidas para mí, por lo que espero y vería con satisfacción que otros colegas cooperasen en el complemento de este tema tan provechoso para el arte culinario, pues la lineación y la higiene en la cocina sirven de base principal para el perfeccionamiento del cocinero y de la salud del mismo.

JUAN MARQUÉS.



Pieza de jamón de York á la Zabala

(PROPORCIONES PARA DOCE PERSONAS)

Escójase un trozo de jamón de York pesando dos kilos, y una vez deshuesado y separada toda la grasa, se desala y luego se pone en una vasija con la siguiente marinada: vino tinto en abundancia mezclado con dos ó tres copas de coñac reducido á la mitad, juntándolo con el jamón estando frío, una pequeña zanahoria, nabo cortado en delgadísimas rodajas, orégano, tomillo, laurel, apio y una corteza de naranja seca; dejando el jamón en dicha marinada durante siete ú ocho horas.

A las dos ó tres horas antes de servirse

el jamón, se pone á rehogar éste en una cacerola braser, puesta á fuego vivo con un poco de manteca de cerdo y una cebolla cortada en filetes gruesos. Estando el jamón medio rehogado se le adicionan las legumbres y las hierbas secas aromáticas de la marinada; tapar bien la cacerola, y cuando todo haya tomado color, se escurre toda la grasa y se le añade en seguida todo el líquido de la misma marinada; se hace reducir la mitad de este líquido y se moja con una cantidad regular de salsa española y un poco de caldo; se deja cocer muy suavemente hasta quedar el jamón tierno, procurando, mientras dura la cocción, menearlo de uno á otro lado, á fin de que cueza igual por todas partes.

Ya cocido el jamón, se pone en otra cacerola bañándolo con excelente jugo, y se conserva caliente hasta el momento de servirse, para cuyo objeto se colocará en una fuente.

Se pasa la salsa por un tamiz fino, se prueba el punto de sal y se desengrasa por completo. Se pone á cocer durante tres ó cuatro minutos, adicionándole un buen trozo de manteca de vaca y tres ó cuatro yemas de huevo, sin que hierva; ya en este punto se bate bien con el batidor y se pasa en seguida por una estameña. Luego de refinada la salsa del modo que hemos indicado, se echa en una cacerola y se coloca en un baño maría. Momentos antes de servirse se aromatiza con esencia de trufa y una ó dos trufas, añadiendo también una pequeña zanahoria cocida y cortada menudamente en pedacitos del tamaño de granos de arroz ó más pequeños si es posible.

Se compone la guarnición del jamón de unas patatas *Lorette* recién fritas á bonito color, vaciadas y rellenas con un magnífico puré de guisantes frescos.

Las patatas *Lorette*, como ya recordarán nuestros lectores, es un puré de patatas natural, en el que se mezcla una cantidad regular de pasta *choux*, sazonado de sal y un poco de nuez moscada. Se frien en pequeñas cantidades en forma del tamaño de una nuez, retirándolas del fuego con bonito color dorado.

Estando rellenas las patatas con el puré citado, se conservan en sitio muy caliente hasta el momento de montar el plato.

En una gran fuente de metal blanco, de forma ovalada, se coloca en el centro un zócalo de pan de molde terminando en punta, se forran los lados con patatas duquesa en muy poca cantidad y colocadas artísticamente luego se pinta ligeramente con yema de huevo.

Por el alrededor de la fuente, y pegada en forma derecha, se pone una bordura seca, artísticamente hecha al capricho de la persona que ejecute el plato.

A los diez minutos antes de servirse el plato (aunque depende de la rapidez del ejecutante) se corta la pieza de jamón de York con muchísimo cuidado y se coloca en los dos lados del zócalo, estando cortado el jamón lo más igual posible para que no desluzca el estado general del plato. En cada punta de la fuente se colocan las patatas *Lorette* rellenas, formando montón alto. En el centro del zócalo se clava un bonito *atalette* guarnecido con dos trufas enteras y pintadas con *demi-glacé*.

Se rocía con mucho cuidado el jamón con un poco de salsa *demi-glacé*, aromatizada con vino de Jerez.

La salsa del jamón, que ya hemos hecho, se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

Sírvase siempre muy caliente.

IGNACIO DOMENECH

Enero 1905.



Pollo á la Veneciana.

Escójase un magnífico pollo, capón ó bien una pularda, pues la confección puede aplicarse á cualquiera de las clases de ave citadas.

Se limpia y se sofflama perfectamente luego de vaciado se deshuesa cuidadosamente, dejando sólo los huesos que sostienen las piernas y las alas, á continuación se rellena el pollo con una farsa de gallina bien perfeccionada; se adorna este relleno con unas tiras á lo largo del pollo con trufa del Perigord, otra tira algo grande de *foie-gras* natural cocido, y, por último, unas volatinas de pollo; todo, como hemos dicho, puesto á lo largo y colocado perfectamente. Estando en este punto se brida para que quede en su forma natural, dándole el mayor realce posible. Se envuelve toda la ave con una delgadísima lonja de tocino, que no sea rancio, atándolo de modo que no pierda nada de su forma.

En una cacerola bresera se marca un fondo de legumbres *bouquet*, hierbas aromáticas, manteca, etc., es decir, según las reglas del arte; luego se pone el ave y se bresea con mucho cuidado con fuego bastante vivo, hasta quedar con bonito color dorado; seguidamente se rocía con vino de Jerez seco y coñac fino extra. Fórmese la

reducción hasta obtener una buena glasa; se moja con un *veloute* algo claro y se deja cocer hasta que el pollo quede muy tierno, cuidando de que esté convenientemente salado.

Prepárese una buena costrada de arroz á la Veneciana, recién hecho, que debe servir de zócalo al pollo.

Después de pasada la salsa por un colador chino, se pone en una cacerola al baño maría, y con la ayuda de un batidor se remonta la misma con cinco ó seis yemas de huevo, un poco de cayena y manteca fina de vaca; luego se pasa por una estameña y se vuelve á echar la salsa en la misma cacerola limpiada de antemano, colocándola en un baño maría hasta el momento de emplearse.

En el instante de servirse se coloca la costrada de arroz á la Veneciana en el centro de una fuente larga de metal blanco, calentada de antemano; encima se coloca el pollo, teniendo una papillota en cada pierna. Se salsea un poco con mucho cuidado, y la salsa restante se sirve en salsa, resultando un plato exquisito.

JUAN PALLEROLA



Faisán á la Georgiana.

(Cocina rusa.)

Escójase un faisán, y después de limpiado y vaciado, según las reglas culinarias, se envuelve en una delgadísima lonja de tocino; luego se ata y se pone en una cacerola ovalada, en la que se echan también unas treinta nueces frescas y mondadas. Se pasa por un tamiz una libra de pasas frescas y tres naranjas sin piel. Una vez extraído dicho jugo, se echa en la ca-

cerola del faisán, añadiendo al mismo tiempo una copa de vino *Malvasia*, una copa de infusión de te, un pedazo bueno de manteca de vaca, sal, pimienta y nuez moscada, poniéndolo á cocer en el horno aproximadamente una hora antes de servirse.

Estando casi cocido se pasa una tercera parte del jugo por una servilleta, haciendo la reducción del mismo con un poco de salsa á la española.

Una vez que el faisán ha tomado el color, se corta y se coloca en una fuente, se guarnece el alrededor con las nueces y se salsea un poco; el resto de la salsa se sirve en salsa.

A. PETIT

MENU EXPLICADO

Almuerzo.

HUEVOS Á LA CAVADORSI.

MEDALLONES DE MERLUZA EN COSTRADA.

BEEFSTEAKS Á LA DIANA.

PATATAS Á LA GUERRERO.

FONDOS DE ALCACHOFAS Á LA FLAMANDA.

DULCE DE COCINA:

VOL-AU-VENT A LA MIRIADA.

POSTRES Y VINOS:

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON.

FELIPE MARTÍ.

ALMUERZO

Huevos á la Cavadorsi.

Con patata Richelieu, ó sea puré de patata natural, con la que se mezcla un poco de pasta *choux*, se forman unos delgadísimos pastelillos de muy buen gusto, los que se pintan por fuera con yema de huevo; en cada uno de éstos se rompe un huevo bien fresco y se cubre con un salpicón compuesto de restos de aves asadas, mezclándole trufa y un poco de *demi-glace*; se cubre el salpicón por encima con una cucharada de *soufflé parmesano*, á la que se le adiciona una buena cantidad de puré de guisantes, por lo que da al *soufflé* un ligero color verde.

A los diez minutos antes de servirse se meten en el horno los huevos, los que se retiran en su punto de cocción, y con muchísimo cuidado se colocan en fuente con servilleta.—FELIPE MARTÍ.

Medallones de merluza en Costrada.

Prepárense unas costras en forma de conchas, con media pasta de hojaldre, cocidas en el horno á bonito color dorado.

De merluza del centro se cortan unos medallones grandes y un poco más gruesos que una moneda de cinco pesetas; se sazona con sal, pimienta y un poco de zumo de limón; luego se juntan de dos en dos con un poco de farsa de pescado blanco; ya formados, se colocan en una placa untada con manteca de vaca y se rocían con vino blanco, cociéndolos en el horno, estando tapados con una hoja de papel de barba mojado.

Ya cocidos los medallones, se coloca cada uno en una costra, bañándolos con regular cantidad de salsa bechamela, á la que se adiciona el jugo que han soltado los medallones al cocerse.

Se guarnece el alrededor de cada cos-

trada con un salpicón de langostinos salteados con manteca fina, champignons, finas hierbas y vino blanco; una vez puesto el salpicón, se polvorea con un poco de queso de Parma rallado. Encima de cada medallón se clava una gran rodaja de pepinillo en vinagre; se gratinan un poco en el horno y se sirven puestos en una servilleta, adornándolos con trozos de limón torneados.

Sírvase aparte una salsa holandesa.—**FELIPE MARTÍ.**

Beefsteaks á la Diana.

Se cortan bonitos beefsteaks de solomillo del centro en forma redonda y alta. Con un cuchillito se hace un pequeño corte en un lado de cada beefsteak y se corta el interior, sin llegarlo á cortar en dos partes. Se rellenan con un magnífico puré de caza, fuertemente sazonado con finas hierbas y un poco de cayena; ya rellenos, se polvorean de sal y se mojan con manteca de cerdo en líquido, pasándolos á continuación por miga de pan blanco rallado; luego se asan en parrilla á la francesa.

Ya asados, se colocan en una fuente y se pintan con glasa de carne, adornándolos con un gran ramillete de berros. Aparte, y al mismo tiempo, se sirven las patatas á la Guerrero.—**FELIPE MARTÍ.**

Patatas nuevas á la Guerrero.

Escójanse patatas nuevas holandesas de forma larga y de igual tamaño. Se tornean todas las patatas en forma de tubo, y se rellenan luego con cepés á la andaluza; ya rellenas, se empanan los extremos de cada patata y se fríen un poco, á fin de que quede bien asegurado el relleno.

A los veinte minutos antes de servirse se ponen á dorar con manteca de vaca,

polvoreándolas con sal; estando en su punto de cocción, se escurren bien y se colocan en una fuente con servilleta.

También pueden servirse en un lado ó punta de la fuente, adornando los beefsteaks, tournedos, roastbeefs, gigots, ó á lo que se destinen.—**I. DOMENECH.**

Fondos de alcachofas á la Flamanda.

Prepárense con jugo fondos de alcachofas de igual tamaño.

Hágase un puré compuesto de coles de Bruselas, bien sazonado con un poco de bechamela, manteca fina, nuez moscada, dos yemas de huevo y la sal correspondiente.

Escúrranse los fondos de alcachofa y colóquense en una placa, rellenándolos con el puré que acabamos de indicar; se cubren con miga de pan frita y se gratinan en el horno.

Se sirven en legumbrera y colocado cada fondo de alcachofas encima de un costrón de pan recién frito; se rocían con un poco de jugo y quedan terminados.—**FELIPE MARTÍ.**

Vol-au-vent á la Miriada.

Con pasta de buen hojaldre se corta un vol-au-vent bastante grande, se coloca en una placa y se cuece al horno fuerte; ya cocido, se retira y se deja enfriar completamente.

Se guarnece el interior con una magnífica crema de nueces molidas bastante espesa.

Se baña el lado del pastel con fondant aromatizado de Kirsch y coloreado ligeramente de rosa, clavándole en seguida de acabarse de bañar con pistachos picados menudamente, formando un excelente contraste.

Se sirve puesto en una servilleta.—**FELIPE MARTÍ.**

**COMIDA DE 14^{ta} CUBIERTOS**

servida el día 29 de Enero de 1905,
en casa del

Excmo. Sr. Marqués de Aguilar de Campóo.

MENÚ

Hors d'oeuvres variées.

Gonsommé de Volaille Benoist.

Petits soufflés à la Helder.

Darnes de Saumon à la Matternich.

Piece de Jambon de York à la Zabala.

Mousse de Becasses en Belle-Vue.

Fonds d'Artichauts Victoria

Dindonneaux de France rotis au cresson.

Salade Rachel.

GLACE:

Bombe Marie Stuart sur Socle.

Langues de chaf au Moka.

Groutons au Ghester à la Moderne.

Desserts.

Composition et présentation par
Ignacio Domenech.

Conferencias culinarias.

Arroz á la Artística.

(Proporciones para ocho personas.)

Se proporcionan 16 tordos, 16 langostinos, dos langostas de regular tamaño, cuatro calamares grandes, 100 gramos de tocino, cuatro dientes de ajo, dos hojas de laurel, 300 gramos de tomate del tiempo, 750 gramos de arroz, perejil picado, sal, pimienta y azafrán.

MODO DE HACER EL ARROZ

En una cacerola con manteca de vaca, puesta sobre fuego muy vivo, se frie primeramente el tocino cortado menudamente; luego se echan los tordos ya limpios y preparados de antemano, los que se retiran pasados cinco minutos. Entonces se echan en la cacerola los calamares enteros y las cebollas cortadas menudamente. El fuego debe ser muy vivo. Estando los calamares bien rehogados se retiran y en su lugar se ponen los tordos, añadiendo los tomates bien mondados y picados, etc.; se agregan seguidamente los langostinos bien limpios y un *bouquet* bien surtido; se remueve la composición, y pasados unos siete minutos, se retiran los langostinos y se echan tres litros de agua, ó, en su lugar, un buen caldo y la sal correspondiente. Se cuecen en este caldo las langostas con la cola encogida, retirándolas después de cinco ó seis minutos de cocción. Se cortan por el medio y se vuelven á echar en el caldo, añadiendo los calamares. Déjese hervir durante unos veinte minutos y vuélvanse á retirar, procurando que todo se conserve muy caliente.

Se cuece el arroz con la marca que resulte del conjunto expuesto; también pueden conservarse con un poco de jugo las guarniciones del arroz, ó sean: langostas, angostinos, tordos y calamares.

A los cinco minutos antes de servirse se echa el arroz, azafrán tostado y pimienta, dejándolo hervir aceleradamente durante unos doce minutos, ó sea el tiempo necesario para que esté en su punto. Antes de que el arroz haya absorbido todo el caldo, se ponen los tordos y pescados, á fin de que todo el conjunto obtenga el mismo color y aroma. Estando muy bien de sal, queda terminado.

MODO DE SERVIRLO

En una fuente grande, y en el centro, se coloca el arroz en forma de pirámide, colocando media langosta en cada uno de sus cuatro lados con las cabezas hacia fuera, colocando en cada esquina un calamar cortado y puesto en forma natural. En el fondo de la fuente se colocan los tordos y langostinos alternando y poniéndolos de canto con las cabezas hacia fuera. Se rocía el arroz con un poco de magnífico jugo, y se sirve siempre recién hecho.

Este excelente arroz se puede hacer en el campo, y sirve para grandes almuerzos ú otras fiestas gastronómicas.

JUAN SOLANAS

Chuletas de corderillo á la Fivaller.

Escójanse chuletas de corderito con sus costillas correspondientes; córtense y arréglense según las reglas; se saltean con manteca fina y se polvorean con sal, retirándolas una vez estén frías.

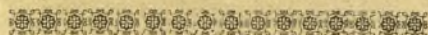
Preparar una magnífica salsa á la *Villeroi*, á la que se añade un buen salpicón de jamón bien preparado, trufas, higadillos de aves y champignons. Terminada esta combinación, se vierte en una placa extendiéndola bien y dejándola enfriar por completo.

Ya fría, se corta en pedazos de igual forma que las chuletas, cortando dos pedazos por cada una de éstas; se mojan con

un poco de huevo batido y se pegan los trozos de pasta con el salpicón; á continuación se empanan como de costumbre.

Momentos antes de servir se frien á bonito color dorado, y se sirven en fuente con servilleta, adornándolas con perejil frito y algunos trozos de limón.

JAIME PONS



BANQUETE

servido en el Hotel Inglés de Madrid con motivo de la celebración del 11 de Febrero de la República, presidiendo el banquete el consecuente republicano Sr. D. Luis Talavera.

MENÚ

CONSUMMÉ BROUHOISE

FILETS DE SOLES, SAUCE CREVETTES

CARRÉ DE BŒUF Á LA PARMENTIER

PETITS POIS, ET BRUXELLES Á L'ANGLAISE

POULETS ROTIS AUX CRESSONS

SALADE DE SAISON

GLACE PLOMBIÈRE

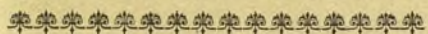
DESSERTS ASSORTIS

VINES

CHAMPAGNE, MOET ET CHANDON

CAFÉ, COGNAC ET HABANOS

JUAN GOMEZ



Platos de legumbres.

Palatas á la Catalonia.

Una vez cocidas las patatas en agua y sal, se escurren y se machacan; luego se fríe este puré con manteca de cerdo, cuadritos de jamón magro y tocino entreverado. Estando bien doradas, se las adiciona una pequeña cantidad de finas hierbas picadas finamente, dejándolas freir un poco más, dándolas la forma del hueco de la misma sartén. Se deslizan en la fuente y se sirven.—FELIPE MARTÍ.

Patatas fritas en forma de sierpes.

Se mordan patatas holandesas, y se cor-

tan en forma de sierpes bastante enroscadas, con la ayuda de un cuchillito. Se ponen en agua fría durante algún tiempo, y se frien con manteca de cerdo en abundancia, retirándolas con bonito color dorado; luego se poivorean de sal, y quedan terminadas.—I. DOMENECH.



Platos de huevos.

Huevos á la Doraki (fríos).

Se escogen huevos bien frescos y se escalfan con mucho cuidado; luego se les recorta la clara, dándoles igual forma redonda.

Se camisa el interior de unas tartaletas de pasta brioche con salsa *chaud-froid* de ave, á la que se le agrega una buena cantidad de puré de alcachofa al natural; luego, en cada tartaleta se mete un huevo bañado con la misma salsa *chaud-froid* (color ligeramente verde), dándole un punto de cayena suave; encima de cada huevo se pone una buena rodaja de trufa del Perigord, y, por último, se abrillantan con excelente aspik de ave en líquido bastante frío.

Se sirven en fuente con servilleta.

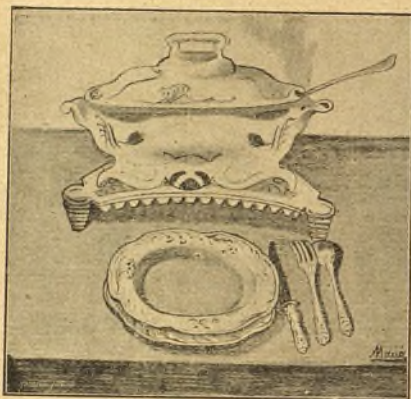
Huevos duros á la Colombine.

Ya duros los huevos, se parten cada uno en dos á lo largo, se pasan las yemas por un tamiz y se unen á un puré de champignons aromatizado de tomate, esencia de trufa, sal y cayena; con esta pasta se re-

llenar los huevos, que se ponen en la boca del horno.

Se sirven los huevos colocados encima de un zócalo de arroz al curry, y se salsean con salsa á la crema; finalmente, se polvorean por encima con trufa picada.

FELIPE MARTÍ



SOPAS

Sopa crema Marigny.

Es un excelente puré de guisantes, a que, momentos antes de servirse, se le añaden pequeñas hojas de acederas.—P. D.

Sopa crema Corneille.

Es una magnífica crema de lechugas, á la que se adiciona, diez minutos antes de servirse, un poco de tapioca.—P. D.

Consommé Xavier.

De un buen *consommé* de ave, el que se deslíe con mucho cuidado con una pequeña cantidad de *arrow-root*, aromatizándolo con un poco de vino de Madera seco; y, por último, se guarnece con unos pequeños *crêpes* cortados en forma redonda.—P. D.

Consommé á la Elvira.

Es un buen *consommé*, en el que diez

minutos antes de servirse se deslíe un poco de tapioca crecy (muy poca), una pechuga de pollo y un poco de jamón de York cortado en cuadritos diminutos. Al servirse se aromatiza con vino de Jerez seco.

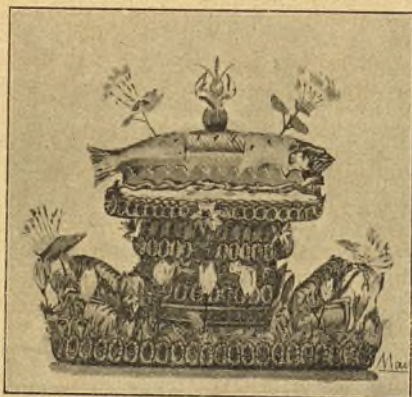
I. DOMENECH

Consommé á la Delia.

Prepárese un magnífico *consommé* de ave; luego por un tamiz de hierro se pasa un nabo y una zanahoria cocida de antemano al hacerse el *consommé*.

A los quince minutos antes de servirse la sopa, póngase el *consommé*, ya pasado por una servilleta, en una cacerola; al empezar á cocer se le echa una pequeña cantidad de buena tapioca. Hágase cocer suavemente, y momento antes de servirse se le añadirá el puré de nabo y zanahoria ya preparado. Por último, al estar la sopa puesta en la sopera se le añade un poco de perifollo fresco picado menudísima-mente.

RAFAEL BASSO



Rodajas de salmón á la Pomerina.

Se cortan magníficas rodajas de salmón, más bien pequeñas que grandes, y se sa-

zonan con sal, pimienta y zumo de limón; se mojan con manteca de vaca en líquido y se pasan por pan rallado, asándolas seguidamente á la parrilla.

Se prepara una cantidad regular de arroz á la Indiana, que sirve de zócalo en en la colocación del salmón.

En el momento de servir se adorna cada rodaja de salmón con dos filetes de anchoa y algún pepinillo en poca cantidad. Se coloca el arroz recién hecho en una fuente, dándole bonita forma; encima del arroz y con mucho cuidado, se colocan las rodajas de salmón, las que se pían ligeramente con un poco de salsa *demi-glacé*.

Se adorna el fondo de la fuente con un cordón de puré de tomate, y por encima de éste, alternando, se colocan laminas de trufa y cabezas de champignons.

Al mismo tiempo, y puesta en salsera, se sirve una salsa normanda.

I. DOMENECH



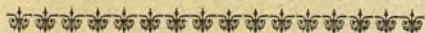
Anchoas á la Andrea Josepha.

Se limpian bien ocho ó diez docenas de anchoas bien frescas, separándose las cabezas y las tripas; ya limpias y bien escurridas, se colocan en una tartera.

Pónganse á freir en una cacerola ó sartén, y en medio decilitro de aceite una cabeza de ajos; ya fritos, se añade buen vinagre de yema y una ó dos capas de vino chacolí, ó en su lugar vino blanco; se hace reducir bastante, y luego se echa este jugillo por encima de las anchoas, se cubren éstas con miga de pan blanco rallado, al que se agrega perejil picado, y se cuecen sobre el fuego ó en el horno.

Se sirven siempre muy calientes.

MIGUEL ARRIETA



Moluscos fritos.

Se calientan al fuego con un poco de

agua, y estando abiertos, se separan de las conchas y se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón; luego, con un palillo, se atraviesan de dos en dos y se mojan con huevo batido, pasándolos por pan rallado; se repite esta misma operación, y ya empanados, se frien á bonito color dorado; luego de fritos se les quitan los palillos y se sirven puestos en servilleta.

MIGUEL ARRIETA



Guarniciones.

Trianon.

Son quenefas un poco más pequeñas que un huevo, decoradas con trufas y lengua á la escarlata, un bouquet de champignons, otro de trufas pequeñas enteras y cocidas con vino de Jerez. Se guarnece la fuente con una bordura de pasta ó de pan.

Esta guarnición sirve para un solomillo mechado, el que se monta encima de un zócalo de pan, completándolo con un *attelle* bien guarnecido.

MELQUIADES BRIZUELA

Flamenca.

Una *choucroûte*, zanahorias y nabos en forma de una peonza, blanqueados y glaseados; echándoles un polvito de azúcar y unos guisantes á la inglesa.

MELQUIADES BRIZUELA



PASTEL REGENTE

En un molde redondo y alto se cuece una genovesa, suficientemente cargada de manteca fina; una vez cocida y fría, se guarnece el interior con mermelada de albaricoque; luego se decora con frutas confitadas, y, á continuación, se baña todo el pastel con albaricoque muy reducido; al estar este baño frío, se decora por completo con glasa de agua, secándola un poco en el horno.

T. O. DORET

GLASA DE AGUA

La glasa de agua se emplea en muchos dulces y pasteles antiguos; su elaboración, que no puede ser más sencilla, consiste en desleir azúcar *glacé* en un poco de agua, removándolo bien hasta formar cuerpo. Cuando se ha bañado en esta glasa un bizcocho y se seca en el horno, queda cubierto el dulce por una capa de azúcar, que, por ser transparente, no quita la elegancia y se conserva tierno durante seis u ocho días.

T. O. DORET



Petit Fourts variados.

Nugatinas fondantes.

Háganse cocer 350 gramos de azúcar casi á punto de caramelo; agréguese la misma cantidad de almendras mondadas enteras, un poco tostadas; al tomar el azúcar bonito color, se vierte todo sobre el mármol, untado de antemano con aceite; al quedar completamente frío se machacará en un mortero, añadiendo 250 gramos de manteca fina, vainilla, cuatro huevos y 300 gramos de harina de arroz.

Extiéndase esta pasta con el rodillo de pastelería, y córtese luego con el cortaplumas en forma redonda. Se cuecen en el horno puestas en placas untadas de antemano con manteca. Al quedar cocidas se glasean con albaricoque muy reducido, estando éste muy caliente.

PEDRO LACAM

Brasilianos.

Cocer ruedas de pasta de almendra, sobre el papel y en el horno; después de cocidas se despegan y se glasea cada uno formando un cordón con puré de ananas; por último, se glasean con glasa especial aromatizada de anana.

PEDRO LACAM

Buñuelos de Ananas á la Dauphine.

Escójanse de preferencia trozos de ananas confitadas; de lo contrario, se cortan trozos de anana conservada al natural; una vez cortados, se ponen en una terrina y se polvorean con azúcar, dejándolo reposar durante algunas horas.

Hágase una pasta de brioche sencilla, con poca manteca.

Momentos antes de servirse se pone sobre el fuego una sartén con abundante manteca de cerdo; se envuelve cada trozo de anana con pasta brioche, y se van haciendo los buñuelos de ese modo, retirándolos al quedar bien fritos.

Estando bien escurridos, se colocan en una fuente con servilleta y se polvorean muy bien con azúcar glaseado.

PIERRE TOUCHEBEUF

(De *La Cuisine Française et Etrangère*.)



Turrón de París.

Este turrón se vende, en París, en todas las exposiciones, ferias y fiestas públicas. Se fabrica como el turrón blanco, pero con productos inferiores.

Su composición es la siguiente:

Almendras dulces.	2.000	gramos.
Azúcar en polvo.	1.000	»
Glucosa.	1.000	»
Albúmina de huevos en polvo.	50	»

El azúcar y la glucosa se cuecen juntos; la albúmina de huevo se desle con un poco de agua y se monta en nieve, aprovechando casi siempre restos de almendras rotas ó restos de otras preparaciones.

Una vez hecha la mezcla, se coloca en placas delgadas extendiéndola bien, dándole un centímetro de espesor. Se pone en prensa y al siguiente día se corta en pe

queños trozos pesando 50 gramos, á fin de que resulten de cada kilo de turrón 32 ó 33 pedazos.

Este turrón se puede colorear y darle aroma de diferentes modos, siempre á gusto de la clientela.—LEÓN ARSOU.



Refrescos y helados.

Bischof Albert Prince.

(REFRESCO)

En una ponchera se echa una botella de vino de Oporto tinto, 250 gramos de azúcar en polvo, un cuarto de litro de agua, el jugo de cuatro naranjas y dos naranjas cortadas en pedacitos, añadiendo, además, seis clavos de especias.

Tápese la ponchera y déjese en infusión durante media hora; se pasa luego por un colador fino y se pone un poco de nieve picada; por último, póngase á enfriar en-

cima de nieve picada, y estando bien frío puede servirse.

Le Memorial des Glaces.

Bomba Selika.

(HELADO)

Camisar el molde bomba con helado de melocotón, llenando el interior con helado de vainilla, ligeramente coloreado de rosa; mezclar, al mismo tiempo, algunas fresas confitadas y rociadas de kirsch; luego se entierra el molde entre nieve durante dos horas.

Al servirse se decora con helado de fresas y pequeños pedacitos de agélica confitada.

P. L.



SANDWICHES

Emparedados españoles.

(CALIENTES)

Con pan de molde fresco se cortan emparedados de forma pequeña; se tuesta el pan, á bonito color dorado, y á continuación se unta una de sus caras con manteca de vaca. Se juntan los trozos, de dos en dos, poniendo entre ellos, como relleno, una rodaja de sobrasada de Mallorca, separada de su piel.

Ya formados, se sirven en fuente con servilleta, poniéndolos á calentar un poco en la boca del horno abierto.

I. DOMENECH

Emparedados Myriam-Harry.

(FRÍOS)

Se cortan, de pan de molde, pequeños emparedados, se cubre una cara con manteca de anchoas y por completo de berros bien frescos; colocando encima una buena escalopa de salmón ahumado, cocido ó asado, con anterioridad. Después de formados se recortan con mucho cuidado, á fin de que todos tengan igual bonita forma.

I. DOMENECH

AL EXCMO. SR. D. JOSE ECHEGARAY

CON MOTIVO DEL PREMIO NOBEL

Aplausos atronadores
ensordecen mis oídos,
y hasta siento los latidos
de miles espectadores
que demuestran sus dolores
en los rostros compungidos.

De llanto veo dos fuentes
en cada madre afligida,
cuando en lucha por la vida
maltratabas inocentes:
siendo espejo de las gentes,
aunque realidad sentida.

Qué dulce satisfacción
cuando el traidor muriendo,
la esperanza renaciendo
ensanchaba el corazón:
cual si justicia y razón
se estuvieran comprendiendo.

Estoy sintiendo en mi pecho
mil impulsos deliciosos
de ciertos cuadros hermosos
en que estaba satisfecho
al recobrar su derecho
los tristes, al fin dichosos.

En esta corta existencia,
larga de lucha ilusoria,
cada ser tiene su historia;
y probando tu paciencia
Dios te dió la resistencia
y por galardón la gloria.

Luz de nitida blancura,
de hermosura dilatada,
dichoso que en tu jornada
con gallarda donosura
derrochaste galanura
en tu lengua idolatrada.

Con ella hiciste sentir
la amargura de mil hieles:
tal las esposas infieles,
maridos que maldecir,
y hasta víctimas morir
en los martirios más crueles.

Mas también con qué belleza
nos diste el ardiente amor
aumentando su calor

hasta trocar con firmeza,
por caricia que embelesa
un infierno de dolor.

Hoy los vates con justicia,
te arrojan poéticas flores;
oye, escucha mil loores
y aprende, que la malicia,
que en todo tiempo se inicia,
tiene calvarios mayores.

Ardores del español
que en tus sugetos compones
son de innatas condiciones,
cual el cielo, nuestro sol,
que con distinto arrebol
brilla en nuestros corazones.

En el arte cada sello
tiene belleza especial,
y libre en él, cada cual,
si compone un rostro bello,
brillará con fiel destello
el ingenio personal.

No es la belleza de un Cristo
pintarle el rostro risueño;
y el que tal fuera su empeño
en su empresa no le asisto;
pues su religión no ha visto
el que paga, que es el dueño.

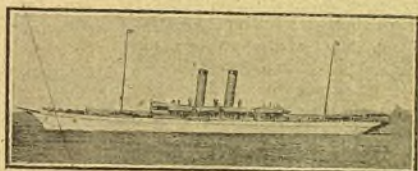
El lugar, tiempo y cultura,
y el grado de educación
para las bellezas son
los problemas con cordura,
en que el éxito asegura
el que tiene vocación.

En vuestra época gloriosa,
bastante ilusa por cierto,
vuestro espíritu despierto
se trazó una senda hermosa,
de lucha, más victoriosa
halló al fin tu alma el puerto.

Hoy, con el premio Nobel,
ya la dicha te acompaña;
y pues con buena campaña
alcanzaste tal laurel,
enorgulleces con él
a los artistas de España.

JOSE SALVADOR.

Madrid 20 Febrero 1906.



Vapor América-Marú, de 6.307 toneladas.

**Compañía Imperial Japonesa Toyo-Kisen-Kaisha,
Yokohama.**

Como nota saliente del día, de la encarnizada guerra ruso-japonesa, doy á conocer á los respetados lectores de LA COCINA ELEGANTE uno de los Menús servidos en uno de los mejores transatlánticos japoneses que hacen el servicio (hoy suspendido) entre Londres y Yokohama, traducidos del inglés y japonés al español.

Domingo 19 de Octubre de 1902.

COMIDA:

1. Ostras de Oriente.—2. Caviar en tostadas.

APERITIVOS: —

3. Aceitunas.—4. Remolacha en lonjas.

SOPAS:

5. Consommé Brunuesa.—6. Sopa clara de tortuga verde.

PESCADOS:

7. Trucha asada salsa remolada.—8. Bacalao con retazos de cerdo.

HERVIDOS:

9. Jamón y repollo.—10. Pierna de cordero con salsa de alcázaras.

ENTRADAS:

11. Codornices asadas y tocino asado en tostadas.
12. Risoles de pollo y jamón.—13. Seso y chuletas de ternera, salsa tomate.—14. Macarrones á la italiana.—15. Carril de ranas con arroz.

ASADOS:

16. Roastbeef, Pudín y orkskire.—17. Cordero salsa menta.
18. Berkshire Choat salsa manzanas.—19. Pavo salsa Cranberry.

LEGUMBRES:

20. Espárragos.—21. Trigo verde.—22. Patatas molidas.
23. Patatas soufflés.

POSTRES:

24. Plum Pudín inglés, duro y salsa Brandy.—25. Pastel Mince.
26. Pastel de manzanas.—27. Jalea de Brandy (coñac).—28. Helados de chocolate nata.—29. Pasteles surtidos.—31. Sandía.—31. Piñas.—32-33. Chow-Chow.—34. Nueces surtidas.—35. Galletitas.—36. Te de Olong.—37. Café.—38. Queso suizo.—39. Queso americano.—40. Queso Edan.—41. Queso de pifia.

東洋流會社
三利加九
晚餐
— 1. 魚貝類 —
— 2. 魚貝類 —
— 3. 魚貝類 —
— 4. 魚貝類 —
— 5. 魚貝類 —
— 6. 魚貝類 —
— 7. 魚貝類 —
— 8. 魚貝類 —
— 9. 魚貝類 —
— 10. 魚貝類 —
— 11. 魚貝類 —
— 12. 魚貝類 —
— 13. 魚貝類 —
— 14. 魚貝類 —
— 15. 魚貝類 —
— 16. 魚貝類 —
— 17. 魚貝類 —
— 18. 魚貝類 —
— 19. 魚貝類 —
— 20. 魚貝類 —
— 21. 魚貝類 —
— 22. 魚貝類 —
— 23. 魚貝類 —
— 24. 魚貝類 —
— 25. 魚貝類 —
— 26. 魚貝類 —
— 27. 魚貝類 —
— 28. 魚貝類 —
— 29. 魚貝類 —
— 30. 魚貝類 —
— 31. 魚貝類 —
— 32. 魚貝類 —
— 33. 魚貝類 —
— 34. 魚貝類 —
— 35. 魚貝類 —
— 36. 魚貝類 —
— 37. 魚貝類 —
— 38. 魚貝類 —
— 39. 魚貝類 —
— 40. 魚貝類 —
— 41. 魚貝類 —

Melquiades Brizuela.

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

(Continuación.)

El *Princesa Irene* es un magnífico transatlántico que lo tiene dedicado la Compañía al servicio de Génova, Nápoles, Gibraltar, Nueva York y viceversa.

Su desplazamiento es de 10.181 toneladas de registro, dos chimeneas, dos palos y 9.000 caballos de fuerza; tiene dos grandes toldillas en el centro para el pasaje de primera cámara, y otra muy buena á popa para el pasaje de segunda. En estos buques el pasajero no puede comunicarse con otra clase sino con la que le pertenece. La tripulación la componen 240 hombres.

El personal de fonda de este buque es el siguiente:

Un mayordomo (exclusivamente para la cámara); un segundo mayordomo en la segunda cámara; un jefe de cocina (lleva también la administración de víveres); cinco segundos cocineros; un cocinero alemán para la tripulación; un cocinero italiano para los emigrantes; seis ayudantes de cocina de primera y tres para la tercera; un pastelero y dos ayudantes; un carnicero y tres ayudantes; un panadero y tres ayudantes; un maestro de víveres y dos segundos; dos camareras en primera y una en segunda; 48 camareros y 12 para los oficios.

Se nota en todos los departamentos el orden y aseo, como igualmente en el personal en general, todos gentes amables y en extremo finas; se admira el mismo régimen que en el *Bayen*. Las comidas son admirablemente servidas y condimentadas, todo con el mayor orden; la orquesta de música toca de diez á once de la mañana, en la toldilla de primera, varias piezas de su escogido repertorio; se guardan siempre mismas costumbres. Sin duda alguna la Compañía del Norddeutsche Lloyd de Bremen es una de las mejores empresas que he conocido en su esmerado trato, como también admiro el gran estímulo que tiene á su numeroso personal, y las grandes atenciones con que le favorece.

Los menús son hechos de bonitas cartulinas que, con sus admirables alegorías, cortándolas se utilizan para tarjeta postal.

A las seis de la tarde pasamos á la vista de las islas de Córcega y Cerdeña, de las que se divisan perfectamente sus altas montañas volcánicas.

Después de nuestra comida damos un paseo por la toldilla, y después de escuchar algunas

piezas de música, nos retiramos á nuestro camarote á descansar.

A las siete de la mañana se divisa en el horizonte la costa de Italia, nos vamos acercando, distinguiendo una montaña donde salen á intervalos grandes bocanadas de humo, es el célebre y terrible volcán el Vesubio, que al parecer está tranquilo; en esta bahía formada al pie del volcán, está la bonita y pintoresca ciudad de Nápoles. El *Princesa Irene* da fondo en este puerto; completando el buque el lleno de pasaje de 1.ª y 2.ª cámara, además de 400 emigrantes.

Contemplo desde la toldilla de más cerca el Vesubio, y me recuerda lo que he leído; en una de sus grandes erupciones volcánicas sepultar con su terrible lava la ciudad de Pompeya, y hoy en día, á fuerza de grandes excavaciones, se ven estas ruinas, y en el museo de Nápoles hay varias personas calzinadas, conservando la misma postura que cuando se vieron sorprendidas por tan horrible muerte.

Son las cinco de la tarde, el buque leva anclas, y se pone en marcha con rumbo á Gibraltar; damos un adiós á la pintoresca Italia, que nos recuerda las preciosidades que su suelo encierra.

La travesía del Mediterráneo no puede ser más deliciosa, el *Princesa Irene* navega gallardamente sin el menor movimiento de balance, tan molesto para los que no están acostumbrados á viajar.

Día 15.—Seis de la mañana, entramos en el Estrecho, dirigiéndonos al puerto de Gibraltar; apenas da fondo el buque, llega la Sanidad y en seguida el vaporcito *Grille*, de la misma Compañía, con el señor agente de ésta en Gibraltar. Aquí, con gran alegría, recibo varias cartas, entre ellas una de mi casa, de LA COCINA ELEGANTE y de la Compañía del Norddeutscher Lloyd. En esta última me dicen que me recomiendan á los principales jefes de la nave, como efectivamente así es, agradeciéndome mucho la atención que tiene á bien dispensarme esta poderosa Compañía.

Salimos de Gibraltar con rumbo á Nueva York, y despidiéndome de Europa hasta mi regreso.

El *Princesa Irene* desemboca el Estrecho, internándose en el Océano Atlántico como desafiando sus aguas.

Ahora me dedico á aprovechar de mi recomendación para presentarme al señor comisario, mayordomo y jefe de cocina.

MELQUIADES BRIZUELA

(Se continuará.)

Imd. de A. Marzo, San Hermenegildo 32, dup.º

T teléfono 3.127