

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.

La rutina.

La salsa española en las cocinas de los Hoteles.

Escrito por E. Neyret en el *Argus culinaire* del día 9 de Febrero de 1905.

Empiezo diciendo que soy enemigo de la salsa á la española tal como la preparan en la mayor parte de hoteles y restaurants; es la rutina de todos lados, y á medida que pasan los años nos extraña de que haya cocineros que puedan resistirla. Sin embargo, el personal más experimentado en el arte culinario no come ningún manjar condimentado con semejante mixtura, pues tiene horror á esta abominable cola, generalmente mal preparada. Es una serie de mezclas de viejos jugos pasados á la grasa, mucha harina é igualmente hojas de laurel, cebollas, zanahorias, pimienta en grano y las correspondientes hierbas aromáticas.

Es la salsa á la Española, tal como usualmente se condimenta, un trabajo de *l'at-trape science* que se distingue siempre para acentuar los altos gustos de estas mezcolanzas acentuadas de zanahorias y cebollas; siendo su aroma tan penetrante que desvirtúa la mayor parte de los tra-

bajos que suelen resultar de idéntico gusto.

¡Qué de tiempo perdido con zanahorias y cebollas y el resto para llegar siempre á un mal resultado! La mejor de todas estas preparaciones es discutible.

El gran maestro *Carême*, ha dejado recetas sobre esta salsa, que por su fórmula, no serán jamás por nadie deshechas; lo que resulta es que tales recetas son demasiado caras y no estamos ya en aquellos tiempos en que este gran director de la cocina decía al Príncipe de Talleyrand, que le hacía observar que en una comida servida por él había dos jamones marcados en la cuenta presentada y que él en la mesa no había visto ninguno; y Careme le contestó: «¿Y las esencias? mi príncipe, pues dos jamones pueden ponerse dentro de una botellita tan grande como el dedo pulgar.» Y el príncipe, satisfecho de la contestación le pagó la cuenta como de costumbre.

Si en nuestros días fuésemos á decirle á un dueño de hotel ó mayordomo, que haríamos entrar un jamón en el interior de una aceituna de cornezuelo, sin más contestación nos haría entrar á purgar condena en el Castillo de Chillón.

La sabiduría nos dice: «No hace falta

destruir nada si es que nada se puede crear. Y partiendo de tal principio, yo, como enemigo de la salsa española, la reemplazo con una salsa *velours* de color castañoclaro. Para ello tenemos tres salsas, que son: el *Velours*, el *Blondo* de ternera y el *Blanco* de agua.

He aquí mi preparación del *Velours*: Materias de primera en carne fresca, tales como desperdicios de *Roastbeef* y *ternera*, sin agregar otra carne, no siendo un poco de tocino fresco; se pone todo en una placa y se asa en el horno, glaseándolo perfectamente, formándose en la misma placa un jugo especial aromatizado por la esencia de las carnes. Al estar casi glaseado se retira con mucho cuidado toda la grasa y se echa todo en una marmita bien limpia. Se pasa por la placa caldo bien desengrasado y se menea un poco para que se vierta en la marmita. Se moja esta preparación con una cantidad regular de caldo y se pone á cocer, espumándolo mucho; se le agrega el blanco de un puerro, una cebolleta entera y tostada y una zanahoria, dejándolo cocer á fondo.

Durante la preparación anterior, se hará un *roux* con manteca fina, puesto en cacerola de fondo espeso, siendo mucho mejor para hacer el *roux* echar una cantidad regular de harina (estando la cacerola puesta sobre el fuego). Después de bien removida la harina con la manteca, se mete en el horno y se le deja tomar un color avellana obscuro, removiéndolo á menudo con una espátula de madera.

Con este sistema de salsa, no se usan estameñas, bastando un colador chino fino con el pincel de *risette*. Hacer cocer siempre vuestras salsas después de haberlas pasado, resultando de ese modo mucho más lisas.

Es preciso combinar el trabajo de modo

que el jugo esté bien cocido, á fin de incorporarlo con el *roux* caliente; se deslíe muy bien con la ayuda de un batidor y dejándolo cocer entonces durante veinte minutos justos. Se debe procurar darle la consistencia algo espesa, siendo un cuidado especial del que acostumbra hacerlo. También debe pasarse el jugo por un paño antes de mezclarlo con el *roux*; también se debe desengrasar y atender á otros pequeños detalles inútiles de citar.

Pasados los veinte minutos de cocción, se vierte la salsa en una vasija, estando bien colada y lisa, y se cubre por encima con una hoja de papel untado con un poco de aceite y agujereado á fin de que se enfrie mucho más pronto; de este modo se obtiene una magnífica salsa liada y trabada, sin legumbres, que constituye una *mirapoix*, y sin sal ni especias.

Ahora voy á dar á conocer mi modo de emplear dicha salsa: Pongamos, por ejemplo, un plato de entrada tal como es el de *Pollo salteado á la Cazadora*. Tomo las carcasas del pollo ó pollos y después de cortarlas en pedacitos las pongo á saltear á bonito color, seguidamente echo los aromas designados para el fondo y sazono éste con un hilo de vinagre de estragón y un poco de vino blanco ó de Madera; luego echo la salsa *velours* necesaria para liar la combinación y dejo cocer el pollo hasta separarse la carne del hueso.

Del modo que acabamos de indicar, cada preparación hecha con este *velours* no destruye el gusto especial de cada plato, siendo ésta la base y motivo de la creación de la salsa *velours* (*Grande Sauce*).

El *Blondo de ternera* para todas las salsas blancas se hace especialmente con ternera y carcasas de ave que se rehogan en la estufa puestas en marmita ó bien en bresera con el fondo espeso; los trozos un

poco gordos se colocan en el fondo, se moja con un cuarto de litro de agua y se añade una cebolla cortada en filetes y dos cabezas de puerro, dejándolo deshacer hasta producirse una glasa ligeramente amarilla.

Mójese el Blondo de ternera con un magnífico caldo, dejándolo cocer suavemente hasta terminar la cocción.

Preparar un *roux* blanco, el que se moja y se termina de igual forma que la empleada para la salsa *velours*.

El último de los tres fondos de cocina expuesto, es el titulado *Blanco de agua*. De esta composición se hace generalmente poca cantidad, es decir, según las necesidades del hotel ó restaurant, y se debe preparar siempre todos los días.

Póngase en una cacerola un litro de agua, diez gramos de sal, un cuarto de litro de agua de champignos cocidos, y hacerlo cocer seguidamente. Desleir 200 gramos de harina con un poco de agua y verterlo en la cacerola, removiéndolo vivamente con un batidor. Al primer hervor se retira del fuego y se vierte en una vasija, adicionándole seguidamente 100 gramos de manteca fina, removiéndolo bien hasta quedar ésta completamente desleída, se tapa con un papel agujerarlo, etc.

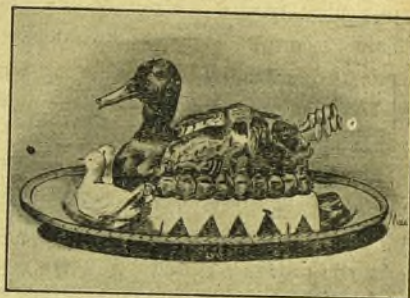
Sirve este blanco de agua para la preparación de muchos platos de legumbres, tales como son: guisantes finos, macedonia, judías verdes á la *Maitre d'hotel*, concombres, ó sean pepinos frescos y algo grandes, patatas á la *Maitre d'hotel*, etc.

Se calcula por cada libra de legumbre una cucharada de las de tomar sopa de blanco de agua, añadiendo, para terminar, un poco de manteca fina de vaca. Esta composición da siempre excelente resultado.

Los blondos de pescados, para salsas blancas, se preparan del mismo modo.

Al terminar, queridos colegas, sólo me resta saludarles, convencido de haberles demostrado que la salsa española á la *Mi-repoix* ya está vencida.

Por la traducción,
IGNACIO DOMENECH



Chuletas de caza á la Leopoldo.

(PLATO FRÍO)

Este plato puede prepararse con restos de caza, tales como, por ejemplo, perdiz, becada, chocha, codorniz, liebre, conejo, gamo, etc. Con los restos de alguna de dichas aves, asadas ó breseadas, después de deshuesadas, se corta la mitad (siendo lo mejor) en cuadritos, con los que se forma un salpicón. Lo restante se machaca en un mortero y se forma una farsa, á la que se adiciona un trozo de *foie-gras* y una cantidad regular de panada; se sazona con huevos crudos, en cantidad calculada, sal, cayena, nuez moscada y una copa de coñac; al estar hecha esta finísima farsa, se pasa por un tamiz de hierro fino, mezclándole seguidamente toda la farsa del salpicón que hemos hecho primeramente.

Se reparte esta pasta en moldes que tengan la forma y capacidad de una chuleta de cordero. Antes de llenarlos, se untan con manteca de vaca; una vez llenados, se cuecen en el baño maría durante unos treinta minutos; pasado este tiempo, se retira del baño, separando las chuletas de sus moldes con mucho cuidado, y, colocadas en una placa, se dejan enfriar por completo.

Estando frías las chuletas, se bañan con una salsa *chaud froid* blanca de ave, brillante; seguidamente se adorna cada una de ellas con pequeños detalles de trufa y un finísimo dibujo formado con manteca de pistachos, color verde, en pequeña cantidad y en forma de hilos; luego se abrillantan con una magnífica gelatina de ave, estando ésta casi fría; estando la gelatina bien cuajada, se despegan con mucho cuidado de la placa y se coloca en cada mango de chuleta una papillota de papel rizado.

Se monta este plato, colocando una fuente de metal encima de nieve picada; estando muy fría la fuente, se coloca en su centro un fondo de aspick picado menudísimamente, y sobre éste se colocan las chuletas con el mayor gusto y cuidado que requiere la índole de este trabajo.

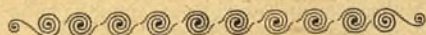
En el momento de servirse, se coloca un cordón de apio del más blanco, cortado en forma de juliana menudísimamente; éste, una vez cortado, se tendrá en agua desde por lo menos dos horas antes de emplearlo, escurriéndolo muy bien con una servilleta.

Al lado del cordón de apio se pone una guarnición de triángulos de aspick, adorno

nando cada uno de éstos con una hoja de berro fresco, limpio y muy escogido.

Este plato es muy á propósito para servirlo en grandes *soirées*, banquetes y otras fiestas.

IGNACIO DOMENECH



TERNERA FRIA A LA CAUCASIENNE

(COCINA RUSA)

Se tiene de antemano una tapa de ternera asada, la que se corta en pedazos regulares de igual medida, cubriendo cada pedazo con una ligera capa de manteca de vaca de la más fina posible. Encima de los trozos de ternera se colocan unos filetes de anchoas rollados con cebolleta picada menudamente, abrillantándolos con aspick fuertemente sazonado con glasa de carne; se colocan seguidamente en una placa que se pone encima de nieve picada.

Preparar un pan de tomate del modo siguiente: en una cacerola se ponen tres ó cuatro cucharadas de salsa de tomate reducido en la que se añade una buena cantidad de gelatina de carne; se echa en un molde liso, no muy alto, redondo y ovalado y se deja cuajar entre la nieve.

En el momento de servir se desmolda la preparación poniéndola en una fuente. Encima se colocan los filetes de ternera ya preparados, en forma artística, y se adornan con pequeños costrones de gelatina.

A. PETIT



COMIDA EXPLICADA

MENÚ

CONSOmmÉ Á LA RUY BLAS

MAZARINAS DE FIDEOS Á LA ANICIANA

LUBINA EMPARRILLADA Á LA OLGA
THURA

PIEZA DE TERNERA A LA JOVER

MOUSSES Á LA PEÑA FLOR

ESPÁRRAGOS DE ARANJUEZ, SALSA MILTON

BECADAS ASADAS Á LA REAL

ENSALADA Á LA TIROLIANA

HELADO:

BOMBA ECHEGARAY

LENGUAS DE GATO DE CACAO

POSTRES VARIADOS

VINOS:

CHAMPAGNE MOET ET CHANDON

FELIPE MARTÍ

COMIDA

Consommé á la Ruy Blas.

Preparar un *consommé* de ave que esté aromatizado con un poco de estragón y poca cantidad de esencia de tomate.

Se compone la guarnición de unas pequeñas quenefas de ave en forma de avellanas, mezclando en la farsa una buena cantidad de pistachos verdes, mondados y picados á cuchillo lo más menudamente posible, formando á continuación las quenefas que se escalfan con el *consommé* estando éste casi hirviendo.

En el momento de servir se colocan las quenefas en el fondo de la sopera con un poco de perifollo picado menudamente. Se vierte con mucho cuidado el *consommé* hirviendo en la sopera, se tapa ésta y se sirve.—F. MARTÍ.

Mazarinas de fideos á la Aniciana.

Póngase sobre el fuego una cacerola con un poco de manteca de vaca, sal, una cantidad regular de leche y nuez moscada; al empezar á hervir se le echa una cantidad regular de fideos de los más finos, calculando que al estar cocidos queden bien consistentes. Se le adiciona una buena cantidad de queso de Parma rallado.

En un plato ancho y hondo, untado de antemano con manteca de vaca, se vierte la pasta de fideos, dejándola enfriar completamente.

Una vez fría y consistente la pasta, se vuelca ésta sobre la mesa, cortando seguidamente, por medio de un cortapastas en forma redonda, unos pastelillos que se vacían, y se les forma su tapón correspondiente.

Se prepara un relleno con una magnífica salsa á la crema y un salpicón muy abundante.

dante de quenefas de ave, champignons y algo de trufa; se rellenan los pastelillos y se tapan con su tapón correspondiente; luego se pasan las mazarinas por huevo batido y pan blanco rallado y se frien á bonito color dorado.

Se sirven puestas en fuente con servilleta, adornándolas con perejil en rama frito. También se pueden colocar formando pirámide en la fuente, adornando el alrededor con el perejil frito y algún trozo de limón, quedando terminado. — F. MARTÍ.

Lubina emparrillada á la Olga-Thura.

Escójase una hermosa lubina y límpiase perfectamente, sazónándola luego con sal y zumo de limón, se moja completamente con manteca de vaca y se pasa por miga de pan blanco rallado. Se asa con muchísimo cuidado en la parrilla, humedeciéndola con manteca de vaca en líquido con la ayuda de un pincel durante la cocción.

Ya asada, se coloca en el centro de una fuente larga, colocando como guarnición cuatro *bouquets* de filetes de merluza cortados en forma paja y recién fritos á buen color, rociando la lubina con una magnífica manteca á la *Maitre d'Hotel*.

En fuente aparte se sirven unas patatas cocidas á la Inglesa, y *salsa Riche* puesta en salsera. — F. MARTÍ.

Pieza de Ternera á la Jover.

Escójase una magnífica pieza de ternera fina, á la que se le separan los nervios, mechándola seguidamente con tiras de jamón magro.

Póngase á bresear en una cacerola con manteca y una buena mirepoix y hierbas secas aromáticas; al empezar á tomar color se rocía con vino de Montilla, sal y un

poco de excelente jugo; luego se tapa y se mete en el horno durante hora y media; pasado dicho tiempo, se retira la pieza de ternera y se corta con toda perfección, colocándola en igual forma en el centro de una fuente de metal que pueda resistir la acción del fuego.

Se cubre la pieza de ternera con una capa de puré de tomate muy reducido y sazonado con un poco de bechamela. Se polvorea por encima con una buena cantidad de queso rallado, y á continuación se mete en el horno hasta que tome bonito color.

Sirven de guarnición unas pequeñas obleas, que se mojan con huevo batido y se envuelven, encerrando una cantidad regular de puré de alcachofa; y después de pasadas por pan y queso rallados, se frien á bonito color dorado. Estando bien frita la guarnición, se escurre y se coloca en la fuente, formando dos montones, uno en cada lado, junto á la ternera; ésta puede colocarse con mucho cuidado encima de un zócalo hecho con un gran costrón de pan.

Se rocía la ternera con su propia salsa y se termina, según las reglas del arte culinario.

Aparte, y puesta en salsera, se sirve una salsa *demi-glacé*, aromatizada con una reducción de vino de Montilla. — F. MARTÍ.

Mousses á la Peña Flor.

Para la confección de este plato frío se hacen dos *mousses* diferentes en igual cantidad: una de *mousse* de ave y otra de *foie-gras*, así como también se prepara una buena cantidad de aspic.

Se escogen moldes pequeñitos de hacer flanes, llamados también dorioles, y se colocan entre nieve. Se llena hasta menos de la mitad de cada molde con *mousse* de ave; al quedar éste cuajado, se le echa ge-

latina por un centímetro de espesor, y es tando ésta cuajada, se concluyen de llenar con *mousse* de *foie-gras* y un poco de gelatina que esté algo caliente.

Pasado cierto tiempo, y estando las *mousses* bien frías, se separan con mucho cuidado de sus moldes y á continuación se adornan del modo siguiente: la *mousse* de ave se adorna con pequeños detalles de trufa, independiente de la *mousse* de *foie-gras*; ésta se guarnece con detalles en pequeños dibujos de lengua á la escarlata; encima de cada *mousse* se forma una estrella diminuta de trufa y jamón de York intercalados. Una vez terminado el adorno, se abrillantan con mucho cuidado con gelatina casi fría.

Estas *mousses* se colocan encima de un zócalo, cortado de pan de molde, al que se le da forma de pirámide con escalones de igual tamaño de anchos que las pequeñas *mousses*. Este zócalo se cubre con una salsa *chaudfroid* de *foie-gras*, y se adorna con gelatina picada. Se guarnece el fondo de la fuente con aspik picado, y el alrededor con triángulos del mismo. Por último, se completa el plato clavando un bonito *atalette*.—F. MARTÍ.

Espárragos de Aranjuez, salsa Milton.

Se limpian y cuecen los espárragos según la forma establecida, por lo que explicaremos lo más esencial de este plato, que es la salsa. Es ésta un magnífico *veloute*, pasado después por una estameña, adicionándole una buena cucharada de mostaza de estragón y yemas de huevo, montándola en el baño de maría con manteca de vaca, un poco de nata montada y la sal correspondiente, resultando una salsa deliciosa.—F. MARTÍ.

Becadas asadas á la Real.

Después de bien limpias las becasas, se

asan á la Inglesa, según las reglas culinarias.

De pan de molde, recién frito, se cortan unas costradas que se cubren con un puré compuesto de algunos higadillos de aves y los de las becasas, los que se saltean, se pasan por un tamiz y se sazonan con sal, manteca de vaca y cayena. Una vez cubiertas las costradas con dicho puré, se cubre éste con escalopas de champignon; seguidamente se polvorean de queso y se gratinan un poco en el horno.

En el momento de servirse se coloca cada becada encima de su costrada y se ponen en una fuente, guarneciéndolas con *bouquets* de berros. Se rocían con su propio jugo.

Sírvase al mismo tiempo la ensalada.—F. MARTÍ.

Ensalada á la Tiroliana.

Cortar en forma de juliana menudísima una buena cantidad de remolacha cocida, salchichón de Vich y lengua á la Escarlata; sazonarlo con bastante perifollo y estragón fresco, sal y cayena; luego mezclar á esta combinación una buena salsa mayonesa á la Tiroliana (con tomate en puré).

Escoger hojas de lechuga de las más blancas, y después de bien limpias y escurridas sazonarlas con un poco de sal, llenando el hueco que forma cada hoja con la ensalada que anteriormente hemos preparado, envolviendo la hoja de modo que quede la ensalada encerrada en su interior.

Se cubre el fondo de la ensaladera con un lecho de aspik picado, colocando encima las ensaladas, y sobre cada una de éstas se coloca un filete de anchoa. Se abrillantan las hojas con un poco de aspik casi frío, y se coloca esta ensalada entre nieve picada antes de servirse.—F. MARTÍ.

Bomba Echegaray.

(Helado dedicado al ilustrísimo Sr. D. José Echegaray.)

Preparar una magnífica gelatina de Kümmel en dulce, de color natural, camisando con ella abundantemente el interior de un molde que por su forma se titula «Arlesiana». Antes de la colocación de esta gelatina el molde estará puesto de antemano entre nieve picada, mezclando un poco de sal gorda, etc.

Con crema de pistachos verdes (color de la crema verde ligero) helada, se escribirá en el fondo el siguiente título: *Premio Nobel*, hecho con gran gusto; las cuatro esquinas del fondo se guarnecerán con cordones de helado de fresa (color rojo).

Se llenará el interior, cuidando de no estropear el dibujo con helado de café Moka. Tapado el dibujo con dicho helado, se cubre con una capa de bombones variados de los más finos, concluyendo de llenar el molde con el helado de café. Se cierra el molde herméticamente, tapándolo con un poco de manteca y se cubre con abundante nieve picada y sal gorda, dejándolo en ese estado, cuando menos, hora y media.

Se formará un zócalo de pastillaje, dándole una forma artística á gusto del ejecutante, decorándolo a la *glace royale*.

Ya terminado, se coloca en una fuente con servilleta. Se adorna el alrededor del fondo de la fuente con un cordón de clavetes naturales, amarillos y rojos.

Momentos antes de servirse el helado, se separa de la nieve y se limpia por fuera perfectamente antes de separar la tapadera; entonces, con el mayor cuidado, se introducirá el molde en agua ligeramente templada, para que la gelatina de Kümmel se desprenda del molde. Se coloca encima del zócalo de pastillaje, quedando en for-

ma transparente, produciendo el mismo efecto que los platos decorados á la Bella vista.—IGNACIO DOMENECH.

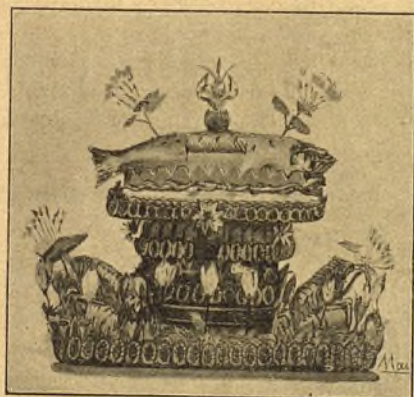
Lenguas de gato, de cacao.

En un perol se trabajan 200 gramos de manteca fina de vaca y 150 gramos de azúcar, con la ayuda de una espátula de madera; seguidamente se le agrega un huevo entero y cuatro yemas y después de trabajarlo bastante, se le añade 75 gramos de cacao en polvo, adicionándole finalmente 350 gramos de flor de harina.

Se untan placas con manteca de vaca, y por medio de una manga de pastelería con boquilla pequeña y redonda, se marcan las lenguas de gato.

Se meten en el horno, y al tomar color, se retiran del fuego y se despegan en el acto de la placa, dejándolas enfriar por completo.

Se sirven puestas en fuente con servilleta.—F. MARTÍ.

**Conferencias culinarias.****Filetes de lenguado Gravina.**

Póngase en una cacerola un poco de *roux* algo espeso, igual cantidad de salsa

á la Genovesa, tres yemas de huevo y dos trufas pasadas por el tamiz; se monta la salsa en el baño maría, adicionándole una cantidad regular de manteca de vaca.

Se arreglan los filetes de lenguado según las reglas conocidas, y, estando doblados y sazonados de sal y zumo de limón, se colocan en una placa, rociándolos con manteca de vaca; seguidamente se escalfan en el horno.

Momentos antes de servirse, se colocan los filetes en una fuente de metal y se cubren con la salsa que hemos hecho al principio, poniéndolos á gratinar un poco en el horno.

Al retirarlos del horno, se adorna el alrededor de los mismos con rodajas grandes de trufa del Perigord y langostinos medio empanados de antemano con una salsa á la Normanda. Se rocian por encima con un poco de salsa *demi glacé*.

MARIANO AYNETO,

Jefe de la cervacería y restaurant
Pelayo.

Bacalao á la Húngara.

Escójase excelente bacalao fresco, y después de bien limpio y remojado, cortarlo en trozos de cinco centímetros de largo por cuatro centímetros de ancho.

Póngase á cocer en una cacerola con agua, laurel, una rodaja de cebolla y zanahoria; pasados unos cuantos minutos de cocción, se escurra el bacalao y se le quitan las espinas con mucho cuidado.

Se unta con manteca de vaca una fuente de metal, en la que se coloca el bacalao, rociándolo con vino añejo, pimienta blanca en polvo y el jugo de dos limones; póngase un momento sobre el fuego y déjese reducir un poco el vino.

Se cubre el bacalao con rodajas de patatas cocidas de antemano, cortadas delgadísimo. Se cubre con una magni-

fica salsa de tomate espesa y se echa por encima una persillada primero y después una capa de queso y pan rallado; rociado por encima con manteca de vaca, se mete á gratinar en el horno.

Al servirse se adorna con costrones de pan frito á bonito color y unas rodajas de limón.

JOSÉ CRISTÓBAL



Ensalada á la Ciudad Condal.

Escójanse tomates de igual tamaño todos, teniendo en cuenta que en el interior de cada uno de ellos se ha de poner la ensalada destinada para cada persona.

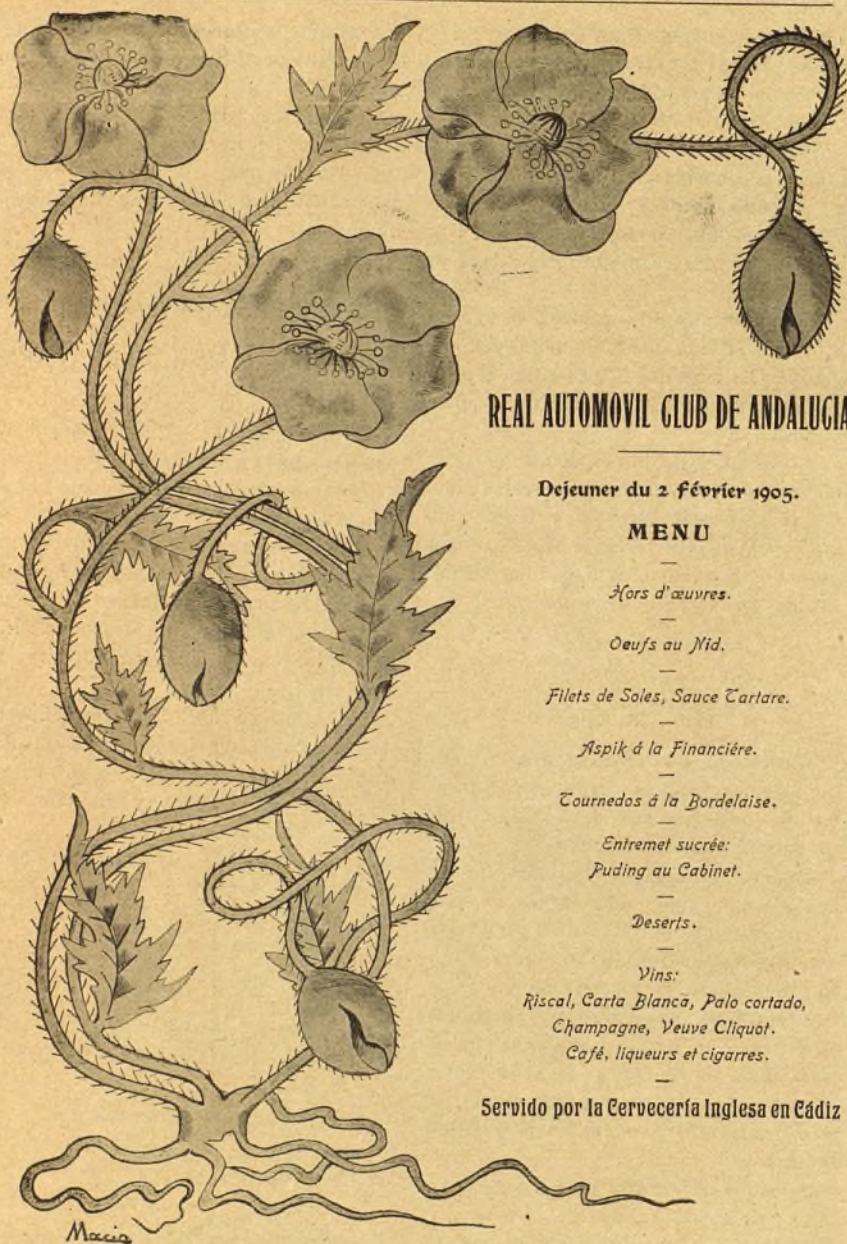
Dichos tomates deberán ser duros, maduros y lisos. Con un cuchillo se forma un agujero del tamaño de una peseta y se vacían casi completamente, después de bien escurridos en el timbre á fin de que queden bien fríos.

Se cortan en forma de pequeñísimos dados: patatas, zanahorias cocidas, trufas, *champignons*, ostras y filetitos de anchoas; se maceran con coñac y, pasados unos cuantos minutos, se sazona bien con una mayonesa sazonada con el mayor perfeccionamiento. Se mezclan bien todas estas substancias, y estando bien de sal, se rellenan los tomates con la ensalada que acabamos de hacer. Se tapa la abertura con yema y clara de huevo duro, pasado por el tamiz, separando los dos colores, en cuya división se pone un filete de anchoa.

Sírvase esta ensalada en fuente con servilleta; también puede servirse encima de un zócalo de arroz en forma artística.

RAFAEL BASSO





REAL AUTOMOVIL CLUB DE ANDALUCIA

Dejeuner du 2 février 1905.

MENU

Hors d'œuvres.

Oeufs au Nid.

Filets de Soles, Sauce Tartare.

Aspik à la Financière.

Tournedos à la Bordelaise.

*Entremet sucrée:
Puding au Cabinet.*

Deserts.

Vins:

Riscal, Carta Blanca, Palo cortado,

Champagne, Veuve Cliquot.

Café, liqueurs et cigarras.

Servido por la Cervecería Inglesa en Cádiz



SOPAS

Sopa de moluscos á la Donastiarra.

(COCINA VASCA)

Se limpian 10 docenas de moluscos grandes y escogidos, poniéndolos á cocer en un poco de agua, á fin de que se abran y desprendan su propio jugo.

Se cortan menudisimamente una cebolla y un puerro, y pónganse á freir en una cacerola con aceite; al empezar á tomar color, se moja con dos litros de agua, el jugo que han soltado los moluscos al cocerse y un ramillete de hierbas aromáticas atado, á fin de que pueda retirarse al concluirse la cocción.

Pónganse á cocer unos 400 gramos de arroz bomba, azafrán en polvo y pimienta blanca, efectuándose la cocción á fuego lento. Antes de terminarse la cocción del arroz, se le agregan los moluscos (si se quiere, con los cascos separados).

Esta sopa, al servirse, debe quedar algo más espesa que clara.

MIGUEL ARRIETA

..

Potaje Longchamp.

(SOPA)

Preparar un puré San Germán claro, excelente, y cinco minutos antes de servirse, añadirle una cantidad regular de acederas, cortadas en forma de fina juliana; finalmente se agrega al terminar un buen trozo de manteca de vaca y una copa de nata. Seguidamente se le agrega una cantidad regular de fideos finos, cocidos de antemano con *consommé*.

CANTIDADES QUE SIRVEN DE BASE:

Dos litros de puré San Germán, 50 gramos de fideos, 100 gramos de acederas, 150 gramos de manteca y medio litro de nata.

PROSPER SALLES



Platos de huevos.

Huevos á la Mauser.

PREPARACIONES

Un magnífico puré de espinacas, bastante trabado. Preparar por cada huevo una aceituna grande rellena con farsa de ave, ó bien farsa de *foie-gras*. Háganse tantos costrones como huevos se destinen, de pan de molde cortado en forma redonda, calculando la medida un poco mayor que la circunferencia del huevo; cociéndolos en un molde de hacer flanes ó

doríoles, friéndolos á bonito color y rellenándolos seguidamente con un poco de puré de *foie-gras*.

Preparar una excelente salsa á la *demi-glacé*, separando la mitad de ésta, á fin de aromatizarla con vino de Madera ó de Oporto.

Teniendo las antedichas preparaciones en su punto, sólo falta cocer los huevos. Estos se ponen á cocer diez minutos antes de servirlos, mojando el interior de los moldes de hacer flanes con manteca de vaca, polvoreándolos con un poco de sal, echando seguidamente en cada uno de ellos un huevo crudo. Se cuecen en el horno, puestos en un baño maría durante unos cinco ó seis minutos, según sea la fuerza del calor del horno.

MODO DE COLOCARLOS EN LA FUENTE

La fuente que se destine para la presentación de este plato de huevos, se calienta un poco, y en primer lugar se colocan los costrones que hemos preparado; luego con la ayuda de un cuchillito, se desprenden los huevos de los moldes, cuidando de no romperlos; y, seguidamente, se coloca un huevo en el centro de cada costrón; éstos se disponen de modo que den la idea del título: *balas Mauser*. Encima de cada huevo se adorna con el puré de espinacas, puesto en manga con boquilla pequeña y redonda, se hace en forma de cordón y un poco en forma de sierpe, algo alto y en disminución, aunque no completa. Encima de cada huevo se coloca, sujetándola, una aceituna rellena en forma de recha. Ya la forma del plato terminada con lo expuesto, se rocía con mucho cuidado con la *demi-glacé* natural, aromatizada al vino de madera; la que se sirve también al mismo tiempo puesta en salsera.

Antes de rellenar las aceitunas, se coce-

rán éstas en agua durante unos minutos y ya rellenas, se acaban de cocer en un poco de *consommé* ú otra combinación á gusto del ejecutante.

ANTONIO RUIZ

**

Huevos Alberdi.

Escoger un escribano (*homard*), ó bien una langosta y cocerlo según la forma establecida. Ya cocido, se separa la cola con mucho cuidado, sacando toda la carne de la misma.

Hacer una excelente salsa á la bechamela, y unir á esta salsa todo el jugo ó materias que contiene el estómago del escribano; se le adicionan dos ó tres yemas y zumo de limón, pasándola seguidamente por una estameña.

A continuación se pone ésta en una cacerola, cociéndola en un baño maría y procurando que esté muy bien de sal; mezclar en esta salsa una guarnición de trufas, champignons, almejas escalfadas de antemano y la cola del mismo crustáceo, estando todo cortado en forma de dados.

Escoger huevos de los más frescos y ponerlos á cocer en agua durante cinco minutos justos, mondándolos luego con muchísimo cuidado.

En el momento de servir, se llena la cola y el estómago del casco del crustáceo con los huevos *Mollets* y se salsean éstos con la composición que hemos explicado. Se coloca el *homard* ó langosta con mucho cuidado en su forma primitiva.

La salsa restante se sirve puesta en salsera.

Este plato debe servirse siempre muy caliente.

Con dicha forma, tuve el gusto de servir en San Sebastián un escribano (*homard*) que pesaba 7 kilos, colocando en su interior diez y ocho huevos.

RAFAEL BASSO

Huevos á la Alcázar.

Preparar unos pastelillos de hojaldre, calculando que haya en el interior de cada uno bastante cavidad para colocar un huevo escalfado, además de la salsa y guarnición que á continuación explicamos:

En una cacerolita con manteca de vaca se rehogan dos ó tres chalotas picadas menudamente, añadiendo, antes de empezar á tomar color, riñones de ternera ó bien de carnero, cortados en cuadritos. Cuando los riñones y chalotas empiezan á tomar color, se añade una trufa y champignons, también cortados en cuadritos; se remueve todo con una espátula de madera, y, por último, se moja con una magnífica salsa *demí glacé*, punto cayena.

En el momento de servir, se cubre el interior de cada pastelillo con un poco de la salsa que acabamos de hacer, un huevo escalfado y un poco más de la salsa guarnición. Se completan rociándolos con un poco de salsa al vino blanco, fuertemente sazonada, metiéndolos seguidamente en el horno durante uno ó dos minutos.

Se sirven en fuente con servilleta; aunque también pueden servirse puestos dentro de tartaletas ó de un gran *vol-au-vent*.

JOSÉ FERRÉ

Barcelona, 12 de Febrero de 1935.

Huevos á la Helena.

Preparar, con pasta *choux*, unas duquesas algo grandes, cociéndolas en el horno puestas en placas.

Ya cocidas, se coloca un huevo escalfado en el interior de cada una, sazonándolo seguidamente con una magnífica salsa á la holandesa. Se cierran las duquesas estando muy calientes.

Colocados los huevos con mucho gusto en fuente con servilleta, se sirven inmediatamente estando muy calientes.

Puede salsearse este plato de huevos con una salsa *Bearnaise choron*, ó con una Mornay, crema, etc.

RAFAEL BASSO

Vol-au-vent á la Nesle.

Con una cucharada de las de tomar café de farsa de ave, se forman unas pequeñas quenefas, las que se escalfan con excelente *consommé*; luego de cocidas, se escurren y se colocan encima de una servilleta.

Con pasta de hojaldre se hace un hermoso *vol-au-vent*, colocando en su interior las quenefas de ave. Se termina el relleno con un buen *ragoût*, compuesto de crestas de ave y riñones de oca ú otras aves, mollejas de corderito, trufas, *champignons* y colas de cangrejos mondadas. Se sazona todo con una buena salsa á la Alemana y se termina y presenta según las buenas reglas del arte.

ANTONIN CARÈME

**Caracoles á la Duranderie.**

Escójanse unas tres ó cuatro docenas de caracoles de viñas; y después de limpiarlos perfectamente, póngase á cocer con la siguiente combinación: vino blanco, agua, una copa de vino de Burdeos, otra copa de

vermut, tomillo, laurel, perejil, sal y pimienta.

Una vez cocidos los caracoles, se separan éstos de sus conchas al mismo tiempo que las tripas.

Se bate un huevo, mezclándole un poco de aceite, sal y pimienta; se echan los caracoles en esta marinada inglesa, y á continuación se pasan por miga de pan blanco rallado; luego se reparten en *brochettes* (de igual modo que los riñones en *brochette*) clavando una docena en cada una. Se ponen á asar un poco á la parrilla y seguidamente se meten en el horro durante unos dos minutos. Sirvanse siempre muy calientes. — MME. MAURICE JARY. [M. JARY]



Timbal de fresones á la Vasconia.

(DULCE HELADO)

Se escogen fresones de los más grandes y escogidos, se le separan las colas, se po-

nen en plato ó fuente y se rocían á voluntad con cualquier licor: Kirsch, Curaçao, Marrasquino, Coñac, etc.

Poner un molde á charlota grande entre hielo picado; se cubren las paredes del interior del molde con los fresones colocados uno á uno con buen gusto; hecha ya esta operación se llena todo su interior con un chantilly aromatizado de vainilla; se tapa el molde herméticamente como si fuera un bomba helado, y se *frappe* cubierto de hielo y sal durante hora y media, por lo menos.

En el momento de servirse, se desprende del molde y se coloca en una fuente redonda con servilleta, sirviéndolo inmediatamente.

RAFAEL BASSO

El paraíso de los "gourmets".

No sin razón tiene París la fama de ser el paraíso de los epicúreos.

El mes pasado, cierto húngaro, ricachón y amigo de comer bien y en abundancia, pidió fresas en un gran restaurant de moda, y entre él y un amigo suyo se *zamparon* el contenido de cuatro excusas pequeñas de fresas, que les costaron 650 francos.

Pocos días después, otro *Epicuro* moderno pagó en otro restaurant 8.000 pesetas sólo por los vinos que se bebieron con doce alegres compañeras.

Hay que advertir que casi todos los vinos que ingerieron pertenecían á las cosechas obtenidas por los viticultores desde el año 1805 al 1834.

(Del *Alrededor del Mundo*.)

Consumo de carnes en París.

Según datos estadísticos que tenemos á la vista, en el gran Matadero central de la Villette, en París, se sacrifican anualmente 250.000 bueyes y vacas, 230.000 terneras, 1.700.000 carneros y corderos, y 200.000 cerdos. En el pequeño Matadero Vaugirard, 45.000 bueyes y vacas, 46.000 terneras, lanares 320.000 y 120.000 cerdos.

Total en ambos Mataderos: 295.000 bueyes y vacas, 276.000 terneras, lanares 2.020.000 y 320.000 cerdos.

A dichas cantidades hay que adicionar la carne muerta que llega á los mercados: 16 millones de kilos de carne de bueyes y vacas, 19 millones de kilos de ternera, 8 millones de kilos de carneros y 27 millones de kilos de carne de cerdo.

Resumen: que en París se consumen anualmente 246.957.485 kilos de carne de los animales expresados, ó sea diariamente 670.000 kilos.

De manera que á cada afortunado parisién corresponde diariamente el consumo de 260 gramos de carne, es decir, un cuarto de kilo corridito; en cambio, á los madrileños nos corresponde unos 100 gramos.

Y hay que advertir que no contamos en el consumo de París 6 millones de kilos de carne de caballo que allí se *zampan* anualmente.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Carnaval.

Los que en la lucha constante por la vida no habéis derramado lágrimas, podéis regocijaros; porque para vosotros son tres días de Carnaval solamente al año. Vues-

tras mascaradas inocentes no pueden dar otra cosa que una nota pintoresca, ó si queréis, de distracción á las gentes.

Vestiros de sacamuelas ó de jesuitas, de ratas ó de magistrados, apenas si enseñaréis de ellos un grotesco antifaz, aunque si nos recordaréis lo que vuestros antifaces encierran de ironía. Ocultad durante tres días bajo el antifaz vuestro modo de ser, y hallará expansión vuestra naturaleza; después debéis hacer servir vuestro rostro parlante como antifaz de vuestras obras; porque si fuerais sencillos de corazón, se burlarán de vosotros los enmascarados, todos aquellos que pretenden descubrir vuestros sentimientos con el antifaz de los suyos. No juzguéis por las palabras la amistad de los hombres, porque hay muchos corazones que las llevan como antifaz. Los mejores disfraces son los que saben mejor fingir, y como hasta las buenas obras sirven de antifaz, por eso desgraciadamente sufrimos los mortales; porque necesitamos la creencia en algo para nuestro culto, aun cuando de ello hayamos de renegar; la amistad y el amor son cualidades innatas en el corazón humano; sin rendir holocausto á esas divinidades, la vida es imposible. Pero la perversidad del instinto humano ha inventado un continuo Carnaval con el disfraz de las virtudes. Por eso os digo no seáis sencillos; disfrazaros, y así os respetará la sociedad que ha inventado el modo de pensar distinto del sentir humano.

Pocos, muy pocos son los que no han sido víctimas de una mascarada; pero ninguno, ciertamente, ha llegado á la vejez sin haber sentido las bromas del Carnaval de la vida.

JOSÉ SALVADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Impresiones de un viaje de 10.000 millas

en cuarenta días por mar y tierra.

(Continuación.)

Estas amabilísimas personas me reciben con las más grandes atenciones, ofreciéndome toda clase de servicios, pues mis deseos son visitar las diferentes partes de fonda del buque. Está todo muy bien organizado, y tan guardadores de sus reglamentos, que sin una recomendación como la que tenía, estos dignos empleados no permiten á ningún pasajero salga de los límites de la clase donde va.

Después de mis visitas de cortesía, mi amistad, como era natural, era para mi estimado colega, Mr. Rolle, jefe de cocina, que me obsequió en su magnífico camarote, donde se reunió á nosotros el amable señor mayordomo. Quedé encantado de tanta amabilidad, ofreciéndose á enseñarme todos los departamentos del buque, dejándolo para el día siguiente, por ser el día de hoy hora inoportuna.

Seguimos nuestro viaje sin novedad alguna, viendo á casi todos los pasajeros con caras alegres, aunque algunas tristes, quizá recordando algún ser querido que dejan.

En la toldilla de 1.ª se pasean los pasajeros cual si fuera un bulevar; véanse señoras con sus elegantes vestidos y señores vestidos de rigurosa etiqueta.

Son las diez de la mañana y vamos á visitar los departamentos de fonda. La cocina de 1.ª es un gran local con su amplio fogón de ocho hornos y dos bocas de fuego, magnífica mesa, el piso de bonito mosaico, un ventilador eléctrico, varias mangueras y lumbreras para la claridad y aire, seis potentes luces eléctricas.

Admiré la gran limpieza extremada de este interesante departamento del buque, formando un bonito conjunto al contemplar el movimiento de los gorros blancos de los ayudantes.

La carnicería, con sus buenas carnes, aves, etcétera; y la pastelería, donde acababan de sacar del horno savarines admirablemente hechos. Visité la panadería, otro local espacioso, y en otro departamento de enfrente dos magníficos hornos sistema Perkins y una bonita amasadora, todo movido á vapor. Visité el departamento de la imprenta, donde estaba haciendo la caja el impresor para los menús; de aquí pasamos á visitar

las despensas, que no envidiaran á una tienda de comestibles, la mejor surtida de la tierra.

Las cámaras refrigeradoras con sus diferentes departamentos de carnes, chacina, pescados, legumbres, frutas, todo bien repleto de estas clases de artículos y muy bien colocado.

Visité la cocina de 3.ª, ó sea de la emigración, donde tiene un amplio local y cinco grandes calderos; el cocinero italiano estaba preparando el plato favorito, ó sea los macarrones; al lado de ésta estaba la cocina de la tripulación, ésta con su cocinero alemán.

Después de esta interesante visita pasamos á la cámara de 1.ª clase, contemplando el magnífico y suntuoso salón-comedor, todo con elegancia y sencillez, destacando en una de sus bonitas mamparas de adornos en relieve un magnífico cuadro de S. A. R. la Princesa Irene.

Admiro el gran aseo y orden en los numerosos camareros, tipos elegantes, con su bonito uniforme, destacando entre ellos el tipo correcto del mayordomo.

Visito los oficios donde numeroso personal está haciendo la limpieza del servicio.

El salón de música es un bonito y elegante salón con un magnífico piano de cola; cubren el piso soberbias alfombras. El salón fumador, otro local espléndido, con sus mesitas y su piso de un elegante mosaico; todos estos salones están alumbrados con profusión de luces eléctricas y ventiladores; guardaré un buen y grato recuerdo de este magnífico buque, y, sobre todo, de la amabilidad de sus dignos jefes; nuestra travesía dura nueve días, sin el más mínimo incidente que señalar; la víspera de la llegada á Nueva York, se prepara una gran comida de despedida, donde los artistas, cada uno en su gremio, hacen alarde de su delicado trabajo, preparando, bajo la dirección del inteligente mayordomo, el salón-comedor, con bonitas guirnalda artificiales y profusión de banderas de varias naciones, formando un conjunto hermoso y fantástico; se nota la alegría y satisfacción del viaje en los pasajeros.

La comida es magnífica, la mayoría de los platos muy bien presentados, como también los helados transparentes, que por su sencillez y presentación forman un conjunto fantástico.

En resumen, quedamos muy complacidos del viaje en general, guardando un grato recuerdo del *Princesa Irene*.

MELQUIADES BRIZUELA

(Se continuará.)

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

Teléfono 3.127