

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.

Exposición culinaria

organizada por la Sociedad Artística
Culinaria de Barcelona.

En el día 25 del próximo mes pasado tuvo lugar la inauguración y apertura de la Exposición culinaria en el salón de descanso del teatro de las Artes, de Barcelona. A las cuatro de la tarde un numeroso gentío inundaba el espacioso local, y á las diez de la noche, hora en que tuvo lugar la apertura, mientras amenizaba el acto la banda de música del batallón de Cazadores de Alfonso XII, pasaban de 6.000 almas las congregadas en el teatro.

En el centro del salón de descanso veíase la mesa adornada artísticamente con flores, sobre la cual se destacaban trece grandes piezas á cual más artística. La guardia de honor correspondió á los señores socios de la Artística Culinaria, Cándido Jordana, José Dalmases, Juan Gasto y Hermenegildo Estalella.

A las diez en punto se puso en escena la preciosa obra catalana titulada *Las Carolinas*. Luego, el tenor Sr. Tintó y el barítono Sr. Granollers cantaron el dúo de la ópera *Marina*. La Srta. Arbonés cantó la romanza de *El cabo primero* y *Bohemios*.

Al concluir el espectáculo, el Jurado, compuesto de los Sres. Juan Solanas, Antonio Azcoaga, José Gardela, Agustín Casanovas y Miguel Saloteto, otorgaron los premios siguientes, que merecieron general asentimiento.

Primer premio: Medalla de oro y diploma de honor á Juan Murillo, jefe de cocina del hotel de Inglaterra, por su pieza *Bastion de anguila*, hermoso zócalo compuesto de varias materias químicas y adornado artísticamente con flores y dibujos, formando el conjunto hermoso golpe de vista.

Segundo premio: Medalla de oro y diploma á Antonio Ferré, jefe de cocina del nuevo restaurant Gambrinus. Pieza: *Galantina á la Inspiración*, artístico zócalo de pastillaje, formando el sepulcro del mausoleo de Napoleón I en el palacio de los Inválidos, de París.

Tercer premio: Medalla de plata á Ventura Guinovar, del hotel de Europa. Pieza: *Aspik á la Royale*, hermoso plato en forma de cascada con un palomo blanco encima, resultando muy hermoso y muy artístico.

Cuarto premio: Medalla de plata á Ramón Sanz, del hotel de Cataluña. Pieza:

Chaud-froid de volaille, muy curioso y artístico.

Quinto premio: Medalla de plata á Carlos Colón, jefe de la casa de huéspedes Riancini. Pieza: *Galantina á la Vendimia*, de mucho gusto y arte.

Sexto premio: Medalla de plata á Antonio Mestres, jefe del restaurant Ribalta. Pieza: *Chaud-froid de caïlles* en forma de pirámide y de combinación artística.

Se otorgaron, además, medallas de bronce: á Juan Alix por su ensalada muy bien presentada y de mucho gusto; á Juan Cerdá, por una cabeza de jabalí sobre zócalo de pastillaje de colores artísticamente combinados; á Angel Martínez, por su hermosa jaula; á Juan Pince, dueño de *La Cocina Moderna*, por su hermoso despertador de *foie-gras*, muy artístico, y á José Obrador, por su artístico pozo.

Además la Sociedad subvencionó con una cantidad á los cesantes que presentasen algún plato, por cuyo motivo presentaron los Sres. José Solé, Andrés Cata y Román Pol una hermosa *Langosta á la Parisiën*.

También presentó Luis Redón, jefe del restaurant Miramar, una hermosa y artística torre de *Chaud-froid de caïlles*, no entrando en concurso por su propia voluntad.

El jurado estuvo á la altura de su cometido, y si algo debiéramos de censurar, es el retraimiento de algunos compañeros, que debieran ser más entusiastas por el renacimiento del arte culinario español. Sin embargo, no dudo que el arte culinario progresa grandemente en nuestra patria, y que las Exposiciones sucesivas irán aumentando en éxito, sin tener nada que envidiar, por ahora, á las demás naciones en la parte teórica y práctica, cuyos factores, si en algo palidecen ante nuestros compañeros de allende, es en la falta de

entusiasmo general como ya hemos dicho.

Después de haber otorgado los premios el jurado, empezó el baile dado en obsequio al bello sexo, que nos honró con su presencia en el acto, terminando la fiesta á las cinco de la madrugada.

Al concluir esta reseña permítaseme manifestar mi entusiasmo con un aplauso á la Sociedad Artística Culinaria de Barcelona por su Exposición Culinaria, y á LA COCINA ELEGANTE, que tanto honran á los cocineros españoles; pues así se cumplen los actos, no de predicamento, sino de la realización del progreso.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona 1 Mayo 1905.



Aloyau á la Varsoviene.

Se escoge un magnífico aloyau ó *roast-beef* y se asa á la inglesa, según todas las reglas profesionales, haciendo un magnífico jugo que se conserva en caliente sin que hierva nada.

Por otro lado se prepara una magnífica farsa blanca de ternera fina con regular cantidad de tocino, sazónándola con el mayor buen gusto.

Se escoge una berza bien blanca y se ponen las hojas sueltas, de las que se separa el tronco. Se cuecen en agua y un poco de sal durante unos tres minutos, luego se escurren y se refrescan. Encima de

una mesa se extienden las hojas de berza y se sazonan con un poco de sal, pimienta y nuez moscada.

Encima de una servilleta se ponen unas hojas de berza á lo largo y se cubren por encima con la farsa de ternera; se vuelve á repetir la misma operación con la berza y se finaliza con una capa de farsa. Con mucho cuidado se enrolla esta especie de galantina, procurando darle igual forma que el aloyau ó *roastsbeef*; se envuelve en una servilleta y se ata con bramante, poniéndolo á cocer según las reglas.

En el momento de servir se corta el aloyau y la galantina de berza, y se coloca en la fuente poniendo un trozo de aloyau y otro de galantina alternando, dejando un trozo de la pieza por cortar. Se rocía con un poco de media glasa.

Aparte se sirve el jugo puesto en salsera.

T. O. DORET.



Tournedos á la Ernestina.

Escoger un pedazo de solomillo del centro y cortar dos pequeños *beefsteaks* por persona (tournedos), de forma redonda é igual y quitados los nervios.

Se preparan dos purés: uno de cebolla y otro de acederas. Se escogen cebollas bien blancas, y una vez cocidas, se pasan por el tamiz y se incorporan al puré con una salsa á la bechamela con yemas de huevo, manteca de vaca, sal, cayena y el puré de acederas, las que, después de bien limpias, se hierven, se escurren y se pasan por un tamiz; luego se le da cuerpo de igual modo que al puré de cebolla, procurando esté bien de sal, etc.

De miga de pan se cortan unos costrones redondos de las mismas dimensiones

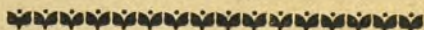
que los tournedos, los que se vacían y se fríen con manteca de cerdo muy caliente, retirándolos una vez toman bonito color dorado.

La salsa de los tournedos se hace del modo siguiente: Póngase sobre el fuego una cacerolita con un pedazo de manteca de vaca y dos chalotas picadas menudamente, las que se rehogan bien, agregando una juliana de jamón y los vasos de vino rancio del Priorato. Se hace reducir un poco, mojando la salsa con iguales cantidades de jugo de asados muy bien desengrasado, salsa de tomate y salsa á la española; se pone á hervir, se espuma y se le aumenta un poco de manteca de vaca y algo de pimienta cayena, quedando terminada la salsa.

A los cinco minutos antes de servir, se asan los tournedos á la parrilla y á fuego vivo.

Al emplatar se colocan los costrones en una fuente y se rellenan con los purés que hemos hecho: la mitad con puré á la *souvisse* y la otra mitad con el puré de acederas. Se colocan encima de los costrones los tournedos recién asados. En cada tournedo se colocan filetes pequeños de anchoas cruzados, cubriéndolos con la salsa que hemos hecho, y la restante de ésta se sirve al mismo tiempo puesta en salsera. Se adorna el alrededor de la fuente con pedacitos de limón rizado y se sirve inmediatamente.

JOSÉ DALMANS.



Salmi de Becadas á la Juan Valera.

Se preparan las becadas con un magnífico salmi.

Sirven de guarnición unos pequeños timbalitos de macarrones á la napolitana.

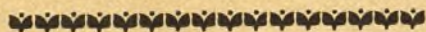
Grandes fondos de alcachofas al jugo, los que se llenan, en el momento de servir, con unas diminutas quenefas de ave á la Villeroy.

Momentos antes de servir, se hace un costrón grande de pan cortado artísticamente y frito á bonito color dorado. En el centro de una fuente de metal, y encima del costrón, colocar las becadás en forma artística, y la guarnición de los fondos y timbalitos que ya hemos preparado de antemano por el alrededor, alternados.

Se rocían las becadás con un poco de glasa, aromatizada con vino de Málaga.

En salsera, y aparte, se sirve la salsa salmi bien caliente.

FELIPE MARTÍ.



Almuerzo explicado.

MENÚ

OSTRAS

1.—HUEVOS MARTÍN

2.—FILETES DE LUBINA Á LA DORINDA

3.—CHULETAS DE CARNERO
Á LA PARRILLA

4.—PATATAS Á LA CHIPOLATA

DULCE DE COCINA:

5.—PUDDING HELADO Á LA ENRIQUETA

POSTRES Y VINOS:

CHAMPAGNE GRAND CORDON D'ESPAGNE

I. DOMENECH

Explicación de las recetas, por números.

1.—Los huevos son escalfados, y por cada uno de ellos se hace una duquesa de patata en forma ovalada. Se empanan á la milanesa y se frien á bonito color dorado. Una vez fritas las duquesas se vacían y se rellenan con un salpicón de *foie-gras*, sazonado con una *demi-glacé* aromatizada con vino de Jerez ó de Madera, manteca de vaca, etc.

En una fuente de metal blanco se colocan las duquesas rellenas, y encima de cada una de éstas se pone un huevo escalfado, bañándolos con una magnífica salsa á la bechamela. Se cubren de queso de Parma, rallado, echando un poco de manteca de vaca por encima, se gratinan en el horno y quedan terminados.

Este plato es especialidad del Restaurant Martín de Barcelona. — AGUSTÍN COS.

2.—Se escoge una lubina bien fresca; se limpia bien y se corta á lo largo en dos separando las espinas y recortando los bordes de los filetes para que queden de igual medida.

En una placa de hierro untada con manteca de vaca, se colocan los filetes de lubina, polvoreados de antemano con sal y un poco de pimienta, rociándolos con bastante zumo de limón. Se les echa un poco de manteca de vaca por encima y se meten en el horno, regularmente fuerte, durante ocho ó diez minutos; luego se retiran y se dejan enfriar.

Se cuecen tres huevos durante diez minutos, y después de refrescados se mon-

dan con cuidado y se parten á lo largo en cuatro pedazos. Se pasan las yemas por el tamiz y se mezclan en una buena cantidad de manteca de vaca y pimienta cayena, formando una finísima pasta con la que se rellenan los huecos de los huevos cortados. La cantidad sobrante se emplea para guarnecer unos pequeños costrones de miga de pan. Se cortan siete ú ocho de éstos en forma triangular y muy delgados, friéndolos hasta obtener bonito color dorado; ya frios se cubren con manteca de vaca y yema de huevo duro, adornándolos con filetes de anchoas bien limpios, y las orillas con hojas de berros bien escogidas y frescas, quedando hecha la segunda guarnición.

Se prepara una excelente gelatina y una salsa *chaud-froid* amarilla con bastante yema de huevo duro pasado por el tamiz, agregando una buena cantidad de gelatina muy fina. Se coloca encima de nieve picada, y, al empezar á endurecerse, se vierte á lo largo sobre los filetes de lubina cubriéndolos completamente; antes de enfriarse demasiado se adornan por encima con ruedas de trufa, pepinillos y estragón fresco, bien picado. Así, adornados los filetes, se colocan en el centro de una fuente de metal blanco, larga y honda puesta encima de nieve picada. Estando la fuente completamente fría se colocan los huevos rellenos por los bordes y se bañan con cuidado los filetes con la gelatina hasta cubrirlos. Ya en dicho estado de composición el plato resulta hermoso. Por último, por los bordes y entre la gelatina,

se clavan los costrones quedando terminado.

Se sirve al mismo tiempo una salsa mayonesa.—I. DOMENECH.

3.—Prescindimos de dar la explicación del plato chuletas á la parrilla, por estar suficientemente conocido de los profesionales.

4.—Se escogen patatas holandesas de forma larga y se cortan en forma de tubo y en pedazos de seis centímetros de largo. Se rellena el interior de cada patata con carne de salchichas blancas, en la que se mezclan champignons cortados menudamente. Cada extremo de la patata se moja con huevo batido. Se polvorean de sal y se doran muy bien con manteca de vaca. I. DOMENECH.

5.—Se corta un trozo de genovesa en forma de triángulo grande y se vacía dejando en los tres bordes unos tres centímetros de espesor de genovesa por tres centímetros de fondo; así cortado se pone sobre un fondo de pasta seca cortado á la medida.

Se rocía con curaçon en regular abundancia y se llena el interior de esta pieza con helado de arroz. Encima, y en forma alta, se coloca una buena cantidad de helado de frambuesas, se adorna con algunas guindas azucaradas y se sirve en el acto.

I. DOMENECH.





GRAN BANQUETE

Celebrado el día 4 de Mayo de 1905 en el magnífico Restaurant del Monte de Ulía (San Sebastián) en honor de los que obtuvieron premios en el concurso de esgrima de Vitoria, por los oficiales del Regimiento de Sicilia. En dicho banquete, asistieron 50 jefes de Regimiento, siendo presidido por el general Pavía.

He aquí el excelente

MENU

Consommé La Valliere.

Oxtail soup.

Petites croustades á la Marquise.

Poularde du Mans Sevigne.

Jambon de Praga aux Epinards.

Belle-vue de Feie-gras á la Neva.

Sorbets au Kummel.

Spoons au cherry Brandy.

Asperges de Ulía, Sauce Mousseline.

Filet de Bœuf roti aux Cressons.

Salade Francillon.

Glace.

Bombe Dauphine.

Petits Palmiers.

Gateaux Progrés.

Tó-Tó.

Desserts.

Vins:

Porto 1874.—Chateau Iquem.—Marquis de

Riscal, Champagne grand Cordon

d'Espagne, Cordon Rouge,

Café et cigarres.

Liqueurs.

Servi au Monte Ulía por

M. Arrieta el J. Zulaica.



Platos de huevos.

Huevos soufflés á la Mascota.

Marcar una magnífica salsa á la bechamela con manteca de vaca fina, procurando que esté bastante reducida y brillante, sazónándola con sal, nuez moseada y un poco de queso de Parma rallado; seguidamente se le adiciona un trozo de *foie-gras* natural pasado por el tamiz junto con ocho ó diez yemas de huevo duro. Trabajar bien la mezcla con una espátula de madera y al terminar la cocción ponerla en un baño maría. Finalmente, añadirle un salpicón compuesto de partes iguales de trufa del Perigord, lengua á la escarlata y pistachos en menor cantidad, estando todo cortado en cuadritos diminutos. Añadirle, momentos antes de servir, una copa de nata montada.

Hacer una buena pasta *choux* con manteca de vaca y leche, calculando las cantidades según el número de comensales. Poner al fuego una sartén con una buena cantidad de manteca de cerdo, y estando ésta bastante caliente marcar unos buñuelos por medio de dos cucharadas de las de tomar sopa, dándoles la forma de huevos abuhuelados, los que se retiran al obtener bonito color y estar suficientemente crocantes. Una vez fritos se abren con las tijeras y se vacían por completo con gran

cuidado. Luego se rellenan completamente con la bechamela que se tiene preparada y puesta en el baño maría; se cierran con muchísimo cuidado y puestos en una placa se mantienen en la boca del horno á fin de poderlos servir muy calientes.

Se sirven puestos en fuente con servilleta y en forma piramidal, poniendo cuatro ramilletes de perejil en rama fritos y otro de lo mismo colocado sobre la cúspide de huevos.

En caso de ser destinado este plato para algún menú de gran almuerzo, se le puede dar otra clase de presentación más elegante y que esté en armonía con los demás platos que formen el menú, haciendo con la debida anticipación un zócalo alegórico como el que, por ejemplo, confeccionamos á continuación del modo siguiente:

Se toman cáscaras de huevos vaciados anteriormente (como saben los profesionales, por medio de dos agujeros) y se limpian perfectamente con agua caliente y un poco de vinagre, procurando que sean todas de igual tamaño. Después de secarlas se dibuja una cara de la cáscara con varios colores; dorado, plateado, etc., por medio de pinceles ó lápices de colores; representando diseños bien de mascarones, escudos de varias naciones ó provincias ú otras fantasías de gusto artístico. También pueden colocarse las cáscaras con un solo color, como también dejarlas en su color natural.

De pan de molde grande se cortan dos costrones en forma redonda, calculando la medida de la circunferencia según el fondo de la fuente destinada á servir los huevos. Se les da cuatro centímetros de espesor y se frien un poco hasta que tomen algo de color.

Se cortan unas estaquillas con dos puntas á fin de que puedan clavarse por el bor-

de del costrón metiendo una cáscara de huevo en cada una, teniendo cuidado de colocar hacia el exterior la parte dibujada. Las estaquillas deberán salir un centímetro fuera de las cáscaras á fin de que pueda sujetarse con ellas el otro costrón. Se adorna el borde de éste con unas almendras dulces blanqueadas, las que se mondan y se cortan en filetes mezclando dos gotas de verde vegetal, con el que se frotan bien á fin de imitar á los pistachos.

Se prepara azúcar acaramelado, el que se mantiene sobre el fuego mientras con la ayuda de un pincel se moja con el mismo todo el borde del costrón. Extendidas las almendras encima de una hoja de papel de barba, formando una línea, se rolla el costrón estando el caramelo caliente; luego se deja enfriar por completo.

Antes de clavar esta segunda costrada con las estaquillas por encima de las cáscaras, se pone en el interior un trozo de pan de molde á fin de que sirva de apoyo al costrón, cuyo interior se rellena con hojas de perejil fresco en rama.

Por el borde de la fuente se clava una bordura de pasta inglesa artísticamente puesta en forma derecha.

En el fondo de la fuente se pone una servilleta plegada, encima de ésta se coloca el zócalo y en el fondo y al lado de éste se pone un cordón de perejil en rama fresco. Encima del zócalo se pone una hoja rizada de papel de seda de color, y sobre el papel se colocan los huevos simétricamente, quedando terminado el plato.

JUAN NEIRA.



Huevos Pallerola.

Preparar una magnífica pasta de raviolis bien estirada á fin de que quede muy

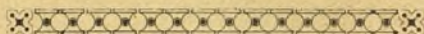
delgadísima. Preparar un buen puré salsa compuesto de sesos y espinacas pasado por tamiz y en cantidades iguales; se sazona este puré con un poco de *veloute* de ave, sal y nuez moscada, además de alguna yema de huevo y zumo de limón.

Se corta la pasta de raviolis con el cortapasta de forma estrellada, calculando la medida de cada uno para que pueda encerrarse un huevo escalfado cubierto de puré salsa indicado, haciendo lo posible para darles la forma de cresta.

En una sarten con manteca de vaca se frien con muchísimo cuidado y momentos antes de servir se coloca cada huevo encima de un costrón de hojaldre de forma ovalada, colocándolos todos con la cresta hacia arriba.

Se rocían con un poco de salsa crema en la que se mezcla un poco de puré; y, por último, se guarnecen con montoncitos de salpicon compuesto de trufa, champignons y pechuga de ave perfectamente sazonado.

AGUSTÍN COS.



Huevos Gambrinus.

(Este plato es especial del Restaurant Gambrinus de Barcelona.)

Se prepara una excelente salsa á la bechamela que esté bastante reducida; ya terminada, se vierte sobre una placa y se deja enfriar completamente.

Los huevos son *pochés* según las reglas del arte, recortándoles un poco la clara á fin de darles á todos la misma forma.

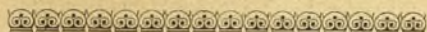
Se preparan tres salsas: *riche* (color rosa), vino blanco y holandesa compuesta con manteca de espinacas ó berros (color verde).

En el momento de emplatar, por medio de un cortapastas en forma redonda, se

cortan pedazos de bechamela, uno por cada huevo; ya cortados, se colocan en una fuente de metal y se pone encima de cada uno un huevo escalfado.

Se bañan con las tres salsas indicadas combinando los colores de las mismas artísticamente. Se meten un poco en la boca del horno á fin de que se glasen un poco, y al servirse se mojan con algo de *demi-glacé*.

AGUSTÍN COS.



Recetas de platos de quesos trabajados

que se sirven calientes al final de las comidas ó banquetes.

Beurrecks á la Turca.

En Turquía preparan los beurrecks con queso llamado Kaseheaval; una vez hecha la preparación y cortados en forma de cigarrillos, los envuelven en una delicadísima pasta de *novilles* hecha con regular cantidad de aceite.

Se empanan según las reglas conocidas y los frien á bonito color dorado; se escurren y se secan bien sirviéndolos en fuente con servilleta.

Realmente la estructura de esta receta en nuestro país es de un comer muy pesado; así es que sin mutilar la idea original de los turcos, combinamos la receta para que resulte más ligera además de sencilla. Por tal objeto suprimimos la pasta *novilles*, que nada resuelve y combinamos la calidad del queso por otra que sea más fina y menos fuerte que el Kaseheaval.

Calculando para ocho ó diez personas, haremos cocer en una cacerola puesta sobre el fuego, un cuartillo de leche de vaca. En otra cacerola, también puesta sobre el fuego, pondremos cien gramos de manteca de vaca fina; una vez desleída se echan

125 gramos de harina y se remueve la mezcla con una espátula de madera, agregando poco á poco el cuartillo de leche, formando de ese modo una especie de finísima salsa bechamela; se deja reducir bastante y se sazona con sal y pimienta cayena en cantidad pronunciada, pero razonable; al quedar la salsa suficientemente espesa, se agregan dos ó tres yemas de huevo y zumo de limón; retirándola del fuego para que comience á enfriarse. Se escogen 300 gramos de queso de *Brie* ó de *Camembert* del más fresco; se corta en cuadritos diminutos y se mezclan seguidamente con la salsa que hemos hecho.

Se vierte esta preparación sobre una placa de pastelería ligeramente untada con manteca de vaca, y con la ayuda de la hoja del cuchillo se iguala dándole por igual el espesor de un centímetro; hecha esta operación se deja enfriar por completo.

Una hora antes de servir se corta esta pasta en forma idéntica de cigarrillos de 45 céntimos y se empanan según las reglas, redondeándolos seguidamente por completo; luego se frien momentos antes de servirse, presentándolos á la mesa en fuente con servilleta, como ya hemos hecho mención al principio.

Malakoffs suizos.

Este plato de queso es de una sencillez y facilidad de ejecución muy grande.

Se escoge queso de Gruyère fresco y se corta en escalopas de 7 centímetros de largas, 3 de anchas y 1 de espesor.

A los diez minutos antes de servir se mojan primeramente con leche, pasándolas por pan blanco rallado; luego por huevo batido y otra vez por el pan rallado; se igualan bien con la hoja del cuchillo y se frien con abundante manteca de cerdo muy caliente; se retiran á bonito color

dorado y se secan cuidadosamente con un paño.

Se colocan caprichosamente en fuente con servilleta.

Deben servirse siempre recién fritos, notándose de ese modo el *quid pro quo* de la gracia del plato, pues el queso de Gruyère queda completamente derretido y en forma delicada y cremosa.

Se calculan tres *malakoffs* por cada persona, y al empanarlos se les puede echar algo de cayena ó paprika, según el gusto de la persona que lo encargue ó ejecute.

I. DOMENECH.



Café restaurant de Fornos.

Los menús del día 19 de Mayo de 1905.

DIGBEUNER

HORS D'ŒUVRES.

OMMELETTE AUX ROGNONS.

SAUMON GRILLÉE, SAUCE TARTARE.

POULETS SAUTÉES À LA MARECHALE.

FILET DE BŒUF A LA HENRY IV.

ASPERGES EN BRANCHES.

(SAUCE DESSIGNY).

GATEAU-SUPREME

GLACE-WALESKY.

DESSERTS.

VINS.

SAUTERNE, BORDEAUX, CHAMPAGNE

GRAND CORDON D'ESPAGNE.

DINER

HORS D'ŒUVRES.

POTAGE-VERT-PRÉ.

LANGOUSTE À LA PARISIENNE.

FILET DE BŒUF À LA MODERNE.

JAMBON D'YORK GLACÉ A LA GELÉE.

CHAPONS ROTIS À LA BROCHE.

SALADE-ORIENTALE.

ASPERGES EN BRANCHES, SCE. VALOIS.

MASCOTTE.

GLACE RANAVALO.

DESSERTS.

VINS.

CHAMPAGNE GRAND CORDON D'ESPAGNE

Jefe de cocina, Jean Serres.



SOPAS

Consommé Estival. (Frio.)

Se marca un excelente *consommé* de ave que esté muy bien clarificado, y pasado por una servilleta; luego se pone á cuajar entre nieve.

Se prepara un huevo escalfado por cada comensal, una *brunoise* de legumbres y una cantidad regular de huevo hilado.

Una hora antes de servir el *consommé* en tazas, se pone en cada una un huevo escalfado; alrededor del huevo se pone un cordón del huevo hilado, echando por encima una capa de *brunoise* de legumbres cocidas de antemano; se cubren estas tazas de *consommé* haciéndolas cuajar por completo.

En el momento de servir se desmoldan y se colocan en una fuente llana, encima de servilleta. Aparte, y al mismo tiempo, se sirve una sopera de *consommé* caliente.

Este *consommé* es muy á propósito para servirse en las comidas de verano, así como también en los grandes *lunchs*, *soirées*, etc.

AGUSTÍN COS.

Sopa á la Montañesa.

Con caldo de cocido se hace hervir una cantidad regular de calabazas, repollo, nabo, apio y tomate; todo cortado en cuadritos. A mitad de cocción se aumenta una pequeña cantidad de judías rojas y arroz, poniendo además un poco de azafrán picado y un poco de Sagi (tocino un poco rancio).

Estando la sopa bien cocida, queda terminada.

FELIPE MARTÍ.

Sopa á la Wifredo.

Póngase á rehogar con aceite una cebolla y un par de pimientos verdes cortados en cuadritos diminutos; al empezar á tomar color añádase un ajo picado, luego jugo de tomate; se moja con el caldo necesario y se hace hervir, aumentando pan tostado en el horno, sal y un poco de canela.

A los diez minutos antes de servir se echan dos ó tres huevos batidos, una butifarra negra cortada en rodajas pequeñas y fritas de antemano.

Esta sopa y la anterior, son de cocina catalana, estilo casero.

I. DOMENECH.

**Guarniciones de platos de entrada.****Favorita.**

Pequeñas alcachofas breseadas, patatas anna hechas en moldes pequeños á darioles; lechugas rellenas breseadas, grandes champignons llenos de una macedonia de legumbres.

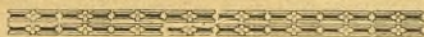
P. SALLES Y P. MONTAGNÉ.

Moderna.

Son unas pequeñas *chartreuses* de legumbres montadas en moldeitos á dario-

les; lechugas rellenas y breseadas, y finalmente, pequeños nidos de patatas *noisettes*.

PROSPER SALLES Y PROSPER MONTAGNÉ.

**ENSALADAS****Ensalada á la Florentina.**

Esta ensalada se compone de judías verdes y coliflor, cocido perfectamente de antemano. Las judías verdes se han de cocer cortadas en filetes muy delgados. Dichas legumbres se ponen en el fondo de una ensaladera.

Se sazona la ensalada con aceite, vinagre, sal, pimienta, perejil y perifollo picado menudamente; se bate bien la salsa y se vierte por encima de la ensalada, adornándola con yemas de huevos duros, pasadas por un tamiz gordo.

I. DOMENECH.

Ensalada á la Polonesa.

Esta ensalada se compone de patatas nuevas, cocidas y cortadas en forma de macarrones gordos de 3 centímetros de largo; también se le agrega una ó dos manzanas cortadas en la misma forma que las patatas; una cantidad de salmón ahumado, asado y frío, filetes de anchoas, jamón en dulce, apio blanco y un cogollo de lechuga: todo cortado en igual forma.

Se sazona esta ensalada con una buena salsa á la mayonesa, sazonada con finas hierbas y pimienta blanca en polvo.

Se pone en el fondo de una ensaladera, y se adorna con huevos duros y algunas aceitunas deshuesadas.

I. DOMENECH.



FE DE ERRATAS

PASTEL QUIJOTE, núm. 27, pág. 141, columna primera, línea primera, dice: diez gramos de huevo; y debe decir: diez yemas de huevo.



PASTELERÍA

El Gatinais.

Se montan diez claras de huevo á punto de merengue; luego se añaden cuatro yemas de huevo sin dejar de batir con las varillas; en seguida se mezclan 500 gramos de crema de almendras (el polvo de almendras y el azúcar en iguales cantidades), 125 gramos de cortezas de naranjas confitadas y cortadas en pedacitos, 125 gramos de miel derretida y 70 gramos de fécula.

Se moldea esta pasta en molde ó moldes, tal como se hace el Pan de Génova; se cuece en el horno, y al retirarse del

mismo se glasea con glasa de agua.—
E. DARENNE.

El Provenzal.

En una terrina se trabajan 250 gramos de almendras con tres huevos y yemas, mezclándolo poco á poco; después se añaden tres claras montadas, 60 gramos de harina, 60 gramos de manteca fina, 250 gramos de frutas confitadas y picadas menudamente y alguna corteza de naranja; se aromatiza el conjunto con Curaçao, y se moldea la pasta en un molde grande mantecado y guarnecido por dentro con un papel untado también de manteca como el molde, y se pone á cocer en el horno.

Luego de cocido se desmolda y se separa el papel, glaseándolo completamente con *fondant* blanco; polvoréase todo con almendras picadas pralinadas color rosa.—
E. DARENNE.

Bizcocho Quina Momo.

En un perol se montan ocho huevos enteros con 250 gramos de azúcar en polvo. Al quedar esta mezcla bien espumosa, se le incorporan 250 gramos de harina de hojaldre, un poco de vainilla, 100 gramos de pistachos en polvo y 75 gramos de manteca de vaca fina; estas últimas mezclas hechas con mucho cuidado, removiéndolo suavemente con una espátula de madera.

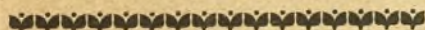
Se escoge un molde de forma cuadrada y se unta el interior del mismo con manteca, polvoreándolo con harina seguidamente; luego se vierte el bizcocho en el molde y se cuece en el horno regularmente fuerte; al quedar cocido se retira y se deja enfriar por completo.

Estando frío el bizcocho se corta en dos de plano y se rocía con Quina Momo (licor); se rellena el bizcocho con un magnífico Chantilly y se baña con un excelente *fondant* de color amarillo y aromatizado con el gran licor Quina Momo. En los bor-

des del bizcocho se clavan pistachos mondados y cortados en forma puntiaguda; encima del bizcocho y en las cuatro esquinas del pastel se clava un cordón de violetas de Niza, azucaradas.

En el centro del pastel, y dirigido hacia las dos puntas contrarias, se escribe con manteca moka el título del bizcocho Quina Momo.

IGNACIO DOMENECH.



HELADOS

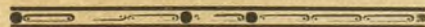
Bomba Camilano.

Se escoge un molde de forma alta y acanalada y se pone entre nieve. En una manga de pastelería se echa helado de chocolate y una cantidad regular de Chantilly. Con esta combinación se llenan cuatro huecos del dibujo á lo largo, poniendo este relleno en forma de sierpe.

Se camisa con helado de tomate color rojo algo vivo, y con un poco de carmín se le da más color. Se llena el resto de la bomba con crema de pistachos helada y un salpicón de albaricoques confitados y rociados con un poco de ron. Se tapa el molde herméticamente y se entierra entre nieve durante hora y media.

Sírvase esta bomba encima de un zócalo de nieve modelado puesto sobre servilleta.

GREGORIO GONZÁLEZ.



Postres de los soberanos.

El jefe de cocina de Francisco José, emperador de Austria, calcula que de las 1.230.000 pesetas que cuesta anualmente la mesa imperial, los postres representan más de medio millón. Sólo en un banquete

dado con motivo del jubileo, le costaron los postres 20.000 pesetas.

Los manjares y vinos que sobran en cada comida quedan á disposición de los dependientes de las cocinas, con lo que obtienen un buen sobresueldo vendiendo los apetitosos sobrantes á las principales fondas.

En Italia y España se han reducido considerablemente los gastos de comedor, los que, hasta época muy reciente, se elevaban á más de millón y medio de pesetas.

El emperador Guillermo que, además de ser político, militar, marino, pintor, músico, autor dramático, etc., etc., es un hombre de su casa, ha buscado el modo de economizar haciendo un contrato con uno de los principales hoteles de Berlín, el que, por una cantidad fija alimenta al kaiser y demás personajes de la corte.

La más económica de todas las soberanas que se ha conocido, era la reina Victoria, la que, sobre gastar poco, relativamente, en postres y golosinas, llevaba la cuenta del gasto del día, como la más meticulosa burguesa.

En la corte de Rusia, la mesa está constantemente servida con mucha esplendor. En la mesa del Czar no se presenta jamás dos veces la misma botella, ni aun en el caso de no estar descorchada. (Vamos, idénticamente que en mi casa.) La servidumbre consume la mayor parte de las 4 ó 5.000 botellas que mensualmente entran en las bodegas del Czar de todas las Rusias.

I. DOMENECH.



Historia de dos gallos de combate.

He visto varias riñas de gallos y, en verdad, no me han parecido muy interesantes, pues si venden cara su vida, defendiéndola por instinto

de conservación, no he visto lucha por un fin, sea cual fuere, como sucede en las manifestaciones de la actividad humana. En ésta, los anhelos del corazón repercuten en la inteligencia, cuando muy al contrario sucede en los animales.

Indudablemente, que dos gallos de combate, frente á frente, sin haber estado de antemano adiestrados, no es posible que se odiasen antes de conocerse; pero los hombres han introducido en sus venas el odio. Saben los gallos que van á la lucha, y que ésta debe ser de muerte. No tienen el consuelo de esperar reconciliación á primera sangre: han de luchar hasta caer inanimados ó heridos mortalmente por los puñales de hueso. Todavía veo la gente seguir con las miradas las peripecias de la lucha y apostar por cuál de los dos contendientes era el guapo del *ring*. Y los gallos seguían riñendo, dando su sangre á la avaricia de los jugadores.

¡Qué crueldad más refinada! pensaba yo. Todavía nos queda algo de lo primitivo que se manifiesta claramente en nosotros, y es el instinto salvaje.

De pronto, en el circo apareció un gallo de negras plumas, nervudo y delgado; se adelantó hacia el centro, andando majestuosamente y estirando su cuello, que torció en signo de desprecio al ver adelantarse á su contrario que, más robusto que él, pero quizá menos experto en la lucha, se paró enfrente como diciéndole: ¡Aquí estoy, empieza!

Perico, que así llamaban al gallo negro los espectadores, que reconocía sin duda alguna el valor de las apuestas y la confianza que en él depositaban los jugadores, aprovechó un momento de descuido de su contrario, y después de haberse recogido sobre sí mismo, dió un salto y se precipitó contra su contrincante distraído. Con tan inesperada acometida, el gallo rojo que luchaba con *Perico* evitó, desviándose á un lado, la herida mortal que su contrario sabía propinar con su afilado espolón. Los picos de ambos contendientes se entrechocaron cual puntas de espadas en lucha cruel. Ambos intentaban saltar sobre la espalda de su contrario, y se entrelazaban con sus patas ferozmente sin abandonar su presa, pero sus espolones no encontraban sitio donde clavar. Probablemente, *Perico* reservaba sus fuerzas, pues cuando notó que su contrincante le cedía terreno, se abalanzó sobre él rápidamente y en un santiamén le clavó ambos espolones en los flancos. El gallo rojo cayó al suelo. Velase en los rostros de los jugadores demostraciones de ansia, unos para que pasase el tiempo reglamentario y otros para que se levantase el caído y la lucha empezase de nuevo. La expectación llegó al colmo cuando el gallo rojo trató

de incorporarse; pero *Perico* estaba allí, clavada la vista en él y pronto á darle la puntilla si no se daba por vencido. Los espectadores animaban febrilmente al gallo rojo, éste, como si comprendiese que todavía no bastaba la sangre que había derramado, se incorporó penosamente. Todavía no había pasado el tiempo reglamentario. La esperanza reanimó á los postores por el gallo rojo, pero fué muy poco duradera, pues éste evitaba la pelea y *Perico* casi le miraba con desprecio y tal vez con compasión. Los empleados les achuchaban, pues ni por cobardes ni por valientes querían mandarles al corral. *Perico* se vió en la triste necesidad de poner fin á la vida de su contrincante, y así lo hizo. Abrió las alas, erizó sus plumas, y reuniendo toda su energía, mató á su contrario de dos puñaladas en sitio seguro.

Se anunció otra lucha, y después otra, y otra, y acabó el espectáculo sin que en mi ánimo dejara la impresión de algo que se recuerde gratamente ó como estudio ó como placer.

Sali del espectáculo y fuíme directamente á mi casa. cené y me acosté después de haber paseado un poco la digestión.

Yo no sé si los ensueños tienen verdaderamente relación con lo que sentimos ó observamos durante el día, ya que muchas veces se sueñan cosas tan disparatadas que no tienen conexión con asuntos presentes ni pasados. Pero refiriéndome á la noche en que precedió la tarde del espectáculo gallístico, puedo asegurar que alguna relación guarda lo que soñé con lo que presencié. Júzguese mi ensueño:

Pensando en los asuntos que había tratado durante el día estaba en mi cama, cuando sin darme cuenta mis párpados se cerraron; y luego, poco á poco, fué desvaneciéndose suavemente el yo de mí ser. Probablemente al poco rato oía voces desconocidas para mí, viendo luego que procedían de dos gallos de combate. El gallo negro se llamaba *Perico* y el rojo *Frascuero*, y sostenían el coloquio siguiente.

Decía el gallo *Frascuero*:

— Usted se llama *Perico*, le reconozco á su plumaje y mis amos me han hecho un gran honor encontrándome digno de luchar con usted, cuya fama ha llegado hasta mi gallinero, ya que usted es sevillano y yo soy inglés. Crea usted que siento mucho causarle daño y hacer desmerecer su prestigio de usted. Vaya, que si pudiera evitarlo, lo haría con mucho gusto.

— No levante usted mucho la cresta — contestó *Perico* —. Y diga usted que sus amos le han condenado á muerte al concederle la honra de luchar conmigo.

— Usted no me conoce á mí...

—Y por lo visto usted á mí tampoco. ¿Con que usted se las echa de guapo? Pues yo á los guapos me los como en picadillo.

—Allá veremos. Ya ve usted que yo nací inglés y es preciso que hayan reconocido en mí cualidades que hayan merecido el bautizo que me han dado; pues ya debe saber usted que me llamo *Frascuelo*.

—Vaya—dijo el gallo negro—si mal no recuerdo, ese nombre es de torero. ¿Pero cuándo va á tener usted ese valor que encierra esa evocación taurina? Porque mire, si fuera eso, yo conozco á otros que, con llevar el mismo nombre, plagian muy malamente famas ajenas que ellos no pueden alcanzar. Si ha leído alguna vez el *Heraldo Taurino*, no me negará la razón. Esto es hablarle á usted razonablemente; pues en genio y valor ya nos veremos las caras. No importa que nos llamemos Miras ó Saltillos, ya veremos quién honra mejor su divisa. Sin embargo, créame usted, siento mucho no poder impedir nuestro duelo; pues que entre nosotros no se admiten las excusas. Ahora bien, si usted en la lucha reconoce mi valor superior al suyo, no sea tonto, échese al suelo y no se levante, y así salvará su vida; pues de lo contrario, me vería en el triste deber de clavarle la puntilla.

—A mí, ¿usted?—exclamó *Frascuelo*, lanzando una carcajada en signo despreciativo.

—No se guasee usted, ¡eh!... porque si no le reviento en el instante.

—Veo que se torna valiente.

—Cuando hay cobardes como usted.

—Si no mirara mi compromiso de esta mañana, ya le enseñaría si soy cobarde.

El gallo negro autoritario:

—Déjeme en paz al fin, ó le rompo las narices, dijo el pico.

—Yo si que se las romperé á usted.

—Ahora mismo—. Y *Perico* erizóse instantáneamente. Sus ojos encarnados, parecían lanzar chispas de fuego.

—¡Eh! ¡eh!—dijo el gallo inglés, viendo á su contrario encolerizado—. Yo no tomo las cosas tan en caliente. Estábamos en discusión. Ya tendrá usted tiempo, dentro de un rato para probar su destreza. Extraño que pierda usted su sangre fría. Y diciendo lo expresado, el gallo rojo iba retirándose del lado de *Perico* muy disimuladamente, sin atreverse á levantar el pico.

Ambos contendientes comprendieron que su honra era digna de mayor admiración y que muriendo en lucha pública, sus nombres pasarían á la posteridad. *Perico* se retiró para merendarse una cazuela de salvado y panizo, mientras que el gallo rojo permanecía á cierta distancia con

cierta envidia, imposible de describir por los que no la sienten.

Se pasó un momento sin que en mi imaginación se presentase escena alguna. Pero al poco rato oí un murmullo de voces y me pareció que yo mismo entraba en un vasto local donde en el centro había un ruedo y en torno escaños donde se apiñaba la gente con el deseo de presenciar las riñas de gallos anunciadas. Sentéme como los demás, esperando con impaciencia que salieran de las jaulas los valientes gallos. Las apuestas, entretanto, iban acumulándose que era un prodigio.

Me pareció ver en una jaula á *Perico* y me fijé en él, y como le viera mirar hacia otra jaula cercana, noté á poco que en ésta estaba *Frascuelo* abatido, sin duda alguna reconocía la poca estima que le tenían los jugadores, mientras que *Perico*, irguiéndose, parecía decirle: «¡eh! ¿qué tal? Ahí está el verdadero juez, el público, ese que conoce nuestras hazañas y juzga el valor de ellas.»

Por fin abriéronse las respectivas jaulas y los dos contendientes, *Perico* y *Frascuelo* saltaron al ruedo, lanzándose piropos por el estilo:

—¡Ruín!

—¡Miserable!

—¡Cobarde!

—Ven aquí que te desuelle—esto decía *Perico*, mientras que el gallo *Frascuelo*, exclamaba:

—No te tires, *Perico*. No te tires; porque te ensarta.

—¡Cobarde!

—*Perico*... que... si adelantas.

Yo pensé para mis adentros, ese gallo inglés ha nacido en el Peñón, pues se parece á los andaluces en dichos y en acciones.

Entretanto la gente apostaba de lo lindo, los corredores gritaban á voz en cuello cinco contra dos, diez á cuatro, etc.; y el valiente *Perico* erizaba sus plumas, pavoneándose con orgullo. En vano *Frascuelo* buscaba el modo de dar á su contrario un espolonazo traidor; *Perico*, tal un profesor de esgrima, evitaba los golpes y embellecía el espectáculo alargándolo y dando motivo á continuas impresiones, cual consumado actor que juguetea con el espíritu de los oyentes.

De vez en cuando *Perico* levantaba el pico en dirección hacia el empresario como diciéndole: «¿Estás satisfecho del negocio? Y quizá se comprendían perfectamente, pues á veces *Perico* entraba en lucha como queriendo rematar la vida de su contrario; pero intencionadamente parecía como si desfalleciese y siempre evitando el espolonazo de su contrario, decía á lo Pini: *tocato*. En tanto el dinero iba subiendo á la par, y cuando el empresario quedó satisfecho del resultado de las apuestas miró á *Perico*, y éste, como movido

por un resorte, se abalanzó contra su contrario y le quitó la vida con una certera puñalada. Los postores en favor de *Perico* aplaudieron, mientras que el empresario paseaba su gruesa panza con grande satisfacción.

¡Pobre *Frasuelo*! apenas te habrán llorado los que á costa de tu sangre querían procurar su riqueza. Tu sacrificio ha sido grande; pero vencido ya no te prestas á la ambición, y sólo de tu efímera memoria quedará el desprecio, tal los hombres en la lucha por la vida sufren el desprecio al contarse entre el infinito número de vencidos. ¡Dichosos los que en la lucha vencen!

JOSE SALVADOR.



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

(Continuación.)

Después de visitar este buque pasamos á un gran teatro, con profusión de luces eléctricas, donde representan admirablemente el viaje de dicho buque; me quedé asombrado al ver la grandiosa combinación de luces que representan la *Aurora Boreal*, todo en miniatura; el *Descorcery* saliendo de Nueva York, el cruce con los grandes transatlánticos, una tempestad en medio del Océano, relámpago, truenos, la mar con sus terribles olas, lloviendo, en fin, de un efecto fantástico, amaneciendo después un día espléndido, cuando va entrando el buque por *Bernig* para internarse en el Polo Norte, aparece el buque todo cubierto de hielo, palos, vergas, cubierta, etc., y en una montaña de hielo se ve ostentar el pabellón americano que el público rompe con una salva de aplausos.

Espectáculo Boer.—La famosa batalla de Colenso, otro detalle muy curioso digno de ver, es una especie de circo cuadrilongo donde pueden colocarse cómodamente 10.000 espectadores. Esta famosa batalla está representada en pantomima por 1.000 personas y 500 caballos; la dirige el valiente general boer Cronge en persona; da lástima de ver á este venerable y heroico anciano que tenga que recurrir á exhibirse al público en esta forma. Se contrató con 700 boers (todos son los que estaban desterrados en Santa Elena). Es digno de ver con la precisión y ligereza que maniobran, tanto á pie como á caballo forman varios destacamentos, unos, boers, otros ingleses, escoceses y otros cafrés; las maniobras de los seis cañones representan todos los detalles más

interesantes de las tres grandes batallas; el ruido atronador de los cañones, el tiroteo hace un efecto imponente y sensacional, concluyendo esta pantomima con la rendición de Cronge á los ingleses. Terminado el espectáculo, el público puede ver personalmente al héroe, donde con el mayor respeto se le da la mano y se le saluda, notando en tan ilustre cara su fisonomía respetuosa y abatida, su larga cabellera y barba blanca, quedándome sumamente impresionado al saludarle.

Recreos al Pike.—Así le dan este nombre á la gran feria; barrio donde existen los espectáculos que me abstengo de describirlos por no ser muy molesto en mis apuntes á los respetables lectores, donde se admiran infinidad de cosas curiosas. La inundación de Galveston, el hombre que hace ídolos en un grano de arroz, unos gallos japoneses con una cola inmensurablemente larga, una calle de París, Jerusalén, la batalla de Santiago de Cuba, los indios pieles rojas, los misterios de Asia con infinidad de animales, etc., etc.

En esta grandiosa Exposición se puede decir que es para la industria en grande escala y no para la pequeña. Como novedades á inventos más admiré en París, pues lo que aquí se exhibe en los grandes palacios pabellones ya lo conocía, referente á la parte que más me interesaba sobre las novedades del arte culinario, comprendiendo todas sus partes, como la fabricación de conservas alimenticias, etc., etc., nada he podido ver ni existe.

Referente á los servicios de restaurants, dire que quitando el desayuno (éste lo tomábamos en el hotel), lo demás sobre almuerzo y comida en los diferentes restaurants de la Exposición no he visto nada de particular, pues por el mucho bullicio y de comensales, el trabajo que presentaban era á la *Sans-façon*; pero sí que á la hora de pasar la cuenta los dollars aumentaban. Citaré entre los restaurants Blatz-Pavillon, restaurant Irish-Industrial Exhibition y esta éste servido por camareros y camareras en número de 180, y un restaurant Vienes el Special for to-day, en fin, todo sumamente caro. Como caso comparativo con los restaurants de la Exposición de París el célebre hotel restaurant Grand Hotel de 1900 con un magnífico servicio, tanto de cocina como de comedor, y, sobre todo, precios muy convencionales; en una palabra, que hay que ir á San Luis con los bolsillos muy repletos. En esta gran feria universal toman parte cuarenta y cuatro Estados y cincuenta naciones (menos España).

(Continuad.)

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 dup.º

Teléfono 1977.