

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.

El Napoleón de los cocineros.

Quien conozca á M. Escoffier, jefe de cocina del célebre é inmejorable *Carlton Hotel*, de Londres, no le creará lo que en realidad es porque tiene todo el aspecto de un estadista francés ó de un diplomático ruso. Cuando se le alude calificándole de jefe sin rival en el siglo presente en el arte á que se dedica, contesta con una sonrisa suplicante; pero su reputación como artista culinario ha obtenido ya los más entusiastas elogios, aun de los labios más elevados y aristocráticos.

Un gran jefe de cocina tiene más de artista que de cocinero y más de general que de artista. No vamos á presentarlo en estas páginas confeccionando un pastel, ni batiendo una tortilla, sino como un gran táctico que necesita calcular el orden de la batalla del día y conquistar los corazones del supuesto enemigo por medio del estómago. Se sitúa en una elevación del terreno y dirige las operaciones sin descender al campo de batalla ni conducir personalmente el ataque; pero indudablemente, la victoria es sólo suya, pues sin su presencia la cocina no sería considerada como el templo de los gastrónomos ni atraería á los

mejores aficionados de la presente época, como sucede con el *Carlton Hotel*.

Oíganos lo que cuenta M. Escoffier.

«Voy—dice—á la cocina por la mañana, y hago la revista del campo. Mi primer cuidado es inspeccionar las viandas que han adquirido mis subordinados y rechazar cuantas no me satisfagan; porque el hecho de cocinar no constituye simplemente arte y organización, sino que depende en primer término del material que llegue á manos del artista. Por supuesto, que un buen cocinero obtendrá siempre el mayor partido posible de los materiales, sean los que fueren y como quiera que fuesen; pero si no se le proporcionan los mejores, no puede estar seguro del triunfo, porque nadie esperaría un buen cuadro, ni del mismo Rafael, si sólo da al pintor una caja de inútiles y malas pinturas, de esas que valen 10 ó 15 céntimos.

Pero no hay que negar que, aun con desventaja en la primera materia, el buen cocinero puede hacer mucho. Se recordará que Vatel, el mejor cocinero de su tiempo, se suicidó porque un pedido de pescado con el que pensaba confeccionar un plato maestro no le llegó á tiempo. Si yo me hu-

biera encontrado en el lugar de Vatel no me habría suicidado, pues hubiese hecho un plato con cualquiera otro pescado.

Cuando termino la inspección de los materiales, planeo lo que ha de hacerse con ellos en aquel día. Convoco á mis lugartenientes y celebramos, como quien dice, un consejo de guerra. Asigno á cada cual su tarea correspondiente y me marcho muy tranquilo. A eso de las seis de la tarde, me despojo de la levita y bajo á la cocina para preparar la batalla. El almuerzo no ha sido más que una escaramuza, y ahora tenemos que estudiar la batalla formal del día, de la cual se conocen perfectamente las operaciones que hay que verificar por la lista ya extendida de los encuentros inmediatos.

He aquí un ejemplar del programa:

Frente á la mesa núm. 1 se sentarán ocho personas, que han de ser servidas á las ocho y quince; para la señalada con el número 2, contamos con cinco comensales, que asistirán á las siete y cuarenta y cinco, y en el comedor general habrá 40 personas á las ocho en punto de la noche. En otro comedor hay que servir la comida á 22 individuos á las siete y cuarenta y cinco, y así sucesivamente. Previamente se han extendido las correspondientes listas del *menú*, mandándose dos copias á la cocina, donde estarán expuestos de manera que todos los allí empleados las conozcan. En una columna aparecen escritos los nombres de las sopas, los pescados en otra, los asados en una tercera, y así sucesivamente.

Hay también un individuo que va advirtiéndole oportunamente lo que corresponde hacer á cada empleado. Diez minutos antes de que los comensales tomen asiento, ese individuo debe advertírselo al jefe de sopas, el cual jefe da entonces los

últimos toques á su trabajo. En el momento oportuno debe avisar al jefe de pescados, y así hasta el final de la comida. Es muy importante que los comensales no esperen entre plato y plato, y por esto se exige gran responsabilidad al organizador de las comidas.

Bajemos á la cocina y podrá usted ver por sí mismo cómo se trabaja—me dijo luego—. Aquí, al frente de nosotros, hay una gran mesa con un remate metálico. Ponga usted en él una mano y verá cómo quema. En este sitio se hallan todos los platos que han de recoger los camareros, y á fin de evitar errores es de rigor que los platos hayan de recibirlos únicamente de un solo empleado cuya ocupación es saber el plato que debe entregar. La mesa con su remate caliente tiene por objeto que la temperatura de los platos sea la debida, porque la temperatura es cosa muy esencial para la buena cocina. Pero tampoco es conveniente que ningún plato permanezca ahí mucho tiempo. Aunque se separe algo del fogón y se le ponga una cubierta al colocarlo en esta mesa caliente, el vapor continuará en muchos casos el procedimiento de la cocción. Así, un trozo de asado que necesite una vuelta más cuando se aparta del fuego, puede estar pasado cuando llegue al comedor.

Aquí, á nuestra derecha, se ocupan en hacer sopas. Enfrente de usted, detrás de todas esas cacerolas de cobre, se preparan las verduras. A la izquierda tenemos al personaje más importante de la cocina, el que hace las salsas; y le llamo el más importante sin exagerar, porque las salsas son la base de la buena cocina y exigen la mayor y la más artística de las habilidades.

Cada departamento está dirigido por tres cocineros cuando menos. Estos procu-

rarán tener á mano todos los ingredientes necesarios antes de emprender un trabajo; pero, á pesar de ello, tienen á su disposición dos pinches, á los que pueden enviar en un momento dado por cualquier cosa que se les haya olvidado. Sin la organización conveniente una gran cocina se convertiría en un caos, en lugar de marchar con la cronométrica perfección con que debe funcionar.

Sin embargo, constantemente tengo que estar aquí, allí y en todas partes, vigilando á cada jefe de cuadrilla, observando su conducta y sugiriéndole cualquier mejora que se me ocurra. Después de las comidas permeeo aquí para vigilar las cenas.

Ahora que la gente come tan tarde no comprendo cómo los *gourmets* pueden tener apetito para cenar. Esto parece cosa de poca monta, mas no es así. Por eso siempre me ha interesado la hora de las comidas, y no hace muchos días he discutido mucho acerca de este asunto. Recuerdo que cuando tuve por primera vez el mando de una cocina en París, entre 1860 y 1865, la hora usual de la comida era la de las seis, y á las ocho ya estaba el *restaurant* cerrado. Por supuesto, algunas personas comen todavía temprano en Francia; pero en Inglaterra no empiezan ya la comida sino, cuando en otro tiempo se acostumbraba á concluir. Si os sentáis á las ocho ó las ocho y cuarto, ¿cómo es posible, si queréis hacer el honor debido á la comida, que se termine antes de las nueve y media ó de las diez? ¿Cómo, pues, se van á verificar los trabajos necesarios á la digestión y volver sonriente á cenar poco después de las once?

Mi opinión es que los negocios han influido mucho y muy seriamente en las horas de las comidas. En Francia, van los hombres á sus oficinas muy temprano,

pero los almuerzos suelen ser muy solemnes y concurridos, y de sobremesa se discuten los negocios. Después vuelven á trabajar hasta las seis, por lo menos. Los teatros funcionan temprano y los que quieran concurrir tienen que irse de la oficina á un *restaurant* si quieren llegar á tiempo.

En Inglaterra, por el contrario, el hombre de negocios va á la City algo tarde y allí pasa el día. Si toma el *lunch*, probablemente lo hará en algún *bar* y en pie. Sale de su oficina más temprano que los franceses, pero es para ir á casa á vestirse, y después va con toda calma á comer donde acostumbre, á la hora que la moda imponga. Esto no puede ser así, porque creo que las horas de la comida deben sujetarse á la propia conveniencia, y en Inglaterra el hábito de los negocios debe ser mucho más poderoso que los caprichos de la sociedad.

Comparemos las grandes comidas que estaban en boga en el siglo pasado con las ligeras y precipitadas de hoy. No creo que vuelvan las antiguas costumbres, porque vivimos en una época de progreso, y progreso significa rapidez. Tampoco quiero decir que nos tratemos peor que nuestros antepasados; todo lo contrario, creo que hacemos más justicia á un pequeño número de platos que la hacían los antiguos á las comidas de gargantúa. El arte culinario mejora indudablemente á medida que transeurren los años, pues nos aprovechamos no sólo de los éxitos, sino también de los fracasos de nuestros antepasados.

Siempre he tenido gran cuidado en la cuestión del adorno de una mesa. Yo fui el inventor del decorado con flores de cera, y tengo escrito un libro en el que se explica el método para preparar esas flores que son una variedad de flores naturales

y que se han generalizado mucho. Por supuesto, en lo antiguo era innecesario el adorno de las mesas, pues los mismos platos se colocaban delante de los comensales y no quedaba espacio para otra cosa; pero ahora que prevalece la moda rusa de trinchar en un tablero aparte, hay que hacer algo para evitar la monotonía del mantel.

Uno de mis inventos mejor acogidos fué la miniatura de la torre Eiffel hecha de crema helada, que presenté en un banquete dado en honor de Santos Dumont.

Ciertos trabajos de este género me dieron reputación en París; pero el inconveniente que tienen estas figuras es que si una persona profana pone, aunque no sea más que una cuchara en la obra, destruye inmediatamente todo el efecto: del primer golpe acaba con el castillo más sólido. Ahora prefiero agradar la vista siguiendo distinto método: en vez de grandes ramos artificiales ó de rocas de crema, presento un cierto número de pequeños adornos para cada comida, con los que puede recrearse la vista cuanto quiera antes de decidirse á dar gusto al paladar.

Otro plato de los sancionados fué inventado por mí con ocasión de un banquete en honor de los bomberos franceses, cuando hicieron una visita á sus colegas de Inglaterra.

Ideé un inmenso pastel de la forma de una casa incendiada, indicándose el fuego con azúcar roja y el humo por medio de crema gris oscura. Sobre la casa descansaban grandes escaleras, y mediante un aparato de relojería pequeños bomberos subían y bajaban excitados por el celo y entusiasmo en el desempeño de su arrojada misión. Por último, cuando llegó el momento decisivo y los camareros ayudaron á demoler el edificio, los bomberos liliputienses desaparecieron llevando en sus

brazos, no como era de esperar los cuerpos medio abrasados de mujeres y niños víctimas del incendio, sino presentando cada cual una botellita de champagne. Esto obtuvo grandes aplausos. ¿Qué otras cosas he inventado? Quizás entre ellas la más célebre sea el *Melocotón Melba*, que dediqué á la célebre cantante de este nombre. Pero aún estoy más orgulloso de mi *chaud-froid Jeannette*. He aquí cómo se me ocurrió la idea. En tiempo de verano, nada hay tan agradable como ver y gustar un plato exquisito frío rodeado de jalea; pero si se emplean los jugos naturales de la carne para hacer la jalea, empezará á derretirse y aparecer engrasada á los pocos minutos por efecto del mucho calor.

Desde luego, que el método corriente es emplear la gelatina ó alguna otra substancia artificial que preste resistencia á la jalea; pero, entonces, desde el punto de vista gastronómico todo el trabajo pierde mucho. Nadie que se aprecie á sí mismo aceptará una jalea de carne que haya que fortificar de este modo; por eso se me ocurrió servir mi *chaud-froid* rodeado de hielo. Así pude limitarme á los jugos naturales de la carne para mantener la necesaria consistencia. Además, logré con el auxilio del hielo construir una cosa bella y fantástica. Dí el nombre de *Jeannette* á esta innovación porque cuando pensé en ella (entre 1881 y 1882) todo el mundo hablaba de un buque de este nombre que había sufrido mucho en las regiones polares: sólo dos marineros escaparon consiguiendo llegar á Siberia tras de horribles privaciones, y estos marineros relataban asombrosas historias de sus padecimientos mientras se encontraron rodeados de masas impenetrables de hielo. Así mi *chaud-froid* imitó al *Jeannette* con sus murallas

de hielo, y obtuve el aplauso general por lo singular de la idea.

Para triunfar como cocinero es necesario dar con los verdaderos Epicuros, así como es necesario tener súbditos adecuados si se ha de reinar mucho tiempo como monarca. Y en este punto debo decir que, á pesar de su fama, los ingleses saben organizar y disfrutar de una comida tan perfectamente como el mejor de los *gourmets* de los bulevards parisienses.

Sin embargo, si se me permite hacer alguna crítica diré: de diez ingleses, nueve por lo menos se sirven de la sal en cuanto tienen enfrente un plato. Así, el deber de todo cocinero, por humilde que sea, es sazonar los platos lo menos posible, porque, en rigor, no todos tienen el mismo gusto en cuestión de condimento: unos quieren más sal, otros menos.

Otra cuestión importante es que á los buenos platos deben acompañar buenos vinos. No se debe beber Burdeos á los postres, ni, por supuesto, con el pescado. Es verdad que algunas de las mejores salsas tienen el vino por base, pero es debido á que el *bouquet* del vino varía después de hervido. Muchas personas han aceptado como leyes ineludibles las clases de vinos que corresponden á determinados platos. Creo que el Burdeos, por ejemplo, debe acompañar á los platos de entrada, y el Borgoña á los asados. Cuando se ha comido bien, debe tomarse champagne á los postres. Este vino es bullicioso: sale con estrépito y su chispeante espuma comunica alegría. Pero hoy la gente quiere beber champagne durante toda la comida, y esto hace que se pierda el efecto en algunos platos excelentes.

El gran inconveniente de ser jefe de cocina es que tiene que privarse de casi todos los placeres. Existe la idea común

de que como los cocineros pasan mucha parte de su tiempo cerca del fuego, están expuestos á padecer por el calor, á tener siempre sed, y, por tanto, á emborracharse. Sin embargo, nada de eso tiene que ver con aquellos que son responsables del buen orden de un gran establecimiento. Aquí estoy yo, por ejemplo. Mi vida es sedentaria y con frecuencia no puedo respirar el aire libre: mi salud me obliga, por ello, á comer las cosas más sencillas. Y como necesito conservar la cabeza muy firme, tengo que beber muy poco vino. Unos cuantos pequeños errores en el orden de la cocina pueden costar al hotel un gasto extraordinario de más de ciento ó ciento cincuenta duros por semana, lo cual redundaría muy pronto en contra de los beneficios que el comedor puede proporcionar.

Puedo aseguraros que la vida del jefe de cocina no se pasa sobre lecho de rosas. Hay en ella muchas ansiedades, porque raro es el día en que no tiene alguna cosa que le pueda comprometer: un día resbala y se cae un camarero y destruye en minutos el trabajo de muchas horas; otro día, un domingo por ejemplo, cuando tenemos simultáneamente cuatrocientas comidas, pueden equivocarse las mesas, y los platos que están destinados para la mesa núm. 198 los sirven á la núm. 200; ocurre también que un trozo de carne se ha dejado pasar porque la prisa en atender á otras mesas ha hecho que lo olvidáramos.

Hablando de la confección de platos, diré que este arte ha sido irreflexivamente cuestión propia de mujeres desde que la humanidad salió de su estado salvaje y dejó de comer las cosas crudas. En la *cocina burguesa* no hay hombre que pueda competir con las mujeres, y se debe esto

á que el hombre carece de la paciencia necesaria.

Las personas que se sientan ante la mesa donde ha de servirse un banquete no se dan cuenta del trabajo que ha habido que dedicar al *menú*, á la elección de provisiones y, por último, á la preparación de los platos. Esta última es la tarea más ligera. Recuerdo aquí que un gran escritor decía: *He concluido mi libro. Ahora sólo me falta escribirlo*. Esto mismo nos sucede á los jefes de cocina con la confección de los platos. ¡Cuántos días intranquilos y cuántas noches sin dormir me ha costado á veces disponer un *menú*! Me ocurre lo que á muchos autores que escriben mejor por la mañana: en esas horas tengo la cabeza más clara, y parece que en mi cerebro es mayor la energía. Ignoro si les ocurrirá igual á los músicos, pero sería interesante averiguarlo.

El *menú* que recuerdo con mayor orgullo durante mi larga carrera, que empezó cuando yo contaba doce años de edad, fué el que dispuse para el almuerzo que organizaron en el *Carlton Hotel* en Abril de 1904 los franceses é italianos residentes en Londres, con motivo de la visita del Rey Víctor Enmanuel III á París. Fué el siguiente:

MENÚ

L'ITALIE ET LA FRANCE Á TABLE

Fritot d'œufs á la Verdi

Rouget de roche á la Loubet

Amourettes d'agneau á la Tosca

Nonnettes de poulet Agnès Sorel

Cépes á la Rossini

Eugenia creme Italienne

Coupes de Champagne rose
pour sceller l'amitié des
deux nations.

A. ESCOFFIER.

Londres, Avril, 1904.

Voy á explicar la composición de los

platos de este *menú*, y así se comprenderá la razón de mi orgullo.

Fritot d'œufs á la Verdi.—Este era el primer plato. Al hacerlo se empezó por cocerlos hasta dejarlos duros, y después se cortaron las claras á lo largo, cuidándose de no cortar también las yemas, que se apartaron y aderezaron luego con manteca, salsa *Béchamel*, sal, pimienta, finas hierbas y algún trozo muy fino de jamón. Las yemas se llenan con esta mezcla, se empapan en huevo batido y, por último, se frien en manteca clarificada, y se sirven sobre servilletas con puntas de espárragos.

Rouget de roche á la Loubet.—Carpas asadas rodeadas de tomates partidos por la mitad á la provenzal, y salsa á la bearnesa.

Amourettes d'agneau á la Tosca.—*Amourettes* significa literalmente intriguillas de amor; pero aquí sólo indican los prosaicos sesos. Tómense algunos muy frescos, de cordero, y lávense bien con agua fría. Quitese la finísima piel y córtense en pedacitos. En seguida se les dará un hervor ligero en vino blanco y se conservarán muy calientes. Se cuecen en agua salada con manteca algunos macarrones de Nápoles, se espolvorean con queso parmesano rallado, jugo de langosta y esencia de trufas. En estas operaciones se necesita gran cuidado y discreción. Colóquense los macarrones en un timbal de corteza de pan, que ya debe de estar preparado. Encima se sirven los sesos de cordero, después de haberles quitado todo el líquido con una servilleta blanca. Todo ello se rocía con salsa de langosta y substancia de pollo.

Nonnettes de poulet Agnès Sorel.—Tómense algunos pájaros reyezuelos que estén gordos y prepárense como para un plato. Tómense las pechugas de un número igual de pollos tiernos y colóquense en una

servilleta blanca. Se enrollan las pechugas sobre los pájaros, se las asegura bien con un hilo y se coloca todo en una cacerola para estofar. Cinco minutos antes de servir este plato, se rocían los pajaritos con manteca hirviendo, se les pone un poco de sal y se cuecen á fuego vivo. Se quitan los hilos, se colocan los pajaritos en un trozo de miga de pan frito en manteca y se recubro el todo de puré de *foie-gras*.

Cépes á la Rossini.—Se cuecen los *cépes* (especie de setas) en manteca, con cebolla picada, que con anterioridad ha sido hervida en manteca. Añádanse luego trozos de criadilla de tierra, alguna crema, sal, pimienta blanca y pimienta encarnada. El todo se cuece durante algunos segundos, añadiéndole unas cuantas cucharadas de caldo de pollo.

Eugenia crème Italienne.—El *Eugenia malacensis* es un árbol que se encuentra en las montañas de la India. El fruto es rojo y del tamaño de una pera. Cuando está maduro su carne es blanca y succulenta, refrescante y grata al paladar. El mejor fruto procede de la península de Manaca. Se mordan unas cuantas «eugenias» y poniéndolas en una cazuela de barro se empapan bien de marrasquino y se rodean de hielo. Se prepara una crema helada de vainilla y se coloca en un timbal pulimentado, colocado en un bloque de hielo. Sobre este lecho de vainilla se colocan las «eugenias» y se adornan con crema batida y violetas cristalizadas de Parma.

¿Cómo obtuve todos los ingredientes necesarios para tal *menú*? Fué bastante para ello el depósito que tenemos de especialidades de todo el mundo, de tal manera surtido, que son muy pocos los platos que no podemos preparar en el acto. Pero si, por ejemplo, vamos ahora mismo al restaurant y pedimos *cremas de eugenias á la*

italiana (y cuenta que este es un caso de los más apurados pues las «eugenias» no se encuentran en cualquier huerta), de usted para mí le diré lo que ocurrirá: en vez de «eugenias» emplearán un melocotón y lo perfumarán con alguna especia oriental ó algún licor occidental, quedando el melocotón de tal manera que no le distinguirá usted de las «eugenias», sobre todo si no las ha conocido nunca.

Como he dicho, no solamente es importante emplear gran esmero en la preparación de un *menú*, sino también en la elección de los ingredientes que han de utilizarse. Aun cuando el establecimiento sea modesto, hay gran diferencia entre el éxito que obtiene el dueño que sabe dónde obtener el género y aquél que acepta lo que le ofrece el primer vendedor que se presenta. Así se comprenderá cuán importante es este asunto para los que, como nosotros, aspiran á ser considerados como grandes sacerdotes del arte culinario.

El Epicuro no quedará satisfecho con el pollo ordinario salido un mes antes del incubador. Si se le quiere dar un pollo bueno, hay que traerlo de Hamburgo. Pero entonces nos podemos encontrar con la dificultad de que no estará muy fresco en ciertas estaciones del año. Si necesitamos un caviar, no nos contentaremos con el de lata ó el salado, sino que hay que traerlo del Volga, aunque sea por tren especial. Y si queremos jamones, habrá que traerlos de York ó de Praga.

Podría molestar á usted relatándole toda la lista, pero no quiero restarle tiempo; básteme decirle que es esencial el conocimiento del origen de los artículos comprados, teniendo presente que no es fácil averiguar á la primera vista si un melocotón procede de Montreuil ó de una estufa inglesa.

Es muy bueno el patriotismo, pero aquel que atiende al patriotismo antes que al paladar, se expone á dejar de disfrutar de muchas cosas muy excelentes.

Creo que la cocina francesa es la primera del mundo, pero no se me oculta que en otros países de la tierra hay también mucho que aprender. La cocina nacional, como los proverbios nacionales, es la resultante de la experiencia de algunos siglos. Apenas hay país en el mundo que no produzca algunos platos deliciosos. Tomando estos platos, y aplicándoles las reglas de nuestro arte quedarán convertidos en obras magistrales.

Consideremos la cocina italiana, por ejemplo. De ella han salido grandes demostraciones geniales, y cuando un buen cocinero francés ó inglés reemplaza el aceite con la manteca, el efecto es extraordinario. En Escocia, en Hungría, en la India, en España, hasta en Rusia y quizás en China y en Berberia, se encuentran grandes motivos de inspiración.

Mucho se me honra titulándome *misiónero culinario*. No soy tan vano que acepte el cumplido; pero desde luego he de proclamar que no ceso de prestar facilidades á la gente que vive en países más atrasados en nuestro arte. He empezado por generalizar las salsas Escoffier, que se venden ya en botellas en todas partes del mundo. Estos son, sin embargo, simples condimentos cuyo principal empleo es el de utilizarlas con la carne bre.

Pronto haré algo más. Estoy preparando ahora algunas sopas maravillosas, que no tendrán rival entre las que empleo en el *Carlton*. También voy á presentar en el mercado una nueva salsa que se venderá con advertencias sobre su empleo. Diré al aficionado cómo se parte y se prepara un pollo, cuánto tiempo ha de estar en la ca-

cerola, cuánta salsa de la confeccionada por mí se ha de emplear y qué otros ingredientes se han de utilizar. Si el aficionado sigue mis indicaciones, podrá satisfacer las exigencias del más exigente de los convidados.

En las anteriores líneas sólo he expuesto unas cuantas observaciones sobre el arte culinario. Pero confío en que bastarán para demostrar que el referido arte posee bastante estética y merece ocupar un sitio entre los dones de los dioses, tanto que, en realidad, no hicieron bien los antiguos fijando en nueve el número de las musas.

A. ESCOFFIER.

(De *Por Esos Mundos*.)



Paquetes á la Marselleña.

Tómense callos de cabrito crudos y límpiense con mucho esmero, como es costumbre en esta clase de trabajos; luego cortarlos en triángulos grandes con una de las puntas algo más larga; se reservan algunas de las tiras de los mismos callos y con otras de buen tocino entreverado mezclar una cantidad regular de ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada y una copa de Jerez seco.

Se une bien la última composición mencionada, y con la misma se rellenan los triángulos de callos, para lo cual se rollan éstos y se hace un pequeño corte en el paquete para introducir la punta más larga

de los triángulos, quedando de ese modo bien sujetos.

En una cacerola con caldo bien claro se echa una composición de cebolla, zanahoria, tomate y cabeza de ajo, todo picado; además un ramillete atado, compuesto de tomillo, laurel y perejil; luego se añaden los paquetes de callos y una cantidad regular de manitas de corderito. Sazonarlo perfectamente, según las reglas, y tapar herméticamente la cacerola, la que se mete en el horno, regularmente fuerte, durante la noche, para que sirva de plato de almuerzo en el día siguiente.

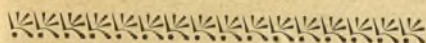
Al llegar la mañana se trasladan los paquetes con mucho cuidado á otra cacerola ó plato de saltear; se desengrasa el jugo y se forma una buena reducción á la que se adiciona una buena cantidad de salsa de tomate cubriendo con ésta los paquetes y manitas, se vuelven á poner en el horno á fin de que todas las substancias queden mejor refinadas y se procura que tenga su punto de sal correspondiente.

Se sirven en legumbreira ó soperita de metal, echando un poco de perejil por encima, con lo que quedan terminados.

Se sirven muy calientes.

JOSÉ DALMASES,

Jefe de cocina del Casino de Madrid.



Platos de huevos.

Huevos Conde de Arnáu.

Empezaremos dando la idea general de este plato, la cual consiste en cortar un costrón de miga de pan de molde en forma de copa de las de tomar vino de Jerez, siendo ésta sencilla, y colocando en ella un huevo cocido con muchísimo cuidado en el horno, rellenando la copa con un sal-

picón de lengua á la escarlata, tapando á éste una crema de espinacas *soufflée*. Se deja hinchar la crema y se sirve en el acto puestos en una fuente con servilleta.

Ya dada la idea del plato que basta para los cocineros experimentados, pasamos á dar la receta.

El costrón.

Hemos de decir que el principal mérito del plato que nos ocupa consiste en saber moldear el costrón. Se escoge miga de pan de molde del día anterior y se le da la forma de copa delgada como las de tomar vino de Jerez, dándole capacidad para un huevo y medio, aun cuando nada más se ponga uno.

Ya moldeado el costrón con la ayuda de un pequeño cuchillo, se frie á bonito color dorado con abundante manteca bien caliente á fin de que el costrón obtenga igual color por todos lados. Se escurre bien y se coloca, con mucho cuidado de no romperlo, en una cacerola bastante honda. De dicho modo hechos los que se deseen, se procede á escoger huevos bien frescos rompiéndolos en un plato de uno en uno á medida que se van echando en los costrones. Se mete la cacerola con los huevos en el horno regularmente fuerte, y se dejan cuajar poco á poco, cuidando de que los costrones no tomen más color que el obtenido al ser fritos.

La cocción de los huevos requiere, como ya se comprenderá, un cuidado especial, procurando que queden cuajados pero con la yema blanda; se retiran del horno y en cada huevo se pone una cucharada del salpicón siguiente.

Se pone sobre el fuego una cacerolita con un poco de manteca de vaca y de cerdo y una chalota picada; se deja rehogar removiéndolo con una cuchara de madera;

añadiendo seguidamente una buena cantidad de lengua á la escarlata, jamón é higadillos de pollo, todo cortado en cuadritos diminutos; también se pone sal, un poco de pimienta, perejil picado y una copa de vino de Oporto, Madera ó Jerez, también puede hacerse con vino blanco. Se hace reducir el vino y se moja con un poco de salsa á la Española reducida, quedando terminado el salpicón, el que una vez colocado por encima de los huevos se cubre con una cucharada de otro salpicón de crema de espinacas *soufflé*. Se vuelven á meter los huevos en el horno para que se soplen un poco al mismo tiempo que la crema de espinacas y quedan terminados.

Se sirven inmediatamente puestos en fuente con servilleta. Aparte y en una salsera se sirve una buena salsa de tomate á la italiana.

I. DOMENECH.

Huevos fritos Juana de Arco.

Poner á saltear con manteca fina hermosas escalopas de langosta, sazónándolas según las reglas culinarias, destinando una escalopa por cada huevo.

Freir huevos y colocarlos uno por uno en cada escalopa de langosta, guarneciéndolos con cinco ó seis quisquillas (*crevettes*) con la cola mondada, dejando intacta la carcasa. Se han de colocar éstas alrededor de cada huevo formando bordura y semejando una cestita. Poner además en cada huevo dos quisquillas de mayor tamaño colocadas en forma contraria á fin de dar idea de dos asas.

Salséense ligeramente con salsa nántua poniendo un lama de trufa sobre cada huevo.

Sírvanse bien calientes.

JOSÉ SOLÉ

Almuerzo y comida explicados.

ALMUERZO

HORS D'ŒUVRES

HUEVOS Á LA DELFINA

LANGOSTINOS CON RISOTTO

CHULETAS DE TERNERA GLASEADAS

POLLOS FRÍOS Á L'ASPIK

ENSALADA ALEMANA

DULCE DE COCINA

CHARLOTA DE MANZANAS

POSTRES

COMIDA

PEQUEÑOS BOUCHÉES DE ANCHOAS

CONSUMMÉ RACHEL

FILETES DE LENGUADO Á LA RUSA

ESCALOPAS DE FOIE-GRAS Á LA TOLSTOI

SOLOMILLO BOUQUETIERE

PATOS DE ROUEN Á LA ROUENNAISE

ENSALADA MIGNONNETTE

NIOCHIS AL GRATEN

HELADO

BOMBA ESTERRATZY

PASTEL QUATRE SAISONS

POSTRES

VINOS

CHAMPAGNE GRAND CORDON
D'ESPAGNE-VIOLETTE

T. O. DORET.

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

ALMUERZO

Huevos á la Delfina.

Se preparan tartaletas de pasta medio hojaldrada, las que se cuecen en el horno estando rellenas de arroz crudo, á fin de que la pasta al cocerse no se deforme en lo más mínimo.

Ya cocidas y separado el arroz se pone en el fondo de cada una de ellas, una cucharada de espinacas á la crema, rompiendo encima de éstas un huevo crudo; luego se meten en el horno puestas en una placa, y se retiran tan pronto como se cuaja la clara.

Se guarnece la superficie de cada huevo con una magnífica salsa á la bechamela aromatizada con nata.

Por encima se echa un poco de trufa picada menudamente, y se sirven puestas en fuente con servilleta.—T. O. DORET.

Langostinos con Rizotto.

Ya cocidos los langostinos, mondarlos y guardar las colas, lo restante se machaca y se transforma en puré, el que mezclado á continuación con una cantidad regular de *velouté* se pasa por una estameña, y una vez algo más refinado se le añade un poco más de *velouté*.

Los langostinos se conservan calientes con un poco de caldo, etc.

Se prepara el arroz con abundante queso de Parma rallado, y se termina según las reglas conocidas.

Al estar cocido el risotto, se pone en una fuente redonda y se coloca en forma de pirámide. Se cubren los cuatro lados con los langostinos y se procura que en uno de los lados estén dispuestos en sentido contrario.

Se pone en el fondo de una fuente un cordón de salsa refinada con un poco de manteca y la restante salsa se sirve puesta en salsera. Esta salsa se presenta con el color rosa pálido.—T. O. DORET.

Chuletas de ternera glaseadas.

Después de limpiarlas perfectamente se ponen á fondear en una cacerola rusa con alguna legumbre, *bouquet*, pimienta en grano, clavo de especia, un poco de tocino ó cortezas de jamón, sal, etc.

Se meten en el horno y al empezar á dorarse se mojan con media botella de vino, el que una vez queda reducido á una tercera parte, se añade un poco de jugo de ternera.

Antes de terminarse la cocción se pasan las chuletas á otra cacerola, echando sobre las mismas el jugo pasado por un lienzo bien limpio, se meten en el horno regularmente fuerte y se rocían á menudo con su mismo fondo hasta quedar muy bien glaseadas.

Se sirven rociados con su propio fondo y guarnecidos de legumbres finas en poca cantidad, preparadas de antemano y arregladas en *bouquets* al lado de las chuletas. T. O. DORET.

Pollo frío á l'Aspik.

Prescindimos de dar la explicación de esta receta por ser muy conocida de los profesionales.

Ensalada alemana.

Se escogen hojas de repollo blanco y muy tierno cortándolas en menudísima juliana; estando perfectamente lavada marinarla con sal, vinagre, aceite fino y un poco de mostaza. Se sirve una hora después acompañada de remolacha cocida y trozos de coliflor cocidos de antemano.

Ya colocadas las tres legumbres en la ensaladera, se salsea toda la ensalada con una salsa vinagreta bastante acentuada.—T. O. DORET.

Charlota de Manzanas.

Muchas son las maneras de preparar este dulce; pero la auténtica charlota de manzanas se confecciona del modo siguiente:

Se principia clarificando una buena cantidad de manteca de vaca; luego con tiritas de pan de molde, embebidas con la manteca indicada, se forra completamente un molde de charlota. (Las tiras de pan deben cabalgar unas sobre otras no dejando ningún hueco en el molde.)

Se procede á pelar y despojar de sus pepitas la cantidad de manzanas que se crea necesaria, las que una vez limpias, se cortan en pedacitos delgadísimos.

En un plato de saltear se pone al fuego medio kilo de azúcar por cada dos kilos de manzanas, un tronco de vainilla y un poco de agua. Se hace cocer este jarabe hasta tomar el punto de hebra fuerte, y, entonces, se le separa la vainilla añadiendo las manzanas. Se sigue trabajando sobre el fuego cuidando de que no se agarre, hasta formar una pasta bastante espesa; entonces se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Se llena á continuación el molde charlota y se mete en el horno hasta que el pan adquiere un bonito color dorado; se desmolda con cuidado sobre una fuente y se sirve salseado con una mermelada clara de albaricoques. Sírvasse siempre muy caliente.—T. O. DORET.

COMIDA

Pequeños bouchées de Anchoas.

Son simplemente dos pequeños *bouchées* de hojaldre rellenos con un puré de an-

choas ó bien unos costrones de pan cortados en cuadros, redondos ó de otra forma artística; se hacen bastante altos y se frien vaciándolos luego para rellenarlos con un puré de *foie-gras*, según el gusto de la persona y condiciones del *menú*.—T. O. DORET.

Consommé Rachel.

Es un buen *consommé* de ave al que sirven de guarnición unas quenefas pequeñas hechas con un puré de legumbres: zanahoria, nabo, guisantes, trufas, etc.

La base de estas quenefas es mezclar en el puré de legumbres una cantidad estudiada de farsa de quenefas de ave ó bien de ternera. Se marcan con la manga y se escalfan con algo de *consommé*.—T. O. DORET.

Filetes de lenguado á la Rusa.

Se doblan los filetes de lenguado por la mitad formando triángulo y, estando rociados con vino blanco, se cuecen en el horno.

Con las espinas se confecciona un fumet excelente (base de salsa).

Aparte se limpian unas zanahorias tiernas y cebolletas frescas; se cortan estas dos legumbres en rodajas muy delgadas y se ponen á cocer á la vez en una misma cacerola con agua y sal. Al quedar reducida el agua se agrega el fumet y el jugo soltado por los lenguados, dejándolo reducir convenientemente.

En la fuente, destinada á servir los lenguados, se clava una bordura compuesta de unos costroncitos de pan cortados en forma de medias lunas y pegados en el borde de la fuente con una pasta compuesta de harina y clara de huevo. En cada dos costroncitos se pegan una cabecita de cangrejo puesta de pie. En el centro de la fuente

se colocan los filetes unos sobre otros cubriéndolos con las zanahorias y cebolletas cocidas. Al poner esta guarnición encima de los filetes, se coge con una espumadera á fin de que esté bien escurrida; luego con el jugo que queda y un trozo de glasa desleída en el mismo se monta una salsa con unas yemas de huevo y manteca, concluyéndola con zumo de limón. Se rocían los filetes con esta salsa, y la restante se sirve puesta en salsera.—T. O. DORET.

Escalopas de Foie-gras á la Tolstoi.

Se cortan de *foie-gras* natural unas escalopas en forma de chuleta y se bañan con una media glasa preparada con *chaud-froid*, dejándolas enfriar por completo.

Aparte se llenan moldecitos en forma de chuletas con una ensalada rusa perfectamente trabada con mayonesa y gelatina bien substanciosa; calculando estas dos preparaciones en cantidad igual, haciendo una pieza de cada clase.

Al estar frías se montan en un molde cilíndrico colocando alternadas las dos clases de escalopas; luego, poco á poco, se llena el molde de gelatina cuando esta empieza á enfriarse, y finalmente se pone á congelar entre nieve.

En el momento de servir se desmolda con mucho cuidado y se sirve en fuente con servilleta.—T. O. DORET.

Solomillo de vaca á la Bouquetiere.

Se limpia bien el solomillo, se mecha y se asa á la inglesa guarneciéndolo como ya su nombre lo indica.

Pequeños *bouquets* de legumbres moldeados á la cucharilla y en forma pequeña y diferente, cocidos y glaseados.

Se rocía el solomillo con una *demi-glacé* algo clara.—T. O. DORET.

Patos de Rouen á la Rouennaise.

Límpiese esmeradamente uno ó más pa-

tos de Rouen, guardando los higadillos para la preparación de la salsa. Ya arreglados, asarlos en el horno fuerte, cuidando de regarlos de vez en cuando para que su punto de cocción sea igual en todas sus partes, calculando el tiempo á fin de poderlos servir inmediatamente después de asados.

Se trinchan con el mayor gusto y se recoge el jugo y sangre que sueltan, cuyo jugo natural sirve para rociar el pato ó patos una vez puestos en la fuente.

Aparte y al mismo tiempo se sirve una salsa compuesta del modo siguiente:

En una pequeña cacerola con manteca de vaca se rehogan dos chalotas, añadiendo luego el hígado ó hígados de los patos picados á cuchillo, una buena cucharada de glasa de carne, un poco de jugo y cayena en poca cantidad; se deja cocer y se pasa por un cedazo fino.

Ya pasada la salsa por el cedazo se vuelve á poner sobre el fuego, cuidando de que apenas hierva; y se remonta con un trozo de manteca fina, quedando terminada.

Al mismo tiempo que la salsa sírvase la ensalada.—T. O. DORET.

Ensalada Mignonnette.

Se compone de patatas, fondos de alcachofas y apio blanco rizado y cortado en tiras regulares.

Las patatas y alcachofas deberán estar cocidas de antemano y el apio en crudo.

Se prepara una buena ensalada trabándola con un poco de mayonesa bastante consistente; se coloca en el centro de una ensaladera de cristal en forma de cono, ésta se reviste con arandelas ó alternando en su base los fondos de alcachofas y medios huevos duros. Encima y adherida á la ensalada se pone una corona de láminas de trufa cortadas redondas completamente; luego otra de patatas de la misma forma

y tamaño y otra de trocitos de apio bien rizado; finalizándola con puntas de espárragos suficientemente largos para que lleguen desde los apios á la cúspide del cono, formando con las cabezas un hermoso ramillete.—T. O. DORET.

Niochis al graten.

Es una pasta choux, sazónada con bastante sal, nuez moscada, un poco de paprika y abundante queso rallado; se pone en una manga de pastelería con boquilla lisa y se tiene preparado un plato de saltear con agua hirviendo; inmediatamente se procede á cortar la pasta con mucha precisión con la ayuda de un cuchillo á medida que va saliendo de la manga al ser ésta apretada. Se dejan caer los trozos al cortarlos dentro del agua hirviendo. Al estar cocidos se ponen á escurrir en el acto en un cedazo.

Poner en una legumbrera, alternándolos, los niochis y la bechamela, ésta bien cargada de queso; finalizando la receta polvoreándolos con queso y gratinándolos en el horno fuerte hasta que obtengan hermoso color.—T. O. DORET.

Bomba Esterratzy.

Hágase una crema de pastelería muy espesa y extiéndase sobre placas lo más delgadamente posible; se cuece en el horno procurando que no tomen demasiado color, es decir, que no excedan al color de los barquillos.

Ya cocida se despega de las placas con ayuda de un cuchillo y seguidamente se estruja con las manos; luego se rellena un molde bomba con un buen helado de vainilla, poniendo al mismo tiempo algunas capas de la pasta crema cocida.

Se entierra el molde entre nieve durante una hora, estando el molde cerrado herméticamente.

Al servir se desmolda con mucho cuidado á fin de que no se rompa por alguna de las capas de crema.

Esta combinación produce un efecto muy hermoso, pareciéndose muchísimo al mármol jaspeado.—T. O. DORET.

Pastel Quatre Saisons.

Es un bizcocho de forma redonda cortado en cuatro capas, las que se rellenan: la primera con crema de manteca color blanco, la segunda de chocolate y la tercera de fresa. Encima del bizcocho se pone una capa de crema al café; en el borde del pastel se pegan almendras tostadas y cortadas en pedacitos diminutos. Encima se hace una cruz que divide el pastel en cuatro trozos perfectamente iguales, cuyos huecos se rellenan con la ayuda de una boquilla rizada, formando pequeños puntos de la misma crema empleada en el relleno del pastel, cuidando mucho la combinación de los colores á fin de que resulte un bonito contraste. Se aumenta otra crema, que es la cuarta, y puede hacerse de pistachos ú otra combinación.—T. O. DORET.



Salsa á la portuguesa.

En una cacerola, con manteca de cerdo, se rehoga una cantidad regular de cebolla cortada en juliana y un poco de jamón magro; una vez bien rehogado, se moja con bastante cantidad de salsa de tomate y un poco de media glasa, pimienta y finas hierbas.

Momentos antes de terminar la cocción se añaden unas aceitunas deshuesadas, cocidas de antemano en agua natural durante tres ó cuatro minutos.

FELIPE MARTÍ.



MENU

Servido en el gran Hotel Restaurant de Ambos Mundos
de Barcelona, en el mes de Abril de 1905.

DEJEUNER

Hors d'œuvres.
Canelonis á la Rossini.
Perdreux aux Truffes.
Cœur de filet á la Richelieu.
(Vins rouges Marqués de Riscal.)

Saumon du Grand Sauce crevettes.
(Vin blanc Heredia.)

Foulaudes de Brais: e á la Broche.
Biscuits glacés de vainille.
(Champagne Violette.)

Shara Bernarh.
Desserts assortis.
Pâtisserie.
Café Moka.
Cigares habanes.

Vins.

Jerez, González Díaz, Málaga, Pedro
Jiménez, Anís del Mono, Coñac
Martel, Chartreux et
Benedictine.

Agustín Casanovas,
Jeje de cocina.

BANQUETE

ofrecido á los ingenieros del nuevo tranvía eléctrico de Casa Antúnez á Atarazanas en Barcelona.

MENÚ

CONSUMMÉ PRINTANIER

HORS D'ŒUVRES PARISIENNE

LOUP DE MER BOUILLIE, SAUCE CAPRES

MEDAILLONS DE FILET DE BŒUF RICHEMON

PANACHÉ DE SANGLIER, JAMBON
Y GALANTINE EN BELLE-VUE

ASPERGES VIOLETTE, SAUCE RICHE

JEUNES POULETS ROTIS A LA BROCHE

SALADE

PYRAMIDE AU MONT BLANC

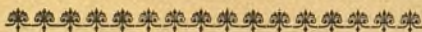
DESSERTS ASSORTIS

CAFÉ ET LIQUEURS

CHAMPAGNE GRAND CORDON D'ESPAGNE

Servido por el Restaurant Miramar de Barcelona el día 21 de Mayo de 1905.

LUIS REDÓN,
(Jefe de cocina.)



Conferencias culinarias de Barcelona.

Pollo á la Marneagera.

Se escoge un pollo tierno y después de bien limpio se corta en ocho pedazos; se sazonan con sal y un poco de pimienta pasándolos por harina y friéndolos hasta quedar dorados.

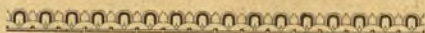
En una cacerolita preparar un rehogo con manteca de vaca y una chalota picada, agregando luego jamón cortado en cuadros pequeños; se moja con bastante vino rancio, el que se hace reducir, añadiendo seguidamente un poco de salsa de tomate.

En el momento de servir se colocan los pedazos de pollo en una fuente en forma piramidal.

Se guarnece la fuente con crestas de ave á la Romana y costrones de pan recién fritos; rociando el fondo de la fuente con un poco de jugo natural.

Se sirve al mismo tiempo que el pollo la salsa puesta en una salsera aparte.

AGUSTÍN SOLER.



Bombitas de Homard á la Indore.

Se prepara una buena pasta de brioche y se extiende sobre la mesa de mármol; y luego se fondean con esta pasta moldes de tartaletas.

En una cacerola, con manteca de vaca, se rehogan una ó dos chalotas bien picadas; luego se le echa una buena cantidad de homard cortado en pedacitos. Después que esta combinación esté bien rehogada, se sazona con un poco de curry y se retira del fuego, adicionándole media copa de nata, y dejándola enfriar por completo. Ya frío, se llenan las tartaletas con dicho salpicón de homard y se cubren con el mismo brioche en crudo, después de haber puesto una cucharadita de nata en cada uno. Déjese en sitio fresco hasta momentos antes de servirse. Entonces se frien en una sartén, con abundante manteca de cerdo bien caliente, y se retiran con bonito color dorado.

Se sirven en fuente con servilleta, adornadas con abundante perejil en rama, frito.

JOSE SALES.

Imp. de Antonio Marzo.—San Hermenegildo, 32 ap.^o
Teléfono 1977.