

LA COCINA ELEGANTE

Y LA

COCINA ECONÓMICA

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.

LOS ACEITES ⁽¹⁾

Como *La Única* ha de procurar especialmente difundir entre sus lectores cuanto contribuya al más cabal conocimiento de los artículos de nuestro comercio, trataremos en la medida de nuestras fuerzas de hacerlo así.

Comenzamos por los aceites, artículo importantísimo por la cautividad que de él expendemos, pero del que debiéramos prescindir, porque más bien que utilidades, nos reporta á diario pérdidas incalculables.

Es verdad que lo que nosotros perdemos lo encuentra el consumidor, lo cual no deja de ser un consuelo.

El aceite se conoce y se usa desde los tiempos más remotos. Cuando es puro, es de un color blanco amarillento ó verdoso, de olor poco pronunciado y de sabor agradable; se dilata por la acción del calor de una manera muy variable á las distintas temperaturas.

Su peso específico varía según su pureza y finura, por lo general oscila entre los 910

y los 920 gramos, por litro, y aun más

Por la acción del frío se divide en dos porciones: una sólida y blanca, que es la margarina; y otra líquida y amarilla, que es la oleína; y cuando aquél es muy intenso, toda la masa se solidifica, disminuyendo de volumen.

Expuesto el aceite á la acción del aire, por mucho tiempo, pierde poco á poco su limpidez y transparencia, debido á que absorbe el oxígeno del aire, oxidándose y desprendiendo ácido carbónico. Al mismo tiempo se espesa y se adquiere un sabor particular, que es lo que constituye su rancidez.

El aceite varía en su composición y propiedades, según proceda de la pulpa, de la almendra ó del hueso de la aceituna; y si bien en los aceites de nuestro comercio van mezclados por lo regular estos jugos, á causa de los procedimientos de obtención, sería muy útil conocer las diferentes circunstancias de los aceites indicados.

Los antiguos ya conocían la diferencia que existe entre el aceite de la pulpa y el del hueso; pues lo mismo Plinio que Catón y Columela, Varrón y Herrera, consignan

(1) De la revista *La Única*.

la necesidad de separar la pulpa del hueso de la aceituna.

Y si bien en el día se han mejorado algo los procedimientos para la extracción del aceite, aún falta bastante para perfeccionar este ramo de la industria.

El aceite de olivás es en España uno de los ramos más importantes de la riqueza agrícola, y á pesar de los esfuerzos que hace la industria para introducir en la economía doméstica el aceite de cacahuete y de algodón, se hace difícil que éstos sean aceptados por el consumidor, acostumbrado al sabor agradable y olor aromático del aceite de olivas bien elaborado.

Las principales alteraciones que sufren éstos pueden proceder de la aceituna, de la fabricación y de los envases.

Las alteraciones que proceden de la aceituna son conocidas con los nombres de rancidez relativa, sabor de gusano, aceite espermizado, sequedad, macerado, etc.

La rancidez relativa tiene por causa la naturaleza del terreno donde se cultiva el olivo; si es demasiado fértil, profundo y ligero, se tendrá una vegetación vigorosa; el aceite que se extrae del fruto, también muy desarrollado, presenta una diferencia en su sabor ordinario que le hace desmerecer en precio por el temor, muy fundado, de que este defecto aumente con el tiempo.

En los años en que la mosca del olivo hace grandes estragos en el fruto de este árbol, la aceituna experimenta una gran alteración por las roeduras que practica la larva y los excrementos que quedan alojados y reunidos en la galería abierta; además de estas causas hay otra todavía, quizá más grave, de alteración del caldo, cual es que al efectuar la molienda, se trituran también muchos huevos del referido insecto, lo que juntamente con las dos prime-

ras causas, contribuye á dar al aceite un sabor desagradable, que se llama sabor de gusano.

Cuando la aceituna se hiela, adquiere el aceite un sabor especial que no pierde aunque se le depure y clarifique.

Por la sequedad, los frutos se arrugan y producen aceite con gusto á madera.

Atrofiada la aceituna mucho antes de molerse, entra en fermentación, toma mohó y el aceite se altera y siempre conserva gusto de la atrofia.

En fin, el aceite, en el período de fabricación, es tan sumamente susceptible de asimilarse los olores que haya en los sitios donde la aceituna se tritura que el humo, el estiércol y hasta el tabaco dejan en él huellas tan marcadas, que los catadores inteligentes no vacilan en señalarlos.

Y los detallistas, poco prácticos en el conocimiento de estos y otros defectos que omito por no hacer pesado este trabajo, tenemos que tomar el aceite las más de las veces descansando en la buena fe de uno de los muchos intermediarios que alrededor de tan precioso caldo viven.

Porque hay que notar que, empezando por el dueño de los olivares, si éste es el que tritura la aceituna, hasta que llega al consumidor, pasa el aceite por un verdadero enjambre de especuladores, á todos los cuales, sin duda por la parte grasosa que contiene, va dejando señales indelebles de su paso.

El fabricante, el comprador, el corredor, el medidor, el exportador en los puntos de origen y el comisionista, el comprador en el muelle, el apeador y otros y otros, gravan el precio del aceite de modo muy sensible.

Y como el procedimiento seguido por nosotros para comprar ese líquido es el mismo que venía imperando hace siglos,

que tengan el gusto de confeccionar la receta al pie de la letra, que hay que escoger á propósito un día de excursión campestre en que se haya de comer al aire libre en el campo.

Se formará un círculo de piedras algo grandes y en medio de éste se pondrá la leña de ramas secas formando un montón grande, al que se prende fuego, y al quedar la leña quemada y sin llamas ni humo se coloca el corderito sobre el fuego cubriéndolo de hierbas secas aromáticas que se queman encima del cordero para que la carne quede aromatizada. Se dan vueltas al cordero durante la cocción, y como es natural, la lana al quemarse produce un olor desagradable, pero éste se evapora una vez quemada y en su lugar se siente un olor de asado sùculento.

Pasada una hora se retira el cordero y se coloca en el suelo encima de una hoja grande de plátano y se empieza á limpiar el cordero, raspándolo por encima de igual modo que se opera con los cerdos.

Estando perfectamente limpio puede comerse despedazándolo con los dedos, según estilo árabe antes del año 1835, en que no conocían los árabes ni el tenedor ni el cuchillo.

El asado, como hemos explicado, es excelente sin exageración, y la misma forma se puede aplicar á una liebre ó conejo, como lo probó Alejandro Dumas (hijo). El relleno de la liebre lo hizo del modo siguiente:

Separóle el higado y los riñones, picándolo menudamente, mezclado con una pechuga de pollo, dos pechugas de perdiz, una trufa, un poco de carne picada, cebolleta, perejil, especias en polvo, un diente de ajo picado, sal, pimienta y un buen trozo de manteca. Una vez rellenado se le cose la abertura al conejo y se deja duran-

te treinta y seis horas en sitio muy fresco, sin que haya humedad.

Se traspasa la liebre por medio de un hierro delgado y se asa dándole vueltas. Cuando se comprende que ya está asada se retira, y con la mano izquierda se cogen las patas traseras de la liebre, tirando rápidamente con la derecha por la cola para que se desprenda la piel, quedando perfectamente limpia. Se sirve en seguida encima de un buen pedazo de manteca de vaca, sazónada de perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta.

IGNACIO DOMENECH.



Patos á la Asturiana.

Escójanse los patos lo más tiernos posible. Limpiarlos perfectamente, sofíamalos, etc. Mechar las pechugas y muslos con tiritas de pepinillos y lengua á la escaibata. Sazonarlos por dentro con sal y un poco de pimienta, poniéndolos á asar en fuego fuerte durante veinticinco minutos justos. Pasado dicho tiempo se descuartizan en pedazos muy bien cortados y se mojan con mantequilla en líquido, pasándolos á continuación por miga de pan rallado, mezclando con éste un poco de estragón picado. Se pone el pátó en la parrilla y se le da color por ambos lados, colocando cada pedazo del mismo encima de un costrón de pan recién frito.

Ponerlo todo en una fuente y servirlo al mismo tiempo que la salsa, que se confecciona del modo siguiente: Se corta la piel de una naranja en tiritas finísimas y en forma de juliana, poniéndolas á hervir con un buen vaso de vino de Oporto ó de Madera durante siete minutos; se pasa el vino á otra cacerola y se agregan dos cucharadas de salsa española, media cucharada de

jalea de grosella, el hígado del pato frito, pasado por el tamiz; un poco de Cayena y media cucharada de mostaza francesa. Se hace reducir la salsa durante unos ocho ó diez minutos, agregando un buen pedazo de manteca de vaca; se pasa por una estameña y se vuelve á poner sobre el fuego, agregándole la piel de naranja ya cocida con el vino de Oporto, y queda terminada.

Resulta un plato nuevo y muy delicioso.

IGNACIO DOMENECH.



Huevos revueltos á la Apeles Mestres.

Este plato de huevos revueltos dedicado al gran dibujante y poeta catalán Apeles Mestres, consiste en que los huevos están revueltos con finas hierbas colocadas encima de *rovellons* (setas), á la parrilla; colocando encima de los huevos un riñón de carnero á la parrilla, siendo ésta la idea general de dicho plato.

MODO DE CONFECCIONARLO

Se escogen *rovellons* (setas) frescos, uno ó dos por persona, de forma bien igual, y pequeños; se limpian perfectamente, según costumbre, polvoreándolos con sal, un

poco de ajo y perejil en muy poca cantidad; se mojan con aceite y se asan á la parrilla á fuego suave de modo que resulten muy bien cuidados. Al mismo tiempo se pone á asar á la parrilla un riñón de carnero ó cordero partido por la mitad, sazonándolo con sal, pimienta y un poco de miga de pan blanco rallado; una vez asados se colocan en un plato con un poco de zumo de limón y algo de jugo de asado, muy bien desengrasado.

Se cortan las colas de los *rovellons* (setas) en cuadritos diminutos y se ponen á freír en una sartén, con manteca de cerdo, algo de tomate, perejil y perifollo picado. Al empezar á tomar color se echan los huevos batidos, removiéndolos bien, con la ayuda de un tenedor, hasta quedar suficientemente espesos. Estando bien de sal se retiran del fuego y se monta el plato de la manera siguiente:

En el momento de servir se coloca encima de cada *rovellon* recién asado una buena cantidad de huevos revueltos en forma redonda como las setas. Encima de cada huevo se coloca el riñón recién asado; se rocía con el propio jugo y se meten en el horno durante medio minuto á fin de que todos estén calientes por igual.

Se colocan en fuente, con servilleta, adornando todo el alrededor de los huevos con abundante perejil, fresco, en rama, perfectamente frito, el que debe setar bien verde, escurrido y bien seco.

IGNACIO DOMENECH.





GRAN BANQUETE

Servido á 5. M. el Rey Don Alfonso XII, en
el día 28 de Noviembre de 1875.

MENU

Potages:

Consommé á l'Orleans.

Borsch á la Ruse.

Hors d'Œuvres.

Altareaux á la Nilsson.

Relevés:

Turbot á la Comodore.

Bouisson de Chevreuil á la Gerard.

Entrées:

Filets de chapons á la Malignon.

Escaloppes de Soles á la Princesse.

Supremes de Becasses á la Taberney.

Foie-gras en Belle Vue.

Punchs á la Romaine

Legummes:

Asperges en Branches.

Rotis.

*Poulardes du Mans Truffés et Flanqués
d'Ortolans.*

Faisdn de Bohême á la Royale.

Entremets:

Benilens á la Jean Barl.

Timbales d'Ananas á l'Americaine.

Deserts-Glacées.

Vins:

Jerez, Latour, Blanche, Haut Brion Clos

Vaugeat, Marobrum, Veure Clicot,

Malvosie de Siljer.

Por la copia,
Antonio Ruiz.



Comida vegetariana explicada.

MENÚ

SOUPÉ DE GRUAU DE BLÉ VERT
VOL-AU-VENT AVEC QUENELLES
DE NUTTOSE ET CHAMPIGNONS
PAIN DE CHOUFLEURS
SAUCE CRÈME
COTELETTES DE POIS, SAUCE BRÛNE
AU CITRON
POUDING D'AVOINE AUX AMANDES
SAUCE AUX FRUITS
ANANAS, RAISINS

CARLOTTO SCHULZ

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

Sopa de harina flor de trigo verde.

Se calculan para ocho personas unos 200 gramos de harina flor de trigo verde, una cucharadita de harina común, 40 gramos de manteca fina, un pedazo de repollo, un puerro, un puñadito de perejil, un pie de apio, cuatro zanahorias, una cebolla, dos patatas, dos yemas de huevo y un tercio á cuarto de litro de nata.

Se rehogan en una cacerola con manteca la harina de trigo verde con las legumbres cortadas en pedacitos, se tapa la cacerola, dejándolo estofar suavemente durante media hora; se moja con agua y se deja cocer.

Estando ya todo perfectamente cocido, se pasa por un tamiz fino y se vuelve, una vez transformado en puré, á poner á cocer añadiendo un poco de *consommé*.

Momentos antes de servirse se añaden las dos yemas y la nata.

Sírvase con pan tostado y cortado delgadísimo, quedando terminado.

Esta misma sopa puede prepararse con trigo verde en grano, resultando sumamente delicada.

MME. FISHER

Por la traducción,

IGNACIO DOMENECH

Vol-au-vent con quenefas de nuttose y champignons.

Se prepara un excelente *vol-au-vent* de pasta de hojaldre, y la guarnición que sirve de relleno son quenefas pequeñísimas de manteca de nueces ó de confitura, á las que se les da el nombre de *nuttoses* por ser una preparación de nueces *d'Arachides*. A dichas quenefas se las da forma de avellana ú otra forma pequeña y larga.

Se pone la *nuttose* en un plato hondo, y se rompe con el tenedor, formando en seguida una pasta, á la que se le añade: sal, un huevo entero y un poco de miga de pan blanco rallado. Se une todo perfectamente y se forman las quenefas del modo que ya hemos indicado, poniéndolas á cocer en agua ligeramente salada.

Después de cocidas, se escurren bien y se ponen en una cacerola con una magnífica salsa de tomate ó salsa blanca, añá-

diéndole una cantidad igual de champignons.

Se rellena el *vol-au-vent*, tapándolo con su correspondiente tapa, y se sirve muy caliente, puesto en fuente con servilleta.

Pan de coliflores.

Se ponen á cocer con agua las coliflores, y después de cocidas, se escurren bien y se ponen en un plato de saltear, agregando un buen trozo de miga de pan remojado con leche y tres ó cuatro yemas de huevo; mezclando además las claras montadas á punto de merengue, sal, etc.

Mezclarlo todo y ponerlo en un molde untado de antemano con manteca de vaca.

Se pone á cocer en el baño maría durante una hora, cuando menos.

En el momento de servir se vuelca en una fuente y se rocía con salsa á la crema ó de tomate.

Chuletas de guisantes, salsa trigueña con limón.

En una cacerola, con un trozo de manteca de vaca fina se pone una buena cantidad de guisantes frescos cocidos de antemano, añadiendo una cebolla picada menudisimamente, haciéndolo rehogar con anterioridad con un poco de manteca y perejil picado.

Se pasa por un tamiz de hierro y se le echa sal, añadiendo huevos enteros (un huevo por cada tres personas) y un poco de miga de pan rallado.

Preparada así esta pasta, se untan moldes en forma de pequeñas chuletas y se mojan con manteca de coco; se llenan éstos con la pasta de guisantes y se cuecen en el horno hasta quedar las chuletas de guisantes bien cuajadas. Al meterlas en el horno, se rocían por encima con la misma manteca de coco.

En el momento de servir se desmoldan y se colocan con el mayor gusto en una fuente, formando corona. Se rocían las chuletas con una salsa trigueña, aromatizada perfectamente con zumo de limón.

Pouding de avena y almendras.

En una cacerola se pone un cuartillo de leche y otro de agua; agregando en forma de lluvia, y con ayuda de un batidor ó espátula, 300 gramos de harina de avena, 30 gramos de manteca fina, 60 gramos de azúcar y limón raspado.

Se trabaja mientras se cuece puesto al lado del fuego, y al estar cocido se retira dejándolo enfriar; luego se le añaden 65 gramos de almendras dulces molidas, dos yemas de huevo y las claras montadas á punto de merengue.

Se vierte toda la pasta en un molde de hacer el *pouding*, de antemano mojado el interior con manteca y polvoreado con miga de pan blanco rallado.

Se pone á cocer en el horno, puesto en el baño maría, durante una hora; después se deja enfriar por completo.

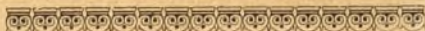
Se sirve frío, puesto en una fuente y rociado con una salsa de melocotones, que se prepara del modo siguiente: se separan los huesos de varios melocotones y se pasan por un tamiz de hierro, con un poco de agua y el azúcar necesario, añadiendo un poco de fécula desleída con algo de agua fría. Se pone á cocer muy suavemente al lado del fuego.

M. CARLOTTO SCHULZ,

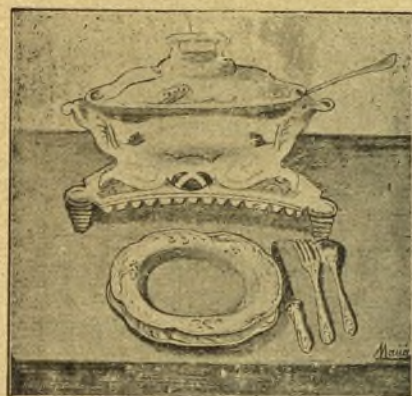
Jefe de cocina durante quince años en el mejor restaurant vegetariano de Alemania.

Por la traducción,

IGNACIO DOMENECH



SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA



Sopa de albondiguillas á la Barcelonesa.

Receta catalana.

En las fondas de Barcelona se prepara la sopa de albondiguillas del modo siguiente: Se forman las albondiguillas con carne magra de carnero trinchada finamente y sazonada con algo de ajo, perejil picado, canela en polvo, sal, pimienta, huevo y miga de pan. Después de amasadas y formadas las albondiguillas se polvorean con harina y se las da la forma de una avellana, friéndolas seguidamente.

Se pone una cacerola con caldo sobre fuego suave, y cuando empieza á hervir se echa una buena cantidad de pan blanco cortado delgadísimo y tostado en el horno; se bate la sopa con la ayuda de un batidor para que resulte bien desmigada y se añaden en seguida las albondiguillas, perifollo y perejil picado; agregando un poco de salsa á la española y tomate. Se deja hervir durante un cuarto de hora aproximadamente y queda terminada.

Sírvase estando bien caliente.

I. DOMENECH.

Sopa de almendras y avellanas á la Casera.

Receta catalana.

Se corta pan finisimamente y se tuesta en el horno á bonito color; seguidamente se pone á cocer con caldo del puchero, y á medida que hierve se deshace bien.

Se machaca en un mortero un poco de azafrán, un ajo y unas almendras y avellanas tostadas; se disuelve este picado con caldo del puchero y se vierte en la sopa, que queda deliciosamente aromatizada.

Se debe procurar que resulte la sopa poco espesa.

I. DOMENECH.

Huevos á la Monserratina.

Preparar huevos escalfados con agua, sal y algunas gotas de vinagre.

A los diez minutos antes de servirlos se coloca cada huevo dentro de una hoja delgadísima de pasta de hojaldre, encerrándolos bien y cortando la pasta en redondo de igual forma que los *risolas* para la confec-ción de una fritura. El huevo estará sazo-nado por dentro con unas finas hierbas, pimienta y manteca de vaca; luego se frien con manteca de cerdo muy abundan-te, y una vez fritos se colocan en una ser-villeta.

Servir al mismo tiempo una buena salsa á la holandesa, recién hecha.

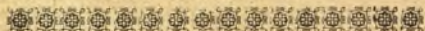
I. DOMENECH.

Croquetas de huevos.

Se prepara una buena salsa á la Bechamela, espesa, compuesta con leche, yemas de huevo, zumo de limón y Cayena. Al retirar la salsa del fuego se le agregan tres ó cuatro huevos picados. Se echa la salsa en una fuente y, al quedar completamente fría, se forman las croquetas con ayuda de miga de pan blanco rallado y huevo batido. Por último, se vuelven á pasar por el pan rallado y se frien en abundante manteca bien caliente, retirándolas á bonito color dorado.

Se sirven inmediatamente puestas sobre servilleta y adornadas con pedazos de limón y ramitas de perejil frito.

I. DOMENECH.



Liebre estofada á la campesina.

Se escoge una buena liebre, se limpia bien y se corta en varios trozos que se ponen á rehogar en una cacerola con manteca, trocitos de tocino, una cebolla cortada groseramente, un par de cabezas de ajo, hojas de laurel, hinojo y un poco de *rumant*; se tapa y se deja rehogar á fuego lento; se remueve de vez en cuando, y á mitad de cocción se le agrega una picada de pan frito, chocolate, avellanas y almendras. Se disuelve la picada con caldo y se vierte en el interior de la liebre, sazonándola con sal, pimienta y canela, procurando que la liebre, al servirla, esté bien cocida y que el jugo resulte bien glaseado y algo abundante.

FELIPE MARTÍ.



Pierna de carnero á la Bretona.

Se escoge una pierna de carnero, y después de separarle las carnes bastas y la grasa, se sazona con sal y se introduce un par de ajos en la carne para que se aromatice y pierda el olor de la grasa del carnero.

Se pone á bresear en una cacerola con manteca de cerdo, cebolla, apio, nabo, zanahoria, hierbas secas aromáticas y pimienta en grano. Se bresea á fuego lento, y al empezar á tomar color se moja con un poco de buen caldo y se mete en el horno, durando la cocción una hora aproximadamente; luego se pasa la salsa por un tamiz fino.

De antemano se tienen cocidas judías blancas, bien enteras, las que se escurren y se ponen á saltear en una sartén puesta sobre fuego con manteca, cebolleta, cuadritos de jamón y perejil picado; se rocían las judías con un poco de salsa de la pierna y algo de salsa de tomate. Estando perfectamente de sal, queda terminado el plato.

En el momento de servir se corta la pierna de carnero con mucho cuidado, y después de cortada se vuelven á colocar los pedazos, dándole su forma natural. Se pone una *papillote* en el hueso, se guarnece con las judías, se salsea y se sirve.

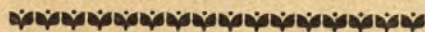
I. DOMENECH.

LIEBRE ASADA CON PATATAS

En una cacerola grande se pone á rehogar una liebre cortada en cuatro pedazos, con manteca, sal, pimienta, una cabeza de ajos, hierbas aromáticas y apio; se rocía con un poco de vino blanco y se mete en el horno. Cuando empieza á tomar color, se agregan las patatas moldeadas y un poquito de caldo á fin de formar un buen jugo.

Al estar terminado el asado se le separan los ajos y las finas hierbas; luego se desengrasa el jugo y puede servirse.

FELIPE MARTÍ.



Ternera asada.

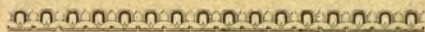
Para preparar un exquisito pedazo de ternera asada se escoge ternera blanca y tierna, de tapa ó babilla; mecharla con tiritas de tocino y se sazónarla con sal, un poco de pimienta en grano, un clavo de especias, pedacitos de cebolla, nabo, zanahoria, laurel y tomillo, puesto todo en una cacerola con manteca de cerdo. Se tapa con una hoja de papel blanco y se mete en el horno bastante fuerte, dando la vuelta á la pieza de ternera de vez en cuando durante la cocción para que obtenga igual y bonito color por todas partes.

Se le agrega un poco de caldo, y una vez que esté la ternera suficientemente asada, se cambia de cacerola, se desengrasa el jugo y se pasa éste por un colador fino. Se tapa la ternera con papel blanco humedecido y se conserva caliente hasta el momento de servirla ó retirarla en caso contrario.

Este asado de ternera, hecho como dejamos indicado, es indudable que es la me-

jor receta para tal objeto, por resultar muy substanciosa y bonita.

I. DOMENECH.

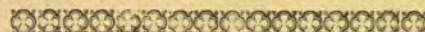


Manitas de cordero.

Se limpian perfectamente con agua hirviendo, se parten en dos y se les separa una especie de gusanillo que tienen entre las dos uñas. Seguidamente se ponen á cocer en agua con sal para que se vuelvan tiernas.

En una cacerola puesta sobre el fuego, con manteca y pedacitos de tocino, se deja rehogar bien una cebolleta, ajo, perejil, un vaso de vino blanco, un poco de pasta de tomate, una cantidad regular de caldo; luego se agregan las manitas de cordero, sal, pimienta, laurel y orégano en polvo; se deja hervir durante veinte minutos y queda terminado. Se sirve siempre muy caliente.

FELIPE MARTÍ.



Albondiguillas á la casera.

Se preparan con carne magra de vaca, carnero, cordero, ternera, etc. Se triucha muy bien la carne y se sazón con ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada, miga de pan blanco, huevo crudo y un poco de canela en polvo. Al quedar bien picado, con ayuda de dos cucharas se las da la forma, luego se polvorean con harina y se frien. Ya fritas, se ponen en una cacerola y se cubren con salsa á la española y salsa de tomate en iguales cantidades; se dejan cocer suavemente, sazónándolas con un poco de perejil picado, y después de una hora de cocción quedan terminadas.

Pueden servirse las albondiguillas guarnecidas de diferentes modos, por ejemplo: con guisantes, patatas moldeadas, arroz blanco, setas, puré de patatas, alcachofas rellenas, calabacines fritos ó rellenos, tomates al gratén, macarrones con salsa de tomate, croquetas de patatas, judías verdes salteadas, pedacitos de coliflor cocida y pasada por harina y huevo batido, como también frita ó con puré á la inglesa, que se compone de iguales cantidades de patata y coliflor, etc.

I. DOMENECH.

Salmonetes á la Pescadora.

Se escogen salmonetes grandes é iguales, bien frescos, se limpian bien y se cortan en filetes (dos de cada salmonete), se secan con un paño y se sazonan con sal y zumo de limón.

Se ponen á cocer las cabezas y espinas con vino blanco, laurel y tomillo; todo en poca cantidad.

Se pone una cacerolita sobre el fuego, con aceite y dos ó tres chalotas picadas menudamente, se dejan rehogar á fuego lento durante dos minutos, se echa un poco de harina y se moja con el vino blanco, en el que han sido cocidas las cabezas y las espinas de los salmonetes. Se deja hervir suavemente durante cinco minutos, se pasa la salsa por un colador fino, y se vuelve á poner en la cacerola, cociendo con ella los filetes.

En el momento de servir se colocan los salmonetes en una fuente; se aumentan dos yemas de huevo á la salsa, desleídas con un poco de zumo de limón y perejil picado; se vierte ésta por encima de los salmonetes y se sirven muy calientes.

Sírvase al mismo tiempo, en fuente y aparte, unas patatas cocidas al vapor puestas encima de servilleta.

I. DOMENECH.

Panes de merluza á la Toscana.

Escójase un pedazo de merluza bien fresco, quítese las espinas y la piel, y á continuación machacarlo en un mortero, añadiendo cinco yemas de huevo y dos claras, sal, pimienta, nuez moscada, dos cucharadas de nata y un poco de miga de pan blanco, puesta de antemano á remojo. Al estar todo bien machacado se pasa por un tamiz; luego, con dicha pasta, se rellenan moldes pequeños y redondos, previamente untados con manteca, adornando el fondo de cada molde con pepinillos formando corona, y luego se rellenan con la pasta. Se ponen á cocer en un baño maria durante diez minutos, luego se sacan del molde y se coloca cada uno encima de un costrón de pan recién frito. Se salsean con una salsa al vino blanco recién hecha.

I. DOMENECH.

SUPREMAS DE MERLUZA

Se escoge un trozo de merluza del centro, se limpia, se le separa la piel y se corta en pedazos de cinco centímetros de largo por tres en cuadro; se aplastan, estirándolos lo más posible, y se sazonan con sal, pimienta y zumo de limón; se juntan con huevo batido, luego se rallan y se colocan en una cacerola con un poco de manteca de vaca. Se meten en el horno, cubriéndolas con una salsa al vino blanco á la inglesa. Se guarnecen con guisantes servidos aparte.

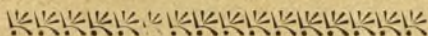
I. DOMENECH.

Guisantes con lechuga.

En una cacerola puesta sobre fuego con un poco de manteca de cerdo, cuadritos de jamón, cebolleta, perifollo, guisantes frescos y desgranados y una lechuga entera cortada en filetes finos, se hace rehogar todo muy bien, se polvorea con un poco de harina y se mojan los guisantes con caldo; se dejan hervir suavemente hasta quedar cocidos.

Se sirven adornados de costrones de pan recién fritos.

I. DOMENECH.



Guisantes á la Aurora.

Los guisantes á la Aurora son breseados con cebolletas muy pequeñas, manteca, jamón cortado en tiritas finas y patatas pequeñas moldeadas; se mojan con buen caldo y se hacen hervir suavemente hasta quedar tiernos.

Se prepara un huevo escalfado por cada persona y unos costroncitos de miga de pan recién fritos con manteca de cerdo.

En el momento de servir se vierten los guisantes en la legumbrera, colocando encima los huevos escalfados, y por el alrededor se adorna con los costroncitos.

Sirvanse siempre muy calientes.

I. DOMENECH.

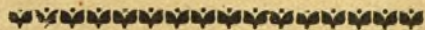


Ensalada Naneta.

Se prepara con bacalao de Escocia perfectamente desalado y desmenuzado en pedacitos, se vuelve á lavar perfectamente y se coloca en crudo en el centro de una ensaladera, sazónándolo con aceitunas ne-

gras, cebolleta cortada en pedacitos, escarola, pimientos del tiempo, tomates, sal, pimienta, vinagre y aceite.

I. DOMENECH.

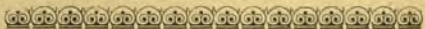


CREMA DE NATILLAS LUISA

En una cacerola se pone á hervir, en un cuartillo de leche, un pedacito de canela de Holanda. Póngase en otra cacerola 6 yemas de huevo, 200 gramos de azúcar molida, 12 gramos de almidón flor, desleído en un poco de agua, 25 gramos de chocolate rallado, 20 gramos de manteca de vaca y una cucharada de las de tomar sopa de nata; se remueve bien con una espátula de madera, se le agrega en seguida la leche y se pone á cocer sobre el fuego, sin parar de remover la crema. Cuando va á empezar á hervir, se retira del fuego.

Se echa esta crema en el centro de una fuente ó en el plato que se quiera dejarla enfriar. Al quedar fría, se adorna el alrededor con triángulos de bizcochos finos, cortados en forma pequeña. Entre bizcocho y bizcocho se coloca una guinda confitada, y se polvorea por encima con almendras tostadas, dos ó tres castañas glaseadas ó avellanas tostadas en poca cantidad de cada cosa y picado á cuchillo menudamente. Se echa, en forma de lluvia, por encima de la crema, y, finalmente, se polvorea con un poco de azúcar glaseado.

I. DOMENECH.



HELADOS

Canela.

Póngase á calentar un cuartillo de leche de vaca con un buen tronco de canela de Holanda.

Aparte, y en otra cacerola, pónganse seis yemas y 125 gramos de azúcar. Se remueve esta combinación con una espátula de madera, añadiendo, poco á poco, la leche hirviendo. Se pone á cocer con fuego regular sin dejar de remover la combinación por todas direcciones hasta quedar bastante consistente, notándose en la espátula, al retirarla, una capa blanquecina. Ya en dicho punto, se tiene mucho cuidado en que no hierva; luego se retira y se deja enfriar por completo.

Al ponerlo en una vasija de porcelana se pasa por un colador fino, estando la pasta caliente.

Una hora antes de servir el helado se pone en una sorbetera y se hiela, según costumbre en esta clase de trabajos.

Al servir el helado se polvorea por encima con un poco de canela en polvo.

I. DOMENECH.

Helado de vainilla.

Se procede de igual modo que en el helado de canela, cambiando el aroma por el de vainilla.

I. D.

Helado de batata de Málaga.

Se cuecen las batatas y se mondan luego, pasándolas seguidamente por el tamiz.

Se mezcla este puré con un jarabe ligero aromatizado de vainilla; luego se retira y, al estar frío, se pone á helar en una sorbetera.

R. BASSO.

Helado de coco.

Se ralla coco en bastante cantidad y se une á un buen jarabe con un poco de zumo de limón, y se pone á helar de igual modo que los anteriores.

R. BASSO.

Helado de arroz.

Machacar el arroz en crudo, como para formar horchata; se moja, después de machacado, con iguales cantidades de agua y leche, además de azúcar y zumo de limón. Se pasa por un colador y después se hiela según costumbre.

R. BASSO.

Helado de melón.

Se pasa toda la carne del melón por un tamiz de hierro; luego se mezcla este puré con un jarabe frío. Se debe tener en cuenta que no pase de los 18 grados de fuerza, como base general de los helados de frutas. Póngase á helar según costumbre.

R. BASSO.

Helado de sandía.

Se procede del mismo modo que para el helado de melón.

R. B.

Helado de albaricoque.

Es de igual forma que el de sandía.

R. B.

Helado de fresas ó grosellas.

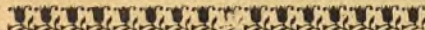
Sirve de base la forma de los helados anteriores.

R. B.

Helado de melocotón ó frambuesa.

De igual modo que los helados de melón, sandía, albaricoques, etc.

R. B.



COMIDA SERVIDA EN EL MES DE JUNIO DE 1905

en casa de la Excm. Sra. Marquesa de Castelar.

MENÚ

CONSOMMÉ NATIONALE.

TRONÇON DE SAUMON À LA VALOIS.

GRANADINES DE VEAU À LA TOULOUSE.

TARTELETTES D'ARTICHAUTS A LA CRÈME.

CHAPONS DE BAYONNE ROTIS AUX

CRESSONS.

SALADE PORTUGAISE.

GLACE.

MOUSSE AUX FRAISES.

PETITS CONDÉS.

DESSERTS.

Servido por
Antonio Ruiz.

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

(Continuación.)

Citaré, ante todo, el personal de cocinas empleado, que es el siguiente:

Noventa cocineros, trabajando; sesenta de día y treinta de noche, la mayoría son franceses, siendo éste el idioma que se habla en todo lo relacionado al trabajo; ocho pasteleros, ciento cincuenta individuos, entre ayudantes, etc.

Quedo admirado de la organización y orden que existe en todo el personal.

La cocina.—Es un grandioso local con dos grandes fogones, seis bocas de fuego y ocho hornos, un magnífico baño maría está situado en el centro de los fogones, de cada lado; éstos están colocados en forma que se puede dar la vuelta en rededor; en la parte posterior, digámoslo así, está la pared á más de tres metros de distancia de los fogones, infinidad de sartenes colgadas, pasaderas, chinos, etc., y en el techo hay gruesas tuberías que recorren la principal parte del mismo; encima de los fogones unos entrepaños de

hierro donde están colocadas centenares de puentes de plaqué, de mayor á menor; tres focos eléctricos, con grandes pantallas, pintadas de blanco, reflejan su potente luz, pudiendo apreciar el detalle más insignificante del trabajo que se hace; enfrente del fogón, y á dos metros de distancia, hay una larguísima mesa de 15 metros de largo por más de uno y medio de ancho, esta mesa tiene su armazón de hierro y muy pocos cajones.

En el centro de la cocina y en el techo hay grandes ventiladores en forma de inmensos tubos cuadrados. Todo este confort hace la estancia agradable, y sobre todo para el personal que trabaja.

Es un conjunto hermoso que se admira.

La grandiosa batería de cocina, limpia y reluciente cual si fueran espejos de todos tamaños. Acompañan á este conjunto el aseo en todo el personal. En el mismo local de la cocina hay un departamento separado por un medio mamparo (tabique), donde está la sección de la parrilla; hay cinco grandes prusianas, cual si fueran grandes monstruos con sus bocas de fuego. No puedo precisar los cientos, ó quizás el mil, de chuletas, beefsteak, entrecots, rumsteak, pollos, riñones, etc., etc., que sufren el castigo para ser comida del anfitrión. Cinco cocineros con su jefe de partida y ayudantes están empleados en esta sección.

Pasamos á otro departamento contiguo á la cocina, donde hay siete hombres muy entusiasmados alrededor de una gran mesa arreglando legumbres, guarniciones, etc., etc., y además cuatro cocineros haciendo los trabajos más delicados. En un ángulo de la cocina se divisan grandes estufas y calderas á vapor para cocer las patatas. Pasamos al departamento de las carnes. ¡Qué carnicería! Es el colmo. Al penetrar en este grandísimo departamento, siento mucha frialdad, y es la temperatura que tiene que está graduada según la calidad del artículo que encierra, como para conservar las carnes se necesita una temperatura bastante subida. Este local tiene grandes entrepaños de hierro hasta el techo, y formando tal simetría que parece que va uno por calles estrechas donde las casas son de carnes, aves, caza, etcétera. En placas de tamaños regulares, se ven colocados con extremado gusto, cortados y preparados para pasar á la cocina al primer aviso, beesfeaks, chuletas, riñones, pollos, etc., en fin, de todo cuanto existe en la tierra. Mis respetables lectores creerán que exagero en mis modestos apuntes, y si tal pensasen, estarían equivocados. Todo lo que se tiene preparado es lo que, próximamente, calcula el jefe que gastará en el día. Las grandes cantidades de carnes, pescados, aves y caza, verduras y frutas, están en otros departa-

mentos herméticamente cerrados del gran refrigerador.

Al cargo de esta carnicería está un jefe de partida, con cuatro cocineros y sus ayudantes; llamándome la atención un libro, que tuvo la bondad de enseñarme el jefe, donde llevan las entradas y salidas de los artículos detallados, de todo cuanto he visto en carnes, etc., etc. Todo es de primera calidad.

Hay cuatro grandes neveras de piedra y mármol, con sus tapas de madera, con gruesas cadenas que comunican a un aparato hidráulico para abrir y cerrar; éstas son exclusivamente para el pescado.

Como nota curiosa que me facilitó el jefe, fue el consumo que hicieron una noche en el mes de Diciembre de 1903: 200 pollos, 180 pichones, 40 patos, 12 docenas de piezas de caza y 40 docenas de codornices y de los demás artículos como carnes, pescados, etc. Las carnes que tienen en los refrigeradores nunca las emplean hasta que han pasado ocho días, que es cuando están en su punto.

En la pastelería, otro local grandísimo, existen todos los utensilios necesarios y modernos. Ocho pasteleros, con ayudantes, están dedicados a este trabajo. Admiré varias piezas de dulces, de fino trabajo y delicado gusto y centenares de piezas pequeñas. A continuación siguen los frezaderos en muy perfecto estado de limpieza.

En la panadería hay grandes máquinas movidas al vapor que hacen funcionar a potentes cilindros para la masa. Sigue el oficio para limpiar los platos, y, a continuación, el departamento donde se hace el café al vapor; donde existen 16 grandes depósitos de níquel.

Visitamos las galerías de máquinas.

Verdaderamente es asombroso este gran conjunto de maquinaria en movimiento; infinidad de grandes tuberías salen de este departamento, tomando diferentes direcciones, para aguas calientes, frías, caloríferos, electricidad, refrigeradores, etcétera. Aquí terminé mis apuntes de esta gran cocina, y dando mis expresivas gracias al jefe por su exquisita amabilidad en haberme enseñado todos los departamentos descritos y hasta los más insignificantes, me retiré con el guía a visitar los otros departamentos del hotel.

En el vestíbulo, y a la entrada del salón restaurant, en un pedestal de madera, hay una bonita urna de cristal que encierra un bonito y artístico trabajo en pastillaje que representa el yate del emperador de Alemania el *Hohenzollern* que presentó el jefe de cocina en un banquete de 800 cubiertos servidos en el gran salón, al príncipe Enrique de Prusia.

El salón restaurant es grandioso, donde pueden servirse cómodamente 3.000 personas.

Para abreviar en mi reseña de este hotel, citare las curiosidades más salientes que me han llamado la atención.

Los grandes ascensores hidráulicos, el gran salón, grandioso local que se puede transformar en salón de baile, teatro con un magnífico escenario y su comedor; pues en una ocasión sirvieron un banquete de 800 cubiertos que dió el gobierno en obsequio al príncipe Enrique de Prusia.

Existen varias vajillas dedicadas a los principales soberanos, en porcelana de china con incrustaciones de oro; entre ellas hay una con el retrato de S. M. Alfonso XII y doña Mercedes. Cada vajilla consta de 48 cubiertos, según me refirieron, y se evalúa en la fabulosa cantidad de 35 millones de dollars.

Las habitaciones son soberbias, amuebladas muchas de ellas al estilo Luis XV-XVI, con salón turco, japonés, etc. Se puede calificar un verdadero derroche de dinero empleado en todos los departamentos.

Este hotel tiene 1.300 habitaciones y 800 baños. El alumbrado en general está servido por 25.000 lámparas eléctricas.

En el año 1899 la servidumbre era de 1.800 a 2.000 personas. Para finalizar esta reseña diré que se lavan diariamente 65.000 piezas de ropa.

Concluida mi visita, me dedico a hacer otras, y entre ellas noto los principales edificios, sobresaliendo una casa que la componen 32 pisos.

Puede decirse que en esta gran población llega al colmo la arquitectura por su grandiosa elevación, que parece desafiar los elementos, aunque la artística no tiene nada notable, según he podido apreciar en estos grandes y suntuosos edificios.

Finalizando mis visitas y apuntes de esta gran población, citaré la gran feria situada al lado opuesto de la ría y en la parte Norte, situada en la orilla del mar, llamada Coney-Island, donde millares de personas acuden a recrearse visitando infinidad de cosas curiosas y en extremo sensacionales. Y para poder dar una idea de ellas, decidíme a dar la vuelta viendo el Looping The Loop, ó sea el círculo de la muerte, en cuyo ejercicio se mató en Madrid la célebre Mina. Alix al dar la vuelta con su automóvil.

Resulta muy emocionante, aunque opino que es para dar una vuelta nada más. Existen infinidad de cosas curiosas que serían muy largas de reseñar y temo cansar a mis lectores.

(Continuará.)

Imprenta de A. Marzo, San Hermenegildo, 32 dpo.
Teléfono 1.977.