

# 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.

### CRÓNICAS CULINARIAS

#### Curiosidades de la mesa.

Una moda nueva viene á substituir los autógrafos de personajes importantes que escribían en los álbums de las casas en que los habían invitado.

La novedad, que nos ha venido de América, ha creado un nuevo obsequio que pertenece por completo al arte culinario.

Dicho obsequio consiste en una nueva forma de presentar los *menús* de grandes comidas, de figura caprichosa en el corte de la cartulina, y luego decorarlos formando algunas veces verdaderos cuadros, confiando su ejecución á verdaderos artistas de talento.

Por ejemplo, se ofrece un banquete ó una comida buena, de diez ó doce personas, siendo su motivo principal el obsequiar más directamente á tal ó cual personaje eminente, sean damas ó caballeros; se hacen dibujar, como hemos dicho antes, las cartulinas de los *menús*, calcando en ellas lo más interesante de la vida del personaje al cual se obsequia con la comida, dejando siempre sitio para que los invita-

dos que quieran puedan escribir su firma. En sitio preferente, se escribe el *menú*, en que figuran los platos de la comida, firmado siempre por el jefe de cocina ó la persona que haya dirigido el *menú*, á fin de que los nombres de los cocineros no sean anónimos para los invitados; constituyendo de ese modo una bonita propaganda para conocer los cocineros que más se distinguen en su profesión.

A cada invitado se le pone un *menú* encima del plato con el nombre de la persona invitada, escrito por la señora de la casa, y de este modo tan ingenioso, los invitados conservan un recuerdo precioso y alguna historia curiosa; resultando un autógrafo del personaje, y un bonito honor á la casa que ha hecho la invitación.

\*\*\*

Continuaremos la crónica con otra curiosidad verdaderamente excéntrica, cual lo es una comida que se dió en el mes de Marzo último, en Pekín.

La función de embajador cerca del Gobierno chino, no es, que digamos, muy económica. Un periódico extranjero muy serio, cuenta, que en Marzo último, el primer



secretario de la embajada de Young-Lau había invitado á todos los representantes extranjeros de Pekín á una gran comida.

La tal comida se componía de 126 platos: se sentaron los convidados á la mesa á las diez de la mañana, y no concluyeron el servicio de la comida hasta el día siguiente á las tres de la mañana, resultando que la comida duró diez y seis horas justas.

¿No les parece á ustedes que es una gran fatiga para personas que cuando no están banqueteándose comen tantas veces al día?

I. DOMENECH.



### Escalopas de perdiz á la Belascoain.

Se filetea en dos mitades la pechuga, procurando que la piel quede unida á las patas de la perdiz (dando así motivo para formar otro plato con las piernas). Se separan los nervios de las escalopas y se aplastan un poco dándoles igual forma; luego se polvorean ligeramente con sal.

Preparar una magnífica farsa de ternera de la más blanca, la que se hace y se sazona según las reglas conocidas de los buenos cocineros. Al quedar terminada la farsa se divide en tres partes, dándolas los diferentes tonos: una de color verde con jugo de espinacas ó puré de lo mismo; la otra de color rosa con el jugo de remolacha ó

de carmín bretona, y la última se deja en su color natural ó sea blanco.

Se pincelan dichas escalopas en su parte superior con clara de huevo batida; y luego, por medio de las tres farsas puestas en sus respectivas mangas con boquilla redonda y lisa, se forman, encima de cada pechuga, tres cordones alternando y á gusto del ejecutante. Entre cordón y cordón se decora con trufa del Perigord cortada en detalles diminutos de gran gusto.

En un plato de saltear, untado con manteca de vaca, se colocan las pechugas con muchísimo cuidado, estando las escalopas separadas las unas de las otras. Cubrirlo con muchísimo cuidado con papel de barba untado con manteca de vaca (sin que el papel toque las escalopas). Retirarlo en sitio fresco hasta el momento de cocerlo en el horno durante veinticinco minutos antes de servirse.

De la misma farsa blanca se marcan unas quenefas redondas y se meten á *pocher* al *consommé*, las cuales se emplean en la guarnición del plato.

A los treinta y cinco minutos antes de servirse se cuece el arroz, dándole veinte minutos de cocción y quince de reposo. Se rehoga el arroz con manteca de vaca y se moja luego con caldo blanco hirviendo, agregando unos guisantes verdes, cocidos de antemano; un picadillo de lengua á la escarlata, seis yemas de huevo duro picadas y una copa de nata. Estos tres últimos ingredientes se mezclan en el arroz momentos antes de servirse, haciéndolo con mucho cuidado.

Se vierte el arroz en un cerco de hoja de lata puesto en el centro de una fuente de metal, á fin de que resulte bastante comprimido para servir de zócalo, sobre el cual se colocan las escalopas de perdiz en forma de corona escalonada. Entre cada escalopa se coloca una de jamón de York



cocido y cortada en bonita forma. Dicho jamón se tendrá de antemano caliente con un poco de *consommé*.

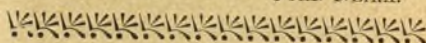
Se llena el hueco del centro con una guarnición de cabezas de *champignons*, trufas, riñones de aves y las quenefas redondas que hemos hecho primeramente.

A su debido tiempo se tendrán preparados unos timbalitos hechos del modo siguiente: Se unta el interior de cada molde con manteca de vaca y se rellenan sin apretarlos con un salpicón de pechuga de ave y trufa cortado menudamente. Se tiene marcada en un mortero un poco de real, machacando pechuga de ave mojada con vino de Jerez y caldo blanco, además de sus yemas correspondientes, nuez moscada y la sal; se pasa todo por un tamiz y se le incorpora un poco de nata. Se llenan con esta real los timbalitos y se ponen á cocer en un baño maría; al cuajarse se desprenden con mucho cuidado de sus moldes y se colocan en seguida por el alrededor de la costra de arroz en el fondo de la fuente.

Con una glasa de color natural se rocía toda la guarnición del centro, á fin de dar á todo el plato brillantez, conservando todo su color natural.

Aparte se sirve una buena salsa suprema de perdiz con su nata correspondiente, adicionándole un picadillo menudísimo de trufa y pistachos verdes. Ya en dicho punto queda terminado el plato.

JUAN NEIRA.



### Patos liliputienses en chaulroix á la Molinera. (1)

(Plato frío.)

Se cortan las piernas de las perdices lo suficiente largas para poder formar la ca-

(1) Este plato tiene como base el empleo de los restos sobrantes de la receta de *Escalopas de perdiz á la Belascoain*, para lo que empleamos solamente las pechugas.

beza y pico de los patos. Después se deshuesan, menos la cañita de la pantorrilla, que servirá, una vez rellena y en forma derecha, para formar el pescuezo del pato ó patos que estén un poco aplastados. Se procura dejarles la mayor cantidad de piel que sea posible (como ya hemos indicado en el plato anterior, dejando la piel completa de las pechugas para que queden adheridas á las piernas). Se rocía el interior con vino de Jerez, y se sazona con sal y pimienta blanca.

Preparar una magnífica farsa de ternera fina como para una galantina, adicionándole á la farsa, una vez terminada, trufas del Perigord y pistachos cortados en pequeños dados.

Rellenar dichas patas con la farsa de ternera y darles la forma del cuerpo de un patito, quedando la pantorrilla en forma derecha y el pico hacia abajo; cubrirlo bien, teniendo especial cuidado con la piel de la perdiz correspondiente ó sobrante.

Ya formados los patitos, ponerlos en un plato de saltear, puesto sobre el fuego, con una buena *mirepoix* de legumbres; cubrirlos con una hoja de papel de barba untada abundantemente con manteca de vaca; luego meterlos en el horno, y al estar un poco breseados, rociarlos con buen vino de Jerez. Pasados unos diez minutos más se retiran, dejándolos enfriar por completo.

Desengrasar el jugo, y en un mortero machacar las cáscaras ó una perdiz, añadiendo más vino de Jerez; reducirlo todo y hacer que resulte un buen *fumet*. Hacer una salsa *chaulroix* para glasear los diminutos patos, y al quedar dicho baño frío, abrillantarlos con un buen aspick bien transparente.

### MODO DE MONTAR EL PLATO

Con un día de anticipación se tendrá un zócalo compuesto con sal nitro, que pueda



contener en su interior una pecera á su medida, con el agua correspondiente y pececillos vivos de varios colores.

En una fuente grande y redonda se coloca un tambor de madera, ó bien una costrada de pan de cuatro dedos de espesor y de forma redonda; alrededor de esta costrada se colocan trozos de azucarillos pegados con glasa real, formando una caprichosa cascada que se polvorea con azúcar de color verde, colocando además en varios sitios estudiados de la cascada algo de musgo artificial, y en algunos de sus huecos salteados se forman algunas florecillas de colores con glasa real, poniendo también algunos patitos de azúcar adheridos á la cascada.

Encima del tambor ó costrada se coloca con mucho cuidado el zócalo de sal nitro, procurando que tenga igual medida, sobresaliendo únicamente la cascada.

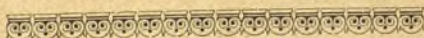
Encima del zócalo se coloca una costrada de pan de unos dos dedos de espesor, adornando todo su alrededor con unas rosas ú hojas compuestas con manteca de vaca. En el centro de esta costrada se clava un molino de viento y en la caperuza de éste se fija una bandera con el lema que se desee. (El molino se hace de pan como las costradas).

En el hueco de la costrada, y por alrededor del molino, se colocan los patitos en la mejor posición artística que sea posible, completando la guarnición con aspik picado, con el que se rellenan todos los huecos.

Se adorna todo el borde de la fuente con triángulos de aspik, quedando terminado.

Este plato debe de hacerse siempre para un número de comensales determinado, de doce personas en adelante cuando menos.

JUAN NEIRA.



### Lenguado á la Piamontesa.

(De Jacques Vidal.)

Se escoge un grande y magnífico lenguado, se despelleja y se limpia según las reglas del arte, se le separa la espina central, y se sazona con sal y zumo de limón. Colocarlo en forma entera en una placa untada abundantemente con manteca de vaca y cubrirlo con una capa de queso de Gruyère y de Parma en iguales cantidades, (estando dichos quesos bien frescos). Ponerlo en el horno á fuego vivo sin que esté en el fondo demasiado fuerte, se rocía de vez en cuando durante la cocción con la misma manteca del fondo del plato.

Al quedar hecho y bien dorado por encima, se traslada el lenguado á una fuente de metal blanco ó de porcelana.

Se añade al fondo del lenguado una buena cucharada de esencia de pescado ó una magnífica salsa al vino blanco. Se hace cocer un poco y después de reducida se añade una buena cucharada de nata montada. Se pasa luego esta salsa por una estamña ó por un colador chino finísimo y se vierte en el fondo de la fuente alrededor del lenguado.

Se guarnece el plato por todo su alrede-



dor, puesto en forma escalonada con unos pequeños *losanges* de polenta caliente, de los cuales damos á continuación la receta:

#### Losanges de Polenta.

Echar un vaso de agua en una cacerola y agregar sal, pimienta y un trozo de manteca de vaca, hacerlo cocer y echar una gran cucharada de sémola de maíz.

Dejarlo cocer durante media hora muy despacito (esta pasta debe quedar bastante espesa), luego añadir una pequeña cucharada de parmesano fresco rallado.

Trabajar fuertemente la pasta á fin de que el queso quede perfectamente incorporado.

Verter esta pasta en una placa ó plato hondo y dejarla enfriar por completo. Al quedar fría se cortan los anges en cuadros largos. Colocarlos después de cortados en una placa ó plato de saltear untado con manteca de vaca. Polvorearlos con queso de Gruyère rallado y meterlos á gratinar en el horno hasta que tomen un hermoso color yema un poco dorado. Ya en dicho punto se montan por el alrededor de los lenguados.

Traducción de  
I. DOMENECH.

De l'Argus Culinair.



### Homard Thermidor.

Cortar un *homard* (escribano) en dos á lo largo desde la cabeza á la cola. Hacerlo saltear con manteca de vaca y aceite en partes iguales, sazonándolo con sal y pimienta Cayena.

Al estar cocido se separa bien toda la carne de las medias cáscaras, cortándola en pedacitos.

Rellenar las dos partes del *homard* con su misma carne mezclada con una buena salsa á la Mornay. Una vez que queda re-

lleno se cubre con queso de Parma rallado y se gratina inmediatamente.

Sírvase en una fuente ovalada encima de un lecho de hojas de perejil, adornando el alrededor de la fuente con pedazos de limón.

JOSÉ SOLÉ,  
Cocinero del Casino de Madrid.



### Codornices Georges Sand.

(PLATO FRITO)

Se escogen hermosas codornices y se limpian y vacían según las mejores reglas del arte culinario.

En el interior de cada codorniz se ponen dos trocitos de *foie-gras* natural (en crudo) y en el medio una pequeña trufa del Perigord.

Pónganse á bresear encima de una magnífica *mirepoix* sobre fuego lento, rociándolas varias veces con vino Porto; se echa la sal, etc.

Se retiran de la cocción sin que estén muy cocidas y se dejan enfriar por completo. En la misma cocción del jugo con vino de Porto, se pasa por una estameña á otra cacerola, en la que se agregan algunas hojas de gelatina (cola de pescado), las que una vez disueltas, se añade una juliana menudísima, compuesta de iguales cantidades de trufa, lengua á la escarlata y zanahoria cocida.

Se coloca esta juliana con el vino de Porto en el fondo de una terrina de metal blanco, y encima se ponen las codornices, todas con la pechuga hacia arriba y puestas con el mayor buen gusto; llegando esta guarnición de juliana hasta la mitad de cada codorniz.

Póngase la terrina entre nieve picada, y cuando quede bien enajada de juliana,



cubrir la varias veces con gelatina de Porto; quedando terminado el plato.

Sírvase en el mismo aparato puesto en fuente con servilleta.

JOSÉ SOLÉ,

Cocinero del Casino de Madrid.



## Platos de huevos.

### Huevos revueltos á la Noemia.

Se escogen calabacines bien frescos, se mondan con mucho cuidado y se vacían bastante para darles la forma de un trozo de tubo, que se rellena con carne de ternera y finas hierbas; después se bresean estos calabacines rellenos, formando un jugo, rociados de vino blanco.

A los diez minutos antes de servirse el plato de huevos, se ponen éstos á revolver en un plato de saltear con manteca de vaca y finas hierbas, se les da el punto de sal y se retiran estando un poco blandos.

Al retirar los calabacines del jugo, se cortan en sentido contrario, colocándolos alrededor de la fuente en forma de corona. En el centro se ponen los huevos revueltos, dejándolos en forma alta.

Rociar todo el plato con un poco de salsa media glasa, algo clara.

Sírvanse siempre muy calientes.

RAFAEL BASSO.

### Huevos á la Baronesa.

Preparar un magnífico puré de patata bien sazonado y dividirlo en dos partes puestas en sus respectivas cacerolas. En la una, se adiciona una cantidad regular de puré de tomate para que tome el color rosa; en la otra parte, se agrega puré de guisantes, cuyo color es verde.

Poner dichos dos purés cada uno en una manga distinta con boquilla pequeña, lisa y redonda.

En una fuente de metal se forma una bordura por todo el alrededor con el puré rosa, marcando en el centro una especie de estrella, poniendo en los huecos un huevo crudo. Con el otro puré se guarnice todo el alrededor de los huevos, formando picos con el puré verde. Se rocían con todo el puré rosa y con manteca de vaca en líquido, metiéndolos en el horno.

Al retirarse, se rocían muy ligeramente con un poco de media glasa aromatizada de tomate.

RAFAEL BASSO.

### Huevos Ciudad Condal.

Se forman unas barquitas de hojaldre de ocho centímetros de largo, se pintan con yema de huevo y se cuecen en el horno fuerte, procurando retirarlas con bonito color.

Se preparan dos huevos escalfados por cada una de las barquitas; además una guarnición de higadillos de gallina, la que se cuece y se corta en pedacitos diminutos, salteándolos, en fuego vivo, de igual modo que los riñones. Se sazonan con finas hierbas, vino de Madera y un poco de salsa á la española.

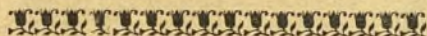
En el momento de servir el plato de huevos, se rellena el fondo de las barquitas de hojaldre con los menudillos de ga-



lina al vino de Madera; encima se colocan los huevos escalfados; se cubren éstos con una buena loncha de jamón recién frito, y se concluye salseándolos con una fina salsa de tomate clara.

Se sirven muy calientes y puestos en fuente con servilleta.

I. DOMENECH.



## SALSAS

Gaspoz.

Preparar una buena salsa á la media glasa; montarla con manteca fina, añadiéndole una cantidad regular de *Worcester* (salsa inglesa vendida en frascos), y una fina juliana de lengua y jamón.

Momentos antes de emplear esta salsa, se añade una yema de huevo duro pasada por tamiz y perifollo picado.

HARIO BUGO,  
Kurhans, Arolla (Suiza).

Rinzi (fría).

Es una mayonesa un poco clara que se pone entre nieve picada, á la que se le agrega una buena cantidad de *corail* de langosta, cocida y pasada por tamiz, una cucharadita de mostaza inglesa, algo de aspik y perifollo picado lo más menudamente posible, quedando la salsa terminada.

Esta salsa es á propósito para servir, langosta, langostinos, homards, cangrejos, etc.

I. DOMENECH.



## Consommé Wedel.

(SOPA)

Preparar un magnífico *consommé* de perdiz (todo en crudo) y clarificarlo con gran gusto, procediendo según la regla general de todos los *consommés*.

Al quedar hecho el *consommé* se pasa por una servilleta y se le añade una reducción de vino de Jerez.

Sirven de guarnición unas diminutas quenefas de perdiz, una pequeña cantidad de perlas del Japón, cocidas aparte, y trufas cortadas de igual forma, etc.

IGNACIO DOMENECH.



## PURÉ A LA JEANNETTE

SOPA

En una cacerola con manteca de vaca se rehogan algunas cebolletas, y agregando luego un poco de agua, se dejan cocer. Ya en dicho punto, se agregan en partes iguales los purés de judías blancas y tomates frescos, un poco de canela en polvo y Cayena. En el momento de servir se pasa por un escurridor y se sirve con pequeños *profiterolles*.

COURTOIS,

Chef de la Brasserie de la Cigale en Nantes,





## BANQUETE DE 259 CUBIERTOS

SERVIDO EN EL

Restaurant de los jardines del Buen Retiro.

EL DÍA 28 DE MAYO DE 1904

con motivo de los esponsales de don  
Federico Gómez y doña Jacinta Roche

### MENU

*Hors d'Oeuvres*

*Huevos revueltos á la Parisiën.*

*Langostinos á la Rusa.*

*Solomillo á la Moderna.*

*Ponche á la Romana.*

*Menestra á la Francesa.*

*Pavipollo asado á la Broche.*

*Ensalada del tiempo.*

**Dulce de cocina:**

*Tartas Reales.*

**Postres:**

*Frutas y quesos.*

**Vinos:**

*Rioja tinto y blanco,*

*Valdepeñas, Champagnes Duc Moroal,*

*Grand Cordon*

*d'Espagne, café, licores, habanos.*

**Marcelino Castanedo.**



## SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

## COMIDA ECONOMICA EXPLICADA

## MENÚ

1. SOPA CREMA DE PAN

—

2. CONCHAS DE MERLUZA Á LA VALERIA

—

3. PIERNA DE CARNERO ASADA  
Á LA INGLESA

—

4. PATATAS Á LA TOUPINEL

—

5. ENSALADA DE TOMATES  
DULCE DE COCINA

—

6. LECHE FRITA DE CANELA  
POSTRES

I. DOMENECH.

## Explicación de las recetas por números.

1. Se prepara con panecillos de los que vulgarmente se les conoce con el nombre de *pistolas*. Se corta una pistola y después de haberla puesto en una cacerola, se moja con caldo natural y se deja cocer durante unos cuarenta minutos. Pasado este tiempo, se pasa todo por un tamiz de hierro y se vuelve á poner en la misma cacerola. Al quedar transformado en puré, se aumenta un poco más de caldo, una chispita de nuez moscada, y, finalmente, se le da su punto de sal.

En el momento de servir, se le adiciona una yema de huevo bien disuelta y queda terminada la sopa.—I. D. P.

2. Con restos de merluza de una comida ó almuerzo anterior, asada ó cocida,

(aunque la merluza en crudo con las conchas pueda resultar mejor), se le separan todas las espinas y se reparte dicha carne en las conchas, formando montoncitos altos y redondos.

Se cubren las conchas con una gran cucharada de salsa á la bechamela, cargada de puré de tomate, algo de pimienta y zumo de limón. Se adorna cada concha, formando una pequeña corona, con pepinillos cortados en forma diminuta, los que se cubren con miga de pan blanco rallado, rociándolos con aceite fino y gratinándolos en el horno hasta obtener hermoso color.

Sírvanse inmediatamente se retiren del horno, colocándolas en una fuente con servilleta, puestas sobre un lecho de hojas de berro bien frescas, poniendo encima de cada concha un pedacito de limón.—I. D. P.

3. Escoger una magnífica pierna de carnero, y después de limpiarla perfectamente y recortarla, según las reglas de costumbre, polvorearla de sal y ponerla á asar en una placa, dejándola en horno fuerte, durante cuarenta minutos, rociándola durante la cocción con su propio jugo.

Una vez asada, se desengrasa el jugo y se le aumenta una cantidad discreta de buen caldo, procurando que esté muy bien de sal.

En el momento de servir se corta la pierna en forma escalopada, volviendo á colocar todos los pedazos en su estado natural, es decir, dándole la forma primitiva. Se adorna el hueso con una gran papillota y se coloca en una fuente. Se rocía con su propio jugo y se pone en un extremo de la fuente un montón de berros. El jugo restante se sirve al mismo tiempo puesto en una salsera.

En otra fuente se sirven las patatas



Toupinel, que sirven de guarnición á este asado.—I. D. P.

4. Se escogen patatas nuevas de igual forma y tamaño grande, y se ponen á asar entre cenizas calientes. Al quedar asadas se limpian con un paño, á fin de separar la ceniza que se adhiere á la piel de las mismas.

Se corta un pedacito de cada patata en la superficie y se vacian hasta una tercera parte, con la ayuda de una cucharilla de moldear patatas, procurando no romperlas.

La parte sacada del interior del tubérculo se corta en cuadritos, que se saltean con manteca, mezclados con cuadritos de jamón y finas hierbas. Terminada esta operación, se mezcla una buena cantidad de salsa bechamela natural; se rellenan seguidamente las patatas con dicha composición y se vuelven á tapar con su correspondiente tapa, á fin de que queden en su forma natural.

Se ponen al horno regular, puestas en una placa, durante cinco ó seis minutos, y quedan terminadas.

Servirlas en fuente con servilleta.—I. D. P.

5. Escoger tomates maduros, pero fuertes, refrescarlos entre nieve y luego cortarlos en pedazos redondos y algo gruesos; polvorearlos de sal y colocarlos de pedazo en pedazo en una ensaladera. Echar por encima de los tomates un poco de cebolleta, perejil, perifollo y estragón fresco picado, aceite y vinagre, quedando terminada.—I. D. P.

6. Poner en una cacerola medio litro de leche y un tronco de canela de Holanda.

Poner en otra cacerola cuatro yemas, 150 gramos de azúcar y 100 gramos de harina; removerlo bien con una espátula de madera y agregar seguidamente la le-

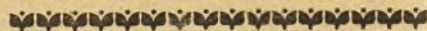
che, trabajando esta crema puesta sobre el fuego, hasta quedar perfectamente cocida.

Se vierte esta crema en una placa untada con un poco de aceite, y se deja enfriar por completo.

Al quedar fría, con ayuda de un cuchillo, se corta en pedazos á gusto del ejecutante. Se empanan con un pan blanco rallado, huevo batido y otra vez pan rallado.

Se fríe esta crema con abundante manteca de cerdo, que esté muy caliente, y se retira con bonito color dorado. Se escurre bien y se sirve la leche frita puesta en fuente con servilleta. Se polvorea todo el dulce con azúcar glaseado y se sirve.

IGNACIO DOMENECH.

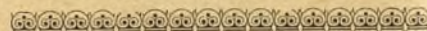


## Vaca á la Doba.

Se escoge un pedazo de buey del sitio que se prefiera, y se pone á rehogar en una cacerola con manteca, cebolla, apio, laurel, tomillo, ajos y zanahoria; cuando empieza á tomar color se rocía con vino blanco, y al quedar éste reducido, se agregan tomates picados, luego un poco de caldo y la sal correspondiente; se tapa la cacerola y se mete en el horno fuerte hasta quedar tierno el pedazo de buey. Durante la cocción se mueve la carne de vez en cuando.

En el momento de servir se desengrasa, y se sirve con su propio jugo.

I. DOMENECH.



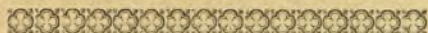
## BUEY A LA AMPURDANESA

Se escoge un buen trozo de buey, se le separa la grasa y se mecha con tiras gruesas de tocino. Se pone á rehogar en una



cacerola con manteca, dos ó tres cebollas grandes cortadas groseramente, una cabeza de ajos, hinojo, albahaca, tomillo, orégano y laurel. Al empezar á tomar color se rocía con vino rancio y se polvorea con un poco de harina; luego se moja con agua y se tapa, dejándolo hervir suavemente hasta quedar tierno. A mitad de cocción se añade una buena cantidad de setas especiales.

I. DOMENECH.



### Chuletas de ternera á la Canigó.

Proporcionarse chuletas de ternera fina, aplastarlas un poco y mondar la costilla; polvorearlas con sal fina y luego empanarlas con miga de pan blanco rallado. Se mezcla en este pan una cantidad regular de jamón magro, cortado en cuadritos del tamaño de granos de arroz, un poco de ajo y perejil mezclado; se bañan con huevo batido y se empanan bien; luego se frien con manteca de cerdo muy caliente y se retiran con bonito color dorado.

En una cacerolita se echan cuatro ó cinco cucharadas de buen jugo de asados perfectamente desengrasado; se hace hervir añadiendo algo de caldo, al propio tiempo se cuecen calabacines cortados, de igual forma que la sopa de hierbas, más fina todavía, un nabo y una zanahoria cortados en igual forma, perejil picado, un pedazo de manteca de vaca y la sal correspondiente, dejándolo hervir suavemente.

En una fuente se coloca cada chuleta encima de un costrón, y sobre las chuletas se coloca un montón de la guarnición estando escurrida. Se rocían con el jugo y se sirven.

I. DOMENECH.



## Callos á la Andaluza.

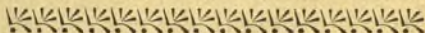
(Plato andaluz.)

En una cacerola puesta sobre el fuego con una cantidad regular de manteca, se rehoga bastante cebolla cortada en cuadritos é igual cantidad de jamón magro cortado en idéntica forma. Una vez quedan rehogados dichos ingredientes, se agregan tomates del tiempo picados; pasados unos segundos, se echa un poco de harina desleída con el caldo de los mismos callos, los cuales deben estar de antemano casi cocidos; se hace hervir la salsa y se hechan entonces los callos cortados algo grandes hasta terminar su cocción. Se agrega una cantidad regular de garbanzos, y se sazona con sal, pimienta y un poco de canela.

En un almirez se machacan en primer lugar cinco ó seis ajos fritos; después, costrones de pan también fritos y unos cominos. Una vez queda dicha picada transformada en pasta, se deslie con un poco de aceite y agua caliente; al quedar bien disuelto se agrega á los callos y se tapa la cacerola, terminando la cocción muy suavemente.

FELIPE MARTÍ.

Mondariz, Julio 1905.



### Lomo de cerdo relleno á la Paisana.

(Receta catalana.)

Se escoge un buen pedazo de lomo de cerdo fresco, se abre por la mitad á lo largo y se aplasta con mucho cuidado, á fin de que se estire la carne. Se sazona con sal, pimienta, etc.

Se machaca carne magra de ternera y algo de magro de cerdo; se agrega un poco de tocino y se sazona con sal y nuez moscada; al quedar todo bien machacado, se



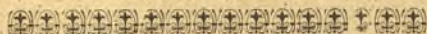
agrega huevo crudo, miga de pan blanco y un vaso de vino blanco; se unen bien todos estos ingredientes y se coloca la mezcla encima del lomo de cerdo; se agregan al relleno tiras de huevo duro y jamón; se rolla y se ata perfectamente para que no se salga el relleno.

Se bresea con manteca y legumbres cortadas menudamente; se rocía con vino blanco, sal, pimienta en grano y un poco de caldo, formando con todos estos ingredientes un excelente jugo.

Al quedar el lomo perfectamente cocido en el horno para que tome color, se pasa el jugo correspondiente y se sirve muy caliente, guarneciéndolo con berenjenas asadas y salteadas.

Puede servirse igualmente frío, acompañado de una salsa á la mayonesa ú otra fría.

I. DOMENECH.



## Sangre de cordero ó cabrito.

Lo primero que se debe procurar es que la sangre resulte muy suave después de la cocción, siendo la base principal para este plato.

En una sartén, puesta sobre el fuego con aceite, se ponen á freir cebollas y pimientos asados y pelados de antemano, estando cortados en tiras. Al estar bien fritos se agrega la sangre cortada en pedacitos, tomates picados, perejil picado, sal y pimienta; se deja cocer la sangre durante media hora y queda terminada.

FELIPE MARTÍ.



## Merluza á la Roger de Flor.

Se escoge una bonita cola de merluza que se limpia perfectamente y se enjuga con un paño; luego se pone en una tartera y se rocía con un poco de vino, aceite y la sal correspondiente, asándolo en el horno muy fuerte.

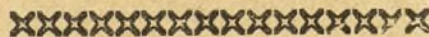
Se prepara una excelente salsa á la crema con esencia de anchoas; y al mismo tiempo se tiene preparado una fina salsa de tomate.

Prepárese una guarnición de moluscos de los más grandes, abriéndolos y quitándoles una de las dos cáscaras de cada uno; sazonándolos con sal, zumo de limón y el jugo soltado por la merluza; se polvorean con miga de pan rallado y un poco de ajo y perejil picado; rociándolos con un poco de aceite; luego se meten en el horno fuerte durante cinco minutos.

En el momento de servir se coloca la cola de merluza con las dos salsas separadas puestas á lo largo de dicha cola, y se adorna por encima con filetes de anchoas bien limpios, colocando, en los lados de la merluza, los moluscos ya preparados.

Se sirve siempre muy caliente.

FELIPE MARTÍ



## Merluza á la Gallega.

(PLATO DE GALICIA)

Se limpia la merluza perfectamente y se corta en pedazos regulares que se ponen á cocer cubiertos con agua hirviendo, estando ésta sazonada con sal, tomillo, laurel, perejil fresco en rama, un poco de aceite y vinagre; se deja cocer por espacio de ocho minutos y se retira en sitio donde no llegue á enfriarse.



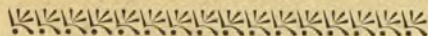
En otra cacerola con aceite se rehoga una cebolla cortada en forma de juliana, y antes de tomar color se agrega un picado de cuatro dientes de ajo y bastante perejil; en seguida se echa una cantidad regular de patatas cortadas en forma redonda, las que una vez quedan bien rehogadas se mojan con caldo de la misma merluza, procurando que al estar cocidas no queden demasiado caldosas.

Se requema en una sartén una cantidad regular de aceite, echando un poco de pimentón y unas cuantas gotas de vinagre.

En el momento de servir se coloca la merluza en una fuente y se guarnece el alrededor con patatas. Se vierte por encima del guiso el refrito de aceite y pimentón que hemos preparado ya, y lo restante se sirve al mismo tiempo puesto en salsa.

FELIPE MARTÍ.

Mondáriz, Julio 1905.



## Platos de bacalao.

### Bacalao á la Catalana.

Se corta el bacalao en trozos regulares; se colocan en una placa y se rocían con un poco de aceite; luego se meten en el horno.

En una sartén con aceite se pone á freír una cebolla menudamente picada, y al tomar color, se añade un poco de tomate, pimentón rojo y algo de caldo, agregando, además, una picada compuesta de azafrán, ajo y almendras tostadas; se deslie con unas gotas de aceite y caldo, y se deja hervir en el horno durante cinco minutos; luego se vierte en el bacalao ya asado. Se pone á hervir en el horno durante unos ocho ó diez minutos y queda terminado, pudiéndose servir inmediatamente.

FELIPE MARTÍ.

### Bacalao frito.

Se desala bien y se corta en trozos, que

se pasan por harina y se frien con aceite muy caliente hasta quedar bien dorados.

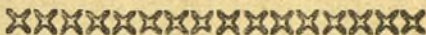
FELIPE MARTÍ.

### Bacalao con tomate.

Se frie primeramente el bacalao y luego la cebolla cortada en filetes; al empezar á tomar color, se agrega tomate del tiempo, sal, pimienta y laurel.

Se pone el bacalao con el tomate, un ajo y perejil picado, cociéndolo durante media hora. Una vez cocido, se sirve inmediatamente.

FELIPE MARTÍ.



Platos del repertorio de los cocineros de los cañes de Madrid.

### Beefsteak Republicano.

El beefstak recortado se saltea y se asa á la parrilla según costumbre.

En una cacerola con un poco de mantequilla de cerdo, se rehoga un poco de cebolla y jamón magro; pasados unos cuantos minutos, se agregan menudillos de gallina, luego guisantes y champignons; finalmente, se moja con salsa á la española, dejándolo cocer durante cuatro ó cinco minutos.

Al servirse, se pone el beefsteak en plato ó fuente, se cubre con la guarnición antes mencionada, y, por último, se coloca encima de cada beefsteak un pimiento morrón en conserva, dándole la forma del gorro frigio, que es lo que justifica el título.

DOMENECH Y RAMÓN.

### Beefsteak Garrido.

El beefsteak Garrido, tiene la misma guarnición que el Republicano, variando solamente en que se sirve puesto encima de un costrón de pan recién frito, y luego, en lugar del pimiento morrón, se coloca una escalopa de jamón magro frito.

También haremos constar, que tratándose de establecimientos de poca importancia, se pueden suprimir los menudillos de gallina, poniendo en su lugar un poco de ternera asada y cortada en cuadros algo grandes.

DOMENECH Y RAMÓN.



**Beefsteak á la Mazzantini.**

Se prepara de igual modo que el *beefsteak Republicano*, empleando el pimiento morrón de modo distinto en la presentación del plato; se corta el pimiento en triángulos, así como también pepinillos en vinagre y se colocan alternando por todo el alrededor del plato.

DOMENECH Y RAMÓN.

**Beefsteak Ruso.**

Tiene la misma guarnición que el *Mazzantini*, solamente difiere en que se coloca sobre un costrón y ha de ser panado y asado á la parrilla.

DOMENECH Y ELÍAS.

**Entrecote Nevera.**

Se corta una ración en forma hermosa y se pana con ajo y perejil, asándolo á la parrilla.

Se sirve al natural.

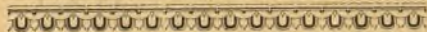
DOMENECH Y ELÍAS.

**Chuleta de ternera á la Moderna.**

Se corta en bonita forma y se saltea, cocinándola luego en un plato, puesta encima de un costrón cortado de igual tamaño.

Sirven de guarnición, con española, champignons, guisantes y menudillos de gallina.

DOMENECH Y ELÍAS.

**Beefsteak Nacional.**

Creado expresamente para el Café Restaurant Nacional, siendo ya el plato especial de dicho establecimiento.—I. D. P.

Se corta el *beefsteak* de solomillo del centro, debiendo ser un poco más pequeño que la medida acostumbrada en esta clase de establecimientos para los *beefsteaks* con patatas fritas.

Al mismo tiempo que el *beefsteak* se asa á la parrilla, un riñón de cordero cortado en dos, panado y asado á la inglesa, después un costrón de pan recién frito algo menor de tamaño que el *beefsteak*.

La salsa se compone de una cantidad regular de salsa á la española, adicionándole un poco de puré natural de nabo y zanahoria, una yema de huevo, manteca de vaca y perejil picado (no debe de cocer nada), procurando esté bien de sal, etc.

En el momento de servir se coloca el *beefsteak* en una fuente de metal blanco y encima del costrón, sobre el *beefsteak*, y estando separado, se coloca el riñón de cordero ó cordero y se salsea con la salsa que hemos preparado.

En un solo lado del *beefsteak* se pone una buena cantidad de patatas paja recién fritas y con hermoso color dorado, formando un montón más alto que el *beefsteak*, y estando bien reunidas. Se guarnece el otro lado con una rodaja de limón de tres centímetros de grueso.

Sírvase siempre recién hecho.

I. DOMENECH.

Julio, 1905.

**HELADOS****Bomba Rosarillo.**

Se camisa con crema Ranavallo (caramelo con vainilla), llenando el interior con helado de grosellas y una capa de nata montada.

Se frapa la bomba según costumbre en esta clase de trabajos.

IGNACIO DOMENECH.

**Bomba Pay-Pay.**

Se camisa el molde bomba con helado de coco y un salpicón de angélica cortado menudamente. Se llena el interior con helado de chocolate, se cierra herméticamente y se entierra entre nieve durante hora y media.

Cuando se separa el helado del molde, se rocía con ron de la Negrita.

I. DOMENECH.





## Cerezas ó guindas al coñac.

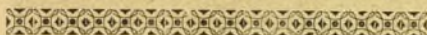
Se escogen, como es natural, de las más frescas y maduras; si puede ser, cuanto más grandes mejor, y que sean iguales; se les corta un poco la punta de las colas, y luego se limpian una á una con una servilleta.

Después de esta operación, se rocían con un poco de coñac, muy poco, porque de lo contrario, al momento en que se bañan con *fondant*, no se adherirá el azúcar.

Se prepara un buen *fondant* con azúcar de pilón, y una vez que se enfríe, y quede bien lustroso y duro, se vuelve á poner este *fondant* encima del fuego, sin que hierva, y se aromatiza con una copa de coñac y una gota de carmín vegetal, á fin de que el *fondant* tenga un bonito color de rosa.

Se deja enfriar un poco el *fondant*, y se bañan las cerezas, una á una, quedando bien cubiertas con el *fondant*; se ponen éstas con las colas hacia arriba, se dejan enfriar completamente, y se sirven en una fuente con una servilleta de papel rizado.

PUIGCERCÓS.



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

(Conclusión.)

Día 2 de Septiembre. — A las ocho de la mañana nos dirigimos á los muelles de la poderosa Compañía angloamericana «White Star», donde está atracado á uno de sus muelles uno de los tres buques mayores del mundo que surcan los mares, llamado el *Celtic*; en él emprendemos nuestro viaje á Europa, ó sea para Queenstown y Liverpool. Son las diez de la mañana; miles de criaturas presenciaban la salida de esta ciudad flotante; después de embarcar un numeroso pasaje, y siendo la hora indicada de la salida, empiezan con el mayor orden y silencio el desarme de los gruesos cables que sujetan el buque al muelle. Empiezan á funcionar las potentes máquinas y el buque se pone en movimiento, una vez en franquía, ó sea

en medio de la ría, se oye la imponente sirena (silbato), haciendo su despedida, y avanza el buque majestuosamente. Todos se despiden y lo hago igualmente, dando un adiós á esta gran población y nación modelo del adelanto en la civilización y comercio.

Estamos en alta mar; el buque va á toda su marcha (16 millas), con rumbo á Inglaterra.

Este hermoso buque es de 20.880 toneladas de registro; tiene 700 pies de largo, 75 de manga y 49 de puntal; dos enormes chimeneas y cuatro palos; 21 botes salvavidas y ocho plegantes; dos potentes máquinas con fuerza de 15.000 caballos que hacen funcionar á dos hélices.

La tripulación la componen cerca de 500 hombres. Puede conducir el pasaje siguiente: 482 de primera, 212 de segunda y 2.500 de tercera; el personal de fondas lo componen: Un mayordomo, dos segundos, ocho camareras, 200 camareros, de éstos 70 para el pasaje de tercera; dos peluqueros. La sección de cocina es de: Un jefe de cocina, nueve segundos cocineros, 12 ayudantes, 10 marmitones (pinches). Hay dos pasteleros, cuatro panaderos, cuatro carniceros, seis gambuceros, dos roperos. Todas estas partes principales tienen ayudantes.

Hay grandes salones de música, fumadores, comedores, etc., con el *confort* que pueda desear el más exigente pasajero, sobresaliendo la seriedad, un admirable aseo y limpieza, y, sobre todo, el orden que reina entre el personal. Hay magníficos camarotes, no con gran lujo en el decorado, pero sí con soberbios muebles, como sofás, literas, armarios, alfombras, etc., infinidad de luces eléctricas por todas partes; hay en el salón de lectura numerosas carpetas para dos personas, construídas con ricas maderas. El pasajero tiene á su disposición todos los enseres necesarios de escribanía, tres ó cuatro clases de papel para escribir, infinidad de revistas, guías, etc., y una soberbia biblioteca con más de 1.000 libros en diferentes idiomas.

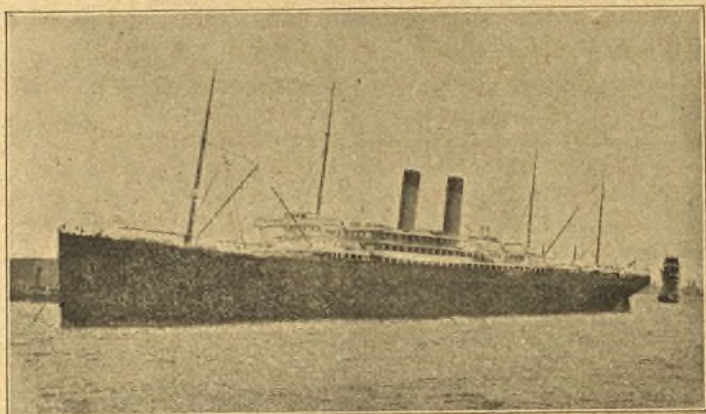
El personal de camareros es en extremo amable; citaré como *dato saliente* que todos gastan bigote (como también en los barcos alemanes y franceses). El camarero que sirve á la mesa no sirve en los camarotes, pues tiene cada uno su departamento separado, ó sea, camareros de mesa, camarotes, jardines, toldilla, oficios, salones, biblioteca, Bar, etc. Las camareras se dedican exclusivamente al servicio de las señoras, sin hacer limpieza ninguna. Así está repartido el servicio en primera y segunda cámara.

Tiene la tercera clase espléndidas comodidades, donde halla este modesto pasajero el *confort* que pueda desear: grandes salones comedores



con mesas, manteles, cubiertos, bancos, menú y un pianol, camarotes de cuatro y seis literas, con sus lavabos. Me quedé extasiado al contemplar tantas comodidades en este pasaje, pues, *generalmente*, la palabra de tercera se mira siempre con cierta indiferencia y sin consideraciones de ninguna clase, por lo que me congratulé en escribir estos cuatro renglones, haciendo los dig-

refrigeradores, despensa, son admirables; finalmente, me abstengo en dar más detalles, lo único que puedo decir y repetir es que este buque es un modelo en cuyos departamentos citados existen todas las comodidades para el trabajo del personal, como igualmente en los camarotes, amplios, ventilados, buenas literas, baños y jardines, etc.; tiene numeroso personal de camareros



nos elogios á esta poderosa Compañía que también sabe distribuir y apreciar las comodidades de las tres clases de pasajeros, á bordo de sus buques, y con la particularidad de que ningún pasajero puede pasar de una clase á otra, aunque sea de visita (gracias al digno director de la Compañía Mr. Ismay Imrie, que mandó una orden para que se facilitara libre permiso para visitar todos los departamentos del buque).

Todos los días, á las diez de la mañana, hacen la visita de inspección. El capitán, sobrecargo y mayordomo, recorriendo todos los departamentos. El servicio á la carta es admirable, buena presentación, condimentación, etc., en una palabra, es un modelo de servicio que muchas Compañías deberían de imitar. Las cocinas, con todos los adelantos modernos, espaciosas, ventiladores eléctricos, agua á discreción.

*Nota muy importante.*—Existe un W. C. con su baño, exclusivamente para los cocineros.

En las condiciones en que están estas cocinas, con todas las comodidades para su personal, bastante numeroso, se trabaja con aseo, gusto, y de esta forma presentan el buen servicio que dan. Las cocinas, en general, están completamente aisladas de los tripulantes, no teniendo éstos que intervenir para nada. Todos los demás departamentos como panadería, pastelería, carnicería,

Nuestro viaje es magnífico, el tiempo espléndido. A la altura de los bancos de Terranova encontramos un poco de marejada, pero la ciudad flotante apenas se movía. El pasaje muy distraído con sus diferentes juegos, otros paseándose por las toldillas, cual si fuesen bulevares, así es que resultó un delicioso viaje, empleando siete días en la travesía.

La víspera de la llegada á Liverpool varios pasajeros de primera se reunieron para formar un orfeón, donde dieron un concierto á beneficio del Asilo Naval, recaudando gran cantidad de dinero.

*Día 9.*—Después de haber hecho escala en Queengston, llegamos este día por la tarde á uno de los grandes puertos del mundo, llamado Liverpool (Inglaterra), donde existen varias de las principales líneas de navegación. Nos hospedamos en un magnífico hotel de primer orden, *Exchange Station Hotel*, saliendo al otro día para embarcar de nuevo en el magnífico vapor de la Compañía Transatlántica *Je Barcelona, C. López y López*, dedicado á la línea de Filipinas, que nos condujo á Cádiz, donde concluimos nuestro viaje, habiendo hecho antes las escalas de Coruña, Vigo y Lisboa.

MELQUIADES BRIZUELA,

Jefe de cocina de la Compañía Transatlántica

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