

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.

CRONICA

La lucha contra el alcoholismo.

Tres naciones—Bélgica, Noruega y Rusia—exponen cuadros estadísticos, gráficos, estampas, libros y folletos relacionados con problema tan interesante como es el alcoholismo, y en la parte más «divertida» de la Exposición hay un café-restaurant «de templanza», ni caro, ni malo, ni poco concurrido, no obstante carecer de los atractivos «temeninos» y musicales—llamémoslo así—de sus congéneres «no templados».

Rusia expone un cuadro estadístico del consumo de alcohol por año, y por habitante en los principales países del mundo, y Noruega un gráfico enderezado al mismo fin.

Y he aquí que el cuadro de Rusia no concuerda, ni remotamente, con el gráfico de Noruega; así que quien trate de estudiar este problema sólo con los datos que hay en la Exposición, va á divertirse. Rusia dice que en España, por ejemplo, bebemos al año 2,20 litros de alcohol por

individuo, resultando el país más templado después de Italia, y Noruega afirma que consumimos 10,11 litros; así que somos aún más bebedores que los rusos, los yanquis, los austriacos, los ingleses, los holandeses y los alemanes. Rusia nos coloca en el penúltimo lugar de la escala, y Noruega en el quinto; Rusia afirma que el consumo medio en las 10 principales naciones del mundo es de 6,04 litros, y Noruega sostiene que es de 9,06. Y el caso es que lo mismo una nación que otra ponen al pie de sus documentos los nombres de personas competentes en estos estudios, é indican que los datos consignados son el producto de muchos años de observación y del estudio minucioso de estadísticas oficiales...

Dejemos sentado, y probado porque es de justicia, que en lo que á España se refiere Rusia es la que más se acerca á la verdad. Aquí tenemos un despacho de bebidas alcohólicas por cada 600 habitantes—en Bélgica tienen uno por cada 36—, y las estadísticas de producción de vino y de alcohol y las del comercio exterior nos dicen que el consumo no puede ser mayor

de 1,70 litros de alcohol á 90°, ó sea, con las ocultaciones, próximamente lo que nos asigna Rusia.

Noruega da cuenta de los resultados logrados en su lucha contra el alcoholismo. En 1871 el consumo era de 3,10 litros por habitante; en 1903, y gracias á la acción legal y á la privada, el consumo había descendido á 2,46 (Rusia dice que á 2,16).

Pero la nación que más cosas presenta en la Exposición, es Bélgica, á la que Noruega atribuye un consumo de 13,20 litros y Rusia de 9.

Láminas capaces de poner los pelos de punta, mostrando los efectos del alcohol en el organismo individual y en el social; hojas sueltas, con grabados también espe-luznantes; periódicos, cuentos, folletos, libros, almanaques, conferencias, anuncios y soflamas hábilmente redactados; cartelones con máximas, consejos y axiomas; actas de Congresos y sabias *Memorias*, todo esto y más hay en la sección.

Y la verdad, la triste verdad, es que no hace falta andar mucho por aquella tierra tan rica, tan laboriosa, tan simpática y culta, para ver que todo lo que se haga es poco. No parece que está muy extendido el consumo del maldito y desagradable ajeno; pero, en cambio, hay más aperitivos y espirituosos que días tiene el año, y en Bruselas existe una calle—*rue Haute*—que en punto á escándalos y jaleos deja tamaña á nuestra pradera de San Isidro en día de romería, y en el número de tabernas da, no ciento, sino mil y raya, á la calle de Toledo; y en la mayoría de los talleres, minas y fábricas, el lunes se entra al trabajo una hora más tarde que los demás días; y hacer *lundi-perdu* no es falta, ni leve siquiera, á los ojos de bastantes patronos, que tal vez el día antes dieron buena cuenta de algunas copas de borgo-

ña, Burdeos, ron ó *fine champagne*, mientras sus obreros se remojaban el gaznate con *guere-lambic* ó con ginebra y sus obreras bebían alegremente un litro ó dos del agri dulce *faro*.

Y hay que ver también las alegres *kermesses*, al lado de las cuales nuestras verbenas son modelo de recogimiento y sobriedad. Verdad—y esto indica la diferencia de costumbres—que entre nosotros las fiestas populares aparecen con frecuencia manchadas de sangre, y en Bélgica no corre más que la cerveza y el alcohol en oleadas pantagruélicas...

El Gobierno y el Parlamento han acudido á remediar este mal con leyes, con medidas fiscales y con férreas restricciones, y la acción privada, tan poderosa en un país que lleva en los tuétanos el espíritu de asociación, se manifiesta poderosa y enérgica, tanto, que en quince años ha logrado reducir en un 12 por 100 el número de establecimientos de bebidas.

Hoy existen en Bélgica 872 sociedades antialcohólicas, ocho de ellas compuestas exclusivamente de mujeres, y una liga socialista, amén del sinnúmero de asociaciones escolares. La más importante de ellas es la Liga patriótica, que á fines del año pasado contaba con 5.000 miembros, y gastó en propaganda más de 29.000 francos.

Los cafés de templanza faltan en pocas poblaciones; en la mayoría de las Cooperativas socialistas no se vende como bebida alcohólica otra cosa que la inofensiva *cerveza saison* ó la *brune*, y entre estas Cooperativas están la «Casa del Pueblo», de Bruselas; el «Voornit» de Gante, y «El Progreso», de Volimont, que suman un total de 50.000 cooperadores.

Quizá los progresos realizados en la disminución del alcoholismo no son tan rápidos y extensos como podría suponerse:

pero la observación personal permite afirmar á quien esto escribe que los efectos de la campaña se notarán poderosamente cuando desaparezca una generación. Rodando por fondiques y cafés he visto á muchos jóvenes rociar su comidas con agua pura ó con café, y á pocos ó á ninguno que pasara de la cuarentena. El síntoma es lisonjero, aunque en rigor no puede traducirse en número.

En suma: los enemigos del alcoholismo trabajan en Bélgica mucho y bien, y entre ellos hay verdaderos apóstoles, que no temen ni el ridículo ni irritar á las masas con enérgicos apóstrofes.

Que se apela á todos los recursos nos lo demuestra el siguiente hecho: un fabricante anuncia un nuevo y portentoso «apetitivo»; pero el cajista del periódico, anti-alcoholista ferviente, coloca las dos figuras de modo que demuestren el efecto real de la bebida, y el fabricante grita y patea porque han desacreditado su producto...

No ha llegado España á la situación de Bélgica—que ya es secular, por cierto, tanto, que un diplomático del siglo XVII decía que allí el agua no era uno de los cuatro elementos, sino la cerveza—; pero bueno es que se conozcan estas cosas, por lo que puedan servirnos.

JUAN JOSÉ MORATO.

(Del *Heraldo de Madrid*.)

Cassolettes Furstemberg.

(De G. Serres.)

Se escogen moldecitos bastante hondos y se guarnecen hasta la mitad con una farsa *soufflé* de *foie-gras*, algo compacta; se ponen á cocer en el baño maria y luego se desmoldan, secándolos con una servilleta.

Asar aparte dos perdices pequeñas, á las que, una vez asadas, se les separa las pechugas, que se cortan en pedacitos, adicionando un poco de trufa excelente.

Con las carcasas de las perdices se tendrá preparado un buen *fumet*, al que se agrega una cucharada de salsa á la Española y media copa de vino de Madera.

Luego de reducida esta salsa, se moja con ella el salpicón que ya hemos preparado. Se llenan las cazuelitas de farsa con dicho salpicón y se pintan luego con glasa de caza.

Servir la salsa restante aparte, después de remontarla con un trozo de manteca fina.

Si este plato es destinado para una gran comida, se montan las cazuelitas sobre un zócalo en forma escalonada de pequeños peldaños, formados de farsa ó bien de sé-mola.

Traducido por

I. DOMENECH.

Pollo al almirante Marquet.

Se escoge un precioso pollo tierno y se limpia perfectamente según las reglas, atándolo de modo que se obtenga una forma bonita.

Póngase á cocer en un buen caldo sazonado con un poco de apio, orégano, tomillo y laurel. Al quedar el pollo bien cocido, estando bien entero, se retira y con el caldo se forma la siguiente salsa:

Póngase en una cacerola puesta sobre fuego lento, un buen trozo de manteca de vaca y una cucharada de harina; removerlo con una espátula de madera y mojarlo con el caldo del pollo; dejarlo hervir suavemente durante diez minutos, sazonándolo con un poco de *curry*. Se pasa esta salsa por una estameña y se vuelve á po-

ner en la misma cacerola, agregando dos yemas de huevo, zumo de limón y perifollo picado menudamente. Se pone la salsa en un baño maría hasta el momento de servir el pollo.

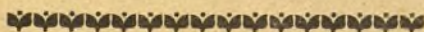
Se prepara una bonita guarnición de cacerolitas hechas con pasta de patatas duquesa, rellenas con zanahorias, nabos y trufas; todo cortado en forma de guisantes y sazonado con un poco de salsa del pollo.

Preparar también una guarnición de cangrejos, lo más grandes posible y cocidos.

En el momento de servir el pollo, se corta en cuatro pedazos y se coloca en una fuente encima de un costrón de miga de pan recién frito. Encima de cada pedazo de pollo se coloca la guarnición de las cacerolitas hechas de pasta de patatas á la duquesa rellenas. Entre cada una de éstas se coloca un cangrejo. Se salsea el pollo con su propia salsa, y la restante de ésta se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

Se sirve muy caliente.

I. DOMENECH.



Tournedos á la Albufera.

La parte más interesante de estos *tournedos* es la guarnición de arroz. Se prepara ésta rehogando en una cacerola puesta sobre el fuego con manteca de vaca, una cebolleta picada, un pimiento verde fresco, dos fondos de alcachofas y jamón magro cortado en cuadritos.

Al quedar bien rehogado dicho conjunto, se añaden dos tomates del tiempo picados y pelados, y unos guisantes frescos. Se moja con caldo, y se dejan cocer completamente las legumbres.

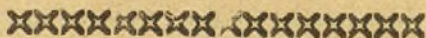
A los veinte minutos de servir los *tournedos*, se echa el arroz en cantidad bas-

tante para hacerlo jugoso y seco al mismo tiempo; se agrega un poco de pimienta, azafrán, nuez moscada y perejil picado, se procura que esté bien de sal y se termina la cocción en horno fuerte, estando la cacerola tapada.

Se cortan los *tournedos* de magnífico solomillo del centro, se aplastan un poco y se sazonan con sal empanándolos y asándolos seguidamente á la parrilla.

En el momento de servir se moldea el arroz con moldes de hacer flanes, uno por cada *tournedo*, se pone el arroz moldeado en una fuente, y encima de cada uno se coloca un *tournedo*, rocíanse con una salsa media glasa aromatizada de excelente vino blanco.

I. DOMENECH.



TOURNEDOS Á LA ALBERDI

Se escogen patatas nuevas y se ponen á asar entre cenizas; luego de asadas, se mondan con mucho cuidado, y luego se cortan en forma redonda por unos tres centímetros de espesor, calculando una patata por cada *tournedo*; luego de cortadas, se colocan con mucho cuidado en el fondo de un plato de saltear untado con manteca de vaca, rocíandolas con vino blanco y un poco de jugo de ternera bien clarificado; se pone más manteca de vaca por encima y se tapa con una hoja de papel de barba mojado, metiéndolo en el horno, á fuego lento, durante unos diez minutos.

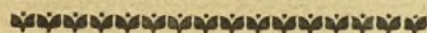
Los *tournedos* se asan, como de costumbre, á la parrilla.

Preparar unos riñones salteados al vino blanco, estando cortados en forma de dados diminutos.

A los diez minutos antes de servirse los *tournedos*, se asan éstos como ya hemos

dicho. En una fuente redonda de metal blanco (ó bien en otra fuente, si se quiere) se colocan en el centro formando montón, puestos uno encima de otro. Por el alrededor, y alternando hasta rodear todo el fondo de la fuente, se coloca una patata de plano y un montoncito de riñones. Se salsea cada montoncito de éstos con un poco de salsa Italiana. Los tournedos se rocían con un poco de salsa media glasa aromatizada con vino de Madera.

RAFAEL BASSO.



Riñones de ternera á la Cialdini.

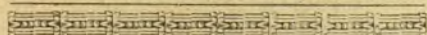
(COCINA ITALIANA)

Cortar riñones de ternera en trozos delgadísimos, polvorearlos de sal y saltearlos en un plato de saltear con manteca y aceite en partes iguales, pimienta y nuez moscada, añadiendo una cantidad regular de blondo de ternera.

Hacerlos cocer durante unos dos segundos, mezclando en seguida trufas del Piemonte cortadas en laminas delgadísimas.

Sírvanse en el acto y en legumbrera, estando tapada ésta.

FERDINAND GRANDI.



Sesos de ternera á la moda de Mantoise.

Estando cocidos los sesos, se cortan en trozos y se empanan, friéndolos á continuación.

Al estar fritos, se colocan en un plato, formando montón alto, y se rocían con una ligera manteca de anchoas.

FERDINAND GRANDI.



Ternera á la Husarda.

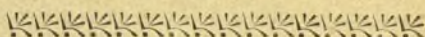
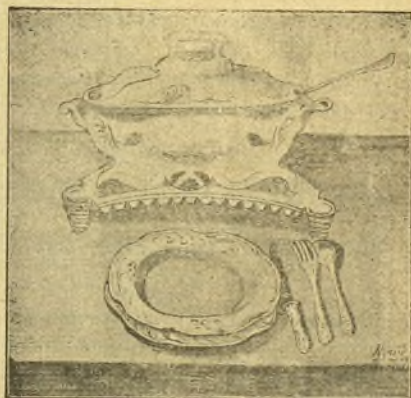
Escoger un buen pedazo de ternera de la más fina y blanca, quitarle los nervios y mecharla con tiras de jamón magro.

Ponerla á bresear encima de una buena *mirepois* de legumbres, y rociarla con vino blanco y esencia de tomate, hasta lograr formar un excelente jugo, añadiéndole un poco de glasa de carne.

Por otra parte, se corta la pieza de ternera y en la misma forma entera colocarla en una fuente de metal blanco para que pueda resistir la acción del calor del horno. Cubrir la pieza de ternera con una salsa crema al graten y meterla en el horno hasta que tome algo de color.

Guarnecerla con unos costrones de pan fritos y rellenos con un salpicón de higadillos de ave salteados. Hacerlos gratinar un poco; rociar la ternera con su jugo, y el restante de éste servirlo al mismo tiempo puesto en salsera.

RAMÓN ESTEBAN.



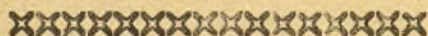
Consommé Pompeyus Gener.

Se prepara un substancioso *consommé* de ave bien clarificado y pasado por una servilleta.

Se escoge una pequeña cantidad de macarrones de los más gordos, y se ponen á hervir con agua abundante y un poco de sal; pasados unos diez minutos se refrescan dejándolos enfriar completamente.

Preparar un picadillo muy fino compuesto con pechuga de pollo asado, jamón, trufa y lengua á la escarlata, todo cortado en cuadritos diminutos. Se echa el picadillo éste en una cacerolita y se rocía con un poco de vino de Madera, poniéndolo sobre fuego suave; se le agrega un trozo de manteca de vaca, un poco de jugo desengrasado, perejil, Cayena y un poco de queso de Parma rallado; se deja reducir bastante y se mezclan dos ó tres yemas de huevo con un poco de zumo de limón. Se retira el picadillo, y por medio de una jeringa se rellenan los macarrones y luego se cortan éstos en trozos de tres centímetros de largo; se ponen seguidamente á cocer en el *consommé*, y en el momento de servir se escurren con mucho cuidado y se colocan en el fondo de la sopera con un poco de perifollo picado; luego se vierte por encima el *consommé* hirviendo y se sirve.

I. DOMENECH.



Consommé Catalonia.

Se prepara un excelente *consommé* de ave ó de substancias de carnes, aromatizándolo con vino rancio añejo. Al quedar bien clarificado y con color dorado, se pasa por una servilleta fina y se pone á hervir echándole un poco de *arrow-root* de igual modo que si se tratase de hacer tapioca clara.

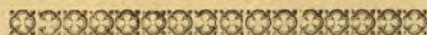
Se prepara una guarnición fina de puntas de espárragos bien verdes, cocidos.

Se hace otra guarnición compuesta de

caparazones de cangrejos, rellenos con huevos revueltos, hechos con manteca de cangrejos, sal, un poco de Cayena y algo de queso rallado. Al estar dichos huevos duros se rellenan los citados caparazones.

En el momento de servir se colocan las puntas de espárragos y los cangrejos en el fondo de la sopera; luego se vierte la sopa *consommé* con *arrow-root*, y se sirve siempre estando muy caliente.

I. DOMENECH.



Pastel de Acederas.

(De Carlotta Schulz.)

Se limpian las acederas una por una y luego se lavan con abundante agua fresca. Ponerlas á escalfar con agua hirviendo y ligeramente salada; dejarlas cocer durante un minuto y escurridlas seguidamente.

Preparar, aparte, un buen puré de patatas sazonado con nata, sal y un poco de pimienta.

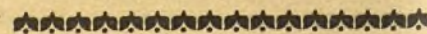
Se unta con manteca de vaca el interior de un molde de pastel liso. Se pone la mitad del puré en el fondo del molde y encima de éste se pone una capa ligera de manteca, y luego otra de acedera, otra de manteca de vaca y, finalmente, se cubre con el resto del puré de patatas, mojándolo por encima con manteca líquida.

Se pone á cocer en el horno y se retira al obtener un hermoso color rubio claro.

Se sirve en fuente con servilleta.

Traducido por

I. DOMENECH.





Diner de S. M.

Servido el día 27 de Abril de 1901.

MENU

Potages:

Consommé Regence.—Puré à la Diane

Hors d'œuvres:

Coupes de friture victoria

Relishes:

Dorées de Saumon Dénidoff.—Pices de Bœuf Napolitaine.

Entrées:

Suprêmes de Poulets Joinville.

Punch:

Sorbets Duchesse.

Légumes:

Asperges sauce mousseline.

Rotis:

Poulardes du Mans Ferigord.—Salade Printanière.—Jambon à l'Espagnole.

Entremets:

Babas de Málaga.—Waffles Leopold.—Pailles Parmesane.

Vins:

Jerez 1847.—Chateau Dauzac.—Chateau d'Iquem.—Bourgogne Pomandé.—Rain Steinberger.—Champagne Grand Cordon d'Espagne.—Málaga.

José García García.

Jefe de cocina.

REAL CUERPO DE GUARDIAS ALABARDEROS

MÚSICA

Caballería ligera, overture.....	SUPP.
Jota de la ópera «La Dolores».....	BRETÓN.
Loin du bal futur exo.....	GILLET.
Pen y toros, fantasia.....	BABIERI.
Serenata andaluz.....	ROLO.
Tresor d'amour, valse.....	WALDENFEL.

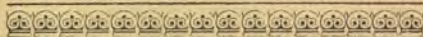
Macarrones á la Siciliana.

Se escogen macarrones de los más gruesos y se ponen á cocer en abundante agua hirviendo; después de cocidos y escurridos, se rellenan con picadillo, compuesto de restos de carnes asadas, aves, etc., almendras, huevo duro, perejil, queso y manteca; se rellenan con ayuda de una jeringuilla, estando cortados los macarrones por ocho centímetros de largo.

Una vez rellenos, se colocan en una cacerola con manteca de vaca en abundancia, y se bañan con una buena salsa de vaca estofada y pasada por un colador de los más finos; sazonándolo todo con queso de Parma rallado y un poco de nuez moscada.

Aparte se sirve queso rallado, una salsera de salsa de los macarrones, y éstos puestos en sopera.

I. DOMENECH.



Macarrones á la Genovesa.

Se escogen macarrones gruesos y se ponen á cocer; luego, á los quince minutos antes de presentarlos á la mesa, se pasan ligeramente por manteca de vaca.

Se sirven puestos sobre servilleta; aparte, y al mismo tiempo, se sirve en abundancia queso de Parma, rallado. Se sirve además, puesta en salsera, manteca de vaca trabajada con sal, pimienta y zumo de limón.

Se sirve todo por separado á fin de que las personas tomen las cantidades de su capricho.

I. DOMENECH.



Huevos gratinados Verdi.

Se preparan unos costroncitos de pasta de hojaldre, de cinco centímetros de circunferencia, y se cuecen en el horno.

Una vez cocidos, se vacian un poco y se rellenan con cuadritos de *foie-gras*, sazonados con una buena salsa de vino de Madera.

Encima de cada costrón relleno de *foie-gras*, se coloca un huevo escalfado: se colocan bien en una fuente de metal, y se bañan con un excelente puré Soubise con dos ó tres yemas de huevo desliadas.

Se polvorean los huevos con queso de Parma rallado y se meten en el horno bastante fuerte á fin de que se gratinen y tomen un poco de color, quedando en disposición de servirse.

I. DOMENECH.



SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

MENÚ

servido por la Fonda de San Antonio, de Agustín Roca, en Ribas (Cataluña), en el día 27 de Julio 1905.

ALMUERZO

ENCURTIDOS VARIADOS

HUEVOS RIBATENSE.

ISARD Á LA SARDANESA.

BARATS Á LA MODERNA.

CHULETAS DE CORDERITO Á LA PARRILLA

CREMA DE VAINILLA.

POSTRES SURTIDOS.

VINOS.

COMIDA

PURÉ CANIGÓ.

SESOS FRITOS Á LA ROMANA.

GRANDINAS DE TERNERA Á LA MONGIAS.

RAP Á LA CATALANA.

POLLO ASADO CON BERROS.

TORTILLA SOUFFLÉE.

POSTRES VARIADOS.

J. M.

Huevos Ribatense.

Se fríen los huevos de dos en dos en poca manteca hasta que obtienen un poco de color; entonces se retiran y se colocan en una placa, pintándolos por encima con glasa de

carne; se doran un poco en el horno y se sirven en seguida.

JUAN MARQUÉS.

Isart ó Gamo á la Sardañesa.

Se forma un excelente sivet (sistema Sivet de Lièvre), al que sirven de guarnición unos *bouquets* de nabos, cocidos de antemano y torneados á igual medida, glaseándolos luego según las reglas culinarias.

JUAN MARQUÉS.

Barats á la Moderna.

Escójanse bien frescos y límpiense con toda perfección; luego ponerlos á marinar en una vasija, con la sal correspondiente, limón, aceite y vino de Jerez, dejándolo reposar durante un par de horas. Pasado dicho tiempo, colocarlos en una placa mojada con aceite y rehogarlos con bastante cebolla picada menudamente; al empezar á tomar color se le añaden tomates del tiempo pelados y picados; luego pimientos rojos y frescos, también pelados y picados; se sazonan con sal y un buen *bouquet* de hierbas aromáticas; remover todo el conjunto con una espátula de madera, y pasados unos cinco minutos se le agregan seis filetes de anchoas en puré; verterlo todo encima del pescado; luego polvorearlo con queso de Parma rallado y gratinarlo en el horno, quedando terminado el plato.

JUAN MARQUÉS.

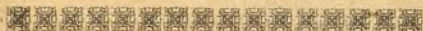
Puré Canigó.

En una cacerola se marca una excelente *mirepois* de legumbres; la que se moja con un excelente caldo de pescado; adicionando una cantidad regular de arroz, calabaza, patatas y bastante apio; déjese cocer durante una hora; luego pasarlo por un tamiz y volverlo á poner en la cacerola; se

refina un poco más, aumentando caldo en caso de resultar demasiado espeso, y estando bien de sal, se sirve con costrones hechos de pasta de *choux*.

JUAN MARQUÉS.

Ribas (Cataluña), Julio, 1905.



Gigot (pierna) de carnero á la García.

Escoger una pierna de carnero bien tierna, y después de haberla limpiado, introducir en ella un par de ajos mondados, y por todo el exterior mecharla con tiras de jamón y tocino.

Ponerla á asar sobre un buen fondo de legumbres, y rociada con manteca, ponerla en el horno fuerte; al estar medio asada, rociarla con vino de Málaga.

Terminada la cocción de la pierna, retirarla y cortarla en forma escalopada, volviéndola á colocar en la fuente con su forma natural; se desengrasa el jugo por completo y se pasa por un colador fino, rociando la pierna con parte de su jugo y sirviendo el restante de éste, puesto en salsera, al mismo tiempo.

RAMÓN ESTEBAN.



Lomo con judías.

Se cortan unos filetes de lomo de cerdo y se aplastan, friéndolos en una sartén; una vez bien fritos, se retiran y se frie un poco de ajo y perejil, añadiendo unas judías blancas bien escurridas; cuando quedan doradas, se vierten en una fuente, se coloca el lomo frito encima y se sirve.

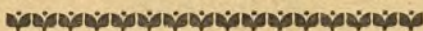
I. D.



Butifarra á la Catalana.

Se frien las butifarras y también las judías blancas de igual modo que en el lomo con judías.

I. D.



Salchichas con judías.

Primeramente se pinchan las salchichas, se las da un hervor durante un minuto; luego se escurren y se frien, y con la misma manteca de la fritura se frien las judías blancas, quedando doradas.

I. D.



Lomo asado á la Balaguer.

Se prepara un trozo de lomo de cerdo asado al jugo.

Se hace hervir apio blanco y tierno, cortado en pedazos iguales, y después de cocido se baña con el jugo del lomo, mezclando una cantidad regular de judías blancas cocidas de antemano; se añade una pizca de ajo, perejil, un poco de chocolate, un bollo (de Cardeden) y se disuelve bien con un poco de caldo; se deja hervir suavemente y queda terminado.

Se corta el lomo y se coloca encima de un costrón de pan recién frito; luego se coloca la guarrión salsa por los lados.

I. D.



Higado de ternera en Rumesco.

Se corta el higado de ternera en pedacitos regulares, y seguidamente se ponen á freir en una sartén, puesta sobre fuego

vivo, con manteca de cerdo, y una vez frito, se echa en una cacerola.

Se vuelve á poner la sartén sobre el fuego con manteca ó aceite, una cebolla cortada en cuadritos diminutos, ajo y perejil; al empezar á tomar color se añade un poco de harina, pimentón y un poco de vinagre; se moja con un poco de caldo, y al hervir la salsa, se agrega canela y una poca picada de avellanas tostadas, que se disuelve con un poco de caldo. Se vierte esta salsa dentro del hígado y se deja hervir durante cinco minutos, quedando terminado el plato.

FELIPE MARTÍ.

Ensalada manchega.

Se cortan en cuadros patatas cocidas y judías verdes, añadiendo tomates del tiempo, pepinos frescos y jamón magro; todo en iguales cantidades.

Se sazona con salsa vinagreta fuerte; se coloca en una ensaladera, y se adorna con aceitunas rellenas de anchoas, poniendo por encima yema de huevo picado.

RAMÓN ESTEBAN.

Perdices vinagreta caliente.

(Receta catalana.)

Se limpian un par de perdices, y en una cacerola con aceite se rehogan con cebolla, zanahoria, una corteza de jamón, un trocito de apio, una cabeza de ajos y hierbas aromáticas; ya rehogadas se rocían con medio vaso grande de vino blanco y otro medio vaso de vinagre; hágase reducir á la mitad y añádase un buen cucharón de caldo, sazonándolas bien y dejándolas her-

vir suavemente hasta quedar bien cocidas; luego se pasa la salsa y se sirven inmediatamente.

FELIPE MARTÍ.

SOPA DE CALLOS A LA BUTSEGA

(COCINA ITALIANA)

Esta sopa es muy popular en Italia entre la gente obrera, y se compone de callos de corderito.

Se pone sobre el fuego una cacerola con manteca de cerdo y una cebolla cortada en cuadritos; añadiendo además pedacitos de jamón; se rehoga bien, removiendo la cebolla sin parar hasta empezar á tomar un poco de color; entonces se aumentan los callos de uno ó dos corderitos, estando cocidos de antemano y cortados en tiritas, imitando la sopa de hierbas; se rehoga todo y se moja con caldo pasado por un colador fino; se deja hervir y se espuma perfectamente, y pasados cinco minutos de cocción, se agregan dos cucharadas de pasta de tomates, azafrán, apio, nabo, zanahoria y pollo tierno y blanco, todo cortado en cuadritos diminutos; una vez cocidas las legumbres, se aumentan unos granos de arroz y se deja cocer muy suavemente; se procura que esté en su punto de sal, y queda terminada.

Es una sopa muy buena, y algunos, al comerla, mezclan queso de Parma rallado. Servirla siempre hirviendo.

I. DOMENECH.

Puré á la Valenciana.

Es un puré de legumbres claro, en el que, á los quince minutos antes de servirle, se le agrega una pequeña cantidad de arroz, sirviéndole una vez cocido éste.

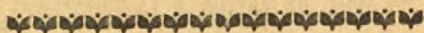
Sírvase muy caliente.

RAMÓN ESTEBAN.

SOPA LOUBET

Se prepara una magnífica crema San German (guisantes), añadiéndole al final nata montada y, como guarnición, una real cortada en cuadritos diminutos.

RAMÓN ESTEBAN.



SOPA BOUCHERE

Se prepara un buen *consommé* clarificado, sirviendo de guarnición una juliana de repollo bien blanco, cocido por separado, y luego unas escalopas de tuétano de vaca escalfado.

Se sirve siempre hirviendo.

RAMÓN ESTEBAN.



Helado "Los Bohemios,,,

Escoger una sandía de las más hermosas, madura, aromosa y dulce; cortarla en dos, dejando uno de los trozos algo más

grande; separar toda la carne de la sandía y cortarla en cuadritos; luego de cortada, colocarla en una vasija de porcelana y polvorearla con bastante azúcar glaseado.

Por otra parte, escójase magníficos melocotones, mondándolos y cortándolos en pedacitos, calculando una cantidad igual á los de sandía, polvorearlos con un poco de azúcar y rociarlos abundantemente con ron superior.

Una hora antes de servir este helado, poner ambas frutas preparadas en una sorbetera preparada de antemano con hielo, según todas las reglas de esta clase de trabajos.

El cascarón de sandía de mayor tamaño se tiene puesto sobre nieve picada á fin de que esté bien frío.

Momentos antes de servir, se escoge un trozo de hielo artificial que esté bien clarificado y se corta en trocitos del tamaño de una castaña, los que se limpian, una vez cortados, y se escurren en el colador; luego se deslizan en una fuente de metal blanco ó en un aparato de cristal y sobre servilleta, formando con dicho hielo un montón rústico; se enclava bien por encima el casco de la sandía puesto á enfriar de antemano, y se rellena éste hasta la superficie con las frutas preparadas en la sorbetera, quedando terminado.

RAFAEL BASSO.



PASTELERIA

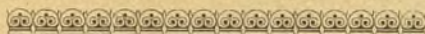
Bizcocho Reusense.

Es un bizcocho alto y de forma cuadrada, el que se corta en dos de plano, vaciando la capa de encima en sentido contrario lo más que se pueda, rellenándola con Chantilly aromatizado de vainilla; volviendo á unir el bizcocho en su forma primitiva.

Cubrir todo el pastel con crema doble, decorándolo con crema de manteca y polvoreándolo con pistachos verdes mondados y picados.

Sírvase puesto en fuente sobre servilleta de papel rizado.

RAMÓN ESTEBAN.



Pralines (bombones).

(DE LEÓN ARNOU.)

La creación de este bombón es debida á un cocinero del duque de Praslin, en cuyo honor se dió el título de praline á dichos dulces, hechos de almendra, cuya preparación es la siguiente:

Pralines grillées.

Escoger almendras y azúcar en iguales cantidades, cribar las almendras para separarles el polvo y residuos que pudieran tener, y echarlas con el azúcar en un perol redondo; mojarlas con un poco de agua y hacerlas cocer; al quedar el azúcar con las almendras endurecido se retira el perol del fuego y con una espátula de madera fuerte se dan unos cuantos golpes á las almendras á fin de que se suelten, y se criban para separarles el azúcar.

Volver á poner en seguida las almendras en el mismo perol que se pone sobre fuego cubierto, y con ayuda de la espátula se remueven continuamente hasta que las almendras hayan tomado todo el azúcar enganchado en el perol (al hacer la primera combinación), resultando con un hermoso color de caramelo.

Ya en este punto se retiran y se echan en un tamiz, cubriéndolo para que tomen un poco más de color.

Para glasear las almendras *grillées*, al terminar la operación anterior se mojan muy ligeramente varias veces haciéndolas saltar en el mismo perol puesto sobre fuego durante poco tiempo, y, en seguida, echarlas en un tamiz y taparlas hasta quedar completamente frías.

Pralines Luis XV.

Escoger las almendras de mejor forma y echarlas menos de azúcar del calculado en la anterior receta.

A la segunda forma, se echa azúcar perfectamente aromatizado de vainilla, terminando del mismo modo que en la receta de almendras *grillées*.

Pralines Rosa.

Hacer cocer el azúcar dándole un magnífico punto de bola; echar en seguida las almendras; luego retirar el perol del fuego y remover las almendras con una espátula de madera hasta que hayan tomado bien el azúcar; se retira un poco y se vuelve á renovar la misma operación, separando las almendras que estén pegadas hasta lograr que todas queden sueltas.

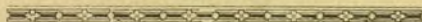
Para las clases finas se pone una cantidad regular de goma desleida con agua de rosa, dándolas al mismo tiempo un poco de color con carmín líquido. Luego secarlas á la estufa.

Los Pralines ordinarios.

Estos, aunque con los mismos procedimientos anteriores, se hacen con azúcar moreno y almendras de calidad más inferior; y se terminan glaseándolos con agua engomada y coloreada de carmín.

traducido por

I. DOMENECH.



Licores de mesa.

Divina Chartreuse.

Esencia de melisa alimonada, 2 gramos.

Idem de hisopo, 2 idem.

Idem de angélica, 10 idem.

Idem de menta picante, 20 idem.

Idem de moscada, 2 idem.

Idem de clavos de especias, 2 idem.

Idem de canela de Ceilán, 2 idem.

Alcohol á 90 grados, 2 litros.

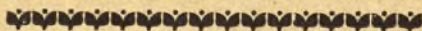
Agua filtrada, 2 idem.

Incorporar á todos estos ingredientes el azúcar necesario para el gusto del consumidor.

Se mezcla todo y se filtra con papel Joseph ú otro papel de filtrar.

El color amarillo se le da con azafrán, y el color verde con verde vegetal.

A. BAUTTE.



Menú de gran comida.

HORS D'ŒUVRES

—
CONSOMMÉ DE PERDREAUX Á LA CZARINE

—
SOUFFLÉES Á LA DEMIDOFF

—
SAUMON D'ECOSSE, SAUCE VELOURS

—
SELLE DE BEHAGUE PIEMONTAISE

—
ASPASIE DE GIVIERES GRAND VENEUR

—
TIMBALE DE FOIE-GRAS Á L'ALSACIENNE

—
POULARDES DE BRESSE ROTIES
Á LA BROCHE

—
SALADES BOUQUETIERES

—
ASPERGES NOUVELLES, SAUCE MOUSSELINE

—
BISCUITS GLACÉS NAPOLITAINES

—
GATEAU GENOIS

—
BARQUETTES SUISSES

For la copia,
I. Domenech.



COMIDA

servida en el día 16 de Mayo en la Embajada de Italia, en Madrid.

MENÚ

POTAGE IMPERATRICE

—
TURBOT, SAUCE CREVETTES

—
FILET DE BŒUF Á LA JARDINIÈRE

—
MOUSSE DE FOIE-GRAS

—
CAILLES ROTIES SUR CANAPÉ

—
SALADE VIENNOISE

—
ASPERGES, SAUCE MOUSSELINE

—
GLACÉ TUTTI FRUTTI

—
MILLE FEUILLES

—
CHESTERS CAKES

—
DESSERTS

VINS:

CHAMPAGNE GRAND CORDON
D'ESPAGNE

Manuel Egaña.



BANQUETE

dado durante las fiestas reales celebradas con motivo de la colocación de la primera piedra del puerto de Bilbao por S. M. D. Alfonso XIII.

MENÚ

HORS D'ŒUVRES

—
CONSOMMÉ NILSSON—
SAUMÓN GARNI, SAUCE GENOISE—
FILET DE BŒUF À LA CHEVREUIL—
CAILLES PERIGOURDINES—
BELLE-VUE DE FOIE-GRAS À L'ASPIK—
PUNCH POYALE—
POULARDES ROTIES AUX CRESSORS—
SALADE D'HOMARD—
ASPERGES EN BRANCHES, SAUCE
REMOULADE—
BOMBES GLACÉES—
BISCUITS BRETONS—
DESSERT

VINS:

JEREZ 1811, FROKAYEE,

CATEAU MORTON, ROTHSCHILD,

BOURGOGNE,

CHATEAU IQUEM,

CHAMPAGNE MONTEBELLO Y GRAND

CORDÓN D'ESPAGNE, POMMERY, CRISTAL,

VEUVE CLICQUOT, CORDÓN ROUGE,

COGNAC BISABUELO, HENESSY,

CAFÉ, LIQUEURS, TABAC.

por la copia,

I. D. P.

MENÚS POLÍTICOS

Banquete servido por el Café Restaurant Nacional en el día 13 de Febrero de 1903, en honor del insigne demócrata Sr. Canalejas.

MENÚ

HORS D'ŒUVRES.

—
PURÉ «REGENERADOR».—
SOLOMILLO «À LA DEMOCRACIA».—
LANGOSTINOS «EL PROGRESO».—
GUISANTES «ELECTORALES».—
LUISES «DIGO CAPONES DE BAYONA».—
POSTRES VARIADOS «COMO CÁNDIDOS
PROVINCIANOS».—
HELADO «COMO SONRISA SILVELISTA».—
CAFÉ «CALIENTE COMO LA OPINIÓN
DEMO...»

VINOS:

RIOJA.

VALDEPEÑAS.

CHAMPAGNE VIOLETTE.

LICORES:

ANIS DEL MONO.

PEDRO DOMECCQ.

CHARTREUSE.

—
HABANOS.

Marcelino Castanedo.



MAISON DORÉE

BARCELONA

DINER DU 21 NOVEMBRE DE 1904

*Huîtres vertes de Marennes Extras.
Hors-d'Oeuvre.*

POTAGES

Purée de légumes. Julienne Royal. Consommé Luis XV.

RELEVÉS

Oeufs Maison Dorée. Macaroni Italienne. Riz marinier.

POISSONS

*Filets de soles Pompidor Turbotins beurre fondu. Langouste mayonnaise.
Merlan Marchand de vin Ecrevisses Bordelaise. Coquille fruits de mer. Langoustins sauce verte.
Filets de sole vin blanc glacé. Moules au gratin. Soup de mer Maître d'Hôtel.*

ENTRÉES

*Filet de porc aux pommes Maître d'Hôtel. Chartreuse de Perdreaux.
Rumsteack Bordelaise. Poulet sauté sauce Estragon.
Cervelles beurre noir. Pigeon crapandine. Rognons vert-prés. Côtes d'Agneau Rachel.
Brochette de foies de volaille. Friture Parisienne.*

ROTIS

*Tourdes sur crouton.
Poulet aux cressons. Pigeon sur Toast. Pluvier Doré.*

FROIDES

*Roastbeeff Cornichon. Jambon de Gerdaña. Galantine de Chapon. Mayonnaise de Poulet.
Assiette de viandes froides. Jambon de York*

LEGUMES

*Choux-fleurs gratin. Salade Moscovite. Fonds d'Artichauts.
Haricots verts Maître d'Hôtel. Petits pois au sucre. Choux de Bruxelles.*

GLACES — DESSERTS — FRUITS

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