

Se pidió una tortilla «para dos», y un bifeec con patatas, por cabeza, y queso y café.

Yo no podré pintaros bien, por mucho que me esfuerce en ello, todo lo admirable del banquete, ni todos los sentimientos, ya de intensa pena, ya de ira, que experimentaba al contemplarlo. Quien me había dado cita no llegaba; pero yo me quedé, atraído y sujeto por el espectáculo aquel de aquel minuto, el más interesante del hambriento, que es cuando el sin ventura sacia su apetito ó cree saciarlo.

El camarero había dejado en la mesa la tortilla, que repartió la madre con un criterio parecido al de *Gavroche* al distribuir un pan: cuatro trozos iguales á los hijos, un trozo más grande para el padre, el trozo más pequeño para ella. Y la tortilla, acompañada de pedazos más que medianos del indigesto panecillo largo, desapareció en un santiamén. Pero los bifeecs fueron el *clou*. Allí la pobre madre no tuvo problema de dividir que resolver. Cada uno el suyo.

¡Había que ver aquella triste gente ante el pedazo de carne coronado y rodeado de patatas! Miraba cada uno su ración; luego los comensales cambiaban elocuentes miradas entre sí. No se hablaba, se discursaba con la vista, porque ningún hambriento de aquellos quería que una palabra delatara su horrible crónica y consuetudinaria hambre, sin atenuación y sin alivios. Por fin, el sentir general se expresó por una impulsiva frase de la infancia:

—¡Qué rico está! ¡Qué bueno está!—exclamó el niño.

—¡Está muy tierno! ¡Está muy bueno! ¡Está muy rico!—añadieron todos.

Se miraban, sonreían, tenían una copa de Valdepeñas, enrojecían embelleciéndose las caras de las niñas, en quienes ob-

servé que no eran feas, sino que estaban afeadas; una general sonrisa de felicidad dibujábase en todos; el optimismo, la seguridad, la confianza, la esperanza, brillaban en cada uno, no subiendo á los ojos merced á un ideal y á un corazón, sino merced á un pedazo de carne y á una dilatación satisfactoria y tranquila del estómago.

Cinco bifeecs ¡he aquí! y ya tenéis una familia transformada. Una familia fuerte contenta, apta y útil. Llevad estos bifeecs á toda España, y ya tendréis la nueva raza, que ha de ser una raza bien comida.

•••

Pero esta familia del triste ha de volver mañana á las patatas sin carne, á los garbanzos sin substancia, al comistraje. Seguirá la anemia y seguirá el desfallecimiento moral que es su escuela.

Y por eso, aisladamente, en cada familia y en general como masa, como pueblo, no somos sino unos desdichados con arranques de momentánea y pueril fuerza.

Esa familia es toda España. Débil, sin alientos, sin iniciativas, sin constancia, como todos los mal alimentados, dan destellos de vida el día que comen medio bien, como los daría toda nuestra tierra si comiera.

Pero ¿dónde se encuentra el revolucionario que prometa el regular y estable advenimiento del bifeec?

CLAUDIO FROLLO.

~~~~~

## Grandes platos antiguos.

### El puchero á lo Pío VII.

Al célebre cocinero Dzakoumarch, jefe de cocina del venerable Papa Pío VII, se debe la invención del plato más favorito de dicho Papa, cuya receta ofrecemos á



continuación, reseñándola con toda su propiedad:

Proporcionarse una nuez de jamón crudo del mejor y cortarlo en pedazos del tamaño de un huevo; cortar igualmente dos nueces de carnero fino; freir el jamón y carnero juntos y con manteca de cerdo hasta obtener hermoso color; ya frito, echarlo en un puchero grande de barro, añadiendo dos manos de ternera cruda cortada en trozos regulares, trozos de zanahoria, remolacha, chirivías, tres cabezas de puerro, cuatro tomates frescos, una cebolla, cuatro clavos de especias, tres granos de ajo, un ramillete atado con bramante y compuesto con un poco de apio, laurel, tomillo, perejil, etc., poniendo además una botella de vino blanco y un litro de excelente caldo desengrasado. Se cierra el puchero herméticamente y se coloca sobre fuego de carbón vegetal, dándole una cocción continuada y no muy fuerte hasta quedar las substancias bien suaves.

Poner mientras tanto una oca bien tierna en el asador; y al quedar bien asada y con bonito color dorado, cortarla en cuatro pedazos y unirlos a los ingredientes del puchero, aumentando algo de caldo y la sal correspondiente.

Pasada media hora echar en una cacerola una cantidad regular de caldo, desengrasarlo por completo y servirlo como sopa antes de empezar a comer el total del plato.

Escoger cebada perlada de Polonia, y luego de bien remojada y lavada, ponerla a cocer en agua durante unos ocho minutos; pasado dicho tiempo se escurre y se refresca bien, uniéndole caldo del que hemos separado para que sirva de sopa.

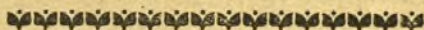
En el momento de servir se pasa el caldo por una servilleta y se echa en una sopera, sirviéndolo al mismo tiempo que la

cebada de Polonia, previamente escurrida por completo y puesta en legumbre; de este modo cada comensal puede servirse la cantidad que le plazca.

Luego se sirven las carnes puestas por separado con el mayor gusto en una fuente de gran tamaño. La oca se coloca preferentemente encima de las carnes, y las legumbres por separado y por alrededor de la fuente. Se tapa ésta con un aparato de metal blanco llamado vulgarmente campana, el que se retira en presencia de los comensales.

Se sirve siempre lo más caliente posible.

IGNACIO DOMENECH.



## Poularde á la Dumont.

(Plato frío elegante.)

(INÉDITO)

(Dedicado á D. Juan Solanas, jefe de cocina del Gran Restaurant de Francia, en Barcelona.)

Escoger una hermosa poularde francesa, y una vez limpia sujetarla en bonita forma, poniéndola á bresear, en blanco completamente, en una cacerola llamada breseira, estando tapada y puesta en el fuego moderado.

Como este plato, á no ser profesionales muy prácticos, no intentarán ejecutarlo, á menos de obtener la debida experiencia en la confección de platos fríos, por eso prescindimos en dar la explicación de los breseados en blanco, reservando la receta para otra ocasión, pues en ésta al dirigirnos á los profesionales deben tener éstos la práctica de ello, por lo que continuamos seguidamente nuestra receta.

Una vez breseada la poularde y en su



verdadero punto de cocción, se retira y se deja enfriar por completo. Estando fría se le separa con gran cuidado todo el estómago ó sea la pechuga y las piernas, dejando solamente la carcasa entera.

Preparar una buena cantidad de *mousse* de *foie gras*, con excelente nata montada y gelatina muy substanciosa. Se rellena todo el interior de la carcasa de la pularda con la *mousse* que hemos hecho. (Desde este momento debe trabajarse este plato en una placa pequeña puesta encima de hielo picado.) Separar con mucho cuidado los huesos de todos los pedazos de la pularda, cortándola con mucho cuidado, á fin de poderla volver á colocar artísticamente en su forma natural, por lo que á veces al equivocar un pedazo se pierde el hilo (digámoslo así) de su colocación.

Ya puesta la pularda en su estado natural, estando más llena, se cubre por completo con una capa de la *mousse* de *foie gras*.

Preparar una excelente salsa suprema de ave, procurando que resulte lo más blanca posible, adicionándole gelatina y nata montada; dejarla enfriar un poco entre hielo picado, sin parar de moverla para que quede completamente lisa; al quedar fría la pularda se baña con una capa de suprema, la que una vez fría debe tener el espesor del tamaño de una moneda de cinco pesetas.

Decorarla por encima con trufa á gusto del artista que ejecute el plato, aunque de preferencia haríamos servir el *escudo de París* puesto de frente á la pechuga de la pularda, poniendo además ramajes y flores en diminutos detalles.

Una vez terminada de decorar la pularda, se abrillanta con excelente gelatina bien blanca y clara de gran gusto.

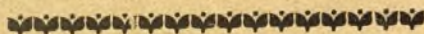
Finalmente colocar la pularda encima

de un zócalo que también sea completamente blanco. Se guarnece todo el alrededor del zócalo con un cordón de la misma gelatina, quedando terminado el plato.

Este trabajo debe ejecutarse con gran precisión, seguridad y limpieza, aconsejando que se sirva siempre muy fría.

JOSÉ SOLÉ,

Cocinero del Casino de Madrid.



## Conferencias culinarias de Barcelona.

### Pichones á la Mensajera.

Se escogen hermosos pichones, los que se limpian y deshuesan de igual modo que las galantinas, dejando únicamente las patas.

Rellenar los pichones con farsa de que- nefa de ave que no esté demasiado trabada, dejando un hueco pequeño á lo largo, á fin de rellenarlo con la composición siguiente:

En una cacerola con agua se cuecen una cantidad regular de macarrones italianos; una vez cocidos éstos, se escurren y refrescan con agua, luego se cortan en pedacitos y se ponen á saltar con una copa de vino de Jerez, reduciéndolo bien; se mojan con salsa media glasa y seguidamente se agrega trufa, jamón, higadillos de ave y pechuga de gallina asada; todo cortado en forma de *Montglas*. Al quedar bien reducido se agrega glasa de carne y se deja enfriar.

Concluidos de rellenar los pichones con la preparación anterior, se bridan y se ponen á bresear en un plato de saltar con una buena *mirepoix* de legumbres.

Al empezar á tomar color se rocían con



vino de Madera, se hace reducir y se moja con jugo de carne; luego se colocan en una placa untada con manteca de vaca y se pintan á continuación con glasa de carne natural, poniéndolas en la boca del horno á fin de darles la apariencia de aves asadas.

Hacer una guarnición de timbalitos del modo siguiente:

Se unta el interior de moldecitos á Daríoles y se guarnece el fondo de éstos con una estrella de trufa y jamón; se camisa por los lados con farsa de los mismos pichones, dejando, como es natural, un hueco, el que se rellena con la guarnición de los macarrones, tapándolo con farsa. Ponerlos á cocer en un baño maría durante media hora.

Se tornean dos ó tres docenas de aceitunas, las que se cuecen primero y luego se sazonan con un poco de salsa media glasa y trufas del Perigord cortadas menudamente.

En el momento de servir se colocan los pichones en una fuente, uniéndolos por las espaldas; por el alrededor se colocan los timbalitos poniendo en las puntas de los extremos aceitunas, *papillottes* de papel y costrones de pan recién fritos; se rocían un poco con la salsa, y la restante de ésta se sirve puesta en salsera.

Sírvase siempre muy caliente.

JOSÉ DALMASES,

(Jefe de cocina del Casino de Madrid.)



## Supremas de ave á la Reina.

Se escogen pechugas de ave de las más bonitas y después de limpiarlas perfecta-

mente se escaldan en agua hirviendo, escurriéndolas y secándolas seguidamente; se deshuesan y se mechan con tiritas de tocino fresco.

En una cacerola, puesta sobre fuego suave, se echa manteca de cerdo, cortezas de jamón ó tocino, las supremas de ave, una molleja ó dos de ternera mechada y desengrasadas de antemano, un poco de cebolla, nabo, zanahoria, apio y hierbas secas aromáticas. Al empezar á tomar color se rocía con un poco de vino de Jerez ó blanco, se mojan con una fina salsa á la española, algo clara, y se deja hervir todo suavemente hasta quedar bien tierno; entonces se trasladan á otra cacerola, bien limpia, las supremas de ave y las mollejas de ternera; se vierte la salsa suya desengrasada y pasada por un colador fino, y se sazona con manteca de vaca y un poco de pimienta Cayena.

Se prepara una excelente guarnición de pastelillos de hojaldre, á la Reina, rellenos de ave, pollo ó gallina, cocido y cortado en cuadritos, y sazonado con una buena salsa crema.

Se coloca cada suprema encima de un costrón de pan recién frito (ó de un zócalo), colocando por el alrededor los pastelillos rellenos; se bañan con la salsa correspondiente y se sirven.

PUIGCERCÓS.







## MENU DE GRAN COMIDA

*Consommé Beatrice.*

*Crème à l'Orge Perlée.*

*Cantaloups Frappés au Porto.*

*Truille Saumonée à l'Orientale.*

*Selle de veau à la Dartois.*

*Poularde Froide à la Dumont.*

*Foie-gras à l'Asturienne.*

*Sorbets au Xummel.*

*Punch au Cherry Brandy.*

*Cailles Fianqués d'Ortolans.*

*Salade Ninon.*

*Asperges d'Aranjuez, Sauce Esperance.*

*Fonds d'Artichauts Solferino.*

*Glace.*

*Bombe Rosarillo.*

*Gâteaux Feuilletés.*

*Malakoff.*

*Vins:*

*Champagne Grand Cordon à l'Espagne.*

*Composición de*

**Ignacio Domenech.**





## Platos de huevos.

### Huevos revueltos á la Amadeo Vives.

Se escoge una calabaza del tamaño de un queso de bola, y se le corta una extremidad, para que ésta sirva luego de tapadera. Se procura que sea madura, y se vacía casi totalmente; luego se abre el interior de la calabaza y tapadera con un poco de puré de patatas, sazonado con manteca de vaca, nuez moscada y queso rallado. Se pinta por dentro con yema de huevo y se mete en la boca del horno para que se seque. Esta composición sólo sirve de molde para presentar á la mesa el plato de huevos.

Con la carne de la calabaza se prepara el salpicón siguiente: se corta en cuadritos diminutos y se cuece en caldo buco; una vez cocida, se pone á rehogar en una cacerola con manteca de vaca, cuadritos de jamón, una pinta de azafrán, Cayena, tiritas de lengua á la escarlata y perejil picado; se moja con un poco de salsa suprema de ave y sal, dejándolo hervir suavemente durante diez minutos aproximadamente, y queda terminado el salpicón.

A continuación se preparan los huevos revueltos. Se escogen morillas de primera calidad y se limpian perfectamente, cocidiéndolas luego durante tres ó cuatro minutos aproximadamente; en seguida se escurren bien y se vuelven á lavar; luego se exprimen bien y se pican, finalmente, se rehogan en una cacerola con manteca de vaca y un poco de cebolleta menudamente picada. Antes de empezar á tomar color, se agregan los huevos batidos y sa-

zonados con su sal correspondiente; se revuelven sin parar, y al quedar, finalmente, cuajados, se retiran, y se rellena la calabaza del modo siguiente:

A los cinco minutos antes de servirse, se coloca una cucharada de salpicón en el fondo de la calabaza; encima del salpicón se cubre con huevos revueltos, repitiendo la misma operación hasta llenar la calabaza, estando cubierta por el salpicón. Se adorna por encima con escalopas delgaditas de *foie-gras*; se coloca la tapa de la misma calabaza, y se sirve en una fuente redonda, puesta la calabaza en una servilleta ceñida en forma de turbante.

Este plato se sirve solamente en los grandes almuerzos.

I. DOMENECH.

### Huevos revueltos á la Turca.

Los huevos revueltos «á la Turca» se sirven dentro de berenjenas fritas, y se preparan del modo siguiente:

Se escogen berenjenas de las más gordas y cortas, friéndolas enteras; luego se cortan á lo largo por la mitad, vaciando parte de la berenjena, cuya carne se pasa por un tamiz y se mezcla luego con un poco de salsa á la bechamel, sazonándolo con manteca de vaca, azafrán, pimienta de Cayena, tres yemas de huevo y las claras montadas á punto de merengue. Estando estos ingredientes bien unidos, se dejan enfriar un poco.

Se colocan las medias berenjenas en una placa, rellenando el interior de cada una con huevos revueltos con tomate poco hechos; concluyendo de llenar las berenjenas con la composición hecha al principio de la receta; se rocían con un poco de manteca y se meten en el horno durante unos ocho minutos.

Se sirven en fuentes, puestos encima de servilleta.

Es un plato raro y muy exquisito.

PROSPER SALLES ET MONTAGNE.

### Huevos en cocotas á la Pavillón.

Se untan las cocotas con manteca de vaca y se rompe un huevo bien fresco dentro de cada una. Se ponen á cocer en un



baño maría, y al faltar poco para estar cocidas, se sazopan con un finísimo salpicón compuesto de morillas, trufas y jamón mezclado con un poco de salsa á la crema.

Al retirar los huevos del horno se agrega un pequeño cordón de salsa á la *Châteaubriand*. (Véase el tomo I de LA COCINA ELEGANTE.)

Se sirven, puestos en fuente con servilleta.

PROSPERS SALLES ET MONTAGNE.

#### Huevos en cocotas á la Juanita.

Se untan las cocotas con manteca de vaca y se rompe un huevo en el interior de cada una, poniéndolas á cocer en un baño de María.

Se guarnecen con puntas de espárragos y tiritas finísimas de pechuga de ave, salteadas con manteca de vaca y una cantidad regular de salsa á la crema lo más substanciosa posible, agregando un poco de perifollo picado menudamente. Se adorna cada huevo con un bonito costrón de pan recién frito y untado con *puré* de *foie-gras*.

PROSPERS SALLES ET MONTAGNE.

#### Huevos Victoriano Sardou.

Preparar una magnífica salsa crema de alcachofas, adicionándole dos ó tres cucharadas de *veloute* de ave.

Arreglar, al mismo tiempo, una guarnición de puntas de espárragos verdes, los que, una vez cocidos, se saltean con manteca de vaca y finas hierbas, añadiendo, finalmente, una juliana de excelente trufa.

En el momento de servir se colocan los huevos escalfados, cada uno encima de un costrón de pan en forma ovalada, estando recién frito.

Se sirven en una fuente de metal blanco, redonda, puestos en forma de corona, y en el centro se ponen en forma alta las puntas de los espárragos. Se baña cada huevo con la salsa crema de alcachofas perfectamente; y la restante de ésta, se sirve al mismo tiempo, puesta en salsera.

URBAN DUBOIS.

## Roastbeef á la Fontova.

Se escoge un pedazo de Rosbif ternísimo, se ata con tramilla dándole bonita forma, se polvorea de sal y se asa á fuego muy vivo en el horno durante cuarenta minutos.

Se prepara la siguiente guarnición de legumbres rellenas: tomates rellenos de *foie-gras* polvoreados con queso rallado, un poco de manteca de vaca y gratinados en el horno; otra guarnición de calabacines rellenos cortados al contrario y de cuatro centímetros de altura; siendo el relleno de éstos compuesto de su misma carne extraída y cortada en cuadritos diminutos, salteados en manteca de vaca, finas hierbas, cuadritos de jamón, un poco de harina, sal, pimienta, yemas de huevo y un poco de caldo que se deja reducir un poco; luego se rellenan los calabacines y se ponen á gratinar en el horno. Por último, se proporcionan unas patatas fondantes.

En el momento de servir se corta el Rosbif con muchísimo cuidado y se coloca en el centro de una fuente y encima de un costrón de pan recién frito y cubierto con una capa ligera de *foie-gras*. Por el alrededor de la fuente se coloca la guarnición alternando por el siguiente orden: un tomate, una patata fondante y un calabacín hasta quedar completamente rodeada la fuente. Luego se rocía con su propio jugo y se sirve.

I. DOMENECH



## Cadera de vaca á la Marsala.

Escoger un buen pedazo de cadera de vaca y ponerlo en un cacharro de barro á marinar cubierto de vino de Marsala, hino-



jo, tomillo, orégano, laurel, perejil, zana-horia, nabo, clavo de especias, pimienta en grano y un poco de sal; taparlo y dejarlo durante diez ó doce horas.

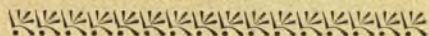
Escurrir bien el vino, poner á bresear la cadera de vaca en una cacerola con manteca de cerdo y las hierbas aromáticas que han estado en el vino, agregando una cebolla grande cortada en pedazos, y un pedazo de apio; rehogarlo bien removiéndolo continuamente y, al empezar á tomar color, rociarlo con todo el vino de Marsala. Taparlo y dejarlo reducir hasta quedar una sola parte del vino, aumentando entonces un poco de caldo bueno y tres cucharadas de salsa de tomate. Dejarlo hervir suavemente hasta quedar la carne de vaca completamente tierna, cuidando de que esté bien de sal; luego, pasar la salsa por un tamiz fino y desengrasarla bien, aumentando un poco de manteca de vaca. Verter la salsa por encima de la carne, la que previamente se cambia á otra cacerola al pasar la salsa.

En el momento de servir se corta la carne en pedazos bonitos, que se colocan en el centro de la fuente encima de un costrón de pan recién frito. El alrededor se adorna con pastelillos de hojaldre diminutos rellenos con crema de espinacas.

Se salsea un poco, y la salsa restante se sirve en salsera al mismo tiempo, estando muy caliente.

Es un plato de entrada muy delicado.

I. DOMENECH.



### Sesitos de Cordero á la Ruanesa.

Escoger los sesitos bien frescos y ponerlos en agua fría; se les separa la telilla y

se limpian perfectamente poniéndolos á hervir en agua con sal y hierbas secas aromáticas.

Después de quince minutos de cocción, retirarlos del fuego y refrescarlos; al quedar bien escurridos cortarlos en pedazos regulares y colocarlos en el fondo de una fuente encima de un delgadísimo costrón de pan recién frito.

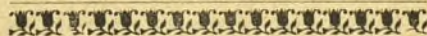
Se cubren los sesitos con lonjitas de jamón cocido y lengua á la escarlata, sazonándolo con una buena salsa compuesta del modo siguiente:

En una cacerolita con manteca de vaca se echa una chalota picada, setas, perejil y perifollo picado; se remueve con una cuchara de madera y se moja con un poco de salsa á la Española; se echa sal y pimienta, y después de dejarlo hervir durante tres ó cuatro minutos, se vierte la salsa por encima de los sesitos.

Se polvorean con queso rallado, se les echa un poco de manteca por encima y se meten en el horno fuerte durante diez minutos, á fin de que tomen color en dicha parte.

Se adorna el alrededor de la fuente con pedacitos de limón y se sirve inmediatamente.

I. DOMENECH.



### Huevos Hors d'œuvres españoles.

(40 recetas inéditas.)

1. ACEITUNAS CARMEN. — Escójanse aceitunas sevillanas de las más grandes, separarlas el hueso y rellenarlas con la pasta siguiente:



Póngase una mitad de manteca de vaca y la otra mitad de yemas de huevo duro pasadas por tamiz de hierro; unir bien dichas substancias pasándolas por un tamiz fino y sazonalas con perejil, estragón fresco y una cucharada de mostaza. Rellenar las aceitunas con esta composición y ponerlas entre nieve picada, á fin de que se endurezca el relleno.

Sírvanse en pequeñas conchas de cristal.—*Ignacio Domenech.*

2. CANAPÉS DE RÁBANOS ANDALUZA. De pan de molde del día anterior se cortan unos pequeños canapés de tres centímetros cuadrados por un centímetro de espesor.

Se unta la cara superior de cada canapé con un poco de manteca de anchoas; luego ponerlos en una placa previamente puesta entre nieve picada, para que la manteca se enfríe mucho.

Aparte se mondan rábanos grandes que se cortan en rodajas finas, mezclando unos pepinillos, perejil y perifollo, todo picado. Sazónese con una magnífica mayonesa fuerte que esté bien sazonada de sal y un poco de pimienta. Preparada esta combinación, se pone una cucharadita de rábanos encima de cada canapé con la ayuda de un cuchillito plano, igualándolas á fin de que el relleno obtenga igual forma que el diminuto canapé de pan.

Se guarnecen por encima con yema de huevo duro pasada por el tamiz.

Sírvanse en platitos de cristal con servilletas de igual medida que éstos.—*Ignacio Domenech.*

3. TOMATES MAGDITA.—Escójanse diminutos tomates que estén duros y maduros á un mismo tiempo; se ponen á enfriar entre nieve picada y se cortan luego en rodajas redondas que se unen de dos en dos como los *sandwich*; se sazona con sal

y se cubre una cara de cada rodaja de tomate con manteca de berros fuertemente sazonada, luego una rodaja ancha de salchichón de Vich, sin piel, y se tapa con otra rodaja de tomate untada con dicha manteca, resultando unos *sandwichs* de tomate. Téngase entre nieve, puestos en placa, hasta momentos antes de servirlos.

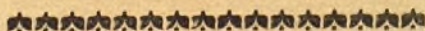
Se sirven en conchas, puestos en forma escalonada.—*Ignacio Domenech.*

4. PEPINOS FRESCOS DENIA.—Se escogen hermosos pepinos frescos (concombres) y se mondan cortándolos en rodajas iguales; se eucen durante un minuto con agua ligeramente salada; luego se escurren y refrescan, secándolos seguidamente con un paño.

En una placa, puesta encima de nieve, se colocan los pedazos uno por uno; luego encima de cada rodaja de pepino se pone un salpicón compuesto de tomate del tiempo sin jugo ni pepita, filetes de anchoas, clara de huevo duro, perejil y estragón fresco, picado menudamente. Se sazona de sal y pimienta en poca cantidad, y se baña cada pedazo con mayonesa atomatada algo cargada de gelatina. Adórnese cada pieza con una rodaja de trufa.

Se sirven en platitos de cristal con servilleta.—*Ignacio Domenech.*

5. SARDINAS Á LA OTERO.—Se escogen sardinas frescas y se las separa la piel y todas las espinas; luego se secan con un paño y se rellenan con un poco de farsa de langostinos del color de los mismos, se vuelven á colocar en su forma natural y apretadas en un plato de saltear; se rocían con zumo de limón y aceite y se asan en el horno. Al quedar completamente frías se sirven puestas en conchas encima de un pequeño lecho de hojas de berro frescas.—*Ignacio Domenech.*





## SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

## ALMUERZO ECONOMICO EXPLICADO

## MENU

## ENCURTIDOS

1. ACEITUNAS, RÁBANOS, SALCHICHÓN
2. HUEVOS FRITOS Á LA ANDALUZA
3. CALAMARES SALTEADOS Á LA CONDAL
4. CHULETAS DE TERNERA Á LA PARRILLA
5. PATATAS AL VINO BLANCO

## DULCE

6. FLANES DE CHOCOLATE

## POSTRES

I. DOMENECH.

## Explicación de las recetas por números.

1. Se ponen en conchas por separado las aceitunas sevillanas y rábanos frescos, puestos de antemano en agua fresca y caprichosamente mondados. El salchichón se corta en rodajas; debiendo estar puestos en la mesa delante de los comensales al empezar el almuerzo.

2. Los huevos bien frescos se fríen uno á uno en una sartén con aceite bien caliente, y antes de empezar á colorearse se les da la vuelta y se ablandan lo más posible hasta quedar bien sopladitos, redondos y dorados; luego se escurren perfectamente, se ponen en una fuente y se sirven en el acto.—I. D.

3. Escoger calamares muy frescos y pequeños, y después de limpiarlos, según

costumbre en esta clase de trabajos, cortarlos en rodajas finísimas.

Aparte y en una sartén puesta sobre el fuego con aceite del mejor, se fríe una juliana cortada de iguales cantidades de cebolleta y pimientos verdes; en seguida se añaden los calamares y un langostino por persona; se sazona con sal, pimienta y perejil picado; se rocía con vino tinto y se moja, después de hecha la reducción, con salsa de tomate clara.

Sírvanse en fuente, guarnecidos con costoncitos de pan recién fritos. Colóquense los langostinos encima de los calamares.

Sírvase este plato estando recién hecho.—I. D.

4. Este plato de chuletas de ternera á la parrilla, por ser demasiado conocido, omitimos la explicación de la receta.

5. Se cortan patatas en crudo en forma de cuadritos y se saltean en un plato de saltear con manteca de vaca, sal y finas hierbas; se rocían con vino blanco y luego se les echa dos cucharones de buen jugo desengrasado; se tapan y se cocen en el horno.—I. D.

6. Se pone á cocer un cuartillo de leche con un tronco de vainilla. En otro cacharro se echan cuatro huevos y cuatro yemas con 225 gramos de azúcar y 75 gramos de chocolate disuelto con un poco de la misma leche y la vainilla; bátase bien con unas varillas y luego agregar la leche separando la vainilla, volviendo á batir muy bien todo el conjunto.

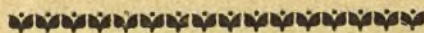
Se echa en el interior de molles de hacer flanes, azúcar caramelo recién hecho á bonito color dorado; á continuación se llenan los moldes con la crema de chocolate que hemos hecho.

Pónganse á cocer en el baño maría



hasta quedar cuajados totalmente; luego se retiran, y al quedar completamente fríos, pueden servirse.

I. DOMENECH



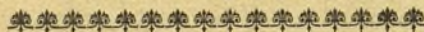
## Perdigones á la Roselló.

Escoger perdigones jóvenes y de los más tiernos, limpiarlos bien y partírllos por la rabadilla de arriba abajo; luego se aplastan, se polvorean y se mojan con aceite y se asan á la parrilla después de pasados por miga de pan rallado mezclado con ajo y perejil picado.

Mientras se asan los perdigones á la parrilla, se prepara una salsa fría de la manera siguiente: En un mortero se machaca un ajo, bastante perejil, una hoja de hierbabuena, un pepinillo y tres ó cuatro aceitunas. Al quedar todo transformado en pasta se sazona con sal, pimienta blanca en polvo, un poco de azúcar é igual cantidad de aceite y vinagre; se disuelve muy bien y queda terminada la salsa.

Estando ya asados los perdigones se colocan en una fuente con un costrón de pan recién frito debajo; se bañan por encima con un poco de salsa, y la restante de ésta se vierte en salsera, sirviéndola al mismo tiempo.

I. DOMENECH.



## Pollo relleno á la Casera.

Se escoge un pollo bien tierno y después de limpiarlo perfectamente se le separan todos los huesos que sostienen la pechuga y se sazona con sal y nuez moscada.

Se rellena el pollo con un poco de carne de cerdo, bien picada, mezclando unos

cuantos piñones mondados, salchichas (prunas), sal, nuez moscada, un poco de vino rancio del priorato y dos yemas de huevo; se unen bien dichos ingredientes y se procede á rellenar el pollo; una vez rellenado éste se cose por las extremidades y se pone á rehogar en una cacerola, con manteca de cerdo, un poco de cebolleta, hierbas secas aromáticas, sal y pimienta; al empezar á tomar algo de color se rocía con vino añejo y un poco de caldo; se mete en el horno durante media hora y queda terminado el guiso.

Se prepara un costrón de pan frito en el momento, y se coloca encima del mismo el pollo cortado, ó entero; se moja con su propio jugo y se sirve.

I. DOMENECH.

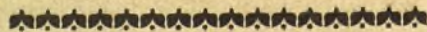


## Estofado de Vaca á la Catalana.

Se escoge un trozo de vaca y se corta en pedazos, del tamaño de una nuez. Se echan estos pedazos de carne en una cacerola puesta sobre fuego, con manteca de cerdo, una cebolla cortada en pedacitos, una cabeza de ajos, hierbas secas aromáticas, sal, pimienta, un poco de especias en polvo y un poco de pimentón rojo (aunque esta última especie puede suprimirse); se rocía con vino tinto y un poco de aguardiente, tapándolo herméticamente; á los tres ó cuatro minutos se añaden un par de cucharones de buen caldo ó fondo de cocina; se guarnece el estofado con patatas nuevas y se frien pedazos de tocino y butifarra que se echan en el estofado.

Al quedar tiernas carne y patatas, puede servirse inmediatamente.

PUIGCERCÓS.



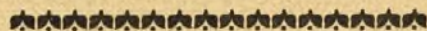


## Estofado de Vaca á la Manresana.

Se prepara de idéntica forma que el estofado á la catalana, con la sola diferencia de que á éste se le agregan cebollitas, guisantes frescos, del tiempo, patatas, tocino entreverado, frito, y rodajas de salechichón de Vich.

Resulta exquisito. Se sirve lo más caliente posible.

PUIGCERCÓS.



## Lomo de Cerdo á la Juncadella.

Se cortan muy buenos filetes de lomo de cerdo fresco y se aplastan, mojándolos con un poco de manteca de cerdo en líquido; seguidamente se pasan por miga de pan blanco, rallado, mezclando un poco de ajo y perejil; luego se aplastan un poco y se frien con manteca de cerdo bien caliente, retirándolo con bonito color dorado.

Se prepara una abundante guarnición de berenjenas y pimientos asados en el horno, á los que se les separa la piel y se cortan en pedacitos regulares, salteándolos con un poco de aceite, ajo y perejil.

En el momento de servir se colocan los filetes de lomo frito en un lado de la fuente, y en el otro lado se coloca la guarnición; se le aumenta un poco de jugo y queda terminado.

Es un excelente plato de almuerzo. De igual modo pueden prepararse filetes de solomillo, lomo de vaca, pierna de carnero asada y otras clases de carne.

PUIGCERCÓS.



## Pies de Cerdo al Gratén pobre.

Se cuecen los pies de cerdo enteros, y después de cocidos se escurren muy bien y se colocan en una placa; se cubren por encima con tomate del tiempo, sin piel y

perfectamente frito, ajo, perejil y miga de pan blanco rallado; se vierten unas gotas de aceite por encima y se meten á gratinar en el horno fuerte.

Se sirven secos, acompañados de patatas fritas.

PUIGCERCÓS.



## Pies de Cerdo á la Parrilla.

Se cuecen los pies de cerdo divididos cada uno en dos, á lo largo; se mojan con aceite frito y se pasan por miga de pan blanco rallado, asándolo á la parrilla; al quedar dorados por ambos lados, se sirven colocados en una fuente y adornados con berros.

PUIGCERCÓS.



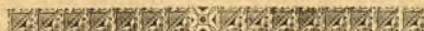
## Pies de Cerdo con guisantes.

Se cuecen los pies de cerdo con agua aromatizada de cebolla, tomillo, laurel, pimienta en grano, clavo de especias, sal, etc.

Se prepara una salsa igual á la que se hace para los *pies de cerdo con nabos á la Catalana*; se hacen cocer los pies durante media hora y se les agrega una cantidad regular de guisantes.

Se sirven adornados con costrones de pan recién fritos.

PUIGCERCÓS.



## Pies de Cerdo con nabos.

Se corta cada pie de cerdo en cuatro pedazos y se ponen á rehogar en una cacerola con manteca de cerdo, una cebolla picada menudamente, tomillo y laurel; se rocía con vino blanco y se deja reducir un poco; luego se cubren con caldo frío y algo



de salsa de tomate. Se dejan cocer suavemente hasta quedar cocidos; á mitad de cocción se agrega una cantidad regular de buenos nabos; se echa la sal correspondiente, ajo y perejil picado, quedando terminado el guiso.

FUIGCERCÓS.



### Pies de cerdo con nabos á la Catalano.

Se preparan de igual forma que en la receta anterior, aumentando á la salsa una picada compuesta de un poco de azafrán, ajo, perejil y almendras tostadas, mezclando también alguna avellana.

Al quedar la picada transformada en finísima pasta, se disuelve bien con la salsa del guiso ó con caldo, se vierte en la salsa, que resulta de ese modo sumamente exquisita.

FUIGCERCÓS.



### Lengua de vaca estofada á la Casera.

Se limpia bien una lengua de vaca, escaldándola con agua hirviendo, y se le quita la piel, raspándola con un cuchillo.

Se pone una cacerola sobre el fuego con un poco de manteca, una cebolla, un par de cabezas de ajo, unas cortezas de tocino y hierbas aromáticas; se rehoga bien con la lengua y luego se le agrega un buen vaso de vino blanco y un poquito de aguardiente. Se ponen un buen par de tomates con un buen eucharón de caldo y se tapa la cacerola perfectamente.

En un almirez se procede á machacar un par de ajos, una corteza de pan bien frito, unas almendras y un trozo de chocolate; una vez todo bien machacado, se deslic con unas gotas de aceite y caldo y se vier-

te en la cacerola de la lengua, dejándolo cocer suavemente hasta quedar bien cocido, en que se retira del fuego.

Algunos pasan la salsa, pero generalmente se sirve sin pasarla.

FELIPE MARTÍ.

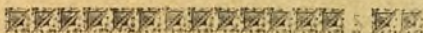


### Lengua estofada con patatas.

Se prepara esta lengua del mismo modo que la estofada á la Casera, pero teniendo cuidado de que al estar casi cocida se pasa la salsa si se quiere y se le agregan las patatas, cortadas en forma de dientes de ajo. Se pone otra vez sobre el fuego y se concluye la cocción, siempre con la cacerola bien tapada.

Una vez cocidas las patatas, queda terminado el plato.

FELIPE MARTÍ.



### Padding Sesostris.

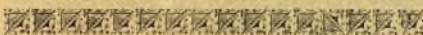
(HELADO)

Canisar un molde de charlota con bizcochos á la euchará, remojados con kir-chi. Se pone en el fondo una capa de helado de frambuesas y encima una capa de bizcochos, alternando de ese modo hasta llenar el molde, que termina con bizcochos.

Se tapa herméticamente y se entierra entre nieve durante tres horas.

Sírvase con una salsa inglesa aromatzada de vainilla, y que esté también medio helada.

J. CAUVIVAU.



### HELADO MAGDA

Molde conocido por el nombre de Magdalena canisado de café. Llenar el interior



con helado de vainilla, mezclando frutas maceradas con kirsch.

Al servirse se decora por encima con frutas azucaradas.

LEOGA.

## Lechugas al minuto.

En Berlin se ha conseguido servir después de una comida una ensalada hecha con lechugas nacidas en la mesa durante la comida.

Por si alguno de nuestros lectores quiere hacer lo mismo, damos con gusto la receta.

Elegida una buena simiente de lechuga se pone á remojo en alcohol durante seis horas; transcurridas las cuales se retira y se siembra en bandejas llenas de mantillo y cal viva en partes iguales, las que se colocan sobre la mesa.

Se riega con agua templada y en el acto empiezan á germinar tan á prisa, que, cuando llega la hora de servir el postre, las lechugas han alcanzado un gran tamaño.

## Un banquete monstruo.

Ha sido el que las dos Cámaras del Parlamento inglés dieron en Westminster-Hall, celebrando un gran almuerzo en obsequio de la oficialidad de la marina francesa durante las últimas fiestas.

Se dió el banquete en la misma sala en que Oliverio Cromwell se instaló como lord protector en 1657, y en donde Carlos II fué proclamado rey tres años mas tarde.

Los banquetes dados con motivo de la coronación de los reyes de Inglaterra se celebraron en Westminster-Hall hasta 1820; siendo el último el de Jorge IV, al cual asistieron más de 3.000 personas.

El menú fué completamente fantástico

y propio de *las Mil y una noches*. Se consumieron 7.442 libras de carne de vaca; 7.133, de ternera y 2.474 de carnero; 75 cuartos de cordero, 400 pies de vaca, 160 gansos, 2.330 pollos, 520 gallinas, 250 libras de manteca de vaca, 1.750 libras de tocino y 8.400 huevos.

Se bebieron 100 docenas de botellas de Champagne, 20 de Borgoña, 200 de Burdeos, 70 de vino del Rhin, 50 de Madera, 530 de vino de Jerez y 400 litros de pouche.

Es casi seguro que el banquete celebrado en honor del almirante Caillard habrá sido más ligero y no estaría tan copiosamente *rocado* como el de la coronación de Jorge IV; pero es muy digno de tenerse en cuenta que desde el banquete celebrado en 19 de Julio de 1821 no se había dado una sola comida en Westminster Hall.

## Anécdota de Rossini.

El conde de... había ofrecido á Rossini un pavo trufado; pero pasaban días y más días, y el pavo no acertaba con la puerta del maestro...

Una mañana se encontraron en la calle los dos amigos, y el conde le dijo:

— ¡No desconfíes!, irá, y si ya no lo has recibido, es porque este año las trufas son de pésima calidad, y según se dice, venenosas.

— ¡Bah!—contestó Rossini sonriendo—, éstas son voces que han hecho correr los pavos; pero un hombre de talento no debe creerlas...

En un banquete del Club Náutico de Nueva York figuró como uno de los platos un cangrejo á la Togo.

El llamarle á uno cangrejo en Norte América es un insulto, y un yanqui, echándose de galante, hizo suprimir la redención de aquel plato.

Entonces salió un japonés diciendo que la palabra cangrejo indica respeto en el Japón, y el cangrejo á la Togo hubo que restablecerlo en el menú.



# RESTAURANT ET TABERNE ANGLAISE, EN PARÍS

## Dejeuner du 22 Juillet

### HORS D'ŒUVRES:

#### MELÓN

SALADE DE TOMATES AMERICAINE  
CREVETTES ROSES ET GRISES  
CONCOMBRE EN SALADE  
SAUCISSON DE LYON  
FILETS D'HARENGS LUCAS

### POISSONS:

EPERLANS BERCY  
MAQUEREAU MAITRE D'HOTEL  
ROUGET GRILLÉ, BEURRE D'ANCHOIS  
FRITURE DE GOUJONS  
MERLAN COLBERT  
MATELOTE D'ANGUILLE  
FILET DE BARBUE MORNAY  
SOLE MIRABEAU  
LANGOUSTE REMOULADE

### ENTRÉES:

SAUMON FROID, SAUCE VERTE  
ŒUFF POCHÉ LUCAS  
COQUILLE DE VOLAILLE AU GRATIN  
PRÉ SALÉ SANTÉ CHASSEUR  
SAUCISSES AU VIN BLANC  
ROGNONS BROCHETTE, HARICOTS VERTS  
COTELETTE DE VEAU SAUTÉ AUX EPINARDS  
COTELETTE D'AGNEAU FROIDE SOUVAROFF  
CHOUFLEUR A LA POLONAISE

### VIANDES FROIDES:

ROASTBEEF.—JAMBON.—LANGUE

### LEGUMES:

TOMATES.—AUVERGINES.—PETITPOIS.  
HARICOTS VERTS.—ARTICHAUTS.—EPINARDS.  
CHICORÉE AU JUS.—SALADE DE LEGUMES.  
SAISON.

### DESSERT:

RAISIN.—PECHES.—FRAISES.—FRAMBOISES.—CERISES.—TARTE ANGLAISE AUX PRUNES.—AMANDES.—PRUNES.

## Diner du 22 Juillet

### HORS D'ŒUVRES:

#### MELÓN

SALADE TOMATES AMERICAINE  
CREVETTES ROSES ET GRISES  
CONCOMBRE  
SAUCISSON  
FILETS D'HARENGS LUCAS

### POTAGES:

CHIFFORES.—CREME D'EPINARDS.—  
CONSOMMÉ FROID.—SAN GERMAIN.—FONTANGE.—AUX HERBES.—PTE. MARMITE.  
BISQUE.

### POISSONS:

FILET DE MAQUEREAU FLORENTINE  
EPERLANS BERCY  
SAUMON FROID, SAUCE VERTE  
MERLAN FINES HERBES  
MATELOTE D'ANGUILLE  
FRITURE DE GOUJONS  
TRUITE DE RIVIERE MEUNIÈRE  
FILET DE BARBUE LUCAS  
LANGOUSTE REMOULADE

### ENTRÉES:

FILETS DE SOLE A LA CHOISY  
JAMBON DE YORK, XERES EPINARDS  
ROASTBEEF AUX POMMES CHATEAU  
GIGOT DE PRESALÉ BOUILLI A L'ANGLAISE  
POULARDE AU RIZ  
TOURNEDOS GRILLÉ BORDELAISE  
RIS DE VEAU AUX POIS PAYSANE  
POULÈE NOUVEAU COCOTTE BAYELDIC  
TERRINE DE DINDONEAU AUX TRUFFES  
HARICOTS VERTS AU BEURRE

### ROTS:

CHAPON.—POULET DE GRAINS-NOUVEAU.—CAILLE LUCULLUS.—PERDREAU.  
FAISAN.

### LEGUMES:

TOMATES.—AUVERGINES.—PETITPOIS.  
CHOUFLEUR.—ARTICHAUTS.—EPINARDS.—  
CHICORÉE AU JUS.

### DESSERT:

BISCUIT GLACÉ.—GAUFRETTES.—FRAISES-FRAMBOISES.—CERISES.—TARTE ANGLAISE AUX PRUNES.—AMANDES.—PRUNES.—RAISIN.—PRECHE.—WELSH-RAREBIT.

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