

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.

CRÓNICA

Las comidas en París.

Las recepciones en París.—El menú.—Toilette de las mesas.—Etiquetas.—Sorpresas y novedades.

(De *L'Argus Culinnaire*.)

Oyese el solemne *Madame est servie* (la señora está servida), cuyo aviso da con retintín atiplado el jefe de comedor, mientras abre de par en par las puertas para que los convidados puedan pasar al comedor, para dar principio la comida.

Los caballeros ofrecen el brazo á las damas, después de haberse fijado en el *menú*, en el que hay intercalada una cinta azul en la que se indica al señor X... para que conduzca á la señorita G... á la mesa, siempre y cuando dicho señor no tenga ninguna excusa razonable con la dama.

Hay en el salón comedor numerosas mesitas, algunas con biombo decorados con profusión de flores frescas y cintas de distintos colores, las que indican á los invitados el sitio que se les tiene reservado.

Encima del *menú* se halla inscrito el

nombre del invitado, y en una punta del mismo el monograma del anfitrión.

Veamos ahora la disposición del *menú*:

CREME DE VOLAILLE PRINCESE

CASOLETTES POMPADOUR

LANGOUSTE DE GRANVILLE Á LA

VINTERTHUR

AGNEAU DE POUILLAC SEVIGNÉ

AILERONS DE VOLAILLE METTERNICH

SORBETS AU CHERRY BRANDY

FAISANTS DE RAMBOUILLET ROTIS

TRUFFÉES

FOIE-GRAS GLACÉ LUMINEUX

SALADE OLGA

GLACE SADA YACCO

DESSERTS

Ya no se usa poner al pie de los *menús* las marcas de los vinos, pues el camarero encargado del servicio ilustra al anfitrión según el plato la clase de vino que va á servir, indicando año, país del vino, cosecha, etc., etc.

Las grandes piezas, como, por ejemplo, la langosta, se presentan puestas sobre un zócalo. También suele servirse el cordero Pascual entero á la mesa, como igualmente los faisanes, revestidos de inspiradas

formas culinarias, representando escenas de caza.

Los helados se presentan sobre grandes bloques de hielo en bruto, estando éstos iluminados en su interior por luz eléctrica.

Los *foie-gras*, cortados en forma de conchas, se sirven cubiertos por bellas combinaciones culinarias de formas transparentes, las que una vez colocadas sobre la mesa, se completa el efecto por medio de rayos de luz de diminutas lámparas eléctricas, con lo cual puede decirse que se ha llegado al colmo del modernismo.

También se completan los adornos de las cestas de flores con luces eléctricas de distintos colores.

Entretanto, se sirve en otro salón el aromoso Moka á las personas invitadas solamente para la *soirée*.

Figuran en el programa los nombres de las artistas más en boga, grabados en cartulina lujosísimamente.

Un *buffet* frío, compuesto de una bonita combinación de platos fríos en forma pequeña y servidos en platitos, estando montados con arte exquisito, los cuales quedan á la disposición de los invitados á la *soirée*.

Para esta clase de fiestas se reparten las invitaciones, cuando menos, con diez ó quince días de anticipación, haciendo comprender discretamente la necesidad de asistir en grandes *toilettes* de *soirée*, á cuyo fin se da el tiempo necesario para que puedan contribuir al esplendor y lujo de la casa que sirve la comida ó la *soirée* con *buffet*.

Se pone mucho cuidado en la preparación del salón comedor.

Se compone el servicio de porcelana de Sevres, son los manteles de hermosísimo encaje de Islandia, de los más delicados

colores. El cristal del más finamente cortado, y los cubiertos de plata con incrustaciones de gran gusto.

Las cestitas de plata ó de metal blanco, así como también los platos reunidos, se cubren con manteles pequeñitos adornados con bonitos encajes y blondas de tejidos de gran valor.

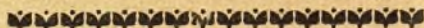
La forma de las copas tienen un excelente golpe de vista con sus relieves variadísimos de frutas.

Las comidas y *soirées* son con muchísima frecuencia amenizadas por músicas de cuerdas finas y discretas.

También es de moda la sorpresa de que al sentarse á la mesa delante de la servilleta doblada y el panecillo de pan dentro, al ir á coger éste para cortarlo, aparece en la servilleta un diminuto y artístico abanico.

Tales son, hasta la fecha, las noticias puestas en boga por los grandes *gourmets* parisienses.

Traducido por
IGNACIO DOMENECH.



TOURNEDOS CRISPI

(Este plato original ha sido creado por el notable jefe de cocina del Restaurant del Café Inglés.)

Se cortan los tournedos según costumbre, se sazonan, se saltean y se asan á la parrilla.

Preparar una magnífica salsa media glasa aromatizada de tomate.

Freir un costrón de pan por cada tournedo.

En el momento de servir colocar los costrones en una fuente, y encima de cada uno de éstos poner una hermosa escalopa de lengua á la escarlata cortada de igual

forma que el tournedo; encima de la escalopa colocar el tournedo tapándolo con otra escalopa de lengua. Poner encima de cada tournedo una cabeza grande de *champignon*; rociarlos con la media glasa atomatada y la restante servirlos en salsera.

Poner encima de cada *champignon* un poco de perejil picado.



Pichones á la Rusiñol.

Se escogen pichones de los más tiernos y después de limpiarlos y sofíamarlos perfectamente, etc., se abren por detrás y se les separa el hueso que sostiene la pechuga del pichón; se aplastan un poquito y se rellenan con un salpicón compuesto de pechuga de pollo, lengua á la escarlata, algún pistacho, trufas finas, hierbas, sal y pimienta Cayena.

Ya rellenos los pichones, se cosen, dándoles su forma natural, y se ponen en una cacerola con una *mirapoix* compuesta de pedacitos de tocino, cebolleta, nabo, zanahoria, tomillo, orégano y laurel; se rehogan muy bien, y, al empezar á tomar color, se rocían con vino blanco y coñac, dejándolo reducir algo; en seguida se le aumenta jugo bien desengrasado y algo de salsa de tomate; se deja hervir suavemente hasta quedar bien cocido, entonces se cambia de cacerola y se pasa la salsa por un tamiz; se vuelve á pasar por una estameña, procurando que esté en su punto de sal.

Se prepara la guarnición siguiente: Con pasta de hojaldre bien estirada se camisan las paredes de los moldes de tartaletas. (Hágase una tartaleta por cada persona). Se pintan con yema de huevo; luego se escogen setas (llanegas), se limpian éstas muy bien, se ponen á hervir, se cortan sedamente en cuadritos y se saltean á la

bordalesa; una vez salteadas se les agrega una molleja de ternera breseada y cortada en cuadritos, los higadillos de los pichones en pedacitos, perejil y perifollo menudamente picado. Agregar dos ó tres cucharadas de salsa crema con dos ó tres yemas de huevo y manteca de vaca.

Unidos todos estos ingredientes, se rellenan las tartaletas y se coloca encima de cada una de éstas una rueda de trufa, la que se polvorea por encima con queso rallado, metiéndolas en el horno fuerte durante unos cinco minutos aproximadamente, retirándolas en seguida.

En el momento de emplatar los pichones se tendrá hecho un costrón de miga de pan, cortado en forma elegante y redonda, á fin de colocar los pichones por el alrededor con las pechugas hacia arriba y juntas. Se guarnece el centro con un buen ramillete de guisantes frescos, bien verdes y cocidos, los que se saltean con un poco de manteca, perifollo picado, sal y un poco de azúcar. Por el alrededor de la fuente y tocando las piernas de los pichones, se colocan las tartaletas que hemos preparado, se salsean los pichones, y la salsa restante se vierte en una salsera sirviéndose al mismo tiempo.

I. DOMENECH.



Solomillo á la Marsena.

Se escoge un pedazo de solomillo y se limpia quitándole todos los nervios; luego se mecha con tiritas de tocino, se polvorea de sal y se coloca en un plato de saltear con manteca, pedazos de cebolla, zanahoria, nabo, tomillo, laurel, pimienta en grano y apio, metiéndolo en el horno muy fuerte. Cuando el solomillo empieza á tomar color se echa un poco de *consommé*.

Se escogen alcachofas grandes y se cor-

tan de modo que sólo aproveche el corazón; se frota con un pedazo de limón y se ponen á cocer en agua blanca y la sal correspondiente.

Se hacen hervir higadillos de pollo, crestas, riñones de pollo y huevos de gallina, todo cortado en pedacitos diminutos, agregando unas cuantas aceitunas deshuesadas y cocidas de antemano.

En una cacerola con el jago del solomillo se echan dos cucharadas de buena salsa á la española y se pone á hervir espumándolo bien; se pasa la salsa por una estameña y se vuelve á poner en una cacerola sobre el fuego, aumentando las aceitunas y los higadillos de pollo, cuadritos de lengua á la escarlata, perejil picado, manteca de vaca, sal y pimienta Cayena.

En el momento de servir el solomillo se corta éste y se coloca entero en la fuente, puesto encima de un costrón de pan recién frito. Se rellenan los fondos de alcachofa con la guarnición escurrida, y se colocan éstos alrededor del solomillo; se salsea éste con la salsa hirviendo y se sirve.

Aparte se sirve la salsa puesta en salsera.

I. DOMENECH.

Chateaubriands con trufas.

Se prepara una buena salsa de trufas del modo siguiente: Se escogen trufas del Perigord grandes y se cortan en ruedas lo más anchas posible y del espesor del canto de una peseta; una vez cortadas se colocan en una cacerolita bañada con vino de Jerez ó Madera, un pedazo de manteca de vaca de la más fina, nuez moscada y un poquito de pimienta Cayena; se ponen sobre fuego hasta quedar reducido el líquido á su mitad; luego se retira y se moja con salsa á la española bien pasada por un colador

fino é igual cantidad de glasa de carne. Se hace hervir la salsa, se espuma, y estando bien de sal, queda terminada.

Se escoge un trozo de solomillo y se cortan los Chateaubriands, sazónándolos con sal; se asan á la parrilla ó se saltean con manteca muy caliente.

Se hace un costrón de miga de pan recién frito por cada Chateaubriand y se colocan en una fuente, estando el Chateaubriand encima del costrón; se cubre con la salsa de trufas y queda terminado.

I. DOMENECH.



Chuletas de carnero en Cocotte á la Pastora.

Escójanse chuletas de carnero frescas y tiernas, cortándolas iguales y con bonita forma, dejando pelada la costilla de cada chuleta.

Se saltean (frien) á fuego vivo, envolviendo cada chuleta en una lonja delgadísima de jamón; seguidamente se colocan en una cacerola de barro ó en una *cocotte* en forma de corona, se rocían con vino de Jerez y una cantidad regular de salsa á la española ó jugo desengrasado; se polvorean con miga de pan blanco rallado y se meten en el horno durante unos seis ú ocho minutos.

Hágase de antemano una guarnición de legumbres compuesta de igual cantidad de

nabos, zanahoria y patatas; cada legumbre moldeada de distinta manera y en forma pequeña. Se ponen á cocer las legumbres separadamente con manteca, sal, perejil picado y algo de jugo.

Se colocan las legumbres entre montoncitos puestos en el centro de las chuletas y se sirven en la misma cacerola ó en la *cocotte*.

NOTA.—Es la *cocotte* un cuenco de barro, barnizado por dentro, hecho ex profeso para presentarlo á la mesa con su guiso.

I. DOMENECH.



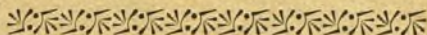
Pierna con Alcuzcuz á la Oriental.

Escoger una pierna de carnero de las más tiernas, separándole la grasa que pueda tener en demasía, y mecharla con tocino ahumado, clavándole dos ajos mondados, á fin de quitar el gusto de la grasa; se asa en una placa estando bien sazonada de sal, manteca de cerdo, pedacitos de nabo, zanahoria y hierbas secas aromáticas, á fin de formar luego un excelente jugo para mojar el alcuzcuz, que es la guarnición de este asado de carnero. Procúrese asarlo á fuego muy vivo, y al tomar la pierna un bonito color dorado, mojarla con una cantidad regular de agua.

El alcuzcuz de los orientales se confecta del modo siguiente: Se ponen 300 gramos de harina flor en una cacerola con medio cuartillo de leche, sal, pimienta y nuez moscada; se bate esta pasta durante una hora aproximadamente y luego se forman bolitas del tamaño de un garbanzo, las que se ponen á cocer en agua abundante durante quince minutos; luego se escurren y se pasan á una cacerola haciéndolas cocer con el jugo que ha soltado el carnero

asado. Después de media hora de cocción se coloca la pierna de carnero cortada encima de un costrón, guarneciéndola con el alcuzcuz.

I. DOMENECH.



La Mauzaka.

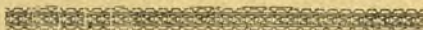
(PLATO TURCO)

Se escoge un trozo de solomillo, se le quitan los nervios y se corta en pedazos del tamaño de una nuez; se pone á rehogar á fuego vivo con manteca, agregándole una cebolla cortada menudamente; se remueve á menudo hasta tomar color, y entonces se moja con puré de tomate, jugo de asado, sal, pimienta, nuez moscada y clavo de especias en polvo; se deja cocer, y al quedar tierna la carne se retira y se le mezclan cuatro ó cinco yemas de huevo, dejándolo enfriar un poco.

Se escogen berenjenas y se mondan un poco, cortándolas en pedazos delgados que se polvorean con sal.

Se escoge un molde redondo y liso, se unta con manteca y se polvorea con miga de pan rallado. Se llena el fondo del molde con berenjenas; se coloca encima de estas partes del guiso que hemos hecho, se vuelven á poner berenjenas y luego la carne hasta quedar el molde lleno. Se mete en el horno durante media hora, luego se retira del molde y se sirve.

I. DOMENECH.





Dejeuner de S. M. Alfonso XIII

11 de MARS DE 1905

MENÚ

Consommé au Sagou.

Oeufs à l'Aurore.

Beignets de volaille à l'Italienne

Tournedos sautés au Jerez.

Pommes de terre frites.

Poulets rotis.

Kougelhof.

*Champagne Grand Cordon
d'Espagne.*

L.

CADGERY

(PLATO INGLÉS)

Este plato de la cocina inglesa se prepara generalmente para aprovechar restos de pescados cocidos ó asados del día anterior, empleándolos en un plato de almuerzo.

Se prepara una fina salsa á la bechame-la, uniendo á ésta tres huevos duros cortados en pedacitos, y los pescados restantes, sin espinas, y cortados en pedacitos diminutos; se sazona de perejil picado, zumo de limón y dos yemas de huevo.

Se vierte esta preparación en un plato hondo que pueda resistir el calor del horno y se gratina por encima durante seis ó siete minutos y se sirve.

Se sirve al mismo tiempo un arroz blanco, sazonado con manteca de vaca y un poco de Curry y perejil picado.

I. DOMENECH.

Cocina helvética.

Comida explicada del 14 de Julio de 1905.

M E N U

POTAJE ELISA (SOPA)

FILETS DE SOLES Á LA TORRI

COTELETTES D'AGNEAU ROVEREDO

TOURNEDOS BRAGGIO

PETITS POIS BONNE FEMME

VOLAILLE DE BRESSE LAVENO

SALADE AROLLA

GATEAU SAINT-HILAIRE

DESSERTS

CHAMPAGNE GRAND CORDON D'ESPAGNE

(Este *menú* es original del jefe de cocina Hilario Bugo, de Arolla, en Suiza)

Potaje Elisa (sopa).

En una cacerola puesta sobre fuego lento, con manteca de vaca, se risola (dorar un poco) una cantidad regular de crema de arroz; se remueve continuamente con una espátula, y, al obtener el color indicado, se moja con un buen fondo de ternera, destinado ya para mojar sopas. Déjese cocer suavemente.

Una vez que queda bien cocido se pasa por una estameña; luego, á los pocos momentos, antes de servir, se adicionan, sin que hierva, unas yemas de huevo con nata montada y perifollo picado menudamente.

Servir aparte unos pequeños costrones de hojaldre, fritos en el instante.—HILARIO BUGO.

Filetas de lenguado á la Torri.

Se cortan los filetes de lenguado y se ponen á escalfar (pocher) al vino blanco, según el método ordinario; luego se dejan enfriar por completo.

Preparar una magnífica salsa á la mayonesa, á la que se adiciona una buena cantidad de gelatina.

Bañar (napper) cada filete con dicha salsa, estando éstos puestos de antemano en una placa puesta sobre el hielo.

Se montan en corona alrededor de un tampón decorado artísticamente con esta-arina.

Adornar los bordes de cada filete de lenguado con gelatina de pescado.—HILARIO BUGO.

Chuletas de cordero Roveredo.

Se escogen hermosas chuletas de cordero y se cortan y saltean según las buenas reglas del arte culinario.

Ya salteadas, se colocan por una misma cara, en una placa, poniendo encima de cada una de ellas una lama de *foie-gras*.

Aparte se hace una buena salsa Villeroi, á la cual se añade un picadillo de jamón, lengua y perejil. Se pasan las chuletas por esta preparación y se ponen en otra placa que esté untada con manteca de vaca, dejándolas enfriar por completo.

A los diez minutos, antes de servirse, se mojan con huevos batido y un poco de aceite; á continuación se empanan con pan fresco rallado y se frien á gran fuego.

Se montan en una fuente, con servilleta, colocándolas en forma de corona.

Al mismo tiempo servir aparte una magnífica salsa Madera.—HILARIO BUGO.

Tournedos Braggio.

Son filetes pequeños, salteados y terminados al Madera.

Se montan en una fuente, puestos cada uno encima de un costrón de pan recién frito. Encima de cada tournedo se coloca una rodaja de cebolla frita. Los tournedos se colocan en la fuente formando corona, y en el centro se pone una guarnición de quenefas, crestas y riñones á la financiera.

Se echa un poco de perejil picado por encima, y queda terminado.—HILARIO BUGO.

Guisantes frescos Buena Mujer.

Preparar unos guisantes frescos á la paisana. Por otra parte, hacer una guarnición de zanahorias de Vichy.

En el momento de servir se echan los guisantes, formando montón, en una lebranca. Se llena el hueco del centro con las zanahorias, y por último, por encima de los guisantes se rocía con un cordón de salsa crema.—HILARIO BUGO.

Zanahorias á la Vichy.

Son zanahorias tiernas, torneadas en forma de pequeñas aceitunas.

Se cuecen con abundante agua adicio-

nando sal de Vichy; al quedar cocidas se escurren y se pasan ligeramente por manteca de vaca fina. Se polvorean de azúcar y quedan terminadas.—HILARIO BUGO.

Ave de Bresse Laveno.

Poner á asar el ave y luego servirla en una *cocotte* con una guarnición de tocino, de la parte del pecho, cortado en trozos. Desengrasar todo el jugo y agregarle un poco de media glasa; al quedar reducido verterlo por encima del ave.

Adórnese con costrones de pan recién fritos con manteca de vaca.—HILARIO BUGO.

Ensalada Arolla.

Es simplemente una ensalada de berros (Alenois), á la que se añade un *bouquet* de ensalada de patatas.—HILARIO BUGO.

Gateau Saint Hilaire (pastel dulce).

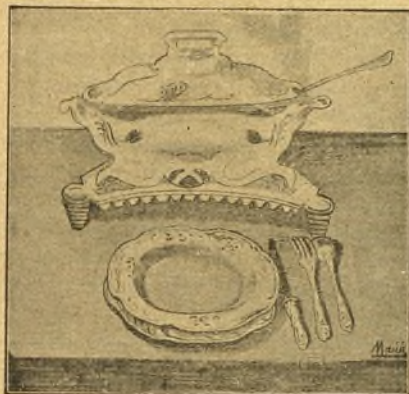
Preparar un fondo circular con resto de pasta de hojaldre en crudo; después, hacer una banda como para una tarta frangipana; hacerlo cocer todo en el horno, guarneciéndolo luego con la siguiente guarnición:

En un perol se pone un decilitro de jarabe á 25 grados, seis yemas de huevo y vainilla. Móntese todo sobre el fuego de igual modo que la genovesa; al quedar bien montado se deja enfriar por completo y se añade en ese punto 200 gramos de manteca fina; ya concluida dicha operación de la mezcla, se guarnece con ésta el fondo del pastel; luego se hace una cúpula de crema montada, aromatizada de vainilla. Terminar el pastel recubriendo la crema montada con una sultana, imitando una corona real.

Traducción de

I. DOMENECH.

(De *La Cuisine Française et Etrangère* del mes de Agosto de 1905.)



Sopa Príncipe Alberto.

Supongamos que esta sopa sea para seis personas, y entonces escogeremos tres codornices, las limpiaremos perfectamente y las rehogaremos en una cacerola con un pedazo de manteca de cerdo, pedacitos de jamón magro, algo de cebolla, zanahoria, nabo, perifollo, tomillo y laurel; se remueve todo con una espátula de madera, y al empezar á tomar algo de color se rocía bien con tres ó cuatro copas de vino blanco y luego se moja con *consommé*, dejándolo hervir hasta que las codornices estén cocidas, entonces se retiran con el jamón y se machacan en un mortero, retirando los huesos de las mismas; se vuelve á echar en la cacerola, añadiendo más *consommé* y dos puñados de arroz; cuando todo queda bien cocido, se pasa por un tamiz, y luego por la estameña; se vuelve á poner la sopa en una cacerola bien limpia, puesta sobre fuego, se remueve con una espátula y se le agrega manteca de vaca y un poco de nata, no dejando hervir la sopa.

En el momento de servirse se colocan costroncitos de pan recién fritos en el fon-

do de la sopera; se vierte la sopa por encima y se sirve.

I. DOMENECH.

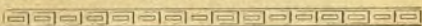


Sopa de pollo á la Basolet.

Con un pollo se prepara un buen caldo sazonado con nabo, puerro, zanahorias, perejil, apio, un clavo de especias y la sal correspondiente.

Ya hecho el caldo, se pone sobre el fuego una cacerola con un buen pedazo de manteca de cerdo y dos cebollas regulares cortadas en pedazos; se rehoga todo perfectamente, y antes de empezar á tomar color las cebollas, se mojan con el caldo del pollo, dejándolo hervir suavemente, agregando, á los veinte minutos, una buena cucharada de crema doble; seguidamente se pasa por un tamiz fino ó por una estameña; luego de pasado se vuelve á poner en la misma cacerola bien limpia, se hace hervir un poco y se espuma perfectamente.

Se cuecen dos ó tres pepinos frescos y cortados en cuadritos diminutos; luego de cocidos, se escurren bien y se colocan en el fondo de la sopera, colocando también el pollo cortado en pedacitos. Se aumenta un buen pedazo de manteca de vaca á la crema de cebollas, y estando hirviendo se vierte en la sopera, se tapa ésta y se sirve inmediatamente.



Sopa de Apio á la Real.

Se escogen apios de los más tiernos, se retiran las hojas más duras empleando solo lo mejor, se lava diferentes veces con varias aguas y se ponen á hervir en agua abundante.

Una vez cocido el apio se escurre y se

pasa por un tamiz fino; luego se coloca el puré en una cacerola y se moja con un buen *consommé*, sazónándolo bien con manteca de vaca, un terrón de azúcar y se deja hervir suavemente durante una hora aproximadamente.

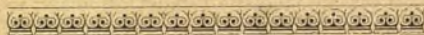
Se prepara una guarnición á la real compuesta del modo siguiente:

Se ponen seis yemas de huevo en una cacerolita; se baten las yemas y se echa un vaso de caldo ó leche con un poco de sal; después de batirlo bien se echa en un molde y se pone á cocer en un baño maría de igual modo que los flanes; una vez cocido, se retira y se deja enfriar completamente; luego se corta esta guarnición en cuadrillos y se coloca en el fondo de la sopera.

En el momento de servir se prueba el potaje por si no está bien de sal, se vuelve á pasar por un colador fino, se pone sobre el fuego y se le echan dos ó tres yemas de huevo desliándolas bien, se vierte la sopa en la sopera y se sirve.

Es una sopa muy exquisita.

I. DOMENECH.



Nuevos Hors d'Œuvres españoles ⁽¹⁾

(40 recetas inéditas.)

(CONTINUACIÓN)

6. ESCALOPAS DE ATÚN Á LA FIORIANA. — Se escoge un trozo de atún fresco y se corta en diminutas escalopas formando corazoncitos, de medio centímetro de espesor. Se sazonan con sal y zumo de limón, colocándolas, una por una, en una placa untada con aceite fino; se meten en el horno durante cinco minutos, y, trans-

currido dicho tiempo, se retiran dejándolas enfriar por completo.

En un bol se ponen cuatro yemas de huevo duro pasadas por un tamiz, un poco de pasta de tomate natural, bastante estragón fresco picado á cuchillo lo más menudamente posible, sal, pimienta blanca en polvo y dos cucharadas de mayonesa trabada con una cucharada de aspik; se remueve bien esta pasta, á fin de que se unan bien todos los ingredientes, y luego se pone entre nieve.

Las escalopas de atún se cambian de placa, estando bien escurrido el aceite. Se cubre una cara de cada escalopa con la pasta que hemos preparado. (La parte que contiene la pasta se coloca en la placa, puesta hacia arriba.) Las esquinas de las escalopas se adornan con alcaparras en vinagre perfectamente escurridas; terminada esta operación, se bañan ligeramente con aspik bien clarificado.

Momentos antes de servirse, se colocan las escalopas, una por una, en conchas ó platitos de cristal, con servilleta. — *Ignacio Domenech.*

7. CONCHAS DE BONITO Á LA ARRIETA. — Las conchas destinadas para este plato de encurtido son de moluscos grandes, y si es posible, de igual medida; se limpian bien y se raspan, á fin de que no quede incrustado ningún residuo impuro, y luego de bien limpias se secan de una en una con un paño.

Preparar una excelente manteca de berros, color verde, sazónándola con sal y pimienta. Escoger bonito en escabeche y cortarlo en cuadrillos que se unen á la manteca de berros.

Llenar las conchas de moluscos, y con la ayuda de una hoja de cuchillo arreglarlas, procurando que el relleno resulte de forma bastante alta y lisa. En el centro, y

(1) En lugar de Nuevos Hors d'œuvres fué puesto por error de imprenta en el número anterior, *Huevos Hors d'œuvres*.

encima de cada concha, se coloca una rodaja de trufa del Perigord; luego se abriñantan por encima con un poco de aspik y se ponen á enfriar en una placa puesta encima de nieve.

Sírvanse en platitos de cristal, encima de un pequeño lecho de hojas de escarola fresca, rizada y lo más blanca posible, cortada á lo largo en forma de juliana.—*Ignacio Domenech*.

8. BARQUITAS DE QUISQUILLAS TERAN.—Con sobrante de pasta de hojaldre, se forman unas barquitas y se pintan con yema de huevo, poniéndolas á cocer en el horno puestas en placa; una vez cocidas, se dejan enfriar por completo.

Se cubre el interior de cada barquita con un poco de salsa á la mayonesa tyroliana que esté bastante trabada; se llenan las barquitas con quisquillas cocidas y mondadas de antemano, cubriéndolas por encima con una capa de la misma salsa. En cada punta de barquita se colocan dos grandes quisquillas, y por encima, á lo largo, se coloca un filete de anchoa en crudo, pero convenientemente preparado según las buenas reglas del arte.

En los dos lados de cada filete de anchoa se coloca una finísima tira de pimienta morrón en conserva; por encima se hecha un poco de perifollo picado, y quedan terminadas. Colocarlas en sitio muy frío, y servir las en platitos de cristal, puestas encima de servilleta.—*Ignacio Domenech*.

9. ANCHOAS Á LA ZAIDA.—Se escogen anchoas frescas, si es posible, y se limpian, cortándolas en filetes; una vez arregladas éstas, se sazonan con un poco de aceite, vinagre, etc. Encima de cada filete se pone un cordón de manteca de cargrejos, que esté fuertemente sazonada de perejil, estragón y perifollo picado menudamente. Se doblan los filetes, uniendo las dos puntas,

y se sazonan con un poco de sal, aceite fino y un hilito de vinagre, poniéndolo á enfriar lo más posible.

Momentos antes de servirse, se colocan las anchoas, unas encima de otras, en conchas pequeñas, guarneciéndolas por el alrededor con aceitunas sevillanas rellenas, vertiendo el jugillo de aceite y vinagre por encima de las anchoas.—*Ignacio Domenech*.

10. OSTRAS Á LA MONTESINOS.—Preparar una excelente salsa mayonesa muy trabada, á la que se adiciona una buena cucharada de mostaza de estragón y bastante aspik que esté un poco más cargado de hojas de gelatina, sal, pimienta, etc.

Las ostras son escabechadas, las que se escurren bien y luego se bañan de una en una con la salsa que hemos preparado anteriormente. Pónganse en una placa puesta encima de nieve. Colocar en un lado de cada ostra bañada una rodaja de pimienta morrón, y en el otro lado de cada ostra se clava una rodaja de huevo duro. Se abriñantan muy ligeramente con aspik y se sirven en platos de cristal.—*Ignacio Domenech*.

(Se continuará.)

~~~~~

## Patatas en sorpresa.

(Soneto alejandrino).

La Musa con patatas es Musa placentera,  
cuadradas ó redondas, pero siempre doradas;  
unas veces crocantes, otras veces sopladitas  
regalo son en todas partes de nuestra esfera.

Pero resulta más ideal, más hechicera,  
la forma, cuando ricas albóndigas asadas  
llevan un corazón de carnes bien sazonadas  
de pollo ó de becada, de pato ó de ternera.  
¡Oh dioses del Olimpo! Aceptad este regalo  
reducido y guisado con vino malagueño  
ó vino de Jerez que para el caso no es malo,  
ya que cada cual de su bolsillo es dueño,  
haga la cantidad que le plazca á su capricho  
y verá que el soneto es más malo que lo dicho.

DORVASAL



## SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA



### Huevos revueltos á la London House.

Se cortan unos costrones de miga de pan de 6 centímetros cuadrados por un centímetro de espesor; se frien con manteca de cerdo bien caliente y se retiran con bonito color dorado.

Se preparan unos filetitos de anchoas bien desalados y secos.

Se baten los huevos y se sazonan con perejil y perifollo picados, setas, sal, un poco de queso rallado y una punta de Cayena, se hacen cuajar los huevos, á fuego lento, con manteca de vaca en abundancia y se revuelven sin parar hasta quedar espesos.

Se rellenan los costrones con un montón de huevos revueltos, encima de cada costrón se adorna, formando pirámide, con filetitos de anchoas.

Se sirven colocados en fuente con servilleta.

I. DOMENECH.

### Huevos con Bacon.

Se llama bacon el tocino inglés ahumado. Se cortan lonjas largas y delgadísimas, y se frien con un poco de manteca de cer-

do, ó de vaca; encima del tocino se rompen huevos bien frescos, sazonándolos con sal y un poco de perejil picado. Al quedar cuajados se ponen en un plato y se sirven.

I. DOMENECH.

### Huevos á la Mascota.

En una sartén, con manteca de vaca, se frien filetitos de cebolla y jamón; al quedar bien rehogado se moja con una copa de vino de Málaga; se hace reducir un poco y seguidamente se echan los huevos por encima, rociándolos con una cuchara de buen jugo, con perejil y pan rallado, por encima. Se meten en el horno por espacio de cinco minutos y se sirven inmediatamente.

FELIPE MARTÍ.

### Tortilla á la Catalana.

En una sartén se ponen á freir pedacitos de tocino fresco entreverado y unas patatas; al quedar éstas fritas se agrega una butifarra cortada en pedacitos.

Al estar todo bien frito, se echan huevos batidos y se forma la tortilla redonda, dorándola bien por ambos lados.

FELIPE MARTÍ.

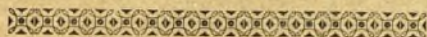
### Tortilla á la Mallorquina.

Póngase sobre el fuego una sartén con un poco de manteca y frianse pedacitos de sobreasada de Mallorca, junto con unas tiritas de cebolla; al quedar frito se baten los huevos y se hace la tortilla redonda y



bien dorada por ambos lados, sin descuidar la sal correspondiente.

FELIPE MARTÍ.

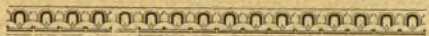


## Tortilla de Riñones.

Se saltean los riñones de igual modo que si fueran para plato de entrada, salteados al vino de Jerez ó de Madera, etc.

Se hace una tortilla á la francesa, y al doblarla se colocan en su interior los riñones en poca cantidad. Se dobla completamente y se coloca en la fuente, haciéndole una raja por encima, la que se llena con los riñones restantes.

FELIPE MARTÍ.



## Zarzuela de mariscos.

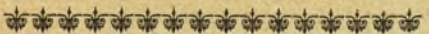
(Plato popular en Barcelona.)

Este plato es muy popular en la ciudad condal y se prepara del modo siguiente:

Se escogen un calamar y un pulpo cortándolos en pedacitos diminutos. Se pone sobre el fuego una sartén con aceite y un poco cebolla bien trinchada; cuando la cebolla empieza á freirse se le agrega el calamar y el pulpo, añadiendo en seguida algunos langostinos y langosta cortada en pedacitos, algunos moluscos ó almejas, una anguila pequeña, pedacitos de merluza, un poco de tomate picado, ajo, perejil, pimienta, sal y una copa de vino blanco; se hace reducir bien la cocción y queda terminado el plato.

Se vierte todo en una fuente, se exprime un poco de zumo de limón por encima y se adorna el alrededor con costrones de pan bien frito y cortados en forma triangular.

I. DOMENECH.



## FRITOS

Conchas á la Genovesa.

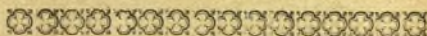
Se preparan las conchas untadas con un poco de mantequilla y salpicadas con queso rallado; se rellena con una buena bechamela y llevan como guarnición unos langostinos, trufas picadas menudamente y un poquito de queso rallado; se rocían con mantequilla derretida y se meten en el horno.

MELQUIADES BRIZUELA.

Conchas á la San Agustín.

Se prepara una guarnición con filetes de pescado cocidos y cortados en cuadritos, perejil picado y una lonja de trufa, colocando encima de ésta un poquito de mantequilla, metiéndolas seguidamente en el horno.

MELQUIADES BRIZUELA.



## BACALAO COCIDO

(Receta catalana.)

Se escoge buen bacalao de Escocia y se pone en remojo durante veinticuatro horas con abundante agua fresca.

Se pone á hervir en agua sazónada con un poco de cebolla, tomillo, laurel, perejil en rama y un poco de vinagre, poniéndolo á hervir durante diez minutos.

Se puede cocer el bacalao con patatas, si se quiere en junto ó por separado.

En el momento de servir se escurre el bacalao y se coloca en la fuente poniendo las patatas en un lado del bacalao.

En un plato aparte se sirve un poco de ajo y perejil picado, á fin de que el comensal pueda disponer de la cantidad que quiera.

Se sazona con aceite crudo, vinagre y pimienta blanca en polvo.



También puede cocerse el bacalao cocido con una salsa verde ó vinagreta fría, etc., así como también puede comerse sazonado de un excelente alioli.

I. DOMENECH.



## PASTELERÍA

### Magdalenas de Conversación (pastas secas).

Doscientos cincuenta gramos de azúcar, 270 gramos de manteca fina, seis huevos, añadiéndolos uno á uno, 250 gramos de harina, limón raspado y ron.

Preparada la pasta se cuece, repartida en moldecitos de Magdalenas, de forma parecida á las manos.—UNO QUE ES DEL ARTE.

### Yorks (pastas secas).

Quinientos gramos de harina, 250 gramos de manteca, 125 de azúcar lustre, un cuarto de litro de crema de leche y vainilla.

Hecha la pasta, con ayuda de nieve, se estira y se corta en cuadrillos. Se cuecen al horno fuerte, puestas en placas, procurando que por encima queden bien dorados.—UNO QUE ES DEL ARTE.

### Galettes (pastas secas).

Quinientos gramos de azúcar, 125 gramos de almendras molidas, 400 gramos de manteca fina y 220 gramos de azúcar.

Se traba esta pasta con nieve y unidos todos los ingredientes citados, se forma un hueco en el que se le agrega un huevo, nata montada y vainilla.

Se cuecen en moldecitos de forma redonda y acanalados.—UNO QUE ES DEL ARTE.

### Galettes Bretonas (pastas secas).

Quinientos gramos de harina, 125 gramos de almendras molidas, 350 gramos de azúcar, 225 gramos de manteca, 250 gramos de frutas picadas menudamente, tres huevos y vainilla.

Se cortan en forma redonda y lisa, co- ciéndolas en placas y retirándolas de modo que queden bien glaseadas.—UNO QUE ES DEL ARTE.

### Coronas (pastas secas).

Quinientos gramos de harina, 250 gramos de almendras molidas, 175 gramos de azúcar glaseado, 270 gramos de manteca fina, tres huevos y vainilla.

Se trabaja la pasta con mucho cuidado y luego se corta en forma de diminutas coronas; poniéndolas á cocer en el horno puestas en placas.—UNO QUE ES DEL ARTE.

*Advertencia importante.*—Para los profesionales muy versados y prácticos en esta clase de trabajos de pastas secas, les extrañará muchísimo las raras cantidades para la confección de las recetas que damos en esta sección. Sin embargo, debido á su gran exquisitez, les advertimos que una vez tengan marcada la pasta cuiden de ponerla encima de nieve, ó bien trabajar la pasta encima de hielo, á fin de que al cortarla esté casi helada.

Procediendo tal como acabamos de indicar, el resultado es seguro, y además se obtiene una gran satisfacción al sacar unas pastas secas de las más finas.

UNO QUE ES DEL ARTE.



## BARQUILLOS

Para la confección de éstos se exige un poco de práctica. Se extiende la masa en una placa engrasada ligeramente, siendo de forma redonda y del tamaño que se suele dar al plato de postre. Se pone al horno fuerte, y en cuanto se nota que está cocida se retira y se levanta con la punta del cuchillo; seguidamente, sin dejarla enfriar, y se enrolla en un palito ex profeso para darles la forma de los barquillos. Estos se rellenan con crema Chantilly, crema pastelera ó merengue, teniendo en cuenta que deben rellenarse en el momento de servirlos. También se pueden unir en forma de corona alrededor de un bizcocho, pegados con azúcar á punto de caramelo.

Las cantidades son las siguientes: en una vasija se ponen 500 gramos de azúcar, ocho claras de huevo batidas (sin montarlas), 360 gramos de almendras en pasta finísima (ésta si se quiere poner) Se mez-



cla todo muy bien y se forma el barquillo como ya hemos indicado antes.

MELQUIADES BRIZUELA.

**Diner du 18 Octobre 1903.**

**M E N U**

Potaje bisque d'écrevisses.

Petites croustades á la Richelieu.

Darne de bar á la Mornay.

Tournedos á la Rossini.

Chaud-froid de caillies á la Gelée.

Díndonneau roti au cresson.

Salade Russe.

Bombe glace Jeanne d'Arc.

Gâteaux Delices.

Profiterolles Suisses.

Desserts.

**VINS:**

Amontillado N. P. U.

Chablis.

Champagne Violette.

Champagne Montebello.

**Servido por la casa 'Tournié'.  
MADRID**

**Las bebidas de todos los pueblos.**

Es más que probable que no haya en el mundo un solo pueblo que se haya confor-

mado con el agua para combatir la sed. Blancos y negros, rojos y amarillos, todas las razas y todas las naciones tienen sus bebidas peculiares, ora refrescantes, ora aromáticas ó alcohólicas; pero siempre preferidas á la bebida incolora y transparente que la Naturaleza pone á nuestra disposición.

Las bebidas que más favor gozan son las fermentadas, de las cuales ocupa el primer lugar la cerveza, conocida ya por los antiguos egipcios; que la llamaban vino de cebada. Pelusa, á orillas del Nilo, gozaba entonces de la fama que hoy tiene en Munich, y los cortesanos de los Faraones se atiborraban del espumoso líquido como el alemán más bebedor de nuestros días.

En todo el centro de Africa se hace hoy uso de una especie de cerveza llamada pombé, hecha con sorgo ó mijo; es un líquido un tanto ácido, al que los negros tienen una afición desmedida; lo beben hasta que están completamente borrachos, y en algunas partes, como en Uganda, los mismos reyes de las tribus se lo proporcionan á sus súbditos; cuando se celebra alguna fiesta, colócase en medio del pueblo una gran artesa llena de pombé, y todo el que quiere va á beber allí como en una fuente pública.

Los pueblos americanos también tienen sus bebidas fermentadas. En Méjico, desde mucho antes de llegar allí Hernán Cortés, se bebe con pasión el pulque, producto de la fermentación del AGUAMIEL, ó sea la savia de la pitera.

Solamente en la capital de aquella República se beben diariamente unos 300.000 litros de pulque; la mayor dificultad para hacer esta bebida está en coger la savia á punto.

Hay hombres llamados en el país TLACHIQUEROS, que conocen cuándo las piteras



van á florecer, y entonces se dedican á extraer el aguamiel, que, en grandes odres cargadas sobre un borriquillo, llevan á los tinajales ó destilerías.

Nueva Granada tiene por bebida nacional el guarapo, que se hace dejando fermentar en agua, por dos ó tres días, el jugo de la caña de azúcar.

La gente del pueblo lo conserva en grandes tarros de bambú, y distingue en él tres clases de diferente fortaleza: el guarapo dulce, el regular y el bravo; este último es, naturalmente, el preferido por los arrieros, cargadores y demás gente maleante.

No obstante el uso que de estas bebidas hacen los sudamericanos, el Nuevo Mundo tiene otras que deben entrar en la categoría de las aromáticas, casi todas á base de cacao.

Los mejicanos beben un refresco en que entra la almendra de cacao, y que llaman *tiste*; los indios de Guatemala emplean el mismo fruto para hacer el *batido*, y en otras partes se usa para confeccionar una especie de Ratafia muy exquisita, eso sin contar la infusión de la cascarilla, ni el ron, que se obtiene destilando el líquido mucilaginoso obtenido por la fermentación del mismo cacao.

Hablar de bebidas americanas, y no mencionar el MATE, sería pecado inexcusable; el mate es una infusión de las hojas del arbolillo así llamado, que argentinos y paraguayos toman con fruición, poniéndola en la matera ó calabaza esférica y chupando por una bombilla ó canuto, que, cuando el propietario es persona pudiente, suele ser de plata.

El mate es para el paraguayo lo que el te para un chino ó un japonés, que es cuanto se puede decir. Nadie ignora que en China y Japón son por excelencia los paí-

ses del te; en el segundo, sin embargo, esta aromática infusión tiene una rival temible en el SAKÉ ó aguardiente de arroz, á que tan aficionados son los valientes súbditos del Mikado.

Los pueblos nómadas del Asia Central, tártaros y kirguises, beben también te, aunque hecho de una manera poco recomendable, pues le echan, además de azúcar, pedazos de manteca y grandes puñados de sal.

Pero aquellas gentes toman preferentemente otra cosa; su verdadera bebida nacional es el famoso kumis ó leche de yeguas fermentada, líquido muy espumoso y de un gusto que recuerda un tanto el de la leche de almendras, aunque un poco ácida.

El kumis es tanto mejor cuanto más se agite al elaborarlo; por esto hay costumbre de ponerlo en odres, que se sujetan al lomo de un potro indómito. En el Cáucaso se hace una especie de kumis con leche de vaca, al que se da el nombre de kefir.

Muchos otros líquidos hay preparados por el hombre para refrescar ó para olvidar entre su espuma los pasares de la vida; pero como el entrar en consideraciones acerca de todos ellos sería cosa interminable, nos contentaremos con citar, antes de hacer punto, el arak, que se prepara en la India con arroz fermentado; el kaolians de los chinos; el *bessa-bessa* ó ron de Madagascar, bebida pésima hecha de melazas impuras; el raki, que los húngaros preparan con ciruelas; el kakia de los dálmatas, hecho con orujo y substancias aromáticas, y, por fin, la ginebra, el marrasquino, la sidra y toda esta innumerable legión de bebidas que, siendo comunes entre nosotros, ni siquiera merecen que de ellas se hable.

WANDERER.

(Ve Alrededor del Mundo).