

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

FORNOS

Una semana pródiga en banquetes.

Todos los diarios de Madrid han dado cuenta de una serie de banquetes servidos por esta casa, celebrados por diferentes motivos, pero todos justificados.

Entre los varios pretextos, hemos de relatar el que ha servido á nuestro señor alcalde de esta muy ilustre villa de la muerte, para dar la despedida á las comisiones científicas de astrónomos que han venido de otros países á estudiar el eclipse de sol del día 30 del pasado Agosto.

Con la esplendidez característica del señor Vincenti, secundado por los editores de nuestro Concejo, fueron obsequiadas con un almuerzo dichas comisiones, servido por la fastuosa casa de Fornos, bajo la dirección del inteligente artista jefe de cocina, Mr. Jean, con lo que está dicho todo.

Los invitados.

A la hora prefijada en la invitación re-

uniéronse en la Moncloa, en la parte más pintoresca, astrónomos franceses, ingleses, holandeses y alemanes, entre ellos el insigne Mr. Jansen, que con su señora é hija, emprendieron tan pesado viaje para realizar importantes observaciones astronómicas en Alcalá de Chisvert.

Perfumado era el ambiente, y cómo no serlo, si á más de lo delicioso del Parterre y lo variadísimo de sus plantaciones, el exquisito gusto del ingeniero Sr. Rodríguez, lo había convertido en gran salón de fiestas, en el que lucían la brillantez de sus colores y exhalaban su aromática esencia las más preciadas y olorosas flores?

La comida.

El experto y de fama universal jefe de cocina de la casa de Fornos, Mr. Jean, debió pensar sin duda que no con la exuberancia de platos servidos, sino con la delicada condimentación de algunos á conciencia escogidos para que satisfagan el paladar más exigente es como se aquilata la pericia de un artista culinario, y á este efecto redactó un *menú* breve, pero exquisito.

Nuestros plácemes al Consejo y muy particularmente al Sr. Vincenti, que con suma delicadeza hizo los honores cual se merecía la ciencia allí congregada, y para perpetuar tan grato recuerdo, transcribo á continuación el

MENÚ

DEJEUNER

HORS D'ŒUVRES

(OEUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES)

MAYONNAISE DE LANGOUSTE

SALMI DE PERDREAUX EN CROUTE

PATÉ DE FOIE-GRAS BELLE VUE

FILETS DE BŒUF PARISIENNE

GATEAU REGENT

GLACE WALESKY

DESSERTS

Vins:

RIOJA BLANC ET ROUGE

CHAMPAGNE RÖDERER

CHAMPAGNE VIOLETTE

Café et liqueurs.

Maison Fornos.

Terminó el almuerzo en el que reinó el más franco espíritu de cordialidad, resultando una fiesta muy simpática y agradable, al que precedió una visita por los Museos, Centros y cuanto notable puede enseñarse en Madrid.

Para terminar: nuestro aplauso a la casa de Fornos y muy sincero á su jefe de cocina Mr. Jean, que estuvo á la altura de su reputación, y por los elogios prodigados á nuestros compañeros, socios en su mayoría

de la *Agrupación*, que coadyuvaron á la grandiosidad de la fiesta.

PEDRO MARTÍNEZ.

Escalopas de ternera á la Mareutgö.

Este plato es original del jefe de cocina del Restaurant Inglés de Madrid.

Se escoge magnífica ternera y se cortan escalopas en forma de corazón y bastante estiradas; después de que estén aplastadas convenientemente, se mechan á ocho puntos con tiras muy finas de tocino en buenas condiciones para los mechados.

Estas escalopas, después de haberlas sazonado de sal, se saltean con manteca de vaca, rociándolas á continuación con vino de Jerez.

Preparar un costrón de pan por cada escalopa, de forma idéntica y de un centímetro de espesor; estos costrones se remojan con leche, luego se pasan por harina y huevo batido, friéndolos á bonito color.

Por cada escalopa se prepara también una pequeña escalopa de seso de ternera ó cordero, frito con manteca negra (*au beurre noir*).

Momentos antes de servir, se ponen los costrones en una fuente de metal blanco, y encima se colocan las escalopas de ternera, formando con esta colocación un bonito conjunto; casi en la esquina de cada escalopa se adorna con rodajitas de pepinillos cortados finamente y puestas en forma un poco escalonadas; luego se colocan otras de trufas de igual forma, y puestas en sentido contrario hasta quedar cubierta toda la orilla ó esquina de cada escalopa, comprendiéndose bien que su colocación

debe estar casi puesta encima de los pepinillos.

En el centro de cada pieza se coloca una escalopa de seso con manteca negra.

Se rocían ligeramente con salsa media glasa fuertemente aromatizada de tomate, adjunto además el jugo que han soltado las escalopas al saltearse con Jerez, y queda terminada.

Al mismo tiempo sírvase una salsera de la salsa que ya hemos mencionado. Es un plato delicioso.



Mollejas de ternera á la Chinesa.

Se escogen hermosas mollejas de ternera y se les recortan todas las partes adheridas á ellas, poniéndolas en agua fresca en abundancia durante diez ó doce horas, cambiando dos ó tres veces en el intervalo de dicho tiempo.

Luego se ponen á cocer con agua sazónada según todas las reglas del arte culinario; á mitad de cocción se retiran y escurren bien; se mechan con tiras finas de tocino y jamón, prensándolas un poco todas juntas á fin de que obtengan bonita forma.

Después se brasean con una magnífica *mirepoix* de legumbres y hierbas secas aromáticas de todas clases; al empezar á tomar color se rocían con vino de Málaga ó Madera, mojándolas con una salsa media glasa que esté un poco clara, y la sal correspondiente; se tapan y se meten en el horno fuerte durante unos cuarenta minutos, pasados los cuales, se trasladan las mollejas á otra cacerola y se pasa la salsa por un tamiz; después de haberla refinado más en el fuego se pasa por una estameña y se une á las mollejas.

Sirven de guarnición unos triángulos

muy pequeñísimos de corteza de limón y naranja, cocida de antemano; pimientos morrones, trufas y clara de huevo duro, calculándose cantidades iguales de todos estos ingredientes; déjese cocer esta guarnición con la misma salsa durante unos pocos minutos, añadiendo al final algunos pepinillos cortados de igual forma que las guarniciones anteriores.

Hacer un bonito costrón por cada molleja de ternera, frito á bonito calor, con manteca de cerdo.

En el momento de servir se coloca cada molleja encima de su costrón puesto en una fuente de metal grande y ancha; se cubren de su salsa y guarnición correspondiente y queda el plato terminado.

Puede aplicarse esta receta en platos de tournedos, *chateaubriands*, *entrecottes*, chuletas de ternera, etc., etc.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.



TOURNEDOS A LA MODERNA

Se cortan los tournedos según costumbre, y en el momento oportuno, se asan á la parrilla ó se saltean con manteca; luego de salteados se ponen en una fuente colocando cada tournedo encima de un costrón de pan recién frito, y se salsean ligeramente con la salsa que á continuación indicamos.

Hacer una reducción de vino de Málaga, añadiendo un salpicón finísimo de trufa, jamón y champignón, mojándolo con una media glasa aromatizada de tomate.

Por último, cada tournedo se adorna por encima con un cordón redondo de puré de guisantes bien sazonado; al lado de este puré se coloca un pequeño cordón

de salsa Bearnesa recién hecha y quedan terminados.

Se sirve al mismo tiempo puesta en salsera la salsa restante de la que hemos rociado los tournedos.

RAMÓN ESTEBAN.



Navarin de cordero á la Veneciana.

Córtense una ó dos piernas de cordero en pedacitos, y póngase á cocer con excelente caldo, un poco de cebolleta, laurel, tomillo, clavo de especias, pimienta en grano (de todo muy poca cantidad), la sal correspondiente, etc., etc.

Al quedar el cordero ya cocido, se traslada, trozo por trozo, á una cacerola, bañándose el navarin con la siguiente salsa:

Rehogar una cebollota picada menudamente con jamón de York cortado en pequeños dados; cuando queda bien rehogado se echa vino de Madera ú otro vino de preferencia, haciéndolo reducir; ya en este punto, se moja con un buen *veloute* ó blondo de ternera hecho con el mismo caldo, aromatizado con esencia de trufas; se le da un ligero color verde con una cantidad estudiada de puré de espinacas,

y estando bien de sal queda terminado. Sírvasse siempre muy caliente.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

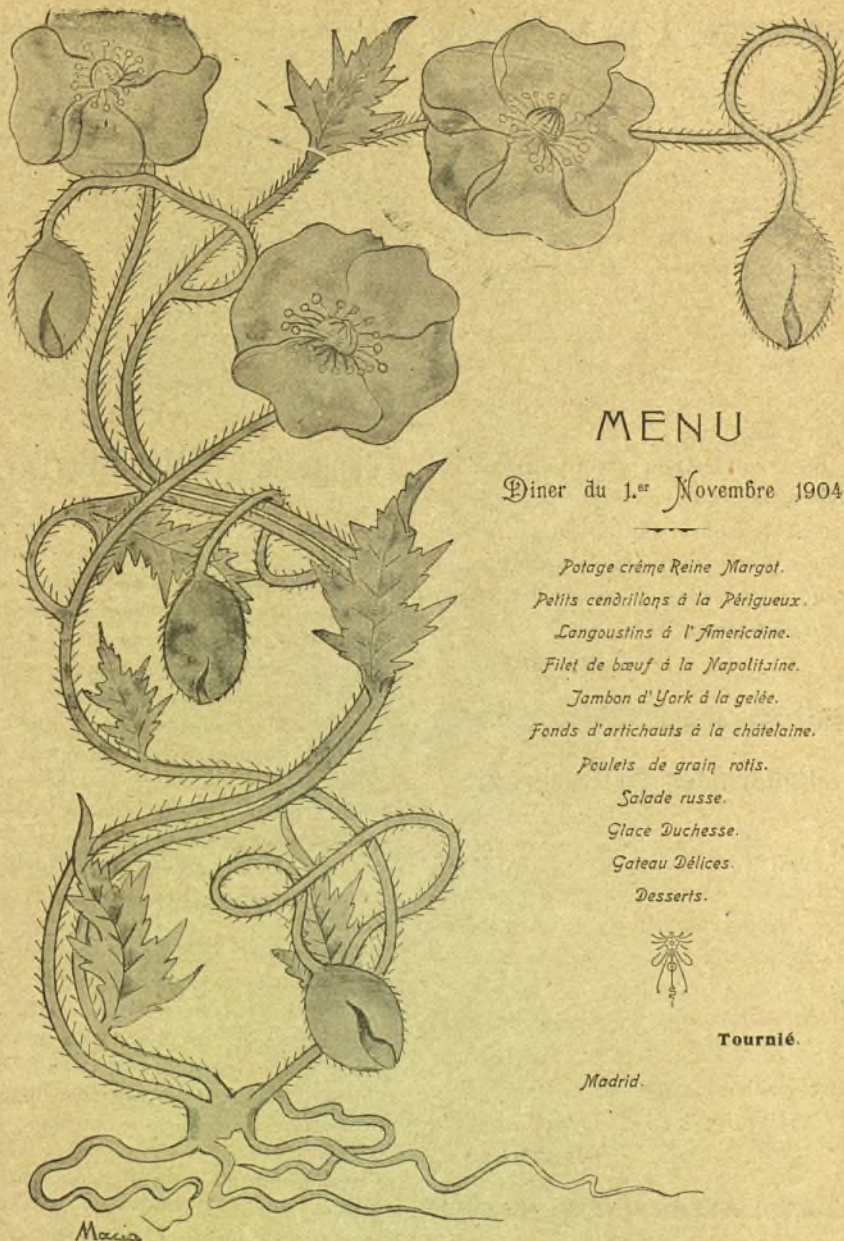
CAZUELA PIRENAICA

En una cazuela de barro, lo más honda posible, se pone un poco de manteca de cerdo, una cabeza de ajos entera, un pedazo de jamón cortado en pedazos del tamaño de una nuez, un buen pedazo de magro de pierna de carnero, una pechuga ó dos de oca que haya estado en adobo durante ocho ó diez días.

Se pone la cazuela sobre fuego regular de fuerte, rehogando bien todos estos ingredientes, y cuando empiezan á tomar algo de color, se echan nabos de Cerdaña mondados y cortados en tiras, y una cebolla también cortada en pedazos; habiendo tomado un poco más de color, se rocía con un poco de vino blanco y se moja con bastante agua fría; en seguida se aumenta una buena cantidad de judías blancas, de las mejores, puestas en remojo dos ó tres horas antes, agregando, además, un par de butifarras blancas frescas; se deja hervir la cazuela muy suavemente hasta que las judías blancas queden cocidas y enteras; estando el guiso perfectamente bien de sal, queda terminado.

Se sirve en la misma cazuela, colocando la pechuga de oca cortada, y por encima la butifarra también cortada, aunque conservando su forma natural.

I. DONENECH.



MENU

Diner du 1.^{er} Novembre 1904

Potage crème Reine Margot.
Petits cendrillons à la Périgueux.
Langoustins à l'Américaine.
Filet de bœuf à la Napolitaine.
Jambon d'York à la gelée.
Fonds d'artichauts à la châtelaine.
Poulets de grain rotis.
Salade russe.
Glace Duchesse.
Gâteau Délices.
Desserts.



Tournié.

Madrid.

CODORNICES A LA TURQUESA

Se preparan las codornices, y después de bien limpias se envuelven con una lonja de tocino fresco y se asan á la inglesa, en horno muy vivo.

Se prepara una buena guarnición de arroz, compuesto del modo siguiente: se cuece el arroz con caldo y jugo desengrasado en partes iguales; á mitad de cocción se sazona bien con manteca de vaca, sal pimienta, azafrán, un poco de pimienta Curry, etc.

En el momento de servir, se colocan las codornices, puestas en línea, encima de un costrón de pan recién frito; en un lado se coloca el arroz en forma elegante, se rocían las codornices y arroz con un buen jugo y se sirven.

PUIGCERCÓS.



Langosta á la Monte-Carlo.

Se escoge una langosta bien fresca y se cuece en abundante agua hirviendo, sazonada de sal y hierbas secas aromáticas. Después de un cuarto de hora de cocción se retira y se deja enfriar un poco.

En una cacerola se pone manteca de vaca, cebolleta, nabo, zanahoria, apio, todo picado menudísimamente; se pone á rehogar encima de fuego lento y se agrega la cola de la langosta entera, las patas, pimienta y un poco de sal, rociando la langosta con vino chablis; se deja hervir durante unos veinte minutos; luego se retira, y con esta cocción se prepara la siguiente salsa:

Se pasa la cocción por una estameña y, después de pasada, se echa en una cacerola, haciéndola reducir á fuego suave; se agrega salsa á la española de pescado y dos cuclharadas de nata, se retira para que no hierva, se agrega una buena cantidad de manteca de cangrejos y una copita de coñac fin champaña; se pasa esta salsa por una estameña y se mete en el baño maria.

Preparar la siguiente guarnición, que

Codornices en Cacerola.

Después de bien limpias, se ponen en una cazuela de barro barnizada por dentro y se rehogan con manteca de vaca, pedacitos de tocino y jamón, cebolletas muy pequeñas, champiñón, finas hierbas, sal, pimienta, vino blanco y un poco de caldo; se meten en el horno durante media hora aproximadamente y queda terminado.

Se sirven en la misma cazuela.

PUIGCERCÓS.

consiste en hacer unas cazuelitas de patatas á la Duquesa, las que se cuecen en el horno y se rellenan de una guarnición compuesta de colas de cangrejos, puntas de espárragos verdes y zanahorias cortadas en forma de guisantes; se sazona esta guarnición con un poco de manteca de vaca y salsa de la langosta.

En el momento de servirse la langosta se corta un costrón de miga de pan en forma elegante y un poco alta; se frie con abundante manteca de cerdo bien caliente y, después de frito, se coloca este costrón en el centro de una fuente de metal de forma moderna; se corta la langosta en en ruedas, se corta la cáscara y se parte por la mitad, á lo largo, colocándola encima del costrón en forma bonita; se cubre la cáscara, colocando la langosta que hemos cortado por encima, y se adorna el centro con un poco del relleno de las cazuelitas hechas con patatas á la Duquesa; alrededor de la langosta se colocan las cazuelitas rellenas; se salsea la langosta con su salsa bien caliente y la restante de ésta se vierte en una salsera, sirviéndose al mismo tiempo.

I. DOMENECH.



MERLUZA Á LA ROGER DE LAURIA

(Plato frío)

Se escoge un buen pedazo de merluza del centro, se le quita la espina y se abre, aplastando un poco los lomos sin que se desprenda, formando un trozo de forma cuadrada.

Se sazona con sal, zumo de limón y un poco de pimienta; se coloca en una tartera y se rocía con aceite por encima, ponién-

dola á asar en el horno fuerte durante quince minutos; pasado este tiempo se retira y se deja enfriar completamente.

En el centro de una fuente larga se coloca un costrón de pan, cortado de igual forma que la merluza, en cuadro de cuatro centímetros de alto, se unta este costrón por encima con manteca de vaca, y por los lados, se decora con la misma, color de rosa, cuyo color se da con un poco de carmín vegetal; luego, con ayuda del cornet, se forman rosas, y entre éstas se colocan dos hojitas verdes, quedando terminado el zócalo de la merluza.

Encima se coloca la merluza con mucho cuidado; á fin de no estropear el zócalo.

A continuación, cubrir toda la merluza con una fina salsa á la mayonesa que contenga un poco de aspik, para que obtenga más resistencia y esté brillante; y con salsa á la mayonesa á la cardinal se dibuja encima el escudo catalán, ó sean las cuatro barras; se polvorea toda la merluza con pistachos verdes, cortados del tamaño de los granos de tapioca; las espinas de la merluza se decoran con yema de huevo dura y pasada por tamiz é igual cantidad de trufa bien negra, cortada de igual modo que los pistachos.

Los bordes del zócalo se adornan con triángulos bien cortados de buen aspik, y encima de cada uno de éstos se coloca una cola de cangrejo cocido, lo más grande posible, quedando de este modo terminado el plato.

Como se comprenderá, este bonito plato hace un excelente papel en una buena comida de etiqueta; todo consiste en estudiarlo bien.

I. DOMENECH.



Conferencias culinarias de Barcelona.

GRANADA DE PESCADOS Á LA BORGUEÑA

Escojanse diferentes clases de pescados, tales como lenguado, merluza, salmónete, y después de limpiarlos perfectamente, córtense en filetes de un mismo tamaño, y pónganse á marinar.

En una cacerola se prepara una panada con 300 gramos de harina flor, 100 gramos de manteca de vaca, algo de leche, sal y pimienta; déjese cocer encima del fuego, removiéndolo continuamente con una espátula de madera, hasta obtener bastante consistencia, luego se liga y se deja enfriar; seguidamente se añade una buena cantidad de merluza cocida y machacada hasta quedar transformada en una pasta, en el mortero; después, todo junto, se pasa por un tamiz de hierro, adicionándole dos ó tres yemas de huevo y una copita de excelente Jerez seco; con los desperdicios y espinas de los pescados, se prepara un excelente *fumet* con seis decilitros de caldo, teniendo también preparados seis decilitros de leche hirviendo; con estos dos últimos líquidos se prepara una buena salsa bechamela, dejándola reducir todo el tiempo necesario; terminada la cocción, se le añaden langostinos, moluscos cocidos, *champignons* y trufas, todo cortado en pedacitos, agregando una *liaison* de yemas de huevo y jugo de limón.

MODO DE MONTAR EL PLATO.

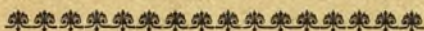
Elegir un molde que sea liso, y untar el interior con manteca fina de vaca, cubriéndolo con una hoja de papel de barba; se decora con laminas de trufas en forma redonda y pepinillos; luego se intercalan los pescados, todo puesto á gusto del artista: cubrirle cuidadosamente con la panada, por unos dos ó tres centímetros de

espesor; concluyéndolo de llenar con la bechamela aludida; y, por último, cubrirlo con filetes de anchoas convenientemente preparados.

Poner este molde á cocer en el baño maría, dando la cocción idéntica á la de los flanes; pues no debe de cocer.

En el momento de servir, se vuelca la granada ó pastel en una fuente, salseándolo ligeramente con salsa blanca, sirviéndolo aparte y al mismo tiempo el resto de la misma, puesta en salsera.

ANTONIO BERNADAS.



Banquete de 500 cubiertos

que se ha servido en honor del Dr. Calzada en el Gran Restaurant «La Huerta»; he aquí el menú:

ENTREMESES:

Tortilla con jamón.

Solomillo á la Jardinería.

Langosta en salsa remolada.

Capones asados con berros.

Ensalada del tiempo.

HELADO:

Pirámides de vainilla.

Quesos y frutas.

Champagne Grand Cordon d'Espagne.

Cafés y habanos.

Excusamos decir que dicho banquete estuvo muy bien servido por el ya célebre Restaurant «La Huerta».



Nuevos Hors d'Œuvres españoles.

(40 recetas inéditas.)

(CONTINUACIÓN)

11. PEQUEÑAS ALCACHOFAS Á LA GU-
RIA.—Se escogen, por ejemplo, 25 alcacho-

fas de las más pequeñas; se mordan y limpian como se procede con las alcachofas á la *poivrade*; se cuecen un poco con agua blanca; luego se escurren bien y se refrescan, poniéndolas á continuación en una ensaladera ú otro aparato que esté puesto durante una hora entre nieve con algo de sal gruesa, á fin de que el frío penetre con mucha más intensidad; sazonar estas alcachofas con aceite y vinagre, sal, el jugo de dos limones, pimienta en grano un poco machacada y una juliana algo abundante de apio fresco del más blanco, perejil y perejillo picado.

En el momento de mandar este encurtido á la mesa, se pone en pequeñas conchas, colocándolo con el mayor buen gusto. Es un encurtido exquisito.—*Ignacio Domenech*.

12. CORAZONES DE APIO Á LA NENA.—Se escogen apios de los más blancos y tiernos, y se limpian escogiendo solamente los corazones de los mismos; se limpian bien con agua fresca abundante y se cortan en forma de juliana gruesa, volviéndolo á tener en agua fresca á fin de que se rice algo; después se escurre muy bien y se pone en una ensaladera, agregando una buena cantidad de jamón muy magro de Avilés, cortado también en juliana. Sazonar todo este conjunto con una mayonesa atomatada, sal y perejil picado; póngase entre nieve y sírvase luego en pequeñas conchas de cristal ú otras.—*Ignacio Domenech*.

13. PIMIENTOS VERDES FRESCOS Á LA MARIO.—Con pimientos, verdes y frescos, que se limpiarán muy bien, cortándolos á continuación en cuadros algo grandes, se añade una cantidad regular de huevos duros, cortados en forma de dados, y tomate del tiempo con las pepitas separadas, sazonándolo con sal, pimienta, aceite y vinagre desleído con un poco de mostaza de estragón.

Se pone á enfriar todo este conjunto entre nieve picada, y en el momento de servir se coloca en conchas de cristal, poniendo encima de cada una de éstas una estrella de lengua á la escarlata, y en las orillas alguna hoja de berro.—*Ignacio Domenech*.

14. DIMINUTOS TOMATES Á LA ARIÓN. Escoger tomates frescos y maduros de los más pequeños que sea posible, vaciándolos por completo, sin romperlos en lo más mínimo; luego se ponen á macerar con aceite, un poco de vinagre y sal, durante una hora, estando puestos en un aparato entre nieve picada. Se forra cada tomate con la pasta siguiente: se pasa por un tamiz de hierro dos huevos duros, tres anchoas, alcaparras, un poco de mostaza, un poco de hinojo fresco y estragón; una vez esté todo pasado por un tamiz, se le añade á este conjunto un poco de salsa mayonesa; se forran con esta pasta los tomates, y estando bien fríos, pueden servirse poniéndolos á capricho del artista en la clase de vajilla destinada para el caso.—*Ignacio Domenech*.

15. CAZUELITAS DE REMOLACHA Á LA ALBERDI.—Se cuecen hermosas remolachas con agua que esté ligeramente salada; después de cocidas y frías se cortan en troncos iguales, modelando de cada tronco una pequeña cazuelita; luego de formadas se pondrán á macerar con un poco de aceite y vinagre de estragón.

Se rellenan con el salpicón siguiente: iguales cantidades de atún en escabeche, huevos duros, pepinillos y finas hierbas, todo cortado menudísimamente, sal, aceite y vinagre. Llenar las cazuelitas y enfriarlas bien, estando puestas en una placa colocada encima de nieve.—*Ignacio Domenech*.

(Se continuará.)

SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

Conchas de sesos al Gratén.

Se cuecen los sesos con agua, hierbas aromáticas, sal y vinagre (estando bien limpios de antemano.)

Después de cocidos se escurren, y en cada concha se pone una escalopa de seso. Los pedazos restantes se pican á trocitos con cuchillo, los que se unen á una magnífica bechamela, con un rebogo de chalota, nuez moscada y algo de pimienta blanca en polvo.

Se llenan las conchas, polvoreándolas por encima con queso rallado, echando, además, un poco de manteca de vaca; seguidamente se gratinan en el horno.

Sirvanse en fuente, puestas encima de servilleta y adornadas con pedazos de limón.

FELIPE MARTÍ.

Hígado de ternera á la Minuta.

Se corta hígado de ternera en pedazos pequeños, que se ponen á freir á fuego vivo con manteca, sal, pimienta, ajo, perejil picado y un poco de vino blanco. Al quedar suficientemente frito, se coloca en un plato y se adorna con patatas recién fritas.

FELIPE MARTÍ.

Sesos fritos á la Romana (rebozados).

Cocidos los sesos, se cortan en pedacitos y se sazonan con sal, pimienta (si se quie-

re), y zumo de limón; después de pasados por harina y huevo batido, friense con abundante manteca de cerdo bien caliente; se retiran á bonito color dorado y se sirven adornados con pedazos de limón.

FELIPE MARTÍ.

Croquetas de sesos y jamón.

En una cacerola, con manteca, se reboja una cantidad regular de cuadritos de jamón magro, luego se echa harina y se remueve mezclándolo con leche para formar una magnífica bechamela, sazonada con sal, nuez moscada, y al final se le echa una liasón de yemas de huevo con zumo de limón.

Al retirarse del fuego, se le añaden los sesos, cocidos de antemano, y cortados en pedacitos de cerdo; enfriar la pasta por completo, formando luego las croquetas, según costumbre, dándoles la forma á gusto del artista.—*I. Domenech.*

Croquetas de sesos con lengua.

El mismo procedimiento que en la receta anterior; forma de corazón.—*I. Domenech.*

Croquetas de sesos con trufas.

El mismo procedimiento, adicionando á la bechamela un poco de esencia de trufas, forma diminuta y redonda.

I. DOMENECH.

Calamares rellenos á la Planes.

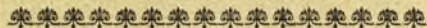
Se escogen calamares regulares y tiernos; después de haberlos limpiado se cuecen con abundante agua durante cinco minutos, luego se escurren, dejándolos enfriar un poco.

Con las colas y cabezas de los calamares se forma el relleno, trinchándolos á cuchillo, aumentando huevos duros, finas hierbas, un huevo ó dos crudos, miga de pan blanco; sal, pimienta, nuez moscada y canela; formado el relleno, se rellenan éstos y se cosen por una extremidad, á fin de sujetar bien el relleno durante su cocción.

Ponerlos á cocer dentro de una magnífica salsa á la marinera de estilo casero; y al empezar la cocción añádase una cantidad regular de patatas nuevas cortadas en forma de dientes de ajo ó en forma de pequeñas aceitunas, y, por último, algunos guisantes frescos tiernos.

Su cocción debe de ser lenta. Estando todo bien cocido, queda el guiso terminado.

I. DOMENECH.

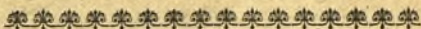


Merluza á la Doria.

Se cortan rodajas de merluza del centro, y después de sazonarlas con sal y zumo de limón, se colocan en una fuente de metal blanco, untada con manteca de vaca; se mete en el horno fuerte durante seis minutos, y pasado dicho tiempo, se retira y se quita el jugo que ha soltado la merluza para incorporarlo á la salsa Doria. Se cubre toda la merluza con dicha salsa, y se adorna todo el alrededor de la fuente, con

croquetas de cangrejos recién fritas, quedando terminado.

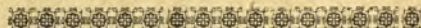
I. DOMENECH.



Merluza al horno (moda catalana).

Se escoge un buen pedazo de merluza, se limpia perfectamente y se seca con un paño; luego se corta en pedazos regulares, sazonándolos con sal y zumo de limón; se unta una tartera con aceite y se coloca en ella la merluza, rociándola con un poco de vino blanco; se baña toda la merluza con salsa de tomate pasada por un tamiz y se cubre con miga de pan blanco rallado, mezclando un poco de ajo y perejil picado menudamente; se rocía por encima con aceite y se mete en el horno durante media hora. Sírvasse siempre muy caliente.

I. DOMENECH.



Congrio á la Catalana.

Se prepara la salsa de la siguiente manera: se pone una cacerola encima de fuego lento, con aceite y una cebolla cortada en cuadritos; cuando la cebolla empieza á tomar color se añade ajo y perejil picado, tomate del tiempo, laurel, tomillo, orégano, una cucharada de harina, un poco de pimienta roja, se deslie todo y se moja con agua ó caldo, se añade una picada compuesta de azafrán, almendras y avellanas tostadas, se deslie la picada con vino rancio, se corta el congrio en pedazos y se hace hervir durante media hora.

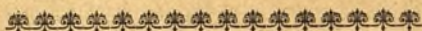
I. DOMENECH.

Congrio en salsa verde.

Se escoge congrio bien fresco, se limpia muy bien y se corta en pedazos de tamaño regular.

Se pone una cacerola sobre fuego con aceite, en el que estando muy caliente se echa una buena cantidad de ajo y perejil picado menudamente; se mueve con una cuchara de madera y se añade en seguida una cucharada de harina; se deslie bien y se moja con caldo ó agua, se deslie bien la salsa, y cuando empieza á hervir se agrega el congrio, se deja hervir durante media hora con su sal correspondiente, y queda terminado.

I. DOMENECH.



Besugo á la Almirante.

Se escoge un buen besugo y se limpia perfectamente, secándolo con un paño bien limpio; á continuación se mecha con tiritas de pepinillos, filetes de anchoas, etcétera; después de mechado, se coloca en una tartera y se sazona con sal, zumo de limón, aceite por encima y un poco de miga de pan blanco rallado; se mete á asar en el horno lo más fuerte posible, y á mitad de cocción se rocía con un poco de vino blanco.

En el momento de servir se coloca entero en una fuente larga, se rocía con un poco de salsa Almirante y se adornan los lados del besugo con patatas, en forma de huevo, cocidas.

I. DOMENECH.

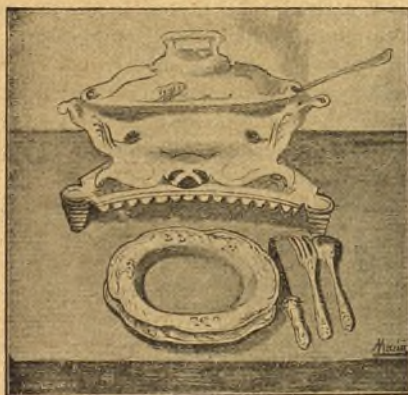


Besugo á la Proletaria.

Se escoge el besugo lo más fresco posible y después de limpiarlo se corta en rodajas.

Se pone una cazuela de barro sobre el fuego con aceite y media cebolla bien picada, dejándolo freir; cuando la cebolla empieza á tomar algo de color, se añade el besugo, ajo y perejil picado, sal, pimienta, un poco de tomate del tiempo, picado, y una buena copa de vino blanco; se tapa la cacerola y se deja hervir muy despacito durante media hora, quedando terminado.

I. DOMENECH.



Sopas económicas.

Sopa mezclada (Escudella).

Esta sopa se prepara poniendo caldo de puchero sin color, en el que se hace hervir una cantidad regular de legumbres cortadas en pedacitos diminutos, tales como patatas, nabos, col, judías blancas cocidas de antemano y apio.

A los veinte minutos antes de servirse la sopa, se le añade una cantidad regular

de arroz y fideos, además una picada de azafrán con un poco de rancio de cerdo. Se sirve algo espesa.

FELIPE MARTÍ.

Sopa de tomillo.

Se pone sobre el fuego una cacerola de agua hirviendo y se le echa una buena cantidad de pan blanco, cortado finísimamente; se sazona la sopa con sal, un poco de tomillo y el aceite correspondiente; se deja hervir la sopa durante veinte minutos y en el momento de servirla se retira el tomillo y se le añaden dos ó tres huevos bien batidos, aunque éstos pueden suprimirse.

FELIPE MARTÍ.

Sopa de cebolla.

Póngase aceite en una cacerola y hágase freír una cebolla cortada en cuadritos diminutos, y cuando ésta empieza á tomar algo de color, se moja con agua añadiendo pan blanco cortado muy fino; se sazona con sal y se deja hervir durante veinte minutos, sirviéndola seguidamente.

FELIPE MARTÍ.



PASTELERÍA ELEGANTE ⁽¹⁾

Bizcocho Inglés.

Doce huevos, 400 gramos de azúcar, 350 de harina, 50 de manteca de vaca fina y pasas de Corinto.

Una vez que queda expuesto lo más esencial de este bizcocho, como son las cantidades para su ejecución, se procede como es costumbre en las reglas del buen

(1) En la tercera receta del número anterior «Galletas (pastas secas)» hay anotados 220 gramos de azúcar y deben ser de harina.

pastelero práctico. — *Ramón Esteban Mestre.*

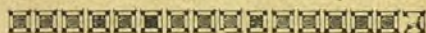
Pastel Rey Eduardo.

Se escoge un molde de bizcocho inglés (el de la anterior receta), se corta de plano en varias hojas, ó mejor dicho en planchas, rellenándolas con crema de pistachos; relleno ya el pastel y vuelto á poner en su primitiva forma, se forra por completo con yema de huevo cocida, polvoreándolo con azúcar glaseado, y en el momento de servirlo se rocía con ron y encendido se presenta á la mesa. — *Ramón Esteban Mestre.*

Pastel á la Mejicana.

Se corta en planchas un molde de bizcocho genovesa, de forma redonda, y se rellena con pasta de Guayaba; forrándolo luego por completo con la misma pasta de Guayaba; por encima de esta capa se baña con chocolate del mismo estilo que los bombones (es decir, con cacao), adornándolo con yema de huevo hilado.—

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.



HELADOS

Helado de turrón Viena.

Se prepara un litro de helado manteca aromatizado de vainilla; al comenzar á helarse se le adicionan 400 gramos de crocante molido y 250 de pistachos mondados y picados menudísimamente, helándolo hasta quedar bastante espeso.

Entonces se llenan moldes de forma cuadrada y bastante larga, los que se cierran herméticamente, y luego se meten dentro de una cámara frigorífica durante hora ú hora y media.

En el momento de servirse, se desmolda

con gran cuidado y se coloca en fuente con servilleta.—*Ramón Esteban Mestre.*

Glorias de Alemania (helado).

Con galletas de vainilla se forman pequeñas cajitas, que se enganchan con glassa real, adornándolas también con la misma glassa.

Momentos antes de servirse se llenan estas cajitas con helado de turrón de Viena (el helado de la anterior receta), constituyendo un delicioso helado.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

Helado Reina Regente.

Este helado lo serví por primera vez en el Gran Hotel de las Cuatro Naciones de Barcelona, he aquí su composición:

En un perol se echan diez y ocho yemas de huevos y se esponjan, batiéndolas en un baño maría; al quedar muy esponjado, se retira batiéndolo hasta quedar bien frío, luego se le añade un merengue con doce claras de huevo y 500 gramos de azúcar.

Póngase á helar en la sorbetera, en la que se le añade una buena copa de nata montada y 500 gramos de frutas picadas y maceradas de antemano con Marrasquino; al quedar bien helado se sirve en conchas de cristal, poniendo el helado en forma piramidal.

También puede ponerse á *frappar* dentro de un molde cuadrado y cerrado herméticamente, el que se entierra entre nieve durante una ó dos horas.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

Helado Montelimar.

Se toman dos libras de miel de romero superior, la que se pone en el fuego rebajándola con leche pura hasta formar un jarabe de 15 grados de fuerza.

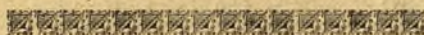
Estando en este punto se le agregan 12

yemas de huevo, se hace la *liason* y se pone á helar en una sorbetera.

Al quedar el helado espeso, se le añaden 700 gramos de pistachos verdes mondados y además bien molidos, se trabaja el helado un poco más y se rellenan pequeños moldes de estaño de varias formas, cerrándolos herméticamente y poniéndolos acto continuo á congelar en una cámara frigorífica durante unos 40 minutos, todo lo más una hora. Así preparados y en el momento de servirse, se desmoldan con gran cuidado poniéndolos en una fuente con servilleta, puesta en forma de cúpula.

Al tenerse que preparar este helado en poca cantidad, se reducen las cantidades calculando las que damos en esta receta.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.



Para conservar la fruta.

Las últimas experiencias llevadas á cabo recomiendan las siguientes instrucciones para la conservación de la fruta:

Las frutas envueltas en papel de seda, se conservan perfectamente, continuando el periodo de maduración con regularidad.

La paja de madera, nuevo producto compuesto de virutas muy largas y estrechas, de pino ó de sauce se recomienda para las manzanas y peras.

En la paja de cebada, la fruta no adquiere manchas ni mal sabor, pero pierde frescura y su madurez no adelanta tanto como con los procedimientos anteriores.

Las frutas conservadas en hierba, adquieren un gusto muy pronunciado á forraje, se manchan y se pudren.

Igualmente el serrín da muy malos resultados; las frutas se pican, arrugan y toman olor á madeta.

La paja de trigo, desmenuzada, conserva bastante bien las peras, pero no así las manzanas, que adquieren un gusto á humedad.

En hojas secas, las manzanas se conservan bien, aunque se arrugan mucho.

Por medio de la arena se consiguen muy buenos resultados, pero la maduración se retarda, siendo el procedimiento más recomendable para conservarlas por mucho tiempo.

No debe olvidarse de envolver la fruta en papel de seda antes de taparla con la arena.

J. P.

El centenario de la Salchicha.

Los *gourmets* de Viena han celebrado días pasados el centenario de la salchicha de Francfort. Este delicioso embutido, en efecto, fué inventado en la capital de Austria, aunque su inventor, Juan Lahner, era natural de Francfort.

Lahner se estableció en Viena en 1798, abriendo una tienda modesta, con la que no prosperó gran cosa, hasta que en 1805 presentó á los vieneses el embutido de su invención.

El éxito fué inmenso, y pronto las salchichas presentadas por el alemán figuraron en la misma mesa imperial.

En la época de la Santa Alianza, no se comprendía un almuerzo regio del que no formasen parte las salchichas de Francfort.

Falsificaciones.

El pan.

El buen pan debe estar esponjoso y ligero.

La corteza es más nutritiva que la miga; ésta contiene el 45 por 100 de agua y aquélla solamente el 20 por 100.

El pan debe contener por término medio:

30	por 100	de agua.
2	»	de cenizas.
9,5	»	de gluten.
54,5	»	de almidón.

Cierto número de higienistas pretenden que el pan blanco no tiene valor nutritivo; según ellos, contiene demasiado almidón, desapareciendo el gluten lo mismo que las partes azoadas necesarias á la nutrición.

La fabricación actual de pastas elimina el gluten y el fosfato de cal, principios esencialmente nutritivos.

Las harinas son demasiado depuradas y provocan la atonía del estómago.

Es un error tasar la calidad del pan por su blancura. El buen pan es el que contiene salvado, centeno y trigo. El pan conserva todos los elementos nutritivos del grano.

Las buenas harinas para confeccionar pan, deben estar molidas dos meses ó tres antes; 100 gramos de harina deben producir en término medio 1,40 kilogramos de pan.

El pan suele prepararse á veces con harinas averiadas, y para reconocerlo, se emplean diversos procedimientos.

Un medio sencillo consiste en triturar 50 gramos de pan con una solución de potasa cáustica. El olor suave indica el buen pan, y el olor de amoníaco nos da á conocer el de mala calidad.

También puede lavarse el pan en el alcohol y filtrarlo luego; pues si el pan está falsificado, el alcohol filtrado deja un residuo agrio y amargo.

Por el alumbre.—Un medio sencillo consiste en hacer macerar 100 gramos de pan en agua destilada, exprimir, filtrar y evaporar, vertiendo luego amoníaco sobre el residuo; si el pan está falsificado por el alumbre produce un precipitado blanco y gelatinoso.

Por las harinas ó féculas.—Verter sobre una placa de cristal dos gotas de la solución extendida de potasa, machacar un poco de miga de pan agregando una gota de tintura de yodo; examinar al microscopio: los granos de fécula están muy hinchados y los de harina están coloreados de azul.

Diner du 3 Novembre 1904

M E N Ú

Consommé Lavalier.

Petites mousses bohemiennes

Timbals de langoustins á la Chambord.

Filet de boeuf renaissance.

Beilevue de foie-gras.

Sorbets ananas.

Petits pois á la moderne.

Poulardes flanqués de cailles.

Salade Mignonne.

Bombe glacée Parisienne.

Gateau Mexicain.

Chester cake.

Desserts.

Servido por la casa **TOURNIE.**

MADRID

(imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 22, dup)