

# 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.

## Aficiones gastronómicas

### DE ALGUNOS SOBERANOS

Siempre resulta curioso conocer las aficiones de los monarcas europeos. De ellas hemos hablado en varias ocasiones; pero aún nos faltaba tratar de sus aficiones gastronómicas, y como anillo al dedo nos viene un artículo publicado por un escritor anónimo en un periódico inglés de gran circulación.

Dice el escritor que, contra la opinión general, los reyes son de gustos poco refinados en las comidas. El rey de Grecia, hermano de la reina Alejandra de Inglaterra, sin tener nada que ver con los italianos, adora sus manjares de tal suerte, que jamás falta en sus comidas un plato de los vulgares *Macaronis*, guisado de diverso modo, con el fin de no hartarse. Tiene en las cocinas de palacio un maestro cocinero, venido expresamente de Italia, que se encarga de prepararlos diariamente para la mesa regia, con todas las salsas que su reconocido ingenio cocinero le sugiere, y cobra por este trabajo un sueldo bastante respetable.

Este artista del macarrón, sobre guisarlo bien, tiene la ventaja de saberlo presentar de cien mil modos en la mesa, y el rey se extasia cuando los mozos de comedor le presentan las artísticas fuentes que prepara.

Entre los cocineros palaciegos mejor pagados, puede figurar indiscutiblemente á la cabeza de todos Herr Perski, á quien el emperador Francisco José de Austria paga un sueldo anual de 80.000 pesetas.

Tan alto puesto y tan bonita asignación la conquistó el Sr. Perski por haber preparado de un modo delicioso una cabeza de jabalí que se sirvió en un banquete dado en honor del emperador por el conde Rhenigann.

El monarca saboreó el manjar y calificó al cocinero de «excelso é incomparable», y declaró que pagaría todo cuanto pidiese á un criado de semejante mérito.

El conde, queriendo congraciarse con Francisco José, mandó construir un cajón, y con el asentimiento del *chef* lo embolsó dentro y se lo envió al monarca en calidad de regalo; Francisco José quedó encantado al recibir el «obsequio», y después de



ofrecer doble sueldo al cocinero, del que pedía, le puso al frente de las cocinas regias.

En las cocinas del kaiser hay un individuo dedicado exclusivamente á la confección de salchichas blancas al estilo de Francfort, que gustan mucho al emperador; tal es su afición á ellas, que tiene mandado que todos los días se hagan frescas en sus cocinas; y cuando se ausenta, aunque sólo sea para pasar un día de carcería, lleva un buen repuesto, porque su merienda favorita son las salchichas con pan y cerveza.

Estó no quiere decir que Guillermo sea enemigo de la variación en las comidas; antes al contrario, es el alemán más *gourmet* de la nación; en sus cocinas, además del *chef* alemán, hay cocineros franceses, ingleses é italianos de los mejores dentro de sus respectivas nacionalidades.

El cocinero inglés se llama Hardinz, y así como sus compañeros, disfruta de grandes emolumentos. En tales condiciones, sin salir el kaiser de Berlín, cambia de comidas cuatro veces por semana, como si estuviese de viaje cada siete días, hubiese recorrido muchos miles de kilómetros para variar de manjares.

También le permite este sistema dar de comer á las personas que invita al estilo del país en que han nacido.

Los 275.000 francos que cobra el cocinero mayor del zar de Rusia, los tiene bien merecidos, porque el zar es muy caprichoso en materia de comidas, y el cocinero suda materialmente el kilo al preparar el menú cotidiano; por la mañana se avista con su señor, y disponen en comandita los platos; pero muchas veces ocurre que, al servir alguno, el zar manda cambiarlo por otro, que hay que preparar en el acto, porque la comida se suspende hasta que está hecho.

El rey Carlos de Portugal siente marcada predilección por las comidas al estilo inglés, preferencia que estimula en gran manera su esposa. Mr. Billington, su cocinero principal es inglés, la comida favorita del rey, cuando come solo, se compone de ostras, bifece, y un poco de queso de Gruyere.

La comida del rey de Italia, es también muy sencilla y á la inglesa. Hasta hace algún tiempo, todos los cocineros del Quirinal eran franceses, pero desde hace dos ó tres años aproximadamente su majestad decidió cambiar de cocina y trajo de Inglaterra toda la servidumbre, desde el *chef* hasta el último pinche, y suprimió todo lo francés en su casa.

Hasta aquí el autor del artículo nos cuenta, como habrán visto nuestros lectores, cosas curiosas y verosímiles; pero como todos los extranjeros, en cuanto trata de España desbarra de un modo lastimoso, y asegura muy formalmente que el joven rey de nuestra nación tiene gustos muy especiales, como pretende probarlo el que sus platos favoritos sean los de carne de cabra, además que tenga marcada afición como todos los españoles á comer ajos, y que se extasía ante un guiso de ganso relleno de castañas.

¿Quién habrá dado estas noticias al curioso escritor inglés?



## Pato á la Eduardo VII

(PLATO FRÍO)

(Servido en el banquete que el presidente de la República Francesa, Mr. Loubet, ofreció al rey de Inglaterra durante su viaje á París.)

(Inédito.)

Escoger un magnífico pato tierno de Nantes (Francia) y después de limpiarlo



perfectamente y prepararlo según las mejores reglas culinarias, ponerlo á bresear con una buena *mirepoix* de legumbres, y al empezar á tomar color, rociarlo con vino de Oporto; luego á intervalos, durante la cocción, rociarlo y bañarlo con su propio jugo, á fin de que la carne del pato resulte mucho más jugosa. Una vez perfectamente cocido, dejarlo enfriar por completo.

Aparte preparar la composición siguiente: Hágase saltear con manteca de vaca criadillas de gallo y un poco de seso de cordero (de éste en poca cantidad), al quedar todo bien salteado, machacarlo en un mortero y luego pasarlo por un tamiz de seda; una vez pasado, ponerlo en un plato de saltear, y seguidamente adicionarle una cantidad regular de excelente gelatina de ave y una copa de nata montada, á fin de que la *mousse* sea un poco más ligera. Luego, sacar las pechugas enteras y quitarlas los huesos, dejando además todo el vientre del pato libre.

Rellenar todo el interior del pato con la *mousse* hecha al principio; luego colocar las pechugas encima, puestas con mucho cuidado y en su forma primitiva, después de cortadas en cuatro ó cinco lonjas horizontalmente, separándolas un centímetro unas de otras.

Una vez colocadas como hemos dicho, por medio de una manga pequeña, rellenar con la *mousse* todos los huecos; luego, poner un cordón grande á lo largo, á fin de tapar la juntura de las dos pechugas; seguidamente decorar con cordones las junturas de los pedazos en forma un poco inclinada, semejando un trozo de circunferencia.

Colocar en una fuente y naporlo con mucho cuidado con una magnífica gelatina lo más transparente posible; dejando

que caiga una cantidad regular de la misma en el fondo de la fuente, adornando el borde de ésta con un cordoncito de dicha gelatina.

Preparar una guarnición de unos pequeños *cornets*, compuestos de finísimas lonjas de jamón de York, magro, dándoles forma de un pequeño cucurucho (con moldes de igual forma); machacar el resto del jamón en un mortero, pasándolo luego por un tamiz de seda. Se termina como se ha hecho con la *mousse* que guarnece el plato, poniendo mucho cuidado en que la *mousse* obtenga igual color que el jamón de York.

Rellenar los *cornets* con la citada *mousse* y encima de ésta colocar una estrellita de trufa, napándolos á continuación con gelatina bastante fuerte; y, por último, guarnecer cada pato con doce de los *cornets* citados, colocándolos en el fondo de la fuente en forma inclinada.

JOSÉ SOLÉ

Cocinero del Casino de Madrid.



## Conferencias culinarias de Barcelona.

### Solomillo de vaca en sorpresa.

Se escoge un hermoso solomillo de vaca, se limpia según las reglas establecidas, y se mecha muy bien con tiritas de tocino. Póngase en una bresera, encima de una



buena marca de legumbres, *bouquet*, etcétera; se mete en el horno fuerte, y cuando el fondo empiece á colorearse, rocíese el solomillo con vino de Jerez, un poco de vinagre de estragón y sal.

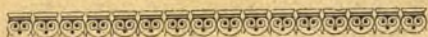
Se forma la reducción rociando el solomillo de vez en cuando con su propio jugo; pasados unos veinticinco minutos, se retira el solomillo, poniéndolo en sitio donde se conserve muy caliente.

Se desengrasa bien el fondo, y se le echa una copa de vino añejo, dejándolo reducir y echándole medio litro de salsa á la española, un poco de nuez moscada y Cayena; formada la reducción de la salsa, se pasa por una estameña y luego se pone en el baño maría; se completa incorporando á la misma 100 gramos de manteca fina de vaca; antes de servirse se tendrá la precaución de removerla bien.

La guarnición es la siguiente: se hacen cinco huevos de pasta *choux*, que se transforma en veinticuatro buñuelos de viento, bien fritos, que luego se dividen en seis partes de á cuatro buñuelos, que se rellenan por el siguiente orden: una parte con puré de guisantes, otra con trufas, y siguiendo con criadillas y crestas, pequeños *champignons*, aceitunas deshuesadas, y por último, cuatro buñuelos que se rellenan poniendo un pajarito asado dentro de cada uno; todas estas guarniciones estarán de antemano condimentadas con el mayor esmero.

En el momento de servir se corta el solomillo, y se coloca en una fuente larga; á los dos lados se colocan los buñuelos rellenos, mezclándolos y poniéndolos en montón de forma alta; salsear un poco el solomillo, y la salsa restante servirla en salsera.

JUAN SOLANAS.



## Solomillo de ternera á la Porfirio Díaz

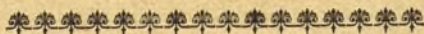
Se escogen bonitos solomillos de ternera, y después de que estén limpios se mechan con tocino y jamón.

Luego se ponen á brasear encima de una excelente *mirepoix* de legumbres, pimienta en grano y clavo de especias; cuando vaya á empezar á tomar color se rocían con vino de Malvasía añejo; redúcese este vino á la mitad y mójese con un poco de salsa de tomate clara; déjese cocer todo el conjunto durante media hora, pasándose luego esta salsa por un tamiz fino; luego se pone la salsa al fuego, se levantan y se añade una cucharada de glasa de carne, manteca de vacas y un poco de jalea de guayaba.

En una fuente grande de metal blanco se forma una hermosa bordura de puré de patata, se junta con yema de huevo y se mete en el horno un momento; al retirarse se adorna con pequeñas escalopas de *foie-gras*; los solomillos cortados se colocan encima de un magnífico costrón de pan recién frito á bonito color.

Se rocían ligeramente con su salsa y la restante se sirve al mismo tiempo puesta en una salsera.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.



## Escalopas de foie-gras en chaud-froid á la Bazán.

Se escoge excelente salchichón de *foie-gras* y se corta en escalopas de un centímetro de grueso, procurando, además, darle una forma triangular.

Preparar una excelente salsa *chaud-froid*, blanca, hecha con un buen *velouté* de ave.



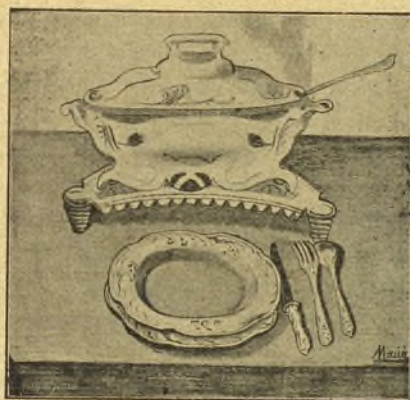
Colóquese las escalopas de *foie-gras* en una placa, y bañándolas con la salsa *chaud-froid*, volviendo á repetir la operación á fin de aumentar un poco el volumen de las escalopas; se bañan con excelente gelatina á fin de que queden abrillantadas; pasada una hora de tiempo se cortan las escalopas con un corta-pastas, de forma triangular.

Colocar estas escalopas en una fuente, encima de un bonito zócalo, con algo de gelatina picada; en el centro se clava un costrón de pan, cortado en forma de pirámide, cubierto con manteca de vaca fresca. Colocar las escalopas de *foie-gras* apoyándolas en la pirámide; procurando que su colocación sea de gran gusto artístico.

Se rellenan los huecos con gelatina picada, por medio de una manga.

Se costronea la fuente con triángulos de gelatina.

SANTOS IRIBARREN.



## Sopas rusas.

Sopa puré de liebre á la pequeña Rusiana.

A. Petit.

De la parte de la riñonada de la liebre se cortan pequeñas escalopas largas, se

aplantan un poco y se sazonan con sal y un poco de pimienta; mojarlas con un poco de clara de huevo batida, y rellenarlas con excelente farsa de ave; se rollan, y á continuación se saltean con manteca de vaca, según todas las reglas; luego de salteadas, se ponen en una placa y se bañan con un poco de bechamela espesa, polvoreándolas con miga de pan blanco rallado, metiéndolas á colorearse en el horno; quedando así terminada la guarnición.

Del resto de la liebre (pudiendo reservar las piernas para la ejecución de otros platos) se forma un excelente puré con cebada perlada, mojada con el *fumet* de liebre y jugo de remolacha agria; se pasa el puré primeramente por un tamiz y luego por una estameña; terminándolo de sazonar con mucho gusto.

En el momento de servir, se cortan las escalopas rellenas en laminas á capricho, y se ponen en el fondo de la sopera; se vierte el puré hirviendo y queda en disposición de servirse.—I. D. P.

### Batwinia (sopa fría).

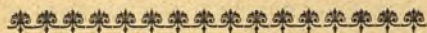
Se escogen 500 gramos de acederas, se limpian con abundante agua fresca y luego se pasan por un tamiz de hierro (después de haberlas cocido durante unos veinticinco segundos); cuando estén transformadas en pasta, se ponen dentro de una cacerola que estará sobre nieve picada; pasar por un tamiz 500 gramos de espinacas y un puñado de hojas frescas de remolacha todo mezclado; se corta en salpicón una docena *d'ogoursis* fresco, que se mezcla con la anterior combinación.

Mójese esta sopa con gran cantidad de vino que se llama *kislischy* ó vino blanco, á gusto de la casa que se componga esta sopa, sal, estragón, perifollo, hinojo, chalotas, todo picado muy menudísimamente.



En el momento de servirse se echan unos pedacitos de hielo.

Aparte se sirve salmón frío, ahumado puesto en una fuente, estando adornado con perejil en rama y *raifort* rallado.—  
I. D. P.



### Medallones de merluza á la Gabañac.

Se cortan con toda perfección medallones de merluza, sazónándolos con sal y zumo de limón; ponerlos en una placa que esté untada con manteca de vaca, rociarlos con vino tinto, superior, y unas hojas de estragón, á fin de que aromatice la merluza; se cuecen en el horno.

Después de que estén cocidos, se colocan éstos en una fuente, cada uno encima de un costrón de ñoquis, puestos en forma de corona.

Se preparan dos salsas: la una, *marchand du vin*, y la otra, *velouté* de pescado.

Colocados así los medallones, se salsea cada uno por su alrededor con la salsa *marchand du vin*, y el centro con la salsa *velouté*, formando, encima de ésta, una estrella de trufa del *Perigord*.

En el fondo de la fuente se vierte con muchísimo cuidado, una salsa de tomate ligera, quedando el plato terminado.

AGUSTÍN COS.



### Merluza á la Perinat.

Se escoge un buen centro de merluza y se le separa la piel y espina abriéndolo

más á fin de que resulte un trozo de merluza cuadrada aplastándola un poco, se sazona con sal y zumo de limón.

Se moja con manteca de vaca en líquido y se pasa por miga de pan blanco rallado; se juntan luego las dos puntas contrarias, mojándose con un poco de clara de huevo, y se pone en una placa, asándose en el horno; luego se rocía con vino de Jerez; pasados unos quince minutos de cocción se retira del horno.

Preparar un zócalo de arroz blanco y una guarnición de tomate fresco salteado á la portuguesa y además *cépés* á la bordalesa.

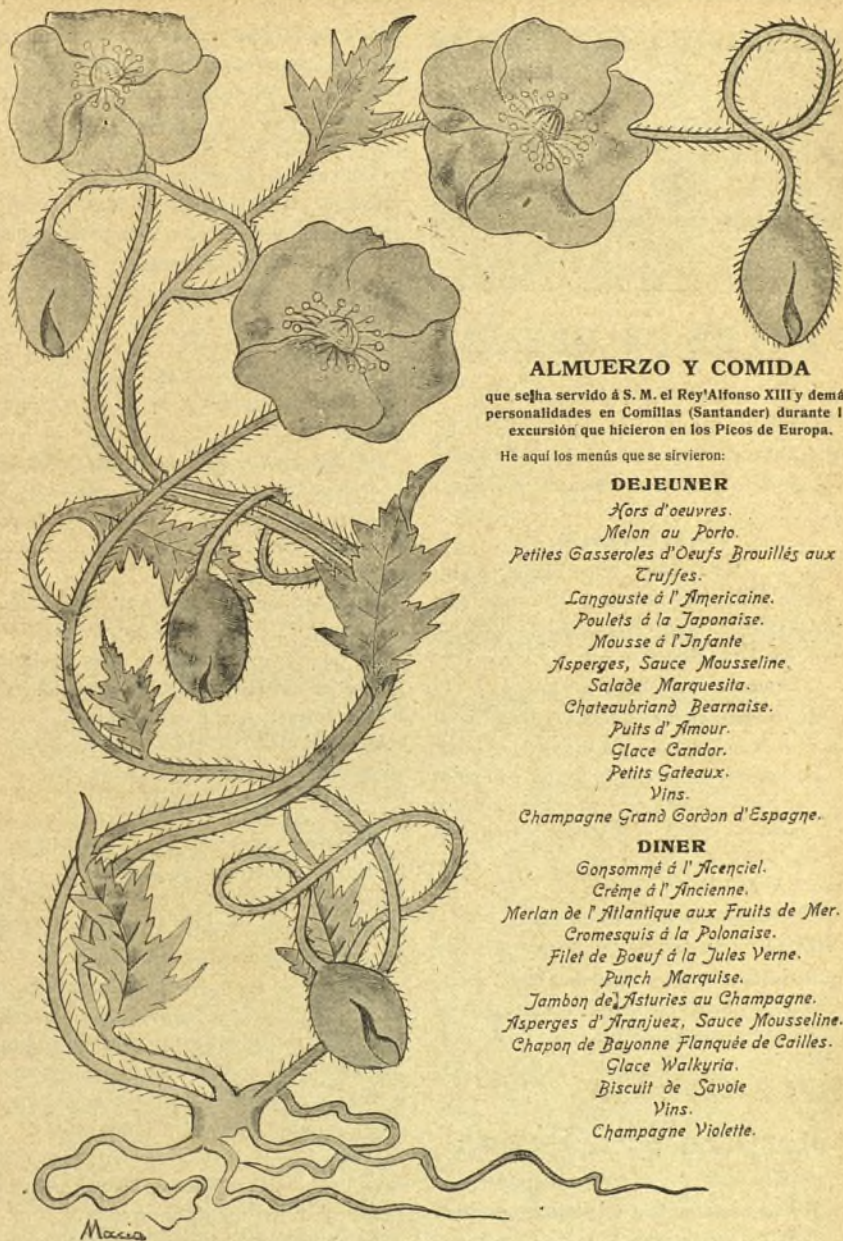
Se confecciona la siguiente salsa: Preparar una reducción de vino de Jerez con una ó dos hojas de hierba buena fresca picada; se moja con *velouté* de pescado, montándose luego en el baño maría con manteca de anchoas, yemas de huevo, Cayena y la sal correspondiente.

En el momento de servir, se forma el zócalo con el arroz blanco en una fuente larga; encima se coloca la pieza de merluza, se cubre el fondo de la fuente con el tomate salteado á la portuguesa, y, encima de la merluza, en el centro, se colocan los *cépés* formando un montón; se rocía muy ligeramente con su propio jugo, y, aparte, en una salsera, al mismo tiempo se sirve la salsa que hemos hecho.

FELIPE MARTÍ.







### ALMUERZO Y COMIDA

que seña servido á S. M. el Rey'Alfonso XIII y demás personalidades en Comillas (Santander) durante la excursión que hicieron en los Picos de Europa.

He aquí los menús que se sirvieron:

#### DEJEUNER

*Hors d'oeuvres.*

*Melon au Porto.*

*Petites Casseroles d'Oeufs Brouillés aux Truffes.*

*Langouste à l'Américaine.*

*Poulets à la Japonaise.*

*Mousse à l'Infante*

*Asperges, Sauce Mousseline.*

*Salade Marquisia.*

*Chateaubriand Bearnaise.*

*Puits d'Amour.*

*Glace Candor.*

*Petits Gateaux.*

*Vins.*

*Champagne Grand Gordon d'Espagne.*

#### DINER

*Gonssommé à l'Ascenciel.*

*Crème à l'Ancienne.*

*Merlan de l'Atlantique aux Fruits de Mer.*

*Cromesquis à la Polonaise.*

*Filet de Boeuf à la Jules Verne.*

*Punch Marquise.*

*Jambon de Asturies au Champagne.*

*Asperges d'Aranjuez, Sauce Mousseline.*

*Chapon de Bayonne Flanquée de Cailles.*

*Glace Walkyria.*

*Biscuit de Savoie*

*Vins.*

*Champagne Violette.*





## PLATOS DE HUEVOS

### Huevos al plato Turbigo.

Se ponen al plato, guarneciéndolos con salchichas y un salteado natural de jamón cortado en cuadros y tomate del tiempo.—*I. D.*

### Tortilla Savoyarda.

Es de patatas cortadas en forma pequeñísima, fritas con manteca de vaca, adicionándole bastante queso rallado; luego, los huevos batidos, etc., etc.—*I. D.*

### Huevos revueltos á la Valeska.

Una vez estén los huevos revueltos al natural, se colocan en una fuente y se guarnecen con una corona formada con colas de langosta, poniendo en cada pedazo una lama de trufa; se salsean ligeramente con un cordón de salsa bisque ó de Nantua.—*I. D.*

### Huevos mollets á la Aurora.

Mollets son cocidos durante cinco minutos justos; luego se mondan con mucho cuidado; se montan en una fuente, puesto cada huevo encima de un costrón de pan recién frito, y se salsean con la salsa Aurora.—*I. D. P.*

### Huevos Conde el Muro.

Preparar una buena salsa *choux*, hecha con manteca de vaca, fina; al quedar terminada, se le adiciona una buena cantidad de puré de zanahorias.

Con la anterior pasta se marcarán unas duquesas, puestas en una placa de pastelería untada con manteca de vaca; encima de cada una de estas duquesas se le pone una corona de trufa intercalada á la pasta; á continuación se cuecen en el horno.

Después de que estén cocidas, se corta con mucho cuidado la corona, vaciándose lo restante cuidadosamente.

Rellenar estas duquesas con espinacas á la crema. Preparar unos costrones de salsa á la bechamela (uno por cada duquesa, así como también debe de calcularse una duquesa por cada huevo) de forma redonda y fritos.

En una fuente se colocan los costrones de bechamela, y encima de cada uno la duquesa con el puré de espinacas; luego, sobre cada duquesa se coloca un huevo escalfado.

Se bañan con una excelente salsa *velouté* de ave, á la que se adiciona una *brunoise* fina de zanahoria (la salsa restante sírvase al mismo tiempo en una salsera). Para terminar, encima de cada huevo se coloca la corona de trufa, que recortamos antes de las duquesas.—*Agustín Cos.*

### Huevos Clignot.

Prepárese con arroz de la forma siguiente: En una cacerola, con manteca de cerdo, se rehoga una cantidad regular de cebolla picada y jamón magro, un *bouquet* atado de hierbas aromáticas, etc., etc.

Después de que esté bien fondeado, se añaden una buena cantidad de setas frescas y el arroz; rehógase un poco y se moja con excelente fondo de cocina; sazónese según las mejores reglas y póngase en el horno durante unos veinte minutos.

Luego que esté cocido el arroz, se moldea en pequeños moldes de flanes, untados con un poco de manteca de vaca.

Tener preparada una seta bastante gran-



de, gratinada, por cada molde de arroz.

En el momento de servir se colocan los moldes de arroz en una fuente; encima de cada uno se coloca una seta gratinada y después un huevo escalfado; y, por último, los huevos se salsean ligeramente con salsa de tomate, y el arroz se salsea un poco con una salsa media glasa, quedando terminados.—*Agustín Cos.*

#### Huevos escalfados á la Barcelonesa.

Se escogen pimientos verdes, frescos, y se cortan en forma de juliana gruesa, saltéanse con manteca, finas hierbas, sal, etcétera.

Luego que estén salteados se ponen en una fuente, colocando encima los huevos escalfados; adornar todo el alrededor con medios tomates pequeños empanados y asados á la parrilla.

Rociáanse con un poco de salsa medio glasa, aromatizada con vino blanco.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

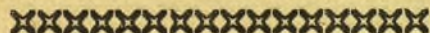


#### Tortilla á la Canigó.

Se compone de morillas (*setas*) de las más frescas, se limpian y se secan con un paño á fin de quitar su humedad; se cortan en pedacitos muy delgadísimos y se frien con aceite fino, un poco de cebolleta, sal, pimienta y perejil picado.

Se baten, por ejemplo, seis huevos, y se mezcla en ellos pedacitos muy pequeños de salchichón; se vierten los huevos á la sartén estando ésta encima del fuego y se remueve la tortilla con un tenedor, á fin de ayudarla á cuajar; se recoge bien por todo el alrededor, dándole la forma redonda, y que esté dorada de ambos lados.

I. DOMENECH.



#### Tortilla fría á la Peregrina.

Se baten cuatro huevos bien frescos (ó más cantidad) con sal, y se hace una tortilla de forma doblada á la francesa; al ir á doblar la tortilla se rellena el interior de ésta con higadillos de ave, salteados con finas hierbas y vino blanco; se dobla bien la tortilla formando dos puntas, procurando que no tome nada de color, se coloca en un plato y se deja enfriar completamente.

Se puede rellenar esta forma de tortilla con *foie-gras*, puré de jamón ó de aves, etcétera.

Resulta de exquisito gusto.

I. DOMENECH.



#### Nuevos Hors d'Œuvres españoles.

(40 recetas inéditas.)

(CONTINUACIÓN)

16.—**SANWICHES DE REMOLACHA Á LA LULIO.**—Escoger una remolacha grande de inmejorable calidad, y después de haberla hecho cocer, se monda y se corta á continuación en pedacitos de tres centímetros cuadrados por medio centímetro de espesor; sazonarla con sal, pimienta blanca inglesa, en poca cantidad, aceite y vinagre.

Preparar una manteca de la forma siguiente: calcúlense cantidades iguales de manteca fina de vaca, puré de berros (seco), anchoas, etc., etc.; sazonar esta manteca



con la sal correspondiente, un poco de mostaza de estragón, algo de esencia de trufas, perejil picado, etc.

Con la anterior manteca se forman los sandwiches de remolacha, inspirándose en la idea que justifica dicho título, sirviendo de relleno dicha manteca.

Una vez estén formados, se colocan en una placa que esté puesta encima de nieve; se decora cada sandwich, poniendo encima un molusco cocido de antemano, y se nappan de excelente gelatina, quedando terminados.

Sírvanse en pequeños platos encima de servilleta.—IGNACIO DOMENECH.

17.—SANDWICHES DE CEBOLLETAS Á LA FAMURA.—Se escogen cebolletas que estén desde hace tiempo conservadas con vinagre, se corta cada cebolleta en dos y se rellenan con manteca de yemas de huevos duros pasadas por un tamiz, sazonadas de sal, finas hierbas, etc., etc.

En cada cebolleta (que una vez queda terminada la ejecución de esta receta, deben quedar en su forma primitiva), entre la manteca se guarnecerá con una escalopa de salmón ahumado asado de antemano á la parrilla y dejado enfriar, siendo cortado en la forma redonda y de igual medida que cada cebolla.

Sírvanse estos sandwiches de cebollitas en conchas de cristal, no estando demás que se tengan entre nieve con anterioridad al momento de servirse.—IGNACIO DOMENECH.

18.—MOSAICO VARIADO.—Por ejemplo, se sirven cinco conchas de cristal, la una con juliana gruesa de pimientos verdes

frescos, otra de tomates del tiempo cortados en escalopos, otra de apio blanco rizado; todas estas tres legumbres sazonadas por separado según todas las reglas; aumentar las dos conchas, una con aceitunas sevillanas y otra con salchichón de Vich, cortado en rodajas y con el pellejo separado.—IGNACIO DOMENECH.

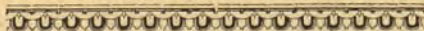
19.—CANAPÉS Á LA PONTELÉ.—Se cortan unos canapés de pan de centeno del día anterior, de la medida siguiente: cuatro centímetros de largo, tres de ancho y uno de espesor; se unta una cara de cada canapé con manteca de langosta perfectamente sazonada (color de rosa), poniendo una cruz de filetes de anchoas bien limpias y secadas con un paño, decorarlo con clara de huevo duro, trufa y pepinillos, todo compuesto con mucho gusto.

En las cuatro puntas de cada canapé se clava una hoja grande de berro bien fresco.—IGNACIO DOMENECH.

20.—CONCHAS CON JULIANA EASO.—Se corta una juliana algo gruesa de remolacha, clara de huevo y pepinillo; se unen estas tres legumbres en igual cantidad con salsa tyroliana y finas hierbas; colocar esta combinación en pequeñas conchas de cristal, cubriéndolas luego con yema de huevo pasada por un tamiz de hierro.

Se decora cada concha con un buen perchebe cocido y mondado, se echa un poco de perejil picado y queda terminado; sírvanse en pequeñas fuentes con servilleta rizada.—IGNACIO DOMENECH.

(Se continuará.)





## SECCIÓN DE LA COCINA ECONÓMICA

## COMIDA ECONOMICA EXPLICADA

## MENÚ

1. SOPA Á LA NAPOLITANA
  2. COSTRADAS DE PATATA Á LA DELFINA
  3. POLLO SALTEADO CON ALCACHOFAS
  4. COLIFLOR Á LA ANDALUZA.
  5. PIERNA DE CARNERO ASADA
  6. ENSALADA CASERA
  7. DULCE DE COCINA
  8. TARTALETAS Á LA CREMA
- FELIPE MARTÍ.

## Explicación de las recetas por números.

1. Es una juliana fina de cebolla, zanahoria y repollo; se rehoga muy bien y se moja con caldo; déjese cocer, añadiendo á la media hora, antes de escurrirse, unas patatas, unos pocos macarrones y esencia de tomate; en conjunto se sirve que esté más clara que demasiado espesa, procurando, además, que esté muy bien de sal.

Al mismo tiempo se sirve un plato con queso de Parma rallado.

Algunos cocineros esta sopa la cortan toda en cuadros.—*F. M.*

2. Se prepara un puré de patata seco y bien sazonado, al que se le adiciona un poco de pasta *choux*.

Se forman bolas que se rellenan con un buen picadillo compuesto con mucho gusto de higadillos de ave y jamón.

Una vez rellenos se redondean más y se

pasan sucesivamente por pan rallado, huevo batido y otra vez por el pan.

A los diez minutos antes de servirlos se frien con abundante manteca de cerdo que esté bien caliente, y se retiran á bonito color dorado.

Servirlos en servilleta, adornados con perejil frito, etc., etc.—*F. M.*

3. Escoger un magnífico pollo tierno y cortarlo en ocho pedazos, salteándolo á continuación con manteca, cebolleta, hierbas aromáticas, alcachofitas pequeñas, col y un poco de pimienta; cuando todo este conjunto empieza á tomar color, rocíese con vino blanco y mójese con salsa española que esté clara.

Sírvase guarnecido de costrones.—*F. M.*

4. Cocida la coliflor, se frie un poco de cebolleta, y luego ajo y perejil con aceite bastante caliente; antes de empezar á colorearse se echa un poco de pimienta, y, pasados unos segundos, se le adiciona un poco de vinagre y la sal correspondiente, vertiendo esta salsa por encima de la coliflor, que de antemano estará puesta en una legumbre.—*F. M.*

5. Prescindimos de dar la explicación de esta receta por ser muy suficientemente conocida.—*F. M.*

6. Es una ensalada compuesta á gusto del ejecutante, con lechuga, aceitunas y pepinos frescos; sazonándose con sal, aceite y vinagre, etc., etc.—*F. M.*

7. Se forman las tartaletas con pasta medio hojaldrada (ó restos de la misma), rellenándolas con crema pastelera bien aromatizada y cociéndolas en el horno; por último, se polvorean con azúcar y se doran por encima con una plancha de hierro candente.

FELIPE MARTÍ.



## Langosta á la Española.

Se escoge una langosta viva y se parte en dos á lo largo, se pone luego á saltar sobre el fuego vivo con aceite fino, una cebolla bien fina, hierbas aromáticas, etc.

Luego se rocía con excelente vino tinto añejo, se hace reducir y se moja con salsa española, sal, pimienta, un poco de nuez moscada y Cayena; déjese cocer durante unos treinta minutos, pasando luego la salsa.

En el momento de servirse, se coloca en una fuente, se rocía con su correspondiente salsa y se adorna la fuente con rodajas de limón rizado y costrones grandes de pan recién frito.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

## Guisantes á la Leridana.

Se escogen buenos guisantes del tiempo, se ponen á rehogar en una cacerola con manteca de cerdo, cebollitas, corazones de apio bien blanco, perejil picado, sal, pimienta, un poquito de harina y jugo de tomate, mojándolo con caldo; se dejan hervir hasta que estén tiernos.

A los diez minutos antes de servirse, se le añade una guarnición de tocino entreverado, cortado en pedacitos, y butifarra blanca, cortada en rodajas y frita.

I. DOMENECH.

## Guisantes á la Paisana.

Se cuecen los guisantes frescos con abundante agua hirviendo, y un poco de bicarbonato de sosa, á fin de que salgan bien verdes.

Cuando falte poco para estar cocidos, se

escurren y se ponen á rehogar con manteca de cerdo ó de vaca, unas patatas molidas á la cuchara redonda, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, perifollo picado y un poco de harina, se mojan con caldo y se dejan hervir suavemente, hasta que las patatas queden cocidas.

En el momento de servirse se desliendos yemas de huevo con zumo de limón.

I. DOMENECH.

## Paslelería elegante.

Pastel «Domenech» (?)

(Inédito.)

Preparar una buena genovesa de la forma de un huevo de gallina, pero del tamaño de un queso de bola; cortar una de sus puntas para que pueda tenerse en posición vertical, vaciar su interior y rellenarlo con un buen Chantilly, en el que se habrá mezclado bastante *nougat* de avellanas pulverizado.

Con pasta de Tejas fórmense unas hojas en forma de estrellas (como las arandelas de una papillote), haciendo tres grupos de mayor á menor; el más pequeño debe procurarse que al doblar las puntas de las hojas enganchen aprisionando la mitad inferior del bizcocho que hemos preparado y que como veremos se colocará en su centro; los otros dos grupos, de tamaño proporcional para el buen conjunto del pastel, una vez preparadas las hojas se colocan unas dentro de otras, procurando que los picos no estén doblados todos en el mismo sentido. El bizcocho se cubre con pequeños hilos de Chantilly natural, que partiendo de una punta concluyan en la otra, hechos con un *cornet* lo más fino posible y colocados en forma de espiral no muy pronun-



ciada; cuando está cubierto se coloca en el centro de las hojas como ya se ha indicado; pues el centro de las hojas debe servir de fondo al pastel, figurando en conjunto una flor ó fruto raro, pero de un corte elegante. *T. O. Doret.*

#### Bizcocho á la Mayendia.

Se prepara un excelente bizcocho genovesa, que se pondrá á cocer en un molde de forma cuadrada; cuando esté cocido se retira del horno dejándose enfriar por completo.

Se prepara una excelente crema pastera aromatizada de vainilla, á la que se adiciona una buena cantidad de frutas picadas y maceradas de antemano con ron.

Córtese este bizcocho en cuatro planchas de un centímetro de espesor; rellenar este bizcocho entre plancha y plancha de la genovesa con la crema que hemos compuesto; vuelto á poner el bizcocho en su forma natural, coléquese en una fuente de metal blanco.

Se cubre todo el pastel con merengue, luego se echa por encima una buena cantidad de almendras en crudo, cortadas lo más finísimamente posible, se polvorea con azúcar glaseado y se gratina en el horno.

Luego de retirado el bizcocho del horno y dejado enfriar, se guarnece con picos de jalea de grosellas, quedando terminado. — *Gregorio González.*

#### Tejas Puntilla.

Se compone la pasta con 100 gramos de azúcar, jugo de naranja, 50 gramos de harina y 100 gramos de almendras mondadas y cortadas en filetes finísimos, estando además bien secas.

Placas mantecadas y harinadas, siendo la cocción á horno fuerte. — *T. O. Doret.*

## HELADOS

#### Bomba Johannisberg.

Se prepara un excelente helado crema aromatizada de vainilla.

Después se escoje chocolate del más superior y se ralla con el rallador que se emplea para el queso.

Montar el helado del modo siguiente: primero se enfría bien el molde bomba, luego, en el fondo, se pone una capa de helado cubriéndose con chocolate rallado, encima se tapa con una capa de helado y sobre ésta otra de chocolate, y así sucesivamente hasta que se llene el molde, el que se tapa herméticamente y se pone entre nieve durante una hora.

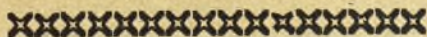
En el momento de servirse, se saca el helado del molde colocándolo en fuente encima de servilleta, ó bien encima de zócalo hecho ex profeso para dicho helado, se polvorea con mucho cuidado con chocolate rallado y se sirve. — *T. O. Doret.*

#### Bomba Religiosa.

Se prepara una magnífica crema de vainilla, luego se pone á helar; cuando esté helada á más de la mitad se le añade una buena cantidad de avellanas *pralinées* picadas en polvo y una copa de nata montada.

Póngase este helado en un molde bomba, el que se tapa herméticamente y se entierre entre nieve durante hora y media.

En el momento de servirse se separa la bomba del molde colocándose en una fuente encima de servilleta, se cubre todo el helado con una ligera capa de Chantilly; y, por último, se le pone un velo de azúcar hilado y se sirve. — *Felipe Martí.*





## Champagne á cinco céntimos el litro.

En un regimiento francés de infantería, que se halla de guarnición en Toulouse, ha empezado á ensayarse, con excelente resultado, una bebida higiénica alcohólica, dulce y espumosa, que resulta á menos de 5 céntimos el litro.

Este nuevo vino se fabrica con kéfir, bebida preparada por los habitantes del Cáucaso, con leche de vacas y un fermento especial que contiene tres especies de microbios, los cuales son necesarios para la fermentación.

Los granos de kéfir se parecen á miguitas de pan secas; introducidas en un líquido, se hinchan y duplican su volumen, semejándose á bolas gelatinosas.

La receta para fabricar el vino de kéfir es como sigue:

Por un litro de granos de kéfir se toman dos litros de agua y cien gramos de azúcar moreno; removida esta mezcla, se deja durante tres días en un recipiente, que se tapa para evitar que caigan moscas ú otros insectos; pero no herméticamente, á fin de que puedan salir los gases durante la fermentación; al cabo de tres días se embotella el líquido, agitándolo de nuevo, para lo cual las botellas no se llenarán por completo y los tapones se sujetarán como en todas las bebidas espumosas, con objeto de que no se salten.

También puede envasarse en barriles preparados convenientemente, para que el líquido no pierda su fermentación.

El kéfir, así preparado, es perfectamente líquido, de un color amarillento, como el vino blanco turbio; el olor es algo agriollo, parecido al de la sidra; el gusto acidulado.

En suma; esta bebida ejerce una acción favorable en el organismo; por el alcohol y el ácido carbónico, es un ligero estimulante de las funciones digestivas.

Además el kéfir, al descorchar la botella, salta como el champagne, ¿qué más se puede pedir resultando á cinco céntimos el litro?



## MENÚ

### DEJEUNER

Hors-d'œuvres.

Oeufs brouillés aux truffes.

Langoustes á la Parisienne.

Filet de bœuf Richelieu.

Jambon et foie-gras gelée.

Chapons á la broche.

Salade de saison.

Genoise Venitienne.

Glace Walesky.

### DESSERTS

#### VINS

Jerez.

Rioja blanc et rouge.

Champagne Moët et Chandon.

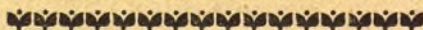
Champagne Grand Cordon de Espagne.

Pedro Ximenez.

Café et liqueurs.

Maison Fornos, 8 Septembre 1905.

Jean Serres.



## LA MUJER Y SU MISIÓN

Una de las preocupaciones más constantes de la mujer, es la moda. Tiene ésta los más bellos atractivos, en ella confía el bello sexo para hacer resaltar su belleza, unas veces hallando la gracia en los adornos, otras veces en los pliegues del vestido. La mujer necesita ser adornada y descada y su



ingenio para lograrlo no repara en sacrificio alguno. Los hombres son ingratos; las bellezas ocultas en el corazón no tienen aprecio y para conseguir ser amada del hombre necesita engañarle, echarle á los ojos todos los pingajos seductores. Y he ahí que los hombres, guiados por la pasión, beben en el cáliz la miel de la superficie para luego apurar las amarguras del fondo. Ese refinamiento que la sociedad actual impone á la mujer es tan perjudicial para ésta como para el compañero que á ella une su vida. La coquetería es un vicio adquirido por la necesidad de agradar, y la que adquiere el hábito de ella no se despoja tan fácilmente. Y he ahí el escollo con el que el hombre tropieza y en el que se estrella su pasión. Cuando despierta á la realidad, cuando el entendimiento busca una existencia más positiva y razonada, no descubre otros horizontes más que aquellos que procura el recuerdo de una pasión agostada.

Pobre mujer la que pretende engañar al hombre, ella misma se engaña. La que se cree vencer y es indigna, tiene la infelicidad en pago de sus victorias. El hombre que no halla en su compañera ninguna de las bellezas ocultas que adornan á la mujer, no solamente la desprecia, sino que la aborrece. Por eso hay tantos matrimonios infelices, porque la mujer olvida que al casarse debe aprender los deberes del matrimonio. Muchas señoritas, con posición desahogada, aprenden á cantar, tocar el piano, labores, etc., olvidando que en el matrimonio la mujer debe estar preparada para luchar por la vida. Las desgracias, los hijos y las circunstancias pueden mudar su fortuna, y al hallarse sin armas para vencer en la lucha por la vida, su situación es horrosa. Ya la modista fué despedida, así como la doncella y la cocinera; no está acostumbrada á trabajar y no sabe hacerlo. Resulta una nulidad completa. Si es bonita y joven, negras ideas atormentarán su mente. La lucha entre la honradez de la familia y la vida es terrible. Maldecirá á sus padres al pensar en un oficio que no le dieron, y si acaso el amor hacia sus hijos y marido es grande, mayor será su dolor al no poder

emplear sus energías en el trabajo para el cual no fué educada.

Muchas son las causas por las cuales hay matrimonios desunidos, pero la mayor parte de casos es debido á la falsa educación de la mujer.

Toda mujer debiera, antes de tomar estado, estar instruida en la carrera del matrimonio, y sobre todo aprender los buenos modelos de economía doméstica. Lavar, planchar, coser, y sobre todo guisar. Estas asignaturas domésticas conducen al buen orden y economía en el matrimonio; la mujer, sea cual fuere la clase social que ocupe, que no posea dichas nociones, es indigna de tomar estado; pues no puede ser buena educadora de sus hijos, ni puede introducir en el hogar el buen orden, ni tampoco la economía.

Emancípese la mujer del prejuicio de los hombres que quieren poner diques á su inteligencia; pero antes de eso aprenda sus deberes y haga uso de ellos, demostrando á los hombres el modo de cumplir con los suyos.

Si arduos son los problemas de la ciencia, de cuya misión se encargan los hombres, arduos son también los problemas del hogar; y cuando ambos se resuelven á satisfacción de los interesados, no hay mejor gloria, si marchan al fin de su existencia por el camino del amor.

Si fuéramos los hombres bastante prácticos, exigiríamos de las mujeres un pequeño sacrificio para el bien de todas las familias, y sobre todo el porvenir de nuestros hijos. ¿Sabéis lo que pediríamos? Pues sencillamente un certificado de aptitud para ser casada. Podríais decirnos que no tenéis medios, pero no dudéis que por egoísmo tan sólo ya os daríamos los hombres bastantes escuelas prácticas para que aprendierais á ser perfectas casadas. Ya veis, queridas lectoras, que vuestras cualidades no estarían ocultas, y en cuanto á vuestro amor, ya lo conoceríamos en vuestros ojos. No hablo del genio, que fuera lo de menos, si lo tuvierais educado.

UN FILÓSOFO.





## Menús de los Restaurants de París.

### RESTAURANT PAILLARD

Huitres de Marennes, Extra, Ostende, Natives, Colchester, Caviar Frais.

#### Potages.

Petite Marmite, Bisque, Oxtail.—Soupe, Crème de Laitues, Consommé aux Diablotins.

#### Poissons.

Turbotin poché, sauce Mousseline, Rouget grillé á la Maitre d'hotel, Bor froid Sauce Mayonnaise, Eperlans Frits en Brochette, Piloff de Langouste, Sauce Crevettes, Filets de Maquereau fines herbes, Filets de Barbue au Caulis d'Ecrevisses, Merlans Déjazet, Sole Normande, Pomme Georgette, Ecrevisses Bordelaise, Filets de Sole chauchat, Homard á la Crème, Langouste Sauce Verte.

#### Entrées.

Dindonneau Poêle aux Celeris, Riz de veau aux Pointes d'asperges, Tournedos. Masséna, Caille au Riz Piloff á l'Orientale, Noisettes de Présalé Clamart, Côtelettes de Chevreuil, Poivrade, Purce de Marrons, Grive en casserole au geniévré, Escalloppes de Foie-gras au Truffles, Paulet de Grain Santé Bordelaise, Filet de Bœuf Rôti á la Parisienne.

#### Rotis.

Poulardes, Reine, Grain, Rouennaise, Selle de Pré, Sale.

#### Giviers.

Perdreux, Caille, Bécasses, Grive, Ortolans, Faisans.

#### Legummes.

Asperges Nouvelles, Endives, Céléris, Cordons, Laitues, Choux de Bruxelles, Epinards.

#### Entremets.

Soufflée á l'Orange, Glacées, Variées, Mousse chocolat.

#### Fruits.

Poires, Pommes, Banane, Mandarine, Raisins.

POR LA COPIA,

*Ignacio Domenech.*

Imp. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32, dup.º