

# 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.

## LA CERVEZA

Tiempo hace que los consumidores de cerveza hemos visto aparecer el águila poderosa; pero nunca hubiéramos podido creer en su rápido vuelo por entre la sociedad madrileña. Bebida fresca y lozana, que lleva en sí gérmenes de vida y repara nuestras debilitadas fuerzas.

¡Qué tiempo hace desde que te diste á conocer en Francia, fabricada con la fermentación del mosto de la cebada! Los germanos, que hasta la entrada de César en Francia no habían bebido más que leche de jumento fermentada, por carecer de viñedos, apresuráronse á fabricar la nueva bebida, llegando á un consumo increíble.

Los galos bebían cerveza con el nombre de korma, que ha venido siendo la bebida popular en las regiones del Norte de Bélgica é Inglaterra durante el imperio romano, Edad Media y nuestros días.

Los alemanes, que conocen este punto de la Historia, confiesan que, antes que ellos, los franceses bebían cerveza, por lo que impropriamente se atribuye á la cerveza el origen alemán. Esto no quiere decir que la cerveza sea de origen francés antes que germano, pues bien sabido es que en los pueblos antiguos se bebía el vino de

cebada, por lo que el origen se pierde en la noche de los tiempos. Teofrasto y Diodoro nos cuentan que los egipcios fabricaban vino de cebada, y por tal razón se le atribuye á la cerveza el origen egipcio. Parece ser que los faraones tenían una importante cervecería en Pelusa.

Naturalmente, las cervezas antiguas no eran exactamente igual que las modernas. Se aromatizaban según los gustos de las poblaciones. La cerveza antigua era una bebida casera que las familias fabricaban.

Las cervecías se establecieron más tarde. Entonces se poseían recetas para hacer las cervezas, como actualmente ciertos licores finos.

En los conventos de Alemania, sobre todo, conservaban las recetas, y algunos frailes fabricantes preparaban cervezas muy reputadas.

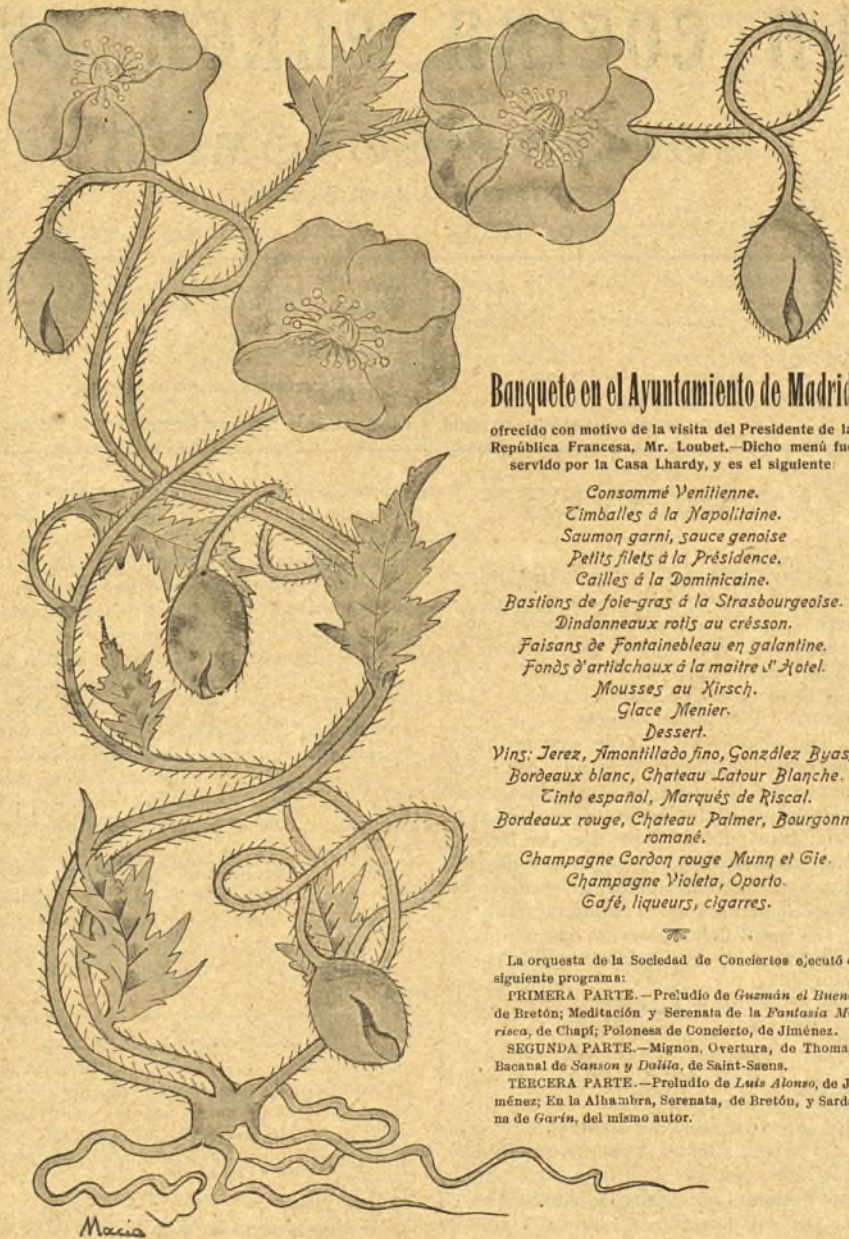
El lúpulo no se empleó hasta el fin del siglo VIII.

Trescientos años más tarde se generalizó el uso en Alemania y en Francia.

En el día de hoy la cerveza lupulada ha triunfado en la mayor parte de los países europeos. Actualmente, en las estaciones calurosas no hay otro rey en el mundo que tenga más adeptos que el buen rey Gambrius.







## Banquete en el Ayuntamiento de Madrid

ofrecido con motivo de la visita del Presidente de la República Francesa, Mr. Loubet.—Dicho menú fue servido por la Casa Lhardy, y es el siguiente:

*Consommé Venitienne.*

*Timballes à la Napolitaine.*

*Saumon garni, sauce genoise.*

*Petits filets à la Présidence.*

*Cailles à la Dominicaine.*

*Bastions de foie-gras à la Strasbourgeoise.*

*Dindonneaux rotis au crésson.*

*Faisans de Fontainebleau en galantine.*

*Fonds d'artichaux à la maître d'Hotel.*

*Mousses au Kirsch.*

*Glace Menier.*

*Dessert.*

*Vins: Jerez, Amontillado fino, González Byass*

*Bordeaux blanc, Château Latour Blanche.*

*Tinto español, Marqués de Riscal.*

*Bordeaux rouge, Château Palmer, Bourgonne romané.*

*Champagne Cordon rouge Munn et Gie.*

*Champagne Violeta, Oporto.*

*Café, liqueurs, cigarres.*

La orquesta de la Sociedad de Conciertos ejecutó el siguiente programa:

PRIMERA PARTE.—Preludio de Guzmán el Bueno, de Bretón; Meditación y Serenata de la Fantasia Morisca, de Chapi; Polonesa de Concierto, de Jiménez.

SEGUNDA PARTE.—Mignon, Overture, de Thomas; Bacanal de Sanson y Dolita, de Saint-Saens.

TERCERA PARTE.—Proludio de Luis Alonso, de Jiménez; En la Alhambra, Serenata, de Bretón, y Sardana de Gatin, del mismo autor.



# UN LUNCH

Gran Menú con explicación de todas sus recetas y á propósito para una gran soirée ó baile aristocrático, compuesto para un gran número de asistentes.  
He aquí el

## MENÚ

Consommé frío á la Madrileña.

Langostinos Salmerón.

Salmón á la Vincenti.

Pularda á la Sara.

Codornices Cristina.

Mousse de foie-gras á la Domenech.

Galantina de faisán y pato.

Pastel Ríofrío.

Lenguas á la Frasquilla.

Jamón Peral.

## Pastelería y Petits-Fours.

Babas Colibrí.  
Brioques Muselina.  
Plums Cakes.  
Piñas napolitanas.  
Jalea Szarina.  
Religiosas.  
Venecianas.  
Pastel ruso.  
Espejitos.  
Picos de pato.  
Lenguas de gato.  
Salamanquinos.  
Paciencias reales.  
Panecillos de Génova.  
Bocados de Gran Dama.  
Alenkirsch.  
Delicias.  
Palmiers.  
Tarbeses.  
Mousse de Naranja.  
Frutas refrescadas.  
Trufas al Marrasquino.  
Mallorquines.  
Chocolatinas.  
Ananas Conchita.  
Emparedados.  
Bellotas al Kirsch.  
Guindas glaseadas.  
Uvas glaseadas.  
Exquisitas.

Cajitas Basso.  
Riñoncitos.  
Marquesitas.  
Ponche al Ron.  
Anisados.

### Helados.

Helado de Vainilla.  
Helado Praliné.  
Helado de Pistachos.  
Helado de Chocolate.  
Helado de Plátanos.  
Sorbete de Marrasquino.

### Refrescos.

Refresco de Mandarinas.  
Refresco de Fresas.  
Refresco de Grosella.

Panecillos de foie-gras.  
Canapés de caviar de Rusia.  
Sandwichs de jamón.  
Sandwichs de lengua.  
Sandwichs de pollo.  
Sandwichs de escarola.

S. Hernández,

E. Secanell.

Algeciras.—Hotel Reina Cristina.



## RECETAS DE COCINA

### Consommé frío á la Madrileña.

Es un magnífico *consommé* de ave, lo más substancioso posible; se aromatiza ligeramente con esencia de tomate; después de que esté bien pasado por una servilleta, se pondrá á enfriar en tazas pequeñas de porcelana, tapándolas con su correspondiente tapadera.

Se pondrán á enfriar entre hielo picado, á fin de que logren cuajarse casi por la mitad.

Se sirven con las mismas, puestas en hermosas bandejas con servilleta debajo.

### Langostinos Salmerón.

Escoger grandes langostinos, limpiarlos y cocerlos, según las reglas ya conocidas; después de que estén bien escurridos y fríos, se les separan las cabezas y colas; machacar en un mortero todas las cáscaras de los langostinos (reservando únicamente los cascotes de las cabezas de langostino), adjunto con un buen trozo de manteca de vacas, sal y un poco de pimienta; pasar todo este conjunto por un tamiz de hierro.

Estando esta manteca preparada se llenan los huecos de las cabezas de langostinos, procurando, además, que al finalizar este trabajo quede una poca cantidad de esta misma manteca, á fin de que luego se pueda emplear para decorar las mismas.

Preparar una magnífica salsa á la mayonesa, á la que se adicionan seis ú ocho hojas de cola de pescado, desleídas antes con un poquito de agua; con la mayonesa así compuesta, se napan las colas de los langostinos, decorando cada cola con un pedacito de pimiento morrón en conserva.

Preparar un pie de pan de forma ovala-

da; colocar las colas de langostinos todo en redondo con gran gusto artístico por encima del pie de pan en las orillas, á fin de poder dejar en el centro un hueco para poder enlavar otro pie de pan encima del primero; montar las cabezas en forma algo inclinada por delante, y poner otra fila de colas por alrededor de las cabezas, á fin de que éstas se vean solamente por arriba.

Decorar los huecos con la manteca que hemos reservado á lo primero, que se le habrá dado con anterioridad un poco de color con carmin vegetal.

Por alrededor del fondo de la fuente se decora con gran gusto con una bordura de hermoso aspick de pescado guarnecido.

S. HERNÁNDEZ.

### SALMON A LA VINCENTI

Escoger un magnífico salmón, limpiándolo y cociéndolo entero, según las reglas; déjese luego enfriar por completo, y seguidamente escurrido perfectamente, poniéndolo con los lomos hacia arriba; se napa con una buena gelatina de pescado, dejando únicamente sin napa la cabeza y la cola.

A lo largo del salmón, y sobre el aspick ó gelatina, se guarnece con gran gusto con pepinillos, remolacha, perejil y huevo duro en diminutos detalles; se abriga luego con gran cuidado con aspick, sin que se mueva la decoración en lo más mínimo.

Colocar el salmón entero en una fuente larga á propósito, poniéndolo sobre un pequeño zócalo para que sirva de apoyo al mismo.

Formar un arco con grandes cangrejos cocidos; decorar los dos lados del salmón con fondos de alcachofas rellenas de una macedonia de legumbres, tales como guisantes, puntas de espárragos, judías ver-



des, nabos y zanahorias, todo moldeado en forma diminuta; se bañan estos fondos de alcachofas con aspick, decorando cada pieza con una estrella de trufas.

Y, por último, se termina clavando al salmón cuatro *atalettes* decorados con el mayor buen gusto; dos se clavan en la cabeza y los otros dos á la cola; quedando el plato terminado.

S. HERNÁNDEZ.

## Pularda á la Sara.

Escoger una magnífica pularda y un pollo, se limpian y se arreglan con gran gusto; ponerlas luego á cocer, en un buen fondo marcado ex profeso para hacer aspick, y estando cocidas se dejarán enfriar dentro del mismo fondo.

Después se clarifica este aspick con gran cuidado, pasándolo por una servilleta al final de la cocción, poniéndolo en sitio muy fresco, ó en caso contrario, entre hielo picado, etc., etc.

Deshuesar el pollo y separarle toda la piel, nervios ó grasas; machacarlo al mortero adicionándole medio *foie-gras*; así que este conjunto esté transformado en una pasta finísima, se pasará por un tamiz de hierro fino; ponerlo luego de que esté pasado en una cacerola, adicionándole poco á poco dos decilitros de gelatina de ave en líquido, casi frío; sazónese bien.

Sacar el estómago de la pularda y cortarlo en filetes regulares, los que se napan con gelatina blanca, ó mejor dicho, clara; rellenar el centro interior de la pularda abundantemente con la farsa de pollo, procurando al mismo tiempo dar á esta farsa la forma primitiva de la pularda; encima se enclavan con gran gusto artístico, los pedazos de pularda que antes hemos napado con el aspick ó sea la ge-

latina; luego, cada filete se decora con farsa del pollo puesta en un *cornet*, haciéndolo á gusto del ejecutante.

Poner la pularda entre hielo á fin de que se enfrie lo más posible y cuaje mucho más pronto; terminar de decorarla con detalles de trufas y pistachos verdes; napa de nuevo con la gelatina de ave bien clarificada y que todo el conjunto esté lo más transparente posible.

Servirla en una fuente grande de cristal, adornándola con el aspick de manera que forme un conjunto elegante, y queda terminada.

S. HERNÁNDEZ.

## Codornices Cristina.

Escoger hermosas codornices y limpiarlas muy bien, y á continuación rellenarlas con farsa de *foie-gras* mezclando un salpicón de *champignons* picado, é igual cantidad de trufas; antes de meter el relleno no olvidar que deben sazonarse con sal y algo de pimienta.

Después de rellenarlas se envuelve cada codorniz con un pañito (sistema galantinas), procurando desde luego que las codornices conserven su forma primitiva.

Ponerlas á cocer dentro de una bresera, en un magnífico fondo, con los restos de las codornices y aromatizado con vino Madera, sal, etc.

Su cocción no debe pasar de veinticinco minutos, luego retirarlas poniéndolas á escurrir encima de un paño.

Después se colocan en una placa y se napan de una glasa de carne, que tenga el color bastante claro; en la pechuga de cada codorniz se coloca una gran rodaja de trufas, decorándola con dos hojas de estragón fresco.

Cortar de pan de molde un gran cos-



trón que sirva de zócalo en forma escalonada y colocar las codornices hasta lograr formar una pirámide; llenar bien todos los huecos con gelatina picada, además completar la guarnición con trufas y gelatina cortada en pedacitos.

En el fondo de la fuente se pondrá una bonita bordura, adornándolo también con gelatina.

En el centro del plato se pone un *atalette* guarnecido con una trufa y una cresta de pollo bien glaseada, dando por terminado el plato.

S. HERNÁNDEZ.

### Mousse de foie-gras á la Domenech.

Machacar en un mortero 400 gramos de *foie-gras* cuando esté transformado en una pasta, mojarlo con un decilitro de vino de Madera; sazónese con paprika, y estando bien de sal pasarlo por un tamiz; después se retira, y en un aparato que esté entre hielo picado, se le adicionan 7 ó 8 decilitros de nata bien montada.

Escoger un molde bomba, y puesto entre hielo se camisa con buen aspick; luego se decora con gran gusto con trufas, jamón de York y clara de huevo duro, todo cortado en detalles pequeños para formar una guarnición de ramajes ó flores (procurando que el aspick esté bastante fuerte), al quedar el cual camisado y adornado se llena éste con la *mousse* que hemos hecho en un principio, se encierra bien y se entierra entre nieve, hasta que esté la *mousse* cuajada.

En el momento de servir, se coloca esta *mousse* en la fuente, encima de un caprichoso bloque de hielo natural; adornándolo profusamente con flores naturales.

S. HERNÁNDEZ.

### Galantina de faisán y pato.

Escoger un faisán y un pato, limpiarlos y arreglarlos bien, á fin de que quede en disposición de poder separar toda la carne deshuesada y conservar las pieles intactas; los filetes de las pechugas se reservan para que luego sirvan de guarnición; quitar también todos los nervios de las carnes de ambos animales.

Extender las pieles sobre la mesa y sazónarlas con sal y pimienta.

Preparar una farsa compuesta con magro de cerdo y *foie-gras*, sazónándola bien.

Hacer una guarnición de los siguientes ingredientes (todo cortado bastante grueso), que son: 100 gramos de lengua á la escarlata; 100 de jamón magro; 100 de tocino; 100 de trufas, y 20 gramos de pistachos.

Poner una copa de farsa sobre las pieles del faisán y pato que estarán extendidas sobre la mesa, colocar los trozos de jamón, lengua, tocino, trufas, pistachos y los filetes de dichos animales que se han reservado; seguir colocando farsa y guarnición hasta terminar de llenarlas; se rollan luego con muchísimo cuidado, se envuelven y se atan con un paño; ponerlas luego á cocer durante hora y media.

Después de cocidas se ponen en prensa, sirviéndose luego, al quedar completamente frías; montándola á gusto del ejecutante.

S. HERNÁNDEZ.

### PASTEL RIOFRIO

Hacer una pasta compuesta de 500 gramos de harina, 300 gramos de manteca de vaca ocho yemas de huevo, 10 gramos de sal y un poco de agua; amasar la pasta, luego se le pone la manteca, se dobla y estira con el rollo encima de la mesa de mármol.



Al estar la pasta hecha, fondear un molde de pastel; llenar todo el hueco con alguna legumbre seca, y cocerlo en el horno, después de que la pasta esté cocida, retirar la legumbre.

Cortar los filetes de dos liebres asadas; de lo restante se hace un buen *sivet*; cuando esté la liebre bien cocida, deshuesarla por completo y machacarla en un mortero, adjunto con diez ó doce hígados de aves salteadas de antemano con un poco de chalota; luego se pasa todo por un tamiz.

Hacer reducir bien el fondo del *sivet*, y cuando esté á punto de media glasa, echarle doce hojas de gelatina; incorporarlo á la farsa indicada, trabajándolo bien con una espátula.

Estando todavía un poco caliente, se vierte una poca cantidad en el fondo del pastel, guarneciéndolo con los filetes de liebre que se han reservado, y además de jamón, lengua y trufas, todo cortado á lo largo, volverlo á cubrir de relleno, ó sea de la farsa, poner otra capa de lo mismo, aumentándole unos *champignons* cocidos con fondo de ave; continuando de rellenar hasta dejarlo bien liso; cubrir el relleno con una glasa de carne bien fuerte, poner un cordón de pistachos cortados por la mitad, en el borde del pastel; y en el centro decorarlo con huevo duro, salchichón y lengua á la escarlata.

Enfríese bien, poniéndolo durante tres cuartos de hora entre hielo picado, y sírvase.

S. HERNÁNDEZ.

## LENGUAS Á LA FRASQUITA

Tres lenguas á la escarlata, que se mondarán muy bien, separando toda la grasa, naparlas con un excelente aspick, y decorarlas con hojas de perejil y estragón.

Preparar un pie de arroz en un molde redondo, con un agujero en medio; cortar además un pie de pan de molde que forme tres caras, y en cada una se enclavará una lengua entera; decorar cada lengua con manteca de vaca color de rosa.

Montar este plato en una gran fuente, poniendo el zócalo de arroz primero, y encima de éste el conjunto de las tres lenguas.

Preparar una macedonia de legumbres bien surtida, perfectamente cocida y glaseada con gran gusto culinario; colocar toda esta guarnición en el hueco que forman las tres lenguas, terminando con una gran trufa fresca y aspick; y con ayuda de un pincel se glasea todo el conjunto de legumbres.

En la parte superior se colocan flores artificiales y un *atalette* clavado en la cabeza de un toro hecha de cera.

El fondo de la fuente se adorna con aspick muy substancioso, al que se le dará un ligero color de rosa.

S. HERNÁNDEZ.

## Jamón frío "Peral".

Escoger un magnífico jamón de York, y después que esté limpio y deshuesado, se envuelve con un paño y se cuece en agua perfectamente sazónada durante unos cuarenta y cinco minutos; luego se retira, dejándolo enfriar, sin prensarlo.

Una vez queda frío, se le separa la piel, procurando que quede redondo; cortar un trozo por la mitad, que se cortará en finas lonjas, volviendo luego á colocarlas bien en su mismo sitio.

Preparar un pie de madera en forma ovalada, decorado con pasta *nouvelles*; ponerlo luego encima de una fuente larga, poniendo encima el jamón; en un lado de



la fuente se adorna con una magnífica ensalada rusa puesta en diminutas cajas de papel rizado, y del otro lado de la fuente se adorna con conchitas de mantequilla modelada á cuchillo; en los dos extremos de la fuente se decora uno con trufas frescas en cajitas, formando de un lado la cabeza y de otro extremo la cola.

Decorar los bordes de la fuente con triángulos de aspiik, y de lo mismo, picado, decorarlo con ayuda de la manga á gusto del ejecutante; encima del jamón se decora con trufas formando un submarino, completándolo con clara de huevo duro y remolacha cocida.

En cada punta del pastel se clava un *atalette* decorado con gran gusto.

S. HERNÁNDEZ.

## SOPA Á LA PASTORA

En una sartén puesta sobre fuego con aceite, se sofríe media cebolla cortada á pedacitos y un regular trozo de jamón magro cortado de igual modo; cuando la cebolla empieza á tomar un poco de color se le añade un grano pequeño de ajo picado, y luego dos ó tres tomates picados.

Cuando todo esté bien rehogado, mójese con caldo y sazónese con pimienta en muy poca cantidad, la sal correspondiente y un poco de orégano en polvo; transcurridos tres ó cuatro minutos, se echa una cantidad regular de pan cortado finamente y que esté además tostado en el horno.

Luego se traslada esta sopa en una cazuela de barro, y sin moverla se pone á tostar en el horno.

Al empezar la sopa á tostarse por encima se pone un huevo por cada comensal, encima de la sopa, á fin de que se cuajen en el horno, quedando así la sopa terminada.

Sírvase con la misma cazuela.

L. DOMENECH.

## PASTELERIA Y PETITS-FOURS

### BABA COLIBRI

Preparar, como de costumbre, la pasta de babas con las siguientes cantidades, que son: 500 gramos de harina, 250 de manteca fina, 12 de levadura, 50 de azúcar, 15 de sal y diez huevos.

Una vez la pasta queda hecha, se ponen en moldes de unos 20 ó 25 centímetros de alto y de forma redonda, y se cuecen en el horno.

Cuando estén cocidos se hará un jarabe con dos litros de agua, 600 gramos de azúcar, 150 gramos de praliné del más fino, 150 gramos de manteca fina,  $\frac{1}{4}$  litro de ron y el jugo de dos limones; una vez hecho, se rocía con dicho jarabe, después se glasea con ayuda de un pincel, con albaricoque á punto; se polvorea con abundante azúcar glaseado ó, mejor dicho, de lustre, y se pone durante medio minuto á la boca del horno, á fin de que quede seco.

Servirlo en fuente con servilleta.

EUSEBIO SECANELL.

### Brioche Muselina.

Dirigiéndonos sólo á los profesionales expertos que saben hacer el brioche ordinario, apuntaremos aquí solamente lo esencial en esta clase de trabajos, que son las cantidades; las proporciones son las siguientes: 500 gramos de harina, 500 gramos de manteca, ocho huevos, 30 gramos de azúcar, 15 de sal y 10 gramos de levadura.

EUSEBIO SECANELL.

### PLUM CAKE CRIOLLA

Los moldes de plum cakes se untarán en su interior con manteca de vaca y se revés-



tirán de papel de barba; la pasta es como sigue:

500 gramos de manteca en crema, 500 de azúcar lustre, seis huevos enteros y ocho yemas; estos ingredientes se trabajarán bastante, empezando por trabajar primero el azúcar con la manteca, que esté algo líquida.

Se pondrán aparte, en un papel, 175 gramos de pasas de Corinto, 125 gramos de corteza de naranja confitada, cortada en cuadritos, 625 gramos de harina; cuando esté bien montada la primera combinación, se mezcla la segunda con dos copas de ron y unas gotas de esencia de vainilla y ocho claras montadas.

Se pondrá la pasta en los moldes, que se pondrán á cocer; se cuecen como de costumbre, en horno moderado.

EUSEBIO SECANELL.

## PIÑAS NAPOLITANAS

Se corta en forma de una piña (anana) un trozo de genovesa, se corta en planchas, que se rellenan con un salpicón de piña de América, cortada finamente, volviendo luego á colocar todo el conjunto en su forma primitiva.

Se hace un fondo de pasta flora, que se cortará más ancho que la piña; se recubre con merengue italiano, se forman los nudos que tiene la piña, se glasea por encima con *fondant* amarillo, y con *fondant* de chocolate se hacen los puntos de que hemos hecho mención; en la superficie se colocan cuatro hojas pequeñas hechas con azúcar, formando la imitación completa de las hojas de la misma fruta; y, por último, se forman cuatro grandes hojas, también de color verde, de igual altura que el pastel, que se pegarán en el fondo de la pasta flora.

EUSEBIO SECANELL.

## JALEA SZARINA

En un litro de agua se ponen 250 gramos de azúcar, un vaso de marrasquino; 12 gotas de esencia de vainilla, dos copas de licor «Pum» y 12 hojas de gelatina.

Como fruta se empleará nada más que el plátano natural, fresas y manzanas torneadas, pasándolas ligeramente en el fuego con un poco de almibar; su terminación total, como de costumbre.

EUSEBIO SECANELL.

## RELIGIOSAS

Se fondeará un molde de genovesa con pasta de azúcar, llenando los moldes con alguna legumbre seca, cociéndolo en el horno; luego que esté cocido, se retiran, quitando la legumbre, etc., etc.

Se preparan unos pequeños *éclairs* puntiagudos de una punta.

Preparar una crema ligera, montada á la vainilla, llenando con esta crema el molde que hemos hecho á lo primero; los *éclairs* se rellenan con crema de chocolate, glaseando los mismos con *fondant* de chocolate; estos *éclairs* se colocan á la superficie del pastel, con la punta hacia arriba.

Se tiene preparada una manteca color de rosa, perfumada de kirsh, decorando con esta manteca, puesta en *cornet*, todos los *éclairs*, de unos á otros; á fin de que este pastel, formado con los *éclairs*, concluya en punta, se hace un pequeño redondel de pasta *choux*, que se pondrá encima, y por remate se hace un pequeño *choux*, decorándolo también con la misma crema, puesta en una boquilla rizada.

EUSEBIO SECANELL.



## VENECIANA

Se hacen tres moldes de bizcocho genovesa de igual forma, poniéndolos unos encima de otros, enganchados con albaricoque.

Se baña con una capa de albaricoque por todas partes, y otra de azúcar lustre, hecho con un poco de agua que esté clarito, póngase un poco á la boca del horno durante un minuto, cuando esté seco, se retira.

En seguida se decora con gran gusto con glasa real, formando un escudo en la parte de arriba.

EUSEBIO SECANELL.

## BIZCOCHO GENOVESA

(PROPORCIONES)

Con diez y seis huevos enteros por 500 gramos de azúcar; una vez esté esta combinación montada, se le mezclan 500 gramos de harina y 300 gramos de manteca fina, algo líquida.

EUSEBIO SECANELL.

## PASTEL RUSSO

Se hacen unos fondos con pasta de almendras, cuadrados, haciendo cuatro planchas de igual medida.

Hacer una crema de manteca aromatizada de Curaçao, unir esta crema á los recortes de los fondos, pasados por un tamiz de hierro, rellenar los fondos con dicha crema, procurando que ésta obtenga el mismo espesor que los fondos; guarnecer los bordes con granitos de almendra y azúcar lustre por encima, atarlos con una cinta, formando un bonito lacito en el medio.

EUSEBIO SECANELL.

## PASTA PARA LOS FONDOS DE ALMENDRA

Con 500 gramos de almendra molida, 500 de azúcar y veinte claras de huevo montadas.

Se puede tirar á manga, como si fuese un bizcocho, y formar así toda clase de fondos; cocerlos siempre á horno, muy flojo, y que estén siempre cuanto más secos mejor.

EUSEBIO SECANELL.

## ESPEJITOS

Se hace una pasta con 250 gramos de almendra fina, 250 gramos de azúcar lustre y doce claras montadas; con esta composición se forma la pasta, que se marcará en una placa untada con manteca fina y un polvo de harina; fórmanse unas rosquillas algo ovaladas; luego que estén marcadas se pone por encima almendra en granitos.

Luego se hace la composición que sigue con 250 gramos de almendra muy fina, 250 gramos de azúcar, cuatro huevos enteros y 200 gramos de manteca fina; con esta pasta se rellenan los huecos de las rosquillas en no mucha cantidad, ponerlas á cocer en horno moderado.

Al faltar poco para terminar la cocción, se glasea el centro de cada espejito con albaricoque; entiéndase bien que este glaseado debe de hacerse en el momento casi de retirarse todo del horno.

EUSEBIO SECANELL.

## PICOS DE PATO

Proporcionarse 400 gramos de almendras con un kilo de azúcar lustre, mojar este conjunto con claras de huevo, pasarlo todo cuatro ó cinco veces con la máquina de moler almendra; en resumen, esta pasta



debe de estar más bien clara que demasiadamente espesa.

Poner la pasta en una manga con boquilla, etc., etc., se marcan encima de hojas de papel engomado y se ponen en la estufa durante unas diez y seis horas; por último, se le hace un corte en medio y se termina cociéndolos en horno con calor moderado.

EUSEBIO SECANELL.

## LENGUAS DE GATO

De esta receta, por ser bastante conocida, nos concretaremos á dar solamente las cantidades: 500 gramos de azúcar, 50 de harina, 500 gramos de manteca, ocho huevos enteros y vainilla.

EUSEBIO SECANELL.

## SALAMANQUINOS

400 gramos de azúcar, seis claras de huevo, montar estos dos ingredientes al lado del fuego; una vez quede bien montado se mezclan 200 gramos de piñones y 200 gramos de almendra en grano.

Se marcan con cuchara encima de placas que estén untadas de manteca y polvoreadas de harina. Se cuecen en horno flojo.

EUSEBIO SECANELL.

## PACIENCIAS REALES

Se pasan por la máquina de moler almendra 250 gramos de almendras con 200 gramos de azúcar lustre y cinco claras de huevo.

Hacer un merengue italiano con 250 gramos de azúcar y seis claras; calentar la primera combinación para mezclar luego la segunda, ó sea el merengue italiano.

Se pone esta pasta en una manga con boquilla redonda, y se marcan en placas

que obtengan el grueso de un duro, se ponen á la estufa durante doce horas; luego se cuecen á horno templado.

EUSEBIO SECANELL.

## Panecillos de Génova.

Se forma una masa con 500 gramos de harina, 225 de almendra molida, 225 de azúcar lustre, 180 de manteca fina, diez yemas de huevo y vainilla.

Una vez quede la pasta hecha, se forman diminutos panecillos, haciéndoles un pequeño corte á lo largo de cada uno; glaseándolos por encima con yema de huevo.

Se cuecen luego en horno fuerte.

EUSEBIO SECANELL.

## BOCADOS DE GRAN DAMA

Es un bizcocho con 300 gramos de azúcar, 300 de harina, siete huevos enteros; se extiende este bizcocho encima de placas untadas con manteca y polvoreadas de harina; se echa almendra por encima y se cuecen en horno bastante caliente.

Deben de ser cortadas en forma ovalada.

EUSEBIO SECANELL.

## ALEN KIRSCHS

Es una pasta hecha con 250 gramos de almendra, 225 de azúcar, claras de huevo, procurando que sea algo dura; se le añadirá 100 gramos de guindas machacadas y una copa de kirsch.

Se forman pequeñas bolitas, pasándolas á continuación por almendra cortada en filos, dándolas la forma redonda en las puntas por 3 centímetros de largo.

Se cuecen á horno moderado.

EUSEBIO SECANELL.



## DELICIAS

En una terrina se trabajan 250 gramos de azúcar, 250 gramos de manteca fría; añadir poco á poco cuatro huevos y una clara; después de que todo esté bien unido, se añaden 300 gramos de harina y algo de vainilla.

Se pone la pasta en una manga y se marcan las delicias encima de placas, que estén de antemano untadas con manteca y polvoreadas con harina; forma igual que una moneda de 10 céntimos.

Se cuecen á horno fuerte.

EUSEBIO SECANELL.

## PALMIERS

Cuando al hojaldre se le ha dado cuatro vueltas, se le vuelven á dar dos vueltas más, poniendo entonces un poco de azúcar lustre por en medio; se estira muy bien con el rollo á lo largo del mármol, polvoreado de azúcar.

Ya en este punto la pasta, se pliega muy bien por las dos puntas, hasta que los dos dobles queden reunidos juntos en el centro.

Se cortan los palmiers muy delgados, al través; se pondrán luego á cocer en placas y á horno bastante fuerte.

EUSEBIO SECANELL.

## TARBESES

Se escoge pasta brioche en cantidad de 500 gramos; al estar terminada, se le adiciona igual cantidad de pasta de azúcar; marcar unos pequeños bollitos redondos, que estén algo aplastados.

Se les pone grano de almendra por encima, y polvoreados de azúcar, se cuecen á horno de calor regular.

EUSEBIO SECANELL.

## Mousse de naranja.

Quinientos gramos de azúcar, con 12 huevos enteros y ocho yemas; cuando esté perfectamente montado, se mezclarán 150 gramos de naranja, machacada en un mortero, y pasada luego por un tamiz, y 50 gramos de harina; hecha esta mezcla se incorporan ocho claras, montadas, unas gotas de carmin, á fin de que salga del color de la naranja, se pone á cocer en molde ex profeso para la *moussé* de naranja.

Cuando estén cocidas y frías, se cortan en rajas, poniendo en medio naranja, como la antes mencionada, y, por último, se glasea con albaricoque y azúcar, como se hace con el pastel veneciana, pero sin decorar.

EUSEBIO SECANELL.

## Frutas refrescadas.

Escoger las frutas del tiempo, como por ejemplo, peras, melocotones, guindas (en caso contrario se emplean confitadas, resultando mejor), piña, etc.; se ponen á cocer un poco con almíbar, luego se retiran.

Preparar un jarabe con un litro de agua, 200 gramos de azúcar, tres copas de Ginebra, dos de *Chartreuse*, diez gotas de vainilla y jugo de cuatro naranjas; se rocián las frutas con este jarabe, poniéndolas en compoteras de cristal, y éstas puestas entre hielo picado.

EUSEBIO SECANELL.

## Mallorquines.

Es una pasta compuesta con 500 gramos de harina, 100 de manteca fina, 175 de azúcar, 100 de almendras molidas, un molde de baba con crema doble; se estira con un rollo, procurando no dejarla



demasiado delgada, cortarla en triángulos, los que se pintan por encima con yema de huevo, y se cuecen á horno regular de fuerte.

EUSEBIO SECANELL.

## Trufas al Marrasquino

(PETIT-FOUR)

Se escogen guindas, conservadas en aguardiente, cubriéndolas de excelente *fondant* formado con marrasquino.

De antemano se prepara, encima de una hoja de papel de barba, una buena cantidad de chocolate, del mejor, cortado en granitos muy pequeños; hecha esta operación, se hace un jarabe de 25 grados, que esté frío, se mojan las guindas, con ayuda de un pincel, con el jarabe, pasándolas por el chocolate en granito; volviendo á pasárselas otra vez por chocolate en polvo.

Terminada esta operación se colocan en sitio muy fresco, durante un par de días; para servirse se colocan en pequeñas cajitas de papel.

EUSEBIO SECANELL.

## Ananas Conchitas

(PETIT-FOUR)

Se hacen unos fondos de pasta de almendra, de forma pequeñísima, se pica á cuchillo piña de América, exprimiéndose luego un poco, con un paño, distribuyéndola por encima de los pequeños fondos de pasta de almendra; terminando cada uno en punta, se bañan con *fondant* amarillo, poniendo encima de cada *petit-four* un pedacito de piña. Para servir las ponerlas en pequeñas cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## Emparedados

(PETIT-FOUR)

Se escogen galletas de la marca UNTLEY PALMERS, y en una cara de cada galleta se le pone una capa de manteca *pralinée*, de un centímetro y medio de espesor; encima se coloca otra galleta, igualando bien los bordes; ponerlos durante media hora en una placa que esté puesta encima de hielo; después se corta en iguales pedacitos, glaseándolos con una ligera capa de *fondant* blanco, se pone un poco de pistacho verde encima de cada *petit-four*, y se colocan en cajitas de papel.

EUSEBIO SECANELL.

## Bellotas al Kirsch

(PETIT FOUR)

Se preparan 400 gramos de azúcar á punto de bola sin castigarlo y 200 gramos de pistachos verdes mondados; se trabaja esta combinación hasta que esté bien espesa y fría; entonces se pasa por la máquina de moler almendras, aromatizándose de kirsch hasta que la pasta pueda trabajarse bien.

Luego se formaran pequeñas bolitas que se alargarán después un poco, parecidas á las aceitunas; con la punta del cuchillo se glasean con *fondant* verde; luego por una de las puntas se pasan por almendra tostada y cortada finísimamente, á fin de que quede el casco de la bellota perfectamente formado. Ponerlas también en cajitas de papel rizado.

EUSEBIO SECANELL.

## GUINDAS GLASEADAS

Escoger guindas conservadas antes con aguardiente; secarlas ligeramente en la



boca del horno; glasearlas á continuación con hermoso *fondant* rosa. Sírvanse en cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## Uvas glaseadas

Se procede del mismo modo que en las guindas.

EUSEBIO SECANELL.

## EXQUISITOS

Se escogen dos planchas de genovesa de 2 centímetros de ancho por todo lo largo que se quiera, se rellenan con crema manteca de chocolate; terminada esta operación, encima se pone un cordón; untarlo de crema manteca aromatizada de vainilla; al lado, otro cordón de crema manteca de pistachos (color ídem) y en el otro lado un cordón de crema manteca de color de rosa perfumado de kirsch.

Glasearlo ligeramente con *fondant* color de rosa; polvoréese con pistachos picados por encima del *fondant*.

Y, por último, con un cuchillo que esté algo caliente, se cortan en triángulos pequeños.

EUSEBIO SECANELL.

## CAJITAS BASSO

Escoger cajitas de papel rizado, que se pondrán sueltas; poner cacao en la boca del horno á fin de que se derrita un poco, para luego poder glasear con él el interior de las cajitas, procurando que este glaseado obtenga el espesor de una moneda de á 10 céntimos; dejarlas en sitio fresco; rellenas con crema manteca de chocolate, poniendo encima un poco de *pralinée* en polvo; en cima de cada *petit-four* se adorna con un botón diminuto de crema manteca rosa. Póngase en cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## RIÑONCITOS

(PETIT FOUR)

Con pasta *choux* se forman, en placas diminutas, riñoncitos; se cuecen en el horno; después que estén cocidos y fríos se rellenan con una crema montada, azucarada y aromatizada de chocolate.

Después se glasean ligeramente con *fondant* chocolate, haciendo en cada riñoncito un pico de *fondant* blanco, á fin de que resulte la imitación del riñón completa.

EUSEBIO SECANELL.

## MARQUESETAS

(PETIT FOUR)

Se forman diminutos *choux*, que se rellenan de una crema montada perfumada á la vainilla; una vez rellenos se acaramelan, poniendo en cada uno, y con gran precisión, un poco de granito de pistachos verdes.

Ponerlos en cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## CHOCOLATINAS

(PETIT FOUR)

Se montan tres claras de huevo, mezclándose 200 gramos de azúcar, 125 gramos de almendra fina, y, por último, 200 gramos de cacao que estará derretido con anterioridad en la boca del horno floja.

Aparte, en un molde baba, se deslie media libra de chocolate de crema doble; al retirarse del calor del horno quedan algo secas; rellénense con lo indicado, juntándose de dos en dos, y por último se ponen en cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## ANISADOS

Se hacen unos fondos de pasta de almendra muy pequeños y ovalados; hacer



una pasta de almendra del mismo modo que se han hecho las bellotas, perfumándose fuertemente con *anisette*; rellenar estos fondos con la anterior pasta; glasearlos con *fondant* blanco; encima de cada anisado se coloca un triángulo de pera azucarada. Ponerlos en cajitas.

EUSEBIO SECANELL.

## PONCHE AL RON

Se escogen dos planchas de genovesa, se rellenan de albaricoque; cortar con un cortapastas pedacitos del tamaño de una moneda de diez céntimos; se rocían con jarabe que tenga 30 grados, que esté perfumado fuertemente con ron.

Se bañan por alrededor con albaricoque fuerte, y encima se glasea con albaricoque, echando, además, por encima azúcar granizado color café; y la parte superior se glasea un poco con *fondant* rosa, poniendo, además, media guinda confitada en medio.

EUSEBIO SECANELL.

## HELADOS

No explicaremos más que las proporciones de estas recetas, por el motivo justificado de que es más cómoda y fácil la presentación en copas servidas en bandejas de toda clase de helados, ó también servido dentro de especiales sorbeteras ó copas y conchas de cristal.

### Helado de vainilla.

Cuatrocientos gramos de azúcar, ocho yemas de huevo, un litro de leche, un tronco de vainilla.

E. S.

### HELADO PRALINÉE

Lo mismo que el de vainilla, poniendo 100 gramos de *pralinée* y quitando 100 gramos de azúcar al hacer la crema.

E. S.

## HELADO DE PISTACHOS

Lo mismo que el de vainilla, poniendo 100 gramos de pistachos verdes, mondados y machacados, y un poco de color verde.

Al faltar pistachos, pueden ponerse algunas gotas de agua de azahar y kirsch.

E. S.

## Helado de chocolate.

Una crema de vainilla, en la que se le adicionan 150 gramos de chocolate desleído.

E. S.

## Helado de plátanos.

Preparar un litro de jarabe á 18 grados, y se le adicionan 250 gramos de plátanos pasados por un tamiz fino.

E. S.

## Sorbete de marrasquino.

La misma receta que el helado de pistachos, añadiendo dos copas de marrasquino.

## REFRESCOS

En esta sección, por ser conocida de la mayor parte de los buenos profesionales, prescindimos de dar las recetas, dando sólo los títulos, á fin de completar bien el trabajo:

REFRESCO DE MANDARINAS

REFRESCO DE FRESAS

REFRESCO DE GROSELLAS

PANECILLOS DE FOIE-GRAS

CANAPÉS DE CAVIAR DE RUSIA

SANDWICHES DE JAMÓN

SANDWICHES DE LENGUA

SANDWICHES DE POLLO

SANDWICHES DE ESCAROLA

S. Hernández, E. Secanell.

Algeciras, Noviembre 1905.



# Menús de los Restaurants de París.

## CAFÉ DE PARÍS

### HUITRES

Marennnes Ostende, Marennnes extra, Marennnes vertes.

### HORS D'OEUVRES

Saumon fumé, Jambon de Westphalie, Tomate Odessa.  
 Petits champignons, Artichaut à la Grecque.  
 Kilkis, Salade de crevettes, Crevettes roses, Gréses.  
 Filets de harengs, Radis, Salade de tomates.  
 Salade de Œufs, Salade Catalane, Olives de Séville.  
 Œufs mollet, chicorée, Œufs brouillés crevettes.

### POISSONS

Moules marinière, Hareng frais sauce montarde.  
 Grenouilles fines herbes, Merlan meunière.  
 Goujons, éperlans frits, Truite Cécilia.  
 Filets de sole portugaise, Homard Américaine.  
 Maquereau au beurre noir.  
 Rale beurre noir, Saumon grillé, Maître d'Hôtel.  
 Turbot Hollandaise, Filets de Barbu Montreuil.  
 Langouste Mayonnaise.

### ENTRÉES

Petit salé aux choux, Filet de boeuf aux tomates farciés.  
 Goulache Viennoise, Pieds de mouton poulet.  
 Croquette de volaille Périguenx.  
 Caille grillée erapandine, Aloyau pommes fondantes.

### ROTS

Perdreau, Caille, Poulednouveau, Gr in, Poularde.  
 Rouennais, Selle de Agneau, de Présalé, Grouse.

### FROIDS

Terrines de Foie-gras de Gibier, de Veau, Carre de Porc frais  
 Jambon, Langue, Roast-Beef.  
 Poularde, Perdreaux, Café de Paris, Cailles, Georges Sand.

### LÉGUMES

Flageolets, Petits pois Française, Haricots verts.  
 Tomates, Choux-fleurs, Epinards, Courgettes, Artichauts.  
 Aubergines, Cèpes Bordelaise.

### ENTREMETS

Crème fraîche d'Isigny, Pêches Cardinal, Fruits rafraichis  
 Tom-Pouce, Tartes aux fraissnes, Coeurs à la Crème.  
 Glaces, Café, Fraise, Vainille Citron, Granité à l'Orange.  
 Confiture de Bar, Compote de poires.  
 Pots de crème vainille et chocolat.

### FRUITS

Raisin, Pêches, Prunes, Poires, Framboisses, Ananas.  
 Noix, Figues et Petites fraissnes.

FOR LA COPIA,

*Felipe Martí.*

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