

LA COCINA ELEGANTE

Y LA

COCINA ECONÓMICA

REVISTA CULINARIA QUINCENAL

Se publica los días 10 y 25 de cada mes.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Madrid y provincias: seis meses...	3,50 pesetas.
» un año.....	6 »
Extranjero: seis meses.....	4,50 »
» un año.....	8 »

Número suelto: 30 céntimos.

Número atrasado: 50 ídem.

Dirigir toda la correspondencia al señor Administrador de **La Cocina Elegante**, Victoria, 7, 2.º.—Madrid.

No se devuelven los originales.

Director: Ignacio Domenech.

Administración y Redacción: Victoria, 7, 2.º.—Madrid.

CRÓNICA

Los placeres de la mesa.

Prostata en un libro así titulado el escritor italiano Olindo Guerrini, del prejuicio que acusa de arte vulgar al culinario.

Y justo es reconocer que le sobra razón al celebrado admirador de los cocineros.

Verdaderamente no es equitativo que un vinicultor cualquiera resulte festejado y hasta condecorado con una gran cruz, mientras el cocinero, hombre encargado de haceros agradable la vida, el que os proporciona todos los días uno de los más sabrosos placeres, y en cuyas manos está, incluso el segar de raíz vuestra florida existencia—hablo de los que disfruten el lujo de tener cocinero—no sea ni siquiera recibido en vuestras habitaciones con todos los honores que su importantísima misión requiere.

El libro de Guerrini es un épico canto a los placeres de la mesa.

Pudiera comenzar con el conocido «dime lo que comes y te diré quién eres». Sin olvidar tampoco que cuando el célebre

filósofo Fenerbach, sentenciaba: «El hombre es aquello que come», le respondía Jacobo Moleschot, diciendo: «que el irlandés que se nutre de patatas, tiene que ser siempre esclavo del inglés que come *beef-steak* y *roastbeefs*».

¡Los placeres de la mesa! Realmente es un ideal para la Humanidad doliente, llegar á disfrutar de estos placeres...

Los hombres que parecían despreciar las delicias del plato, como Bismarck y Napoleón, llevaban siempre á su lado excelentes cocineros.

Napoleón, mientras hacía la campaña de Rusia, llevaba siempre un furgón con servicio completo para dar de comer á cincuenta personas, y el encargado de condimentar los platos era nada menos que el famoso De Cussy, que poseía 365 recetas distintas para preparar un pollo.

No olvidemos tampoco á los que se han hecho célebres entre los glotones.

Rossini, por ejemplo; era un tragón incorregible.

Molestaba á medio mundo con tal de ver satisfechos sus deseos, nunca saciados.

Cuentan que el inspirado músico se ha-

cía llevar los macarrones de Nápoles, el pan de Milán, Rotschild le enviaba el Laffite, y cuando la Reina de España le mandó una condecoración, Rossini, indignado, la arrojó contra la pared, porque esperaba que le regalasen... un magnífico jamón de Trevélez.

—¡Ah! ¡Si Pésaro en vez de erigirme una estatua, me mandase una lata de mortadela...!—exclamó tristemente el autor de *El Barbero*, al tener noticia de que le elevaban un monumento.

Sin embargo, los banquetes modernos, aun aquellos más suntuosos y succulentos, resultan manjares patroniles, si se les compara con los festines de la antigüedad.

El hermano del emperador de Roma, Otón, celebró un banquete en el que se sirvió á los invitados nada menos que doce mil peces...

Estos doce mil peces, estuvieron algún tiempo encerrados en una piscina, cuya construcción costó la friolera de 75.000 escudos.

Conviene advertir, además, que el tiempo que los inocentes animalitos estuvieron en la piscina, fueron alimentados con carne de esclavos...

Heliogábalo se hizo servir en una ocasión un plato delicadísimo, lenguas de papagayo. Encantado de lo apetitosas que resultan, en uno de sus frecuentes banquetes, ofreció á sus invitados cinco mil lenguas de papagayo.

Y ¿quién no ha leído los festines de Cleopatra?

La famosa reina de Egipto echó el resto para convidar á Antonio.

Primeramente mandó construir un cenáculo. Las paredes del mismo aparecían cubiertas de pétalos de rosa que llenaban el ambiente de perfumes.

Durante la cena, hizo disolver en las

copas donde se escanciaba el vino varias perlas por valor de muchos millones.

Los persas concedían también excepcional importancia á la pitanza. Darío iba siempre seguido de más de 200 cocineros, y Alejandro Magno, destinaba mil escudos diarios á su cocina.

Los griegos, en cambio, fueron borrachos por excelencia. Su mayor placer consistía en condimentar aves con salsas picantes para estimular la sed, y beber siempre...

Pero á Roma corresponde principalmente la gloria de los mayores y más raros festines.

Los romanos hacían lo que llamaban colación por la mañana, el *pracedium* al medio día, y por la noche disponíanse á la cena.

La cena se dividía en tres partes.

En la primera servíase á los comensales platos fuertes, condimentados con salsas, de puro acres, irritantes. En la segunda parte, liebres, pescados y aves, y en la tercera, uvas, miel y leche.

Hortensio fué el primero que tuvo la feliz idea de hacer condimentar los pavos. ¡Nunca se lo agradeceremos bastante!

En la historia de los costosos caprichos de la mesa, hay que señalar el rasgo de Asinio Celere, que pagó 7.000 escudos por un barbo.

Vitelio, el vencedor de Badriac, empleó en vino 400.000 sextercios y se embriagó y embriagó á los 60.000 soldados, con los que entró triunfante en Roma.

Calígula hacíase servir el vino con polvos de piedras preciosas, y Apicio nutría á los cerdos—¡con perdón!—atiborrándolos de higos secos, á fin de hacer más dulce y sabrosa su carne.

Este infeliz Apicio se suicidó en un momento de desesperación, porque vió que

no poseía más que 250.000 liras... y tuvo miedo de morir de hambre!

El servicio de la mesa ha experimentado también extraordinarias transformaciones.

Pulcros, atildados, correctos, siéntanse á la mesa disfrutando de comodidades no soñadas por los antiguos.

¡Un banquete medioeval!

En la gran sala del castillo instalábase la mesa. El lugar ocupado por los señores, elevábase sobre el de los demás invitados. No se conocía la servilleta ¡claro! y los comensales limpiábanse enjugándose la boca... si no tenían la costumbre de utilizar las mangas de los vestidos.

Una sola escudilla servía para que comieran dos invitados á la vez, con alegría de los enamorados.

Primero aparecían en la mesa los platos de carne..., ciervos, osos... Después liebres y aves..., y todo ello condimentado con salsas abundantes, salsas en cuya composición mezclábanse la cebolla y ajo.

Los líquidos que bebían componíanse de vino y miel, licores confeccionados con moras, con rosas, con cerezas...

En 1200 comienzan á ser cubiertas las mesas con amplios manteles, donde los invitados enjugábanse las manos al terminar la comida, y hacia 1570, señalábase la aparición del tenedor, «lujo diabólico», según San Pedro Damiano.

En la segunda mitad del siglo XIV comenzaron á usarse platos de mayólica. Antes no se usaban más que los de oro y plata, entre los ricos, y los confeccionados en madera, en los que comían los pobres.

Y poco á poco, hemos ido aumentando artefactos hasta llegar al servicio actual de mesa, que no crean ustedes que no requiere su poquito de ciencia.

No es tan fácil servir una mesa como parece.

Pero, en fin, eso servirá para tema de otro artículo.

El de hoy podrá tener defectos, pero, por lo menos... es nutritivo.

GIL BLAS.

Pastelillos rusos.

Varénikis Lithuaníens.

(De A. Petit.)

Se pica á cuchillo ó se pasa por la máquina un trozo de magro de vaca, adicionándole grasa de riñón de vaca; luego que esté bien trinchado saltéese con cebolla, sal, pimienta y nuez moscada; mézclese con bechamela y déjese enfriar por completo.

Fórmense risolas con pasta *novilles*, llenándose con la farsa que hemos hecho; se cuecen con caldo, escurriéndolas luego de cocidas; se ponen en una fuente, se riegan con manteca de vaca bien sazónada y montada, y se sirven.

I. DOMENECH.

Saussellis Farcis.

Preparar una excelente farsa de pescados finos, estando ésta bien sazónada con manteca de anchoas.

Se envuelven con una pasta de hojaldre y se cuecen en el horno.

Sírvanse, en seguida que estén cocidas, en una fuente con servilleta doblada.

I. DOMENECH.

Lubina á la Casals

Dedicada á mi patricio,
al eminente concertista
Pablo Casals.

J. M.

Escoger una lubina grande, y después de haberla limpiado por completo, secarla con un paño.

En una bresera se pondrá una finísima *mirepoix* de legumbres, con un ramito atado de hierbas aromáticas, sal, pimienta en grano y un buen trozo de manteca de vaca; polvorear la lubina con sal y ponerla en una bresera; se cubre con hojas de papel de barba untadas con manteca de vaca y se pone sobre el fuego algo vivo; luego se tapa herméticamente y se mete en el horno durante unos diez minutos; pasado este tiempo se vuelve á poner sobre el fuego, rociándola con buen Jerez y una copa de coñac; déjese reducir un poco, rociandomuy á menudo la lubina con su propio jugo; luego se retira ésta, dejándola enfriar un poco, estando envuelta con su mismo papel.

Mientras se enfría la lubina se hará reducir el jugo, pasándolo luego por un tamiz fino; poner este jugo en una cacerola en el baño maría, montándose la salsa con yemas de huevo, un poco de *velouté* de pescado, manteca de cangrejos, zumo de limón y Cayena; móntese según las mejores reglas conocidas, y, como ya hemos dicho, en el baño maría.

Cuando la lubina esté medio fría se revestirá todo el pez con una delicada farsa de quenefa de pescados blancos, procurando que esté algo consistente y bien lisa en toda la lubina; hecha esta operación, en el centro de la lubina se modelará con trufas del Perigord, una lira (emblema musical), y el resto de la pieza se decora también con trufa en remojo, cortada en detalles muy pequeños.

Se vuelve á cubrir con gran cuidado con los papeles mojados de manteca, procurando no estropear nada de la guarnición de la lubina; ponerla un poco en el horno, mojando los papeles con caldo de pescados.

Momentos antes de servir se coloca la

ubina en una fuente larga, encima de un zócalo de arroz; guarnecer la fuente con diminutos pastelillos de hojaldre rellenos de un salpicon de langosta á la Americana, alternando estos pastelillos con la guarnición de grandes cangrejos rellenos de pasta *Mirabeau* y diminutas quenefas de pescados de colores variados.

Enclavar tres *atalettes* en el centro de la lubina que estén bien guarnecidos de langostinos y trufas enteras.

Aparte, y puesta en una salsera, se sirve la salsa que hemos hecho.

Sírvase siempre muy caliente.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona Noviembre 1904.

Rodajas de salmón á la Benedictina.

Se preparan las rodajas de salmón bien limpias; ponerlas en una placa y rociadas con manteca de vaca y vino de Madera se cuecen en el horno.

En una fuente de metal blanco, y con puré de patata con una mezcla de pasta *choux*, coloreado con unas gotas de carmín verde, se forma caprichosamente, con la ayuda de una manga, una caja, la que se pinta con yema de huevo.

En dicha caja se ponen con gran gusto las rodajas de salmón, las que se cubren con una salsa Mornay, con puré de salmón (color rosa), polvoreándolo por encima con abundante queso de bola, y se gratina en el horno fuerte.

Se adorna la fuente con rodajas de limón.

FLEIPE MARTÍ.

Filetes de lenguado á la Weylerían.

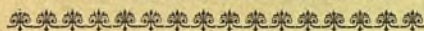
Se cortan los filetes de lenguado y se sazonan con sal, pimienta y un poco de zumo de limón; ponerlos en una placa rociándolos con manteca en líquido y vino de Jerez; se mete en el horno durante

unos diez minutos, y, pasados los cuales, se retiran.

Preparar una salsa del siguiente modo: un excelente *velouté* de pescado reducido, en que se le añadirá una cantidad regular de tomate, déjese cocer, y luego se pasa todo por una estameña.

Colocar los filetes de lenguado en una fuente de metal y bañarlos con la salsa que hemos hecho; decórense con grandes lamas de trufa cocidas al vino de Jerez, y encima de cada trufa se pondrá una ostra *poché*, alternando con moluscos *pochés* al horno, formando además una línea al extremo de la fuente; rocíese con el mismo jugo de los lenguados montado con un trozo de manteca de vaca y zumo de limón; polvoréese todo el plato con perejil picado menudamente; adórnense los bordes de la fuente con pedazos de limón y naranja, rizados.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.



Perdigones á la Independencia.

Después de que estén perfectamente limpios y sofamados, bridados, etc., etc., se sazonan con sal y se ponen á asar en el horno rociados con manteca de cerdo.

Cuando estén asados y bien dorados, dejarlos enfriar; luego se les quita la piel y se cortan en seis pedazos, poniéndolos seguidamente en una cacerola, en la que quepan cómodamente.

Aparte se rehogan cien gramos de jamón con cien gramos de manteca; al quedar bien rehogado se moja con media botella de Jerez de la mejor calidad; al quedar este Jerez reducido á punto de glosa, se le añaden los residuos de los perdigones, dos clavos de especias, dos zanahorias regulares, una cebolla pequeña y un ramito de hierbas aromáticas surtido; mojándose luego

todo este conjunto con buen caldo de ternera hasta quedar todo bien cubierto; déjese cocer durante media hora. En otra cacerola se forma, con un poco de harina, un *roux*, que se mojará con el anterior caldo de los perdigones pasado por un colador fino, se disuelve muy bien la harina y se remueve bien hasta que la salsa empiece á cocer, entonces se le añadirá una picada al mortero compuesta de almendras tostadas, pimienta molida y un poquito de *macia*; luego que esté transformado en una pasta se disuelve con vino de Madera y una copa de coñac, viertase todo á la salsa, y déjese hervir todo muy suavemente, procurando que esté bien de sal.

La mitad de esta salsa se vierte sobre los perdigones, afin de que se conserven bien calientes sin que hiervan nada.

Preparar un poco de arroz blanco al natural, que esté bien sazonado.

Cortar un hermoso costrón de pan en forma de la fuente en que se vaya á emplatar dicho plato, siendo dicho costrón más pequeño; en medio de éste se le hará una incisión en una de las dos caras antes de freirlo, dejándolo luego que esté frito, en el medio de la fuente.

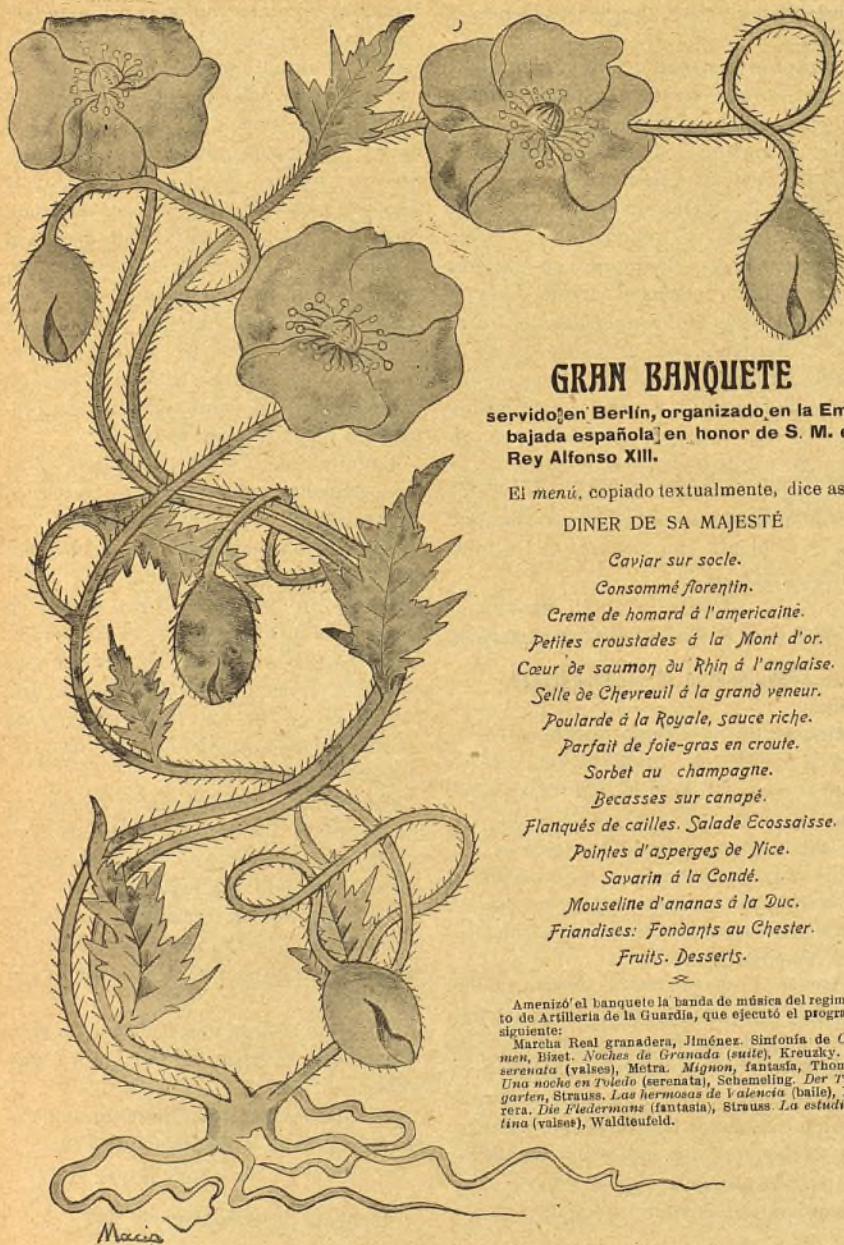
Con el arroz se forma una corona en los bordes de la fuente; colocando con gran gusto entre el arroz y el costrón los perdigones; decorando toda esta corona con trufas y pimientos morrones en conserva; el hueco del centro del plato se llenará con puntas de espárragos verdes, salteados á la inglesa.

Clavar un *atalette* adornado con un gran *champignon*; un trozo de zanahoria y una trufa.

Se salsea con la mitad de la salsa que se había dejado en la cacerola y se sirve.

JOSÉ LÓPEZ DÍAZ.

Hotel Anglo-Hispano, Algeciras, 1905.



GRAN BANQUETE

servido en Berlín, organizado en la Embajada española en honor de S. M. el Rey Alfonso XIII.

El menú, copiado textualmente, dice así:

DINER DE SA MAJESTÉ

Caviar sur socle.

Consommé florentin.

Crème de homard à l'américain.

Petites croustades à la Mont d'or.

Cœur de saumon du Rhin à l'anglaise.

Selle de Chevreuil à la grand veneur.

Poularde à la Royale, sauce riche.

Parfait de foie-gras en croute.

Sorbet au champagne.

Becasses sur canapé.

Flanqués de cailles. Salade Ecossaise.

Pointes d'asperges de Nice.

Savarin à la Condé.

Mouseline d'ananas à la Duc.

Friandises: Fondants au Chester.

Fruits. Desserts.

Amenizó el banquete la banda de música del regimiento de Artillería de la Guardia, que ejecutó el programa siguiente:

Marcha Real granadera, Jiménez. Sinfonía de Carmen, Bizet. Noches de Granada (suite), Kreuky. La serenata (valse), Metra. Mignon, fantasía, Thomas. Una noche en Toledo (serenata), Schenkel. Der Tiergarten, Strauss. Las hermanas de Valencia (baile), Morera. Die Fledermans (fantasia), Strauss. La estudiante (valse), Waldeufeld.



Tournedos á la Sautembar.

Son tournedos asados á la parrilla, puestos en fuente, y encima cada uno de un moldecito de arroz.

Encima de cada tournedo se pondrá una escalopa de molleja de ternera, mechadas con filetes de ave y breseadas de antemano al jugo.

Adornar cada tournedo con un puré de habas tiernas, tirado en manga, y una estrella de trufa.

Cortar una pequeña cantidad de patatas como si fuesen *soufflés*, y colocarlas en forma escalonada en una placa en que se untan con manteca y se polvorean con queso de Parma rallado; gratinándose luego á bonito color; estas patatas, al quedar cocidas, se colocan por el alrededor de los tournedos.

Salsear los tournedos con una magnífica salsa *Duxelles*.

AGUSTÍN Cos.

TOURNEDOS A LA REGENTA

Se cortan los tournedos de un centro de solomillo; se saltean y se ponen en fuente cada uno encima de un costrón de pan recién frito.

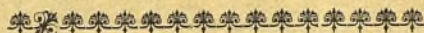
Modelar buenos fondos de alcachofas, blanqueándolos luego según todas las reglas del arte; en cada fondo de alcachofa se pone una *noisette* de corderillo á la Villero; se cubren con queso rallado y se

gratinan; poner esta guarnición al lado de los tournedos.

Se rocían los tournedos con una *demi-glace* con guarnición de trufa, clara de huevo duro y perejil picado; luego se sirven.

AGUSTÍN Cos.

Algeciras, Noviembre 1905.



Platos de huevos.

HUEVOS EN SORPRESA

Hacer un poco de pasta de hojaldre, estirarla delgadísimo y cortarla en pedazos, á los que se les da la forma de cartucho; dentro se ponen dos huevos; se cierran bien todas las junturas y se frien con abundante manteca, hasta quedar perfectamente fritos y con un color hermoso.

Sirvanse en fuente con servilleta, adornados con perejil frito.

Huevos á la Orniman.

Son huevos escalfados, puestos en la fuente cada uno encima de un costrón de pan recién frito con manteca de vaca.

Se monta una magnífica salsa á la holandesa aromatizada fuertemente con puré de *foie-gras*, ó, en su lugar, higadillos de ave salteados y pasados por el tamiz.

Salsearlos con esta salsa, poniéndolos, por último, durante un minuto, en el horno.

Huevos á la Tosca.

Por cada huevo se modela un costrón en forma cuadrada, calculando que después de vaciado obtenga cabida para un huevo crudo; luego que los huevos estén dentro de los costrones, se rocían con manteca de vaca y se meten en el horno, procurando que el costrón obtenga un poco de color dorado.

Preparar una magnífica salsa de tomate,

y momentos antes de servir los huevos, ponerlos en una fuente, rociándolos con dicha salsa.

Huevos Estepenson.

Se escogen dos berenjenas grandes, que se cortan por la mitad en dos; vaciarlas y rociarlas con manteca de vaca, estando colocadas en una placa; en el interior de cada berenjena se pondrá un huevo crudo, y luego se meten en el horno.

En el momento de servir se colocan en una fuente de metal, salseándolos ligeramente con una magnífica salsa Riche.

Barcelona, Noviembre 1905.

Nuevos Hors d'Œuvres Españoles.

Cuarenta recetas inéditas.

(CONTINUACIÓN)

21.—Manteca á la Favorita.

Se prepara una excelente manteca de berros, estando más cargada de manteca que de puré de berros en seco; sazónese muy bien, poniéndole también un poco de paprika; ponerla sin helar mucho, á fin de que pueda dominarse y cortarse al ir á bajarla.

Cuando la manteca ya esté bien dura, se extenderá en forma cuadrada en una placa, procurando que obtenga en todo el cuadro un centímetro de espesor; encima se pone una capa gruesa de yemas de huevo duro pasado por tamiz; encima de este huevo, se cubre con otra capa de manteca, del mismo modo que la del fondo.

Póngase esta placa encima de hielo, y cuando vuelva á estar helado, córtese la manteca en triángulos pequeños, y encima de cada uno, se adorna con una quisquilla entera, cocida de antemano.

Sírvanse en conchas de cristal.—*I. Domenech.*

22.—Manteca de berros.

Se escogen tres manojos de berros, des-

pués de que estén perfectamente limpios, se les da un hervor; luego se escurren y machacan en un mortero, pasándolos por un tamiz; sazonar este puré con sal, cayena ó paprika y zumo de limón en abundancia, etc., etc.

Hecha esta combinación, se le adicionan, 200 gramos de manteca fina de vaca, quedando terminado.

Puede servirse al natural, puesto y adornados en conchas de cristal, como encurtido.—*I. Domenech.*

23.—Manteca de berros con trufas.

La manteca de berros adicionada con un poco de esencia de trufas, se pone en conchas de cristal bien adornada con trufas cortadas en detalles diminutos.

Se polvorean por encima con perifollo fresco, picado finísimamente.—*I. Domenech.*

24.—Manteca de berros con langostinos.

Colocar la manteca de berros en una manga de pastelería con boquilla rizada; marcar alguna forma caprichosa en pequeñas conchas de cristal, adornándose luego con pedacitos de langostinos mondados.

Por último, se adorna cada concha de manteca con delgadísimos cordones de manteca de langostinos, en muy poca cantidad; póngase luego en sitio que esté muy frío; después se sirven.—*I. Domenech.*

25.—Manteca de apio á la Marcia.

Escoger tres ó cuatro corazones de apio tierno y bien blanco; se cuecen con agua ligeramente salada, y luego, se escurren y se pasan por un tamiz, hasta quedar transformados en un puré; ponerlo luego á reducir á fuego lento hasta que toda el agua quede absorbida.

En un mortero se pone un buen pedazo de manteca de vaca y el puré de apio; sazónese con sal, pimienta, perifollo, perejil y estrágón fresco, todo picado lo más

finisimamente posible; con la mano del mortero muélese muy bien y queda la manteca terminada.

A esta manteca se le mezcla un salpicón en partes iguales de salchichón de Lyon, alcaparras y remolacha, cortado todo en cuadritos; extender toda esta manteca combinada en una pequeña placa y hiélase; después cortarla en pedacitos caprichosamente.

Sírvanse en conchas de cristal, encima de nieve picada.—*I. Domenech.*

26.—Aceitunas sevillanas á la Marcia.

Se escogen aceitunas sevillanas de las más hermosas y se vacían con gran cuidado; luego se rellenarán abundantemente con la manteca de apio á la Marcia; en cada extremo de aceituna se pondrá una rodaja de clara de huevo.

Póngase entre nieve picada durante media hora, antes de servir las.—*I. Domenech.*

27.—Salchichón á la Vegetariana.

Escoger una hermosa remolacha, cocerla con agua abundante y la sal correspondiente; después de cocida, á lo largo de la misma, se modela un tubo (ó sea lo que sirve de intestivo), con mucho cuidado de no romperlo, al dejarlo de la mano.

Preparar el relleno de la siguiente forma: hacer un salpicón en cuadritos de la misma remolacha, pepinillos en vinagre, zanahoria, judías verdes y clara de huevo duro en iguales cantidades; un poco también de sal, pimienta y perejil picado.

Unir la anterior combinación con una magnífica salsa mayonesa tiroliana, cargada de tomate con algunas hojas de gelatina; una vez queda hecha la mezcla, se rellena en seguida el tubo de remolacha; ponerlo entre nieve hasta quedar bien cuajado; entonces se abriga todo el conjunto con aspik, volviéndolo á dejar entre nieve picada.

En el momento de servir se corta de idéntica forma que el salchichón, poniéndolo del mismo modo en pedazos sueltos en conchas de cristal.—*I. Domenech.*

28.—Coliflor con mostaza.

Cocida la coliflor con la sal correspondiente, se sueltan en tronquitos, poniéndolos separados en una placa.

Bañarlos con una salsa de mostaza de estragón compuesta de la siguiente forma: en una cacerola se ponen tres yemas y tres cucharadas de mostaza de estragón finas hierbas picadas; se bate bien, y se le adicionan cuatro ó cinco cucharadas de buen aspik substancioso en líquido, algo caliente. Estando la salsa bien cuajada, queda terminada.

Sírvanse en conchas de cristal.—*I. Domenech.*

29.—Jamón á la Argüelles.

Se cortan pequeñas escalopas de jamón de Praga en forma de corazón.

Se pone en cada una de ellas una ligera capa de puré de *foie-gras*, y encima de ésta una capa de manteca de apio; adórnese cada escalopa con trufas, pepinillos y clara de huevo, en diminutos detalles.

Se abrillantan ligeramente con un poco de aspik; sírvanse en conchas de cristal, después de haberlas tenido en una placa puesta sobre nieve picada.—*I. Domenech.*

30.—Salchichón de Vich á la Artesiana.

Se cortan grandes rodajas de salchichón, separarle el pellejo, ponerlas por separado en una placa; la mitad de los pedazos se bañan con mayonesa tiroliana, adornándolos con pepinillos y trufa; y la otra cantidad restante se bañará con salsa de mostaza, adornándola con yema de huevo duro pasado por tamiz; se abrillantan con aspik y se sirven en pequeñas conchas de cristal.—*I. Domenech.*

(Se continuará).

BANQUETE

dado en Londres, en honor del Presidente de la República francesa, el día 4 de Julio de 1903, en el Gran Restaurant Benoist.

M E N U

Consommé chaud et Froid.
 Tronçon Truite de Rivière á la Presidence.
 Mignon de Homard á la Parisienne.
 Cailles de Vignes Edouard VII.
 Rocher de Foie-gras en Belle-Vue.
 Côtelettes d'Agneau Pompadour.
 Ortolans á la Jeannette.
 Boeuf Braisé, S. Cumberland.
 Poularde du Mans á la gelée.
 Langue á l'Epicure.
 Salade Francaise.
 Macédoine de Fruits aux Liqueurs.
 Crème Princesse.
 Gâteau Fédora.
 Glaces Bouquétieres.
 Friandises.
 Desserts.

VINS

Champagne Charles Heidsiek.
 Champagne Grand Cordon d'Espagne.
 Irroz 1895.
 Bient (Fils) 1893.
 Saint Marceaux 1895.
 And-Other Well-Known.
 Brands.

POR LA COPIA,
José Zambrano.

Algeciras 10 de 1905.

Excmos. Sres. Marqueses de Argüelles**ALMUERZO DEL 10 DE NOVIEMBRE 1905**

(20 PERSONAS)

MENÚ**Hors d'œuvres Variées.****Oeufs Pochés-Sans-Gène.****Truites Saumonées à l'Aurore.****Poulardes à la Massenet.****Jambon de Prague Glacé à la gelée.****Tartelettes de Salade Russe.****Glacé.****Bombe-Johannisberg.****Petits-Palmiers.****Desserts Assortis.****VINS****Grand-Champagne-Frappé.****Grand-Cordon d'Espagne Violeta.***J. Domenech.***PASTELERIA Y OTROS DULCES****Pasteles de Santa Clara.**

Tómese una docena de huevos, una libra de almendras mondadas y libra y media de azúcar en polvo.

Muélase la almendra y prepárese como para un mazapán, y háganse con esta pasta unas cajitas del tamaño que se quiera, poniendo cada una de estas cajitas encima de una gran oblea; luego ponerlas á secar en la boca del horno ó al sol.

Bátanse las yemas de los huevos é incorpórese media libra de azúcar y un poco de canela; póngase sobre el fuego sin parar de remover; cuando empiece á espesarse se retira, dejándolo enfriar por completo; después se llenan estas cajitas con dicha preparación.

Hágase con claras de huevo una pasta

de merengue y lústrense los pasteles con ella.

Pónganse después en el horno templado, retirándolos sin que tomen nada de calor.

DURAND.**TAGNAROK**

(DULCE RUSO)

En una terrina se ponen dos tazas de fécula cocida y desleída con leche, una taza de azúcar, una chispita de sal, un buen trozo de manteca fina de vaca, jugo de limón, vino de Toka y cuatro ó cinco claras de huevo montadas; estando todos estos ingredientes bien unidos, se ponen en un caprichoso molde untado de antemano con manteca de vaca y que esté también muy bien guarnecido con angélica; se cuece en baño maría.

Después de cocido se dejará enfriar por completo, poniéndolo durante media hora entre nieve picada.

En el momento de servirse póngase en una fuente con servilleta y decórese por encima en forma caprichosa con cerezas glaseadas.

I. DOMENECH.**TARTA RUSA**

(DULCE)

Preparar un hermoso bizcocho de Saboya, rociarlo con licor *Arroek*, cortar con mucho cuidado la superficie (muy poco), se vacía cuidadosamente casi la mitad del pastel, desliendo en el interior bastante jalea de manzana muy perfumada de coñac, que quede bien cuajado; encima se coloca un poco del interior del mismo bizcocho, cubriéndolo con su correspondiente tapa; guarnecerlo, por último, con almendras, nueces mondadas y otras frutas confitadas.

I. DOMENECH.

BATONS SALÉES

(PARA TE)

Quinientos gramos de harina, 250 de manteca salada y 10 de sal; trabájese todo este conjunto con leche; luego se marcan las *bâtons-salés* lo más delgadísimo posible y se cuecen en placas.

EUSEBIO SECANELL.

Bâtons de chocolate.

Tres claras de huevo, 250 gramos de azúcar, 200 de cacao (con el azúcar y claras de huevo se formará un merengue italiano), después se le adiciona el cacao derretido que esté un poco tibio.

Los *bâtons* se marcan en placas que de antemano estén ligeramente mantecadas y polvoreadas de harina; póngase la pasta en una manga de pastelería y marcarlos, dándoles 8 centímetros de largo.

La cocción á horno flojo.

EUSEBIO SECANELL.

DELICIAS

Trescientos cincuenta gramos de azúcar, 250 de manteca, 300 de harina, cuatro huevos, una clara y *kirsch*; se trabaja como las lenguas de gato.

Se marcan en placas de forma pequeña y redonda.

EUSEBIO SECANELL.

Pastel Claudina.

Se hace una excelente genovesa de forma cuadrada y larga; las esquinas de las cuatro partes de la genovesa se cortarán en forma inclinada.

En el centro de esta genovesa se hace un vacío en cuadro, dejando sólo el fondo del pastel; en las cuatro partes del mismo se dejará genovesa por unos cuatro ó cinco centímetros de espesor.

Se rellena el hueco con excelentes ciruelas claudias, cocidas con excelente almíbar.

Bañar todo el resto del pastel con *fondant* rosa; se termina el pastel poniendo encima una buena cantidad de ciruelas claudias que estén bien glaseadas; entre ciruela y ciruela se pondrá una tira ó dos de angélica confitada.

Sírvase puesto en una fuente, con servilleta.

RAFAEL BASSO.

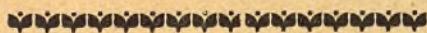
BIZCOCHO DUC

Se monta un bizcocho con las siguientes cantidades: 300 gramos de azúcar, ocho huevos enteros, ocho yemas, 250 gramos de harina y 150 gramos de manteca fina. Una vez quede el bizcocho montado se cuece con un molde charlota; después de cocido se separa del molde dejándolo enfriar por completo.

Rellenarlo con una finísima mermelada de fresas, volviendo á poner el bizcocho en su estado y forma primitiva.

Con, Chantilly puesto en una manga de pastelería, se forma una valla por el alrededor del bizcocho, subiendo el Chantilly un poco más que el pastel; hecha esta operación se polvorea el Chantilly con chocolate rallado, y el hueco de encima del bizcocho se rellena con jalea de grosella.

FELIPE MARTÍ.



Pa de Pasic.

Se prepara un bizcocho espumoso de la siguiente manera: en un perol se ponen doce yemas y 400 gramos de azúcar; se baten mucho con una cuchara de madera y se aromatiza con vainilla, limón ó canela. Se montan las claras á punto de merengue

y se mezclan con las yemas montadas, agregando 350 gramos de harina flor, se une bien todo con una cuchara de madera.

Se vierte esta pasta en un molde untado con manteca de vaca y polvoreado de harina.

Se cuece en horno suave; se comprende cuando está cocido, introduciendo una aguja, y si sale seca, es que está cocido; se retira del molde en seguida y se pone en una fuente encima de una servilleta, polvoreándolo con azúcar glaseado.

I. DOMENECH.

Su Majestad el rey en Viena.

Terminada la función de gala en el teatro de la Opera, el rey dió en la embajada de España una cena, á que fueron invitados los archiduques y las archiduquesas.

También asistieron los «Oberhofrzer» y «Kammerdamen» de los príncipes, los grandes dignatarios de la casa imperial, el séquito austriaco y español de S. M., los secretarios de la embajada y algunos españoles distinguidos que residen en Viena.

La cena se dividió en dos servicios: uno para el rey y los archiduques, en el comedor ordinario de palacio, y otro en el salón amarillo para los demás invitados.

La cena se sirvió á las diez y media, y la fiesta no terminó hasta la una de la madrugada.

La duquesa de Bailén hizo alarde de su gusto y esplendidez en el adorno del comedor, donde había profusión de rosas y orquídeas, y de los salones.

El *menú* de ambos comedores fué el siguiente:

Consommé tortue.

Barquettes Regence.

Darnes de Saumon Bertuse.

Montalbanaises de Poulade.

Salade Clarence.

Petite Soufflés glacés.

Friandes assorties.

El famoso cuarteto Bachsich de la Opera imperial ejecutó un escogido programa de los maestros vieneses, hallándose instalado en el salón rojo.

Tanto en éste como en el amarillo, varios artistas interpretaron diversas canciones, monólogos y recitados, en francés, alemán é inglés. Se distinguieron, sobre todo, Arnold Kortff, del «Hofburg Theater», y la señora Glockesner, del teatro popular («Volkstheater»).

(*El Imparcial.*)

En una cervecería de lujo.

Entran tres parroquianos muy asiduos en dicho establecimiento; los tres amigos son de diferente nacionalidad: inglés, alemán y francés.

Se sentaron en el mejor sitio del elegante establecimiento, y después que uno de ellos dió un palmetazo, se presentó el camarero, á fin de servirles lo que deseaban.

Pidieron una botella de cerveza muy fresca, de la marca T.

Servida la cerveza, y llenas las tres altas copas, levantó cada uno la suya para brindar por el porvenir de sus respectivos pueblos, ¡como muchos acostumbran!, y hete

aquí que en aquel momento cayó una mosca en cada copa.

—¡Qué porquería! dijo el inglés—. Y sopló con alguna fuerza por encima de su copa de cerveza, logrando retirar la mosca.

El alemán retiró la suya metiendo los dedos dentro de la copa.

Y, por último, el francés aquél levantó su copa con toda tranquilidad, y se bebió la cerveza con la mosca; no quiso tomarse la molestia de retirarla, porque para él la cosa no tenía ninguna importancia.

IGNACIO DOMENECH.

EL PAN

El pan, que desde tiempo inmemorial viene siendo artículo de alimento para el hombre, y se cuenta entre los de primera necesidad donde quiera que hay con que hacerlo, no es uso tan general como suponen los que lo comen á diario, ni es tampoco la harina de trigo la única que se utiliza para prepararlo.

En los Estados Unidos, donde hay trigo en abundancia para uso doméstico y para surtir á otras naciones, el pan se encuentra en todas las casas, y se considera el colmo de la pobreza el tener que comerlo seco, sin manteca de vaca para suavizarlo, pero hay partes en que el pan de trigo solo, sería un regalo.

En Méjico y en otras muchas Repúblicas americanas, el pan cotidiano de la gente proletaria, son las tortas de maíz, que que también tienen mucho consumo entre la gente acomodada. Pero aún esas tortas son muy apetecibles y constituirán un verdadero lujo para otras gentes.

En las regiones del interior de Suecia, as familias campestres hacen pan de cen-

teno dos veces al año y tienen que guardarlo por espacio de varios meses; de suerte que cuando tienen necesidad de comerlo, está tan duro como la madera.

En otros pueblos más hacia el Norte, el pan se hace de cebada y avena.

En Llapland se mezcla con la cebada la parte interior de la corteza de pino.

En Kamohatka, donde no hay ni cebada siquiera, el pan se hace de corteza de pino y de abedul machacada.

En Islandia se utiliza para el mismo objeto el musgo que se raspa de las piedras.

En algunas partes de Siberia y de China se hace el pan de trigo y centeno, mientras que en otras se hace de castañas como en la India.

En Egipto, la Arabia y el Asia Menor, se usa mucho una especie de mijo.

El pan de arroz constituye el alimento principal para muchas familias en China, el Japón y en algunas partes de la India.

En Persia el pan se hace con harina de arroz amasada con leche.

En Armenia se hace pan con semillas de trébol ó con linaza mezclada con ciertas hierbas comestibles.

En las islas Molucas se hace con harina de Sagú y en algunas partes de Africa y de América del Sur, con los tubérculos de mandioca, los cuales, si se comen crudos, son mortal veneno; pero pierden sus propiedades tóxicas teniéndolos en agua varios días. Para hacer el pan, los tubérculos se secan y se muelen, la harina se amasa con leche ó con agua y la masa se cuece en la lumbre ó se pone á secar al sol.

En España...

En España se hace todavía pan de trigo en algunas partes, en otras, de centeno, y en algunas de maíz.

El arte de llegar á ser viejo.

(Consejos de S. S. León XIII.)

Bien sabido es que el difunto Papa León XIII, que con tanto acierto ha dirigido hasta hace poco la nave de la Iglesia católica, era un eminente filólogo, habiéndose distinguido mucho en el cultivo de las lenguas llamadas muertas, cuyo mecanismo gramatical lo dominaba como ningún sabio pudo conseguirlo. Era sobre todo un latinista consumado. En los ratos de ocio, muy breves, que le dejaban las ocupaciones de su alto cargo, acostumbraaba pasarlos componiendo versos latinos, procurando imitar el estilo y tendencias de los mejores escritores clásicos.

De igual modo que Horacio, que era un entusiasta y devotísimo admirador de Plinio, de Rufo, Festo, Avieno y algunos otros, le gustaba componer poesías en forma de carta confidencial, en cuyo texto introducía el lenguaje familiar dando consejos á sus semejantes.

Su última obra de este estilo es una epístola dirigida á Fabricio Rufo, personaje imaginario como puede comprenderse, aconsejándole, si es que quiere vivir en buena salud y llegar á ser viejo, que huya de toda glotonería, practicando siempre la más prudente sobriedad.

«Dice, empezando el Padre Santo dirigiéndose á su amigo imaginario, si quieres gozar de una vejez dichosa, ten tu mesa con manteles blancos, y pon encima vajilla modesta tan reluciente como limpia.

»Bebe siempre del vino más puro que puedas adquirir, porque el verdadero vino anima y fortalece; pero bebe poco y sobre todo no desprecies el agua fresca y cristalina, porque éste es uno de los dones más preciosos que hemos recibido de la Naturaleza.

»Cuida mucho de que tu pan esté amasado con buena harina y que esté bien cocido. Aliméntate con las carnes del pollo, ternera y carnero, pero masticándolas bien.»

Recomienda también Su Santidad las legumbres cocidas y verduras crudas bien sazonadas. Hace el mayor elogio de los huevos, y dice de ellos que *al plato ó sur le plat*, como dicen los franceses, hervidos, en tortilla, en fin, de todas maneras, son excelentes.

No menor entusiasmo manifiesta por la leche:

«Una copa de leche pura y espumosa es una gran medicina. Ella te nutrió cuando eras niño y te nutrirá cuando seas viejo.»

»Para postres aconseja el Padre Santo la dulce miel y la fruta madura, sobre todo, las manzanas. Para luego de la comida, el café bueno y bien hecho, el cual se ha de tomar bien caliente y á pequeños sorbos.

»Con este sistema de alimentación—agrega Su Santidad—se puede conservar indefinidamente la salud y llegar á ser viejo.»

La segunda parte de la curiosa *Epístola* está dedicada á condenar la glotonería, las mesas suntuosas, los alimentos demasiado fuertes y excitantes, las salsas de especias, etc. Singularmente, anatematiza, como siendo muy nocivas para la salud, la carne de tocino, el *foie-gras* y toda aquella complicación de vinos distintos en una misma comida, que son origen de los movimientos anormales de la bilis y de otras enfermedades.

Como Su Santidad predicó con el ejemplo que le dió tan buenos resultados, muy inocente y desconfiado fuera quien no quisiera seguir sus consejos para llegar á ser viejo, sobre todo si se piensa que á los noventa y tres años de edad que tenía cuando murió, aún discernía, escribía y trabajaba como si fuera joven. ¡Tanta era su extraordinaria resistencia!

MANUEL XUCLÁ.

Por la traducción,

J. S.



Menús de los Hoteles de Barcelona.

GRAN HOTEL COLON

CARTE DU JOUR

HORS D'ŒUVRES VARIÉS

PLATS DU JOUR

Tagliarini Montglas.
Suprême de Volaille Toulouse.
Tournedos Rossini.

POTAGES

Purée Brégation.
Consommé Pasta de Italla.
Crème Parmentier.

FRITURES

Oeufs à la Turque. Riz au Poisson.
Côtelettes Milanaise.
Cerveilles Beurre Noir. Coquilles de Homard.
Brochette de Rognons.
Croquettes de Volaille.

POISSONS

Langouste ou Langoustins.
Turbot Sauce Hollandaise.
Filets de Sole Dieppoise.
Merlan Meunière.
Saumon Mtr. d'Hôtel.
Loup de Mer Sauce Tartare.

ENTRÉES

Perdreau aux Choux. Gigot aux Petits-pois.
Escallopes de Veau aux Champignons.
Entrecôte Bordelaise.

ROTIS

Caneton Financière ou Pigeons en Compote.
Rognons au Xerez. Filet Béarnaise.
Poulet en Cocotte Provençale.
Poulet, demi. Perdreau, 1½ ou Pigeons.
Filet Broché.

BUFFET-FROID

Galantine de Volaille.
Jambon de York ou Pâté Truffé.
Langue Earlate.

LÉGUMES

Cepes Bordelaise. Garicots Verts.
Petits-pois : u Jambon
Asperges.

ENTREMETS

Flan.
Soufflé au Chocolat.

GLACÉS

Biscuit-glacé.
Fresa ó Mantecado.

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