Año II. Madrid 10 de Diciembre de 1905. Núm. 41.

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

Utilidad de los condimentos en las comidas.

Ya no es precisamente de hoy, sino de fecha muy remota, que se vienen adicionando ciertos artículos en los alimentos, á fin de hacerlos más gratos al paladar y más tolerables al estómago, al mismo tiempo que con ellos se *recuperan* ciertas y determinadas substancias que pierden incesantemente el organismo.

De ahí que más tarde se agruparan bajo el nombre de *condimentos*, substancias—dice Blondlok—que estimulan los órganos del gusto y del olfato y las glándulas salivales, excitando, muy particularmente, la secreción del jugo gástrico.

Diverso y variado es el número de los condimentos que sin cesar van en aumento, gracias al creciente refinamiento del gusto y las exigencias de la moda, pudiendo, por lo tanto, dividirlos en varios grupos, dentro de los cuales todos tienen cabida.

Los grupos principales que más conviene tener presente son cinco, ó sean, *salinos*, *ácidos*, *azucarados*, *acres* y *aromáticos*, teniendo cada uno de ellos ciertas y determinadas utilidades que no conviene pasar en silencio.

Los condimentos salinos (sal común y sales de sosa y de potasa) constituyen uno de los principios más importantes de la economía, particularmente la sal común (cloruro de sodio), porque todos los líquidos y todos los tejidos la conducen en mayor ó menor cantidad; en la sangre se halla en proporción de cinco milésimas próximamente.

La sal es indispensable al hombre y necesario á la digestión; sin embargo, para que sea verdaderamente útil, hay que tomarla en proporciones convenientes (de 12 á 15 gramos en las veinticuatro horas). Es tanto más necesaria cuanto mayor uso se hace de alimentos difíciles de asimilar.

Los condimentos ácidos (vinagre, ácidos vegetales y minerales, limón, acedera, etc.) excitan la secreción salival, despiertan el apetito, atemperan la sed, aumentan la secreción gástrica, aumentan los movimientos peristálticos del estómago y favorecen los fenómenos digestivos.

Al mismo tiempo de las ventajas que acabamos de señalar, mezclados en pequeña cantidad en los alimentos, hacen á és-

Ayuntamiento de Madrid

tos más sabrosos, y convienen en los casos de sugestión de alimentos oleaginosos, y particularmente cuando éstos han sufrido un principio de alteración, en cuyo caso obran casi como antisépticos.

Entre los condimentos que hemos llamado azucarados (azúcar de caña, de uva, de remolacha, melaza y miel), merece particularmente llamar la atención del azúcar que, transformándose dentro del organismo en *glucosa,* obra como alimento respiratorio, y obra también sobre los principios amiloideos y, al propio tiempo, sobre el hígado. En su apoyo, ha dicho el célebre higienista Miguel Levy, que, siendo insuficiente como alimento, conviene como condimento, en razón de su agradable sabor, á todas las edades, á todos los temperamentos y en todos los climas.

El ajo, el puerro, la cebolla, el chayote, el cebollín, la cebolleta, etc., constituyen los condimentos acres, por contener un principio acre, irritante y volátil; excitan enérgicamente las funciones digestivas, y producen cierto estímulo en todo el organismo; convienen, principalmente, en los casos de alimentación desabrida, pesada é indigente. En este grupo entran, además, la pimienta, el clavo de especia, la nuez moscada, el macis, el jengibre, el pimiento, el betel, la coclearia, rábano, mostaza, ostras, tomillo, laurel, romero, serpol, canela, vainilla, azafrán, perejil, perifollo, pimpinela, murta, etc.

Son condimentos que se emplean poco los clasificados en el grupo de los astringentes.

No sucede lo mismo con los condimentos grasos ú oleosos (aceite, grasa, manteca, aceites vegetales, etc.), que se emplean solos, mezclados con otros condimentos y cocidos, formando salsas. También, usados en grandes cantidades, pueden resultar sobradamente indigestos.

Con lo dicho se comprende que son de grandísima utilidad esas substancias, que, sin formar parte de las bebidas ni de los alimentos, se ingieren sin cesar; pero precisa recordar que deben variar los condimentos, según la naturaleza de los alimentos, los climas y las localidades, y, más que todo, según la edad del individuo.

Dr. P. Manaut.

(*Del Banquete, 16 Noviembre 1888.*)

Turbot Soufflé á la Royale.

(Del *Nuevo Club.*)

Después de bien limpio se abre el turbot por el lado blanco, separándole los filetes sin desprenderlos (como para un lenguado Colbert); se restrega bien con limón por su interior, y se rellena con una farsa de pescado, cubriendo con los filetes la farsa, se coloca en una turbotera, mantecando bien la rejilla y se cuece *poché en el horno* con un buen *fumet* hecho con los huesos del pescado que se ha empleado para la farsa,

Ayuntamiento de Madrid

procurando sazonarlo bien y cubrirlo con un papel mantecado.

Prepárense una docena de hermosos cangrejos cocidos con las pinzas clavadas en la cola; doce quenefas de pescado decoradas con una lámina de trufa, y una cola de langosta cocida; para montar el plato se coloca en el centro de una fuente el turbot, y alternando por el alrededor las quenefas y los cangrejos, y encima del turbot, en el centro, desde el cuello á la cola de langosta cortada en escalopas lo más finas posible y puestas en forma escalonada; se señala el corte del turbot con un cuchillo; se baña con ayuda de un pincel con manteca derretida (para que tenga brillo) y se sirve poniendo aparte salsa *crevettes*. El turbot puede servirse *soufflé* sin la guarnición Royale, así como tambien puede hacerse lo mismo con el *barbue* y los lenguados grandes.

Para la farsa del relleno y las quenefas, se sacan los filetes de tres lenguados, se machacan al mortero sin añadir nada y se pasan por un tamiz fino; la pasta resultante se coloca en una cacerola y se pone en el hielo, trabajándola bien con una espátula é incorporándole poco á poco el doble de su volumen de nata sin batir; se sazona con sal y pimienta, y queda en disposición de emplearse.

T. O. Doret.

Carré de ternera á la Favorita.

(*Inédito.*)

Escoger un magnífico *carré* de ternera fina, y recórtese todo hasta que al fin resulte una preciosa pieza de ternera; sazónese con sal y póngase á asar á la inglesa (mejor es que resulte un poco más asado siendo ternera), cortar con pan de molde un bonito costrón, que se freirá, y luego se revestirá de una farsa blanca de cenefas hechas con pechugas de gallina, sazonada con gran gusto; en este costrón se intercalan bonitos detalles de jamón de York ó Praga cocido.

Este costrón así guarnecido, se coloca con cuidado sobre una rejilla, poniendo ésta encima de una cacerola con la mitad de agua hirviendo, á fin de que pueda cocerse la ligera farsa de quenefas con el vapor que despide; luego que esté hecha la cocción, se colocará en el centro de una fuente larga de metal blanco.

El *carré*, después de que quede asado, se reservará todo el jugo natural que suelte; córtese con gran cuidado y gusto culinario, volviendo luego que esté cortado, á colocarlo en su primitiva forma; colóquese á continuación en una placa y se bañará con la siguiente salsa de color verde ligero.

En una cacerola puesta en un baño de maría, se juntan iguales cantidades de blondo de ternera, glasa de carne y el jugo que ha soltado el *carré* al cortarse, un poco de paprika moscada y tres cucharadas de puré de guisantes frescos al natural, manteca fría y dos yemas; montar esta salsa al baño de maría, procurando que resulte con una brillantez y gusto refinado.

Entiéndese bien, los tiempos, que para los profesionales muy prácticos no nos dirigimos; la salsa, como es natural, no debe de montarse hasta los pocos minutos antes de montar el plato, recién asado y cortado el *carré* de ternera en cuestión, y prosigamos.

Hacer una finísima juliana de *tétes* de *chmapignon*, apio blanco y zanahorias, convenientemente cocido todo y glaseado según todas las reglas culinarias sencillas.

Preparar también unas diez y ocho la-

Ayuntamiento de Madrid

mas grandes de trufas de Perigord, cortadas en forma redonda, y al ser posible bien iguales; estas trufas se glasean con jerez reducido y un poco de glasa de carne.

Al momento de servir, como ya hemos hecho mención, se arropa todo el *carré* con la salsa montada, que esté bastante espesa (esto no quiere decir que sea como una bechamela), con gran cuidado se colocará encima del costrón-zócalo, que ya tenemos hecho, y puesto en la fuente larga; con gran cuidado se intercalan las dieciocho lamas de trufas; encima del *carré* y la juliana, junta de *champignons*, apio y zanahorias, se colocará en el fondo de la fuente formando un cordón grueso; todo este cordón se pintará con glasa de carne, con ayuda de un pincel.

Encima del *carré* también se lustrará muy ligeramente con glasa que no esté demasiado reducida; el fondo de la fuente, al lado del zócalo, se riega un poco con jugo natural de ternera; póngase todo el plato montado en el horno durante unos segundos, mientras la salsa restante del solomillo se vierte en una salsera, quedando terminado, y se sirve.

IGNACIO DOMENECH.

Mollejas de ternera á la Diana.

Un molde de charlota que se unta su interior con manteca de vaca, poniendo en el fondo una hoja de igual medida que el molde de papel de barba; las paredes y fondo del interior de este molde se tapizan con una farsa de jamón compuesta con gran gusto; se rellena con escalopas de mollejas de ternera, que de antemano estarán mechadas con tocino y breseadas al vino blanco, añadiendo unos *champignons (têtes)* y crestas de aves, se cuece en el baño maría.

Tener preparadas unas magníficas croquetas de caza (perdiz, becada ú otra clase) de forma pequeña, friéndolas momentos antes de montar el plato.

En el momento de servirse, se vuelca el molde de mollejas en una fuente redonda, separándoles el papel; rociase todo el molde con un excelente *velouté*, y por último, se guarnece con cuatro montones de croquetas de caza.

Sírvase siempre muy caliente.

I. DOMENECH.

Nuevos Hors d'Œuvres Españoles.

Cuarenta recetas inéditas.

(CONTINUACIÓN Y FINAL)

31.—Tomates á la Hortensia.

Escoger disminutos tomates de forma completamente igual, que estén maduros y fuertes. Se cortará cada tomate en cuatro pedazos, sazonándolos con sal, pimienta y perifollo picado.

Napar cada pedacito de tomate con una excelente manteca de anchoas sazonada con gran gusto; luego que estén revestidos con esta capa de manteca, se pasan por yema de huevo duro pasada de antemano por un tamiz, ponerlos en una placa

Ayuntamiento de Madrid

en sitio muy frío, á fin de que la manteca se ponga dura.

Sírvanse así, puestas en conchas de cristal.—*I. Domenech.*

32.—Tomates á la Armanda.

Son tomates muy pequeñísimos, que se corta cada uno en dos, de plano; separarles todas las pepitas y se rellenan con una capa de mayonesa verde (cargada de muchas finas hierbas, siendo lo más menudamente posible); encima de cada tomate se decora con un delgadísimo cordón de manteca de cangrejos; en el centro de cada tomate se pondrá una aceituna sevillana grande.

Déjense enfriar encima de hielo, y quedan terminados.—*I. Domenech.*

33.—Pimientos verdes á la Elisa.

Se escogen pimientos verdes, frescos, y se cortan en pedacitos muy pequeños, de forma ovalada; napar cada pedacito con una excelente mayonesa inglesa (á la mayonesa se le mezcla una buena cucharada de mostaza inglesa), adicionándole además finas hierbas y unas hojas de gelatina; póngase todo en una placa, que desde un principio esté puesta encima de nieve, naparlos ligeramente con excelente aspik, y polvorearlos con remolacha cocida y cortada en granos más pequeños que los de arroz.

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

34.—Concombres á la Marta.

Concombres, son pepinos grandes, frescos, se mondan y se cortan en rodajas, se les da un hervor con agua salada, durante medio minuto, luego se refrescan y se escurren muy bien, poniendo los pedazos en una placa por separado; napar cada pedazo con una mayonesa de anchoas; se decora cada pedazo con una rodaja muy pequeña de remolacha cocida, y un cordón de manteca de berros, y, por último, se polvorean con estragón fresco, y se abrillantan con gran cuidado con aspik.

Sírvanse en pequeñas conchas.—*I. Domenech.*

35.—Concombres á la Marinesca.

Los concobres cocidos y arreglados de forma igual á la anterior, cubriéndose cada pedacito con excelente manteca de sardinas en aceite, pasadas por tamiz; después se pasan por yema de huevo duro pasada de antemano por un tamiz de hierro.

Cuando está la manteca bien fría se sirven en pequeños platos con una servilleta. *I. Domenech.*

36.—Concombres á la Tudo.

Con los concombres se modelan pequeñas cacerolitas, que se cuecen con agua ligeramente salada; después se refrescan y escurren, rellenándolas con una mayonesa de salmón; después napar todo el conjunto, con *chaud-froid* de langostinos (capa finísima) y se adornan con un picadillo de trufa puesto por encima, en forma de lluvia.

Déjense enfriar mucho y sírvanse en pequeñas conchas ó platitos de cristal. *I. Domenech.*

37.—Sardinas á la Toscana.

Sardinas frescas, á las que se les separa la espina y cabeza; se asan un poco en el horno rociadas de aceite, luego se dejan enfriar.

Cortar una juliana finísima de pimientos verdes, sazonados de mostaza, sal, pimienta, aceite y vinagre.

En pequeñas conchas se ponen los pimientos y por encima se ponen las sardinas.—*I. Domenech.*

38.—Timbalitos á la Atlántida.

Se escogen anchoas, de las mayores, se desalan y se le separan los filetes, secán-

Ayuntamiento de Madrid

dolos con un paño, se mojan el interior de moldecitos ó *darioles* con gelatina y finas hierbas (puestos éstos entre nieve); se camisan en forma artística con los filetes de anchoas; luego se rellenan éstos con una magnífica mayonesa remolada, mezclando filetes de anchoa y gelatina; después de que estén bien cuajados, se desmoldan y se ponen en platitos de cristal.—*I. Domenech.*

39.—Judías verdes á la Florida.

Es una juliana abundante de judías verdes cocidas, jamón de Avilés en crudo, remolacha cocida, pepinillos y salchichón; mezclar todo este conjunto con una buena salsa vinagreta. Sírvanse en pequeñas conchas.—*I. Domenech.*

40.—Quisquillas con mostaza.

Las quisquillas mondadas, y unirlas á una magnífica mayonesa cargada de mostaza y finas hierbas.

Servir éstas colocadas encima de pequeñas tartinas de pan cortado en forma ovalada.—*I. Domenech.*

Codornices á la Manresana.

Se escogen codornices de las más hermosas, se limpian perfectamente, se soflaman y deshuesan con gran cuidado, dejando el hueso de una pierna para formar luego, con ésta y aquél, la cabeza, obteniendo, una vez rellena, su forma natural.

La farsa para el relleno se prepara del modo siguiente: Si se calcula para 12 codornices, se pone: dos pechugas de gallina tierna; 200 gramos de ternera fina; 200 gramos de lomo fresco y tocino bien blanco; 200 gramos de higadillos de aves en crudo, los que se saltean bien con manteca y se sazonan con sal, canela, nuez moscada, pimienta, una hoja de hierbabuena, 25 gramos de avellanas tostadas, 25 de pistachos mondados y 250 de panada de harina de arroz.

Con todo el anterior conjunto se hace una farsa en forma de quenefas, no muy fuerte; después de pasada por un tamiz de hierro, se le unen cuatro yemas de huevo y dos huevos enteros. Para completar la farsa se le adiciona un salpicón compuesto de 125 gramos de jamón magro, cortado en dados de 25 milímetros cuadrados, 100 gramos de trufas, 100 de *foie-gras* natural, 125 de chalotas picadas menudamente y salteadas con manteca de vaca. Al empezar á tomar color, se rocía con buen vino rancio del Priorato; hágase reducir una tercera parte, y únase esta salsilla á la farsa.

Rellenar las codornices, procurando darles su forma natural cosiéndolas con un poco de hilo blanco; luego se enrolla cada codorniz con una tira de papel blanco, untado con manteca.

Una vez envueltas como acabamos de decir, se colocan en un plato de saltear

Ayuntamiento de Madrid

encima de una buena *mirepoix* de legumbres, poniendo una hoja de albahaca; déjense cocer durante media hora, rociándolas durante dicho tiempo varias veces con vino rancio seco, que se hará reducir bastante, mojándolo á continuación con excelente *consommé* de ave, á fin de poder hacer luego un buen aspik; cocer las codornices durante diez minutos en el horno; luego retirarlas y dejarlas enfriar completamente, descubrirlas bien y colocarlas en una fuente, puestas encima de una buena bordura hecha en un molde en forma de turbante, estando decorado de antemano con trufas, lengua á la escarlata y yema de huevo duro picadas. Como ya hemos indicado, las codornices van colocadas sobre la bordura hecha con la farsa que ha servido de relleno á las codornices, excusándonos decir que esta bordura se cuece en un baño maría.

En cada codorniz se pone una escalopita de *foie-gras* y una lama de trufa de igual tamaño. Se guarnecen los lados con unas diminutas quenefas bien planas y *champignons* cortados finamente, procurando mucho que dichas quenefas obtengan el color de sus alas (entre negro y rubio).

Encima de cada codorniz se pone una quenefa con una espadita bien enclavada, y adornada con una quenefa redonda, una trufa y un *champignon*.

En el centro se pone un costrón cortado en forma artística enclavado en la superficie. En el centro un *atalette* grande adornado con un ramillete de flores artificiales trabajadas con gran gusto artístico.

Por el alrededor de la fuente se forma una hermosa bordura hecha en combinación con dos purés, uno de guisantes y otro de patatas, bien sazonados con manteca fina y nata. Se pone cada uno en una manga con boquilla á capricho y se modela la bordura con bonitos dibujos en forma de cordones rizados.

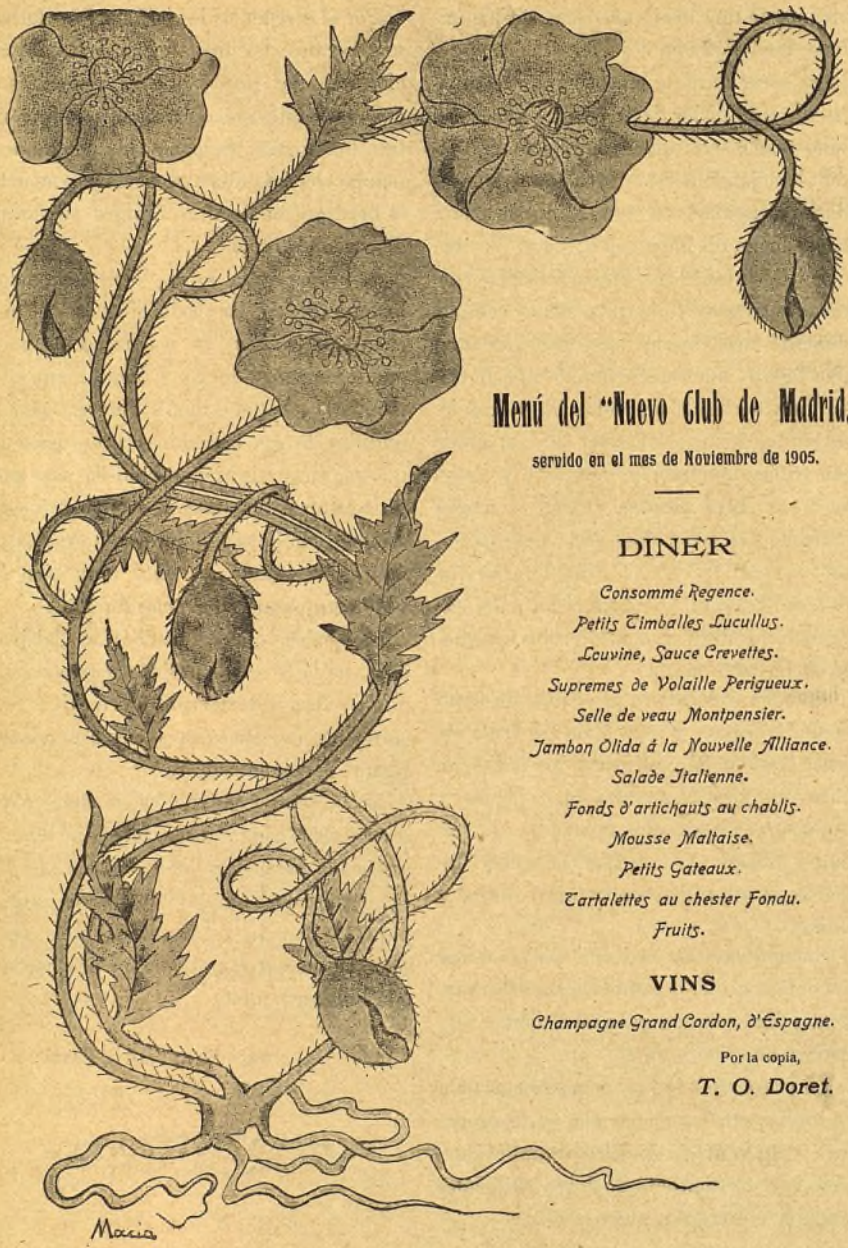
Se prepara una salsa *fumet* con todos los huesos de las codornices y de pichones (si los hay); se machacan un poco en un mortero y luego á fuego lento con manteca, cebolleta, tomillo, laurel, los menudillos de las codornices y un poco de *velouté;* luego de bien cocido se pasa por un colador fino y luego se vuelve al fuego, remontando la salsa (sin que hierva) con nata, procurando que esté muy bien de sal; luego pasarla por una estameña.

Esta salsa, que se titula á la Cultivadora, no debe ser demasiado cursada porque resultaría demasiado fuerte. Una tercera parte de esta salsa se sirve al mismo tiempo puesta en salsera.

En la temporada de las chochas se rellenan éstas con la misma farsa que hemos explicado para el relleno de las codornices, formándose un plato de grande estima para los *gourmets* más inteligentes, cuyo plato se conoce con el nombre de Chochas á la Puigcerdanesa.

JUAN PALLEROLA PAGÉS.

Ayuntamiento de Madrid



Menú del "Nuevo Club de Madrid,,

servido en el mes de Noviembre de 1905.

DINER

Consommé Regence.
Petits Timballes Lucullus.
Louvine, Sauce Crevettes.
Supremes de Volaille Perigueux.
Selle de veau Montpensier.
Jambon Olida á la Nouvelle Alliance.
Salade Italienne.
Fonds d'artichauts au chablis.
Mousse Maltaise.
Petits Gateaux.
Tartalettes au chester Fondu.
Fruits.

VINS

Champagne Grand Cordon, d'Espagne.

Por la copia,

T. O. Doret.

Ayuntamiento de Madrid

SALSAS

Salsa Regencia.

Es una media glasa, con esencia de trufas y de ave, *champignons* y de champagne.

P. D.

SALSA PORT-WINE

Cebolleta picada muy menudamente, rehogada con manteca fina y un *bouquet*; se moja con salsa á la media glasa y una copa de Oporto, y por último una cucharada de jalea de grosella, jugo de limón, etc.

P. D.

SALSA NIÇOISE

Media glasa y mitad confitura de tomate.

P. D.

SALSA VICTORIA

Salsa crema, montada con manteca de homard (color ídem).

P. D.

Salsa Maintenon.

Salsa *soubise* espesa, liada con yemas de huevo.

P. D.

SALSA MÉDICIS

Es una bearnesa atomatada, reducción de vino tinto.

P. D.

Platos de riñones.

RIÑONES BERRINCHONNE

Los riñones de carnero ó cordero, partidos en dos, saltearlos con vino tinto, y luego colocarlos encima de costrones, con tocino salteado cortado en pedacitos, *champignons*, cebolletas glaseadas y finas hierbas.

P. DAGOURET.

Riñones Carvalho

Salteados sobre costrones, *champignons* y trufas.

P. DAGOURET.

RIÑONES LUIS XV

En *brochette*, con escalopa de jamón, guarnecidos de berros, estragón y salsa á la media glasa.

P. DAGOURET.

COCINA ITALIANA

Raviolis-Bolonesa.

Preparar una pasta de *nouilles* con 100 gramos de harina y cuatro yemas de huevo; esta pasta debe de estar muy consistente; déjese luego de que esté muy bien estirada, reposar, estando cubierta con un paño.

Luego se corta en rodajas del tamaño de una moneda de cinco pesetas.

De antemano tener preparada una cantidad suficiente de pechuga de ave bien trinchada, ó que se machacará en un mortero incorporándole una buena cantidad de queso de Parma rallado, un poco de sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Retirar esta farsa del mortero y repartirla en pequeñas cantidades en el centro de cada rodaja de pasta ya cortada, y que además se habrá humedecido un poco con

Ayuntamiento de Madrid

clara de huevo batida; formar como pequeñas risolas, colarlas muy bien, reteniendo bien las extremidades juntas.

Hacerlos cocer con agua ligeramente salada, como para los macarrones, preparándose del mismo modo. — *Ferdinand Grandi.*

Berenjenas á la Napolitana.

Se mondan las berenjenas y se cortan en rodajas de un centímetro de espesor, poniéndolas á blanquear con agua salada, luego escurrirlas y secarlas bien.

Colocarlas en una fuente de las llamadas de gratén, untada bien con manteca, haciendo la colocación por el siguiente orden: una capa de queso rallado y otra de berenjenas; se rocía con jugo de excelente vaca á la mo la y con tomate, que esté todo el conjunto bastante espeso, continuando de la misma forma, y terminar con el jugo, queso y manteca de vaca.

Se meten en el horno durante unos veinte á veinticinco minutos y se sirven.— *Ferdinand Grandi.*

Espárragos á la Piamontesa

Hacer cocer grandes puntas de espárragos verdes; se cuecen con agua salada; luego de que estén cocidos, se saltean con manteca fría, sal, pimienta y nuez moscada; se polvorean con queso de Parma rallado y se sirven siempre muy calientes.— *Ferdinand Grandi.*

Timbale du Tsar.

Cortar en sus junturas una cola de vaca, se blanquea un poco, luego se vierte esta primer agua y se echa en agua fresca.

Póngase á continuación á bresear en una cacerola con jamón crudo, no ahumado, cebollas y zanahorias cortadas en lamas; rehóguese todo el conjunto hasta que obtenga un hermoso color rubio; se rocía con vino de Madera, se cubre con buen caldo, y se sazona con sal, pimienta y un manojo de hierbas aromáticas atado; tápese con una hoja de papel de barba, además de su correspondiente tapa; se mete dentro del horno durante tres horas próximamente.

Al quedar la cocción terminada, se traspasan los pedazos á un plato dejándolos enfriar.

Preparar la salsa siguiente: en una cacerola puesta sobre fuego, se ponen 125 gramos de manteca de vaca y dos cucharadas de harina; se moja con el jugo de la misma cola de vaca, que esté de antemano bien desengrasado, y al quedar esta salsa bien reducida, añadir manteca pastada con un poco de harina; hacerla cocer durante algunos minutos, de forma que resulte una salsa fuerte como una bechanela.

Se le deslíen tres yemas de huevo y se la hace reducir todavía, removiéndola con una espátula de madera; luego se deja enfriar por completo.

Deshuesar toda la carne de la cola de vaca y cortarla en pedazos iguales, añadiendo ocho yemas de huevo á la salsa y juntándola con la cola de vaca cortada.

Se unta un molde de charlota con manteca de vaca, poner en el centro de la *timbale* unos ravioles cocidos con agua, los que luego se sazonarán con manteca y queso, llenando la *timbale* con la cola de vaca.

Hacer cocer el pastel en el baño maría durante diez minutos.

Momentos antes de servirse se desmolda en una fuente redonda, volcándolo en el centro de la misma.

Guarnecerlo con pastelillos que estarán adornados con una *mauviette*, trufa mondada y vino de Madera.

Y se salsea ligeramente con una salsa media glasa, á la que se le habrá incorporado una buena juliana de trufas.

FERDINAND GRANDI.

Ayuntamiento de Madrid

MENÚ

DINER DU 12 FÉVRIER 1904

Huitres.
Purée Saint Germain.
Consommé Imperial.
Bars garni sauce Genoise.
Filets de bœuf á la Talleyrand.
Cailles á la Perigourdinne.
Bastions Strasbourgeoise.
Chapons de France rótis.
Salade Russe.
Timballes Parisiennes.
Bombes Glacées á la Condé.
Dessert.

VINS

Chablis.
Jerez.
Bordeaux.—Chateau Lione.
Bourgogne.—Nuit.
Champagne Frappé.
Café & Liqueurs.

Servido por la casa Lhardy.

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERÍA ELEGANTE

Pastel á la Domenech.

(FANTASÍA)

Preparar primero un zócalo de crocante, de forma oblicua y del tamaño según al número de personas á las que sea destinado dicho pastel; hecha esta combinación, se forma un esponjado, que luego se colorea (color de roca) aromatizado con vainilla; cuando esté el esponjado terminado, se corta en pedazos de forma tosca, pegando éstos uno á uno en el zócalo de crocante, con ayuda de caramelo caliente; esta colocación debe de ser inspirada y cubriendo todo el zócalo para que al fin sea transformado en una montaña, dejando únicamente la cúpula limpia, á fin de que encima de ésta se pueda colocar un pastel más pequeño hecho con un bizcocho genovesa de forma redonda, que se cortará en cuatro planchas, rellenándolas con jalea de grosella, volviendo luego á obtener su forma primitiva.

Cubrir todo el exterior de este pastel con una capa de crema de manteca aromatizada de vainilla, poniendo á los bordes una capa de almendras tostadas y cortadas á filos, polvoréase á continuación con azúcar lustre (estando de esta conformidad, como ya hemos señalado, se pone encima la cúpula de la montaña).

Poner todo el pastel en una gran fuente ó bandeja; en el centro del pastel se coloca una colmena (imitando á la de abejas); esta colmena se compone con excelentes barquillos muy estrechos, rellenos con *fondant* de chocolate, y rellenando su interior con bombones *parisiens* de varias clases.

Se tapa de modo que dé la idea completa á la de una colmena, adornando la tapa con crema de manteca y huevo hilado; además pegar por toda la colmena violetas azucaradas (cándidas en términos de pastelería) preparadas al efecto, á fin de dar una idea completa de las abejas, poniendo á cada una, á fin de imitar bien las alas, dos pedacitos de gelatina, cortada ex profeso.

El fondo de la fuente se adorna con frutas confitadas y bien glaseadas, á fin de que todo el conjunto sea más realzado.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

Ananas Cyrano.

(De *L'Argus Culinaire*.)

Escoger ananas (piñas de América) en conserva y cortarlas en trozos á lo largo de la fruta.

Poner en una cacerola el jugo de la propia piña, añadiendo bastante azúcar; hágase cocer este jarabe hasta que esté muy espeso; entonces hacer cocer los pedazos de piña en él hasta que cada trozo quede bien revestido de una gruesa capa de azúcar.

Retírese del fuego, dejándolo enfriar un poco; entonces se juntan los pedazos de piña en una fuente de metal blanco, introduciendo entre pedazo y pedazo una cucharada de merengue; terminada esta colocación, la piña vuelve á estar en su forma primitiva; entonces el resto de merengue (con cuatro claras es muy suficiente) se mete en una manga de pastelería y se decora toda la piña.

Se mete en horno que caliente más por arriba, y cuando haya tomado un poco de color se sirve en el acto.

I. D.

Ayuntamiento de Madrid

MENÚ

DINER DU 21 JANVIER 1905.

Consommé Oriental.

Darne de saumon Mirabeau.

Jambon d'York aux epinards.

Chaud-froid de Bécasses.

Châpons de France rotis.

Cœurs d'artichauts Moderne.

Croûte à l'ananas.

Glace Dauphine.

Sûpreme Chester.

Besserls.

Casa Tournié. Madrid.

Embajada de Suecia y Noruega.

Diner du 31 Mars 1895.

Consommé Waleski.

Petites grenades à la bressoise.

Filet de bœuf perigueux.

Poularde à la Montmorency.

Côtelettes d'agneaux à la Wedel.

Cailles rôties sur canapés.

Salade portugaise.

Petits pois à l'anglaise.

Pouding à la flamande.

Canapés au jambon.

Glace à l'ananas.

Desserts.

CHULETAS DE CORDERO A LA MOSCOVITA

Escoger bonitas chuletas de cordero, se limpian según las mejores reglas del arte culinario y se saltean con manteca.

Preparar una farsa compuesta de iguales cantidades de ternera, jamón, tocino é higadillos de ave, bien sazonado y pasado por tamiz.

Terminada esta operación, se envuelve cada chuleta con la anterior farsa; luego se envuelve por segunda vez con parella-bruna, y, al quedar bien fría, en cada chuleta se pone un trozo de tela de tocino, envolviendo bien las chuletas y ayudando mucho para que conserven una hermosa forma.

Momentos antes de servirse se saltean á horno fuerte.

JUAN PALLEROLA.

Un presbítero gourmet.

Pocos de los innumerables tipos extraños que he podido estudiar en el clero igualan ciertamente en singularidad á un D. Juan José Moreno, capellán de las monjas del Sacramento de esta corte y miembro distinguido de la Congregación de presbíteros nacidos en Madrid.

Demuestra la experiencia que la vida clerical produce ejemplares muy raros, personalidades complejas, de maníacos excéntricos encerrados en su yo nebuloso, cuyas lesiones no se aprecian, porque muy dignas de estudio, nadie se cuida de observarlas racional ó científicamente. La educación del seminario, el género de conocimientos que abarca la carrera eclesiástica, la especialísima existencia mixta del

Ayuntamiento de Madrid

sacerdote, mitad ente de otro mundo, mitad hombre como todos; las ocupaciones, ideas, prejuicios y costumbres de la esfera clerical y no poco también la condición de célibe, son partes bastantes á crear esos extraños caracteres en que tanto abunda el sacerdocio. No dejaré de hacer que desfilen por estas columnas algunos de los más salientes; hoy toca romper la marcha á mi buen capellán del Sacramento.

Le conocí, de verle á menudo en casi todas las grandes solemnidades del culto, porque á muy pocas faltaba. —Ese es don Juan, el de las Cuarenta Horas, el del calendario sacro-culinario, un gastrónomo de primera, ¿no has oído hablar de él?—me decían los condiscípulos y los sacristanes, que luego me fueron contando su historia.

Era muy sencilla; la de casi todos los clérigos. Ser hijo de honrada y humilde familia; jugar de chico á los altares y á las procesiones; hacer de monaguillo por *sport;* luego, la carrera en el Seminario; ni sobresaliente ni desaprovechada; ordenarse, ejercer varios destinillos, predicar ni fu ni fa, regularmente, buscarse los garbanzos como el tiempo lo permite y, muertos los padres, buscarse un ama económica y hacendosa que comparta el hogar tranquilo del clérigo, con él, con un gato muy gordo y dos ó tres pajaritos.

Don Juan, hombre cachazudo, templado en todas sus cosas, aunque de temperamento sanguíneo y más guapo que feo, no había pasado de allí; la lucha violenta por la canonjía; el curato de Madrid ó la mitra, le horripilaba; él, á sus beatas, á sus clérigos congregantes, naturales de la villa y corte, á sus funciones y, sobre todo, á sus monjitas: era monjero empedernido.

Hasta aquí, poco se diferenciaba de tantos otros curas del montón, ni buenos ni malos, ni sabios ni zotes, ni santos ni de conducta relajada, postes más que columnas de la Iglesia y turbamulta de su clero. La especialidad de D. Juan José Moreno, era la manía del orden, complicada con la del número alegórico y la estadística de las cosas que á él le interesaban.

De éstas, la que más, era á mi entender, la buena mesa. Muy amigas suyas eran las monjas; pero más aún los platos, al revés del clásico axioma: *amicus Plato: sed magis, etc.*

—¿Cómo es que falta D. Juan á muchas funciones de iglesia, aunque son de las solemnes, pero jamás á otras de menos importancia?—pregunté un día.

—Cuando le veas en una, cree que al concluirse hay comida ó refresco para los curas que asistan. D. Juan es el jefe indiscutible del *clero refrescante.*

—¿Qué es eso?

—Una colección de clérigos que no perdonan fiesta donde algo se trague; los verás en todos los refrescos de sacristía, y de ahí el calificativo de refrescantes.

Era verdad, pero no por eso mi hombre dejaba de honrar los actos religiosos á que se tenía por obligado, aunque no hubiera en ellos manjar ó bebida que llevarse á la boca. La manía del orden le impulsaba á realizar las cosas que siguen:

Si había en Madrid calle ó plaza del santo de la fecha, pasar por ella, así cayeran chuzos de punta. Si tenía el santo iglesia propia, ó al menos una efigie en cualquier templo, visitarla. Si se celebraba su función, asistir á ella, le siguiese ó no el sabroso refresco; todo era marcharse un poco antes para llegar á otra donde lo hubiera, y no perderlo, ¡eso nunca! A las verbenas tampoco faltaba, en hora propia de su estado clerical, ni dejó de comprar en ellas sus clásicas mercancías: el silbato, el botijo, las rosquillas, los panecillos.

Ayuntamiento de Madrid

Todo lo tenía en su casa ordenado por tabla fija. Día tantos, San Fulano; sotana y manteo, números tal y cual; zapatos con ó sin hebilla, número...; alzacuello azul, pañuelo de hierbas ó blanco; sombrero de teja núm. 3. El ama ya lo sabía, y ¡cuidado con que faltase!

El mismo orden cuanto á la mesa, previas estas leyes generales; un plato alegórico al santo ó fiesta del día; otro, del color mismo de los ornamentos, y casulla que usara la iglesia; números alegóricos en los manjares que lo permitieran.

Ejemplos, entre muchos que podría citar:

Día de San Juan Bautista. Platos alegóricos: langostas, miel, lechugas. Platos del color (blanco): merluza, arroz con leche. Números: 24 aceitunas (San Juan es el 24 de Junio), 24 paciencias..., 24 peras de San Juan. San Lorenzo, 10 de Agosto. Carne asada (al santo le quemaron vivo), salmón y pimientos colorados (por el color rojo de la casulla), 10 rodajas de salchichón.

Páscua. Cordero asado, lechugas, lubina (por el blanco de la casulla), anguilas, porque Jesús *se escurrió* del sepulcro á la vista de los guardias. Pentecostés ó Pascua del Espíritu Santo. Pichones, lenguas asadas, pimientos colorados y fresas (por el color de la casulla). San Antonio Abad. Chuletas de cerdo, panecillos... Se imponía la cebada; pero no llegaba á tanto el alegorismo de don Juan; así, cuando la casulla era morada, comía lombarda, que tiene ese matiz, y cuando era verde, pimientos, lechugas, etc., pero no alfalfa, que hubiera sido lo más propio y simbólico; ¡la divina alfalfa! No; allá queda para el P. Claret y su *camino recto y seguro, etc.*

Eran sus días el 26 de Junio, San Juan y San Pablo mártires. Un año en celebridad de haberle caído la lotería, hizo celebrar una función en su iglesia monjil del Sacramento, y como era día 26, verán ustedes: puso en el altar 26 velas, asistieron 26 sacerdotes, dió al predicador 26 pesetas, al preste 26 reales, á los acólitos 26 cuartos, repartió entre los pobres 26 duros (no era tacaño), y otros 26 que dió á las monjas. Así todo.

Llegada la hora de comer, reunió 26 comensales contándose á él mismo, y les puso delante 26 platos; en algunos había 26 fresas, 26 aceitunas, 26 bollitos... no faltaron platos encarnados de color de la casulla, ni alegorías de la historia de los mártires Juan y Pablo... cada convidado tenía á su disposición 26 mondadientes. Ni invento, ni exagero; me lo refirió uno de los curas invitados.

Eso sí, como bueno, lo era. El premio de la lotería lo dividió en tres partes: una para los pobres, otra para satisfacer una deuda que veinte años antes dejara en pie su difunto padre, otra para gastársela él en su delicia suprema: comer y beber.

Lo hacia bien; su abdomen, no despreciable, salía espléndidamente regalado. Le vi un día beberse en un refresco ¡once vasos! de helado de avellana con unos cien bizcochos de soletilla; luego cenó tan tranquilo. Otra vez por una porfía, después de los postres de un banquete, comió sopa y cocido de un puchero de taberna. Murió de atrofia del estómago por exceso de trabajo digestivo; y el cerebro tan sano, casi virgen.

El tipo es singular, ¿eh? Seguramente; pero fruto legítimo de la vida clerical española que produce más gastrónomos que sabios; los Tostados y los Cano son pocos en nuestra Iglesia; los Tragaldabas muchos y los entes raros infinitos.

José Ferrándiz.

Ayuntamiento de Madrid

Menús de los Grandes Restaurants de París.

RESTAURANT PAILLARD

Marennes, Extra, Victoria, Ostende, Natives, Colchester, Caviar frais.

POTAGES

Petite Marmite, Bisque, Oxtail Soup, Créme de leitues.

POISSONS

Turbotin poché sauce Mousseline.
Rouget grillé Maitre d'Hôtel, Bar froid sauce Mayonnaise.
Eperlans frits en brochette, Pilaff de Langouste, sauce crevettes.
Filets de Maquereau fines herbes, Filet de Barbue au coulis d'Ecrevisses.
Merlan Déjazet, Sole á la Normande.
Pomme Georgette, Ecrevisses Bordelaise.
Filets de sole Chauchat, Homard á la Créme.
Langouste sauce Verte.

ENTRÉES

Dindoneau poêlé aux céléris.
Ris de Veau aux pointes d'asperges, Tournedos Massêna.
Caille au riz pilaff á l'Orientale, Noisette de pré salé Clamart.
Côtelettes de Chevreuil poivrade puré Marrons.
Grive en casserole au genièvre.
Escalopes de foies-gras aux truffes, Poulet de grain sauté Bordelaise.
Filet de Beouf, rôti á la Parisienne.

ROTS

Poulardes, Reine, Grain, Rouennais.
Selle de pré salé.

GIBIER

Perdreaux, Caille, Bécasse, Grive,
Ortolan, Faisans.

LÉGUMES

Asperges nouvelles.
Endives, Céléris, Cardons, Laitues, Choux de Bruxelles, Epinards.

ENTREMETS

Soufflé á l'Orange, Glaces variées, Mousse Chocolat.

FRUITS

Poires, Pommes, Banne.
Mandarine, Raisins.

Por la copia,
Felipe Martí.

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

Ayuntamiento de Madrid