Año II. Madrid 25 de Diciembre de 1905. Núm. 42

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

EL ALCOHOLISMO

El alcoholismo es un envenenamiento crónico producido por el uso habitual del alcohol, aunque éste no llegue á ocasionar la embriaguez. Hay alcohólicos que no se embriagan nunca, y, al contrario, hay personas que por accidente fortuito se emborrachan, sin que por esto merezcan las acres censuras á que se hacen acreedores los devotos del feo vicio de la bebida.

Todo cuanto se haga por combatir el alcoholismo, es poco, porque el alcoholismo es uno de los mayores enemigos del género humano. En todas las clases sociales produce efectos deplorables; pero en la clase obrera son desastrosos, por venir á aumentar los males que se originan de la pobreza y de la falta de cultura.

Es un error creer que el alcohol es necesario á los obreros que se entregan á trabajos de fuerza muscular; ciertamente el alcohol produce una excitación instantánea que puede confundirse con un aumento de energía; pero bien pronto se extingue la chispa, sobreviniendo una depresión nerviosa y una debilidad muscular tanto mayores cuanto más intensa fué la excitación alcohólica. En realidad, el alcohol no es útil á nadie, y su empleo debiera reservarse, como el de los medicamentos venenosos, sólo á la indicación de personas facultativas.

La costumbre de beber aguardiente, tan generalizada en nuestro país entre las clases pobres, conduce inevitablemente al alcoholismo. También las bebidas fermentadas de uso corriente contienen una dosis de veneno que puede ser peligrosa; no hay entre unos y otros más que una diferencia cuantitativa: el hombre que bebe diariamente una cantidad excesiva de vino, de sidra ó de cerveza, llega á hacerse tan alcohólico como el que bebe aguardiente.

El alcoholismo produce multitud de enfermedades que afectan, no solamente al individuo, sino también á la familia y á la raza; la parálisis, las enfermedades del estómago y del hígado, la hidropesía, la locura y la tuberculosis, que tan terribles estragos hace en los pueblos, hallan campo muy abonado en los alcohólicos. Las enfermedades agudas se agravan cuando dan en individuos dados á la bebida, y así

Ayuntamiento de Madrid

se ve que una fiebre tifoidea, una pneumonía, un desarreglo intestinal, una erisipela y otros morbos, que serían benignos en un hombre morigerado, adquieren suma gravedad en sujetos alcohólicos.

El funesto hábito de la bebida es causa de la desmoralización de los pueblos; relaja los vínculos familiares, envileciendo á quien debiera ser espejo de virtudes domésticas, levanta en el corazón los pasos del egoísmo, la grosería y la soberbia, y dando al olvido de los deberes sociales, produce el odio al trabajo, la miseria y el crimen.

El alcoholismo de los padres se transmite, como un vicio original, á los hijos, los cuales, cuando no mueren en los primeros meses, viven amenazados de idiotismo ó de epilepsia, siendo al fin víctimas de la meningitis tuberculosa ó de la tisis.

Es preciso, pues, declarar guerra implacable al alcoholismo, destruyendo los sofismas con que suele disfrazar su acción mortífera.

(Del *Diario de Avisos de Manresa*)

Langostas á la Veloz-Club.

Se escogen dos hermosas langostas vivas, y se cuecen según todas las reglas del arte culinario; luego de cocidas, se refrescan y se descarnan por completo, incluso las patas, limpiando luego bien las dos cabezas con agua fría.

Preparar una costrada con pan de molde, del largo del fondo de una fuente larga y de cuatro dedos de espesor, revistiendo esta costrada de una capa de manteca de vaca.

En cada cabecera de la costrada se coloca una cabeza de langosta, y se cortan en rodajas bonitas las colas, montándolas con gran gusto artístico sobre dicho zócalo, aprovechando las patas para el mismo objeto.

Decorar esta langosta con una mayonesa bastante consistente, con ayuda del *cornet*, completando el adorno por medio con trufa, pepinillos y remolacha cocida.

Se adorna el fondo de la fuente con distintas flores naturales, colocadas con el mayor buen gusto; en cada cabecera de costrada y en el centro se clava un *atalette* con dalias ó rosas, modelados con legumbres frescas, como son: remolacha, nabo ó patata; servir al mismo tiempo que la langosta una buena salsa á la mayonesa, que esté un poco más clara que la anterior, adicionándole como guarnición un picadillo de trufa, pepinillo y remolacha cocida, pudiéndose cortar esta guarnición en el molde, á columnas de tamaño redondo, y lo más pequeño que sea posible.

Esta salsa, como es lógico, se sirve puesta en una salsera.

JUAN NEIRA.

Nota.—A la costrada de esta langosta se le dará la forma un poquito arqueada.

J. N.

Langostinos á la gran Turca.

Escoger langostinos de gran tamaño y bien frescos, cocerlos, según costumbre, después de haberlos colocado unidos cada uno con su cabeza y cola.

Después de cocidos se refrescan, se mondan las colas y se quitan las patas; lavar bien las cáscaras, á fin de que luego se puedan emplear para adornar el plato.

En el lado izquierdo de cada langostino se decorará con trufas, luego se abrillantan con aspik, que esté casi frío, varias veces, estando colocados en una placa puesta de antemano encima de hielo.

Preparar una costrada con pan de molde, de forma redonda, de cuatro dedos de espesor, revistiéndola de una ligera capa

Ayuntamiento de Madrid

de manteca de vaca; se adorna todo el borde de arriba con manteca puesta en manga pequeña con boquilla rizada, combinándolo con algunas hojas, rosas, etc., etc.

Encima de la anterior costrada se monta otra de forma más sencilla y la mitad más pequeña, revestida igualmente de manteca de vaca, dejando en su circunferencia sólo el hueco para colocar derechos los cuerpos de los langostinos, presentando los lomos de frente, siendo la parte decorada, colocándolos también encima de la costrada pequeña, puestos en forma de corona.

En la cúspide del plato se clavará un *atalette* compuesto con aspik y trufas de las más grandes; en el alrededor de la costrada del fondo se coloca un cordón de hojas de perejil fresco, muy verde.

Servir al mismo tiempo una salsera de salsa tártara.

JUAN NEIRA.

Comida explicada.

Dedico este *menú* de comida explicada á mi distinguido amigo D. Teodoro Bardají *(T. O. Doret)*.

Sólo aspiro á que te guste. Siempre tu amigo, *Ignacio Domenech*.

MENÚ

(Inédito.)

Hors d'œuvres españoles.
Consommé de Volaille-Doret.
Petits Bouchées á la Nerva.
Écrevisses de Saumon á la Viana.
Solomillo á la Medinaceli.
Bâtons de Foie-gras á la Mimí.
Punch á la Fornarina.
Faisans Rötis á la Tudó.
Salade Nïckola.
Fonds d'Artichauts á la Celestine.
GLACE
Caisse en Surprisse á la Wells.
Desserts.

Explicación de las recetas.

Hors d'œuvres españoles.

En hors d'œuvres españoles, se escogen de tres ó cuatro clases, preferidas del ejecutante que haga la composición de este *menú*. LA COCINA ELEGANTE lleva publicadas 40 recetas de esta sección.

I. D. P.

Consommé de Volaille-Doret.

Preparar un excelente *consommé* de ave, aromatizándolo con una reducción de Jerez viejo; lleva, como guarnición unas diminutas quenefas de fondos de alcachofas, puntas de espárragos verdes y perlas del Japón, cocidas aparte.

I. D. P.

Petits Bouchées á la Nerva.

Diminutos pastelillos de hojaldre, que se rellenan de un puré compuesto de iguales cantidades de jamón de York cocido y perdiz; formar un puré algo espeso, sazonándolo con gran gusto.

Una vez hechos los pastelillos, y rellenados, por medio de la manga, con boquilla, se guarnece cada uno con una escalopita de lengua á la escarlata, cortada en forma redonda; esta escalopa sirve, en lugar del tapón ó tapa de cada pastelillo; glaséase, la lengua solamente, con glasa de carne y por medio de un pincel.

Sírvanse muy calientes y puestos en fuente con servilleta.

I. D. P.

Ecrevisses de Saumon á la Viana.

Proporcionarse moldes cuyo hueco tenga la forma de un gran cangrejo; se unta su interior con manteca de vaca, cubriéndose á continuación todas las paredes de cada molde con una buena escalopa de salmón.

Preparados de este modo, se llena la mitad de cada molde con excelente farsa de cangrejos (color, ídem), llenando el resto con una escalopa de salmón, perfec-

Ayuntamiento de Madrid

tamente sazonada con sal, zumo de limón y pimienta.

Cada uno de estos cangrejos debe cortarse como una ración.

Se cuecen al vapor, á fin de que puedan retirarse de los moldes y quede la forma del cangrejo. Se sueltan naturalmente de los moldes.

En el momento de servir, se colocará cada cangrejo encima de una croqueta hecha con patata *fondant*, del mismo tamaño del cangrejo; siendo estas croquetas de dos centímetros de espesor, después de que estén empanadas y fritas.

Como hemos dicho, después de haber colocado en una gran fuente los cangrejos, encima de cada croqueta, se clavarán dos patas de cangrejo grande auténtico; luego se salsean ligeramente con una salsa de vino blanco Sauterne, montada al estilo de una *zambaglione* con manteca de cangrejos; el resto de salsa se servirá al mismo tiempo en una salsera.

En el centro de la fuente se colocará una guarnición de morillas á la crema.

Sírvase siempre muy caliente.

I. D. P.

Solomillo á la Medinaceli

Escoger un magnífico solomillo de cebón y limpiarlo perfectamente, separándole todos los nervios, etc.

Se mecha con tocino ahumado (Bacon); sazónese con sal, y á la hora antes de emplatarse, se asará con broche á la inglesa, á fuego muy fuerte.

Las guarniciones de este plato consisten en medios tomates frescos vacíos, y se meten á asar en el horno, rociados con manteca de vaca y la sal correspondiente; con cinco minutos de cocción es muy suficiente; luego, estos tomates se rellenan con puré Solferino seco (patata y tomate), con una gran cabeza de *champignon* encima, y se pintan con glasa de carne.

La otra guarnición es una crema de escarola con yema de huevo, que se pondrá á cocer en pequeños moldes á *darioles* adornando el fondo, después de untado con manteca, con una rodaja de jamón de Praga; después de llenos, se cuecen al baño maría, de idéntica forma que los flanes

Sirve de salsa la *chateaubriand*, montada al último momento.

En el momento de servir, se coloca el solomillo cortado (recién asado), encima de un bonito costrón, estando éste puesto en una fuente larga; por los lados se coloca la guarnición, alternando una y otra clase.

A lo largo del solomillo se coloca un cordón algo grueso de trufa, cortada en menudísima juliana; juntarlo con glasa de carne, y al fondo de la fuente se echa su propio jugo natural.

Al mismo tiempo, y puesto en una salsera, se sirve la salsa *chateaubriand*.

IGNACIO DOMENECH.

Dehesa-Alameda (Ciudad Real), 1095.

Bâtons de foie-gras á la Mimí.

Se prepara una buena pasta brioche; después, una excelente gelatina con vino de Oporto reducido, y glasa de carne, todo sazonado con gran gusto.

Encima de una placa algo honda se coloca la mitad de la gelatina antes dicha (puesta la placa sobre nieve picada); cuando esté cuajada se cubre con un picadillo abundante de trufa, y encima con escalopas gruesas, cortadas de *foie-gras* natural; en seguida se baña por completo con el resto de la gelatina; déjese luego cuajar fuertemente entre la nieve.

Después, esta combinación anterior, se cortará en tronquitos de 10 centímetros de largo por dos ó tres de ancho.

Estirar la pasta brioche (en crudo, como es natural) encima del mármol, con ayuda de un poco de harina; se envolverá cada tronquito de *foie-gras* con una ligera capa de pasta brioche, encerrándose muy bien el contenido que sirve de relleno; se colocan uno á uno en una placa y se glasean con yema de huevo cruda, cociéndolos rápidamente en el horno (que debe estar fuerte; después de cocidas se hacen enfriar rápidamente).

En el momento de servir, colóquense en una fuente redonda y pónganse en forma entrelazada y cuadrilonga, de igual

Ayuntamiento de Madrid

forma que en las litografías hacen para la colocación de los lápices.

Adórnese con gelatina de Oporto.

I. D. P.

Punch á la Fornarina.

Poner en infusión 40 gramos de rosas de Mayo, con una infusión de un litro de jarabe á 20°, caliente; pasados unos minutos de quedar algo frío, añadir el jugo de cuatro limones, vino de Jerez, ó champaña hasta llegar á los 16°.

Póngase á helar, añadiendo, luego que esté helado, cuatro claras en merengue italiano, dándole un color de rosa ligero.

Se sirve en copitas, y encima de cada ponche se coloca una hoja de rosa acaramelada.

I. D. P.

Faisans Rötis á la Tudó.

Los faisanes, después de asados, según las mejores reglas, se rocían con un poco de *cherry*.

Por cada faisán se hará un costrón de pan de molde, que se vaciará casi por completo; se fríe con manteca á bonito color, y se llena su interior con puré de berros, trufado.

Colóquense estos costrones en la fuente, y encima de cada uno póngase un faisán; se pintan bien con glasa de carne, y el jugo restante se sirve en una salsera.

Adórnense con patatas rojas, recién fritas.

I. D. P.

Salade Nikola.

Apio fresco y del más blanco, cortado en una paisana, trufas, hojas sueltas de crisantemos y plátanos, todo puesto por separado, polvoreándose con unos pocos polvos de *curry*.

Preparar una mayonesa de color amarillo, cargándola con bastante yema de huevo duro, pasado por tamiz de hierro, sal y pimienta.

Estas frutas y legumbres se colocan con gran gusto por *bouquets* en una ensaladera de cristal, con mucho cuidado, y, poniendo la mayonesa en una pequeña manga, se recubre cada *bouquet* formando cordón; después, por todo su alrededor, se guarnece la mitad con una finísima juliana de trufa, y la otra con una juliana de remolacha cocida; quedando terminada, después de haberla polvoreado con perifollo por encima.

I. D. P.

Fonds d'Artichauts á la Celestine.

Escoger excelentes alcachofas, y modelar los fondos, poniéndolos, luego que estén frotados con zumo de limón, á cocer con agua blanca.

Después de cocidos, se escurren con gran cuidado y se ponen en una cacerola, cubriéndolos con excelente jugo natural de ternera, que esté aromatizado de vino blanco, bien de sal, etc., etc.

A los quince minutos antes de servirse, se rellenan con puré Victoria, en poca cantidad, y luego se raspan fuertemente con una mornay recién hecha. Cúbranse de queso Chester rallado, y gratínense en el horno.

Sírvase cada fondo de alcachofa puesto en la legumbrera, encima de un costrón de pan recién frito; en el fondo de la legumbrera se vierte el jugo de los mismos fondos de alcachofa.

Sírvanse muy calientes.

I. D. P.

Caisse en Surprise á la Wells (helado).

Con galletas de vainilla se forma una caja de tres puntas, enganchando las galletas con caramelo caliente; al estar formada la caja se reviste todo el exterior con crema de manteca de *marrons*, adornándose luego las tres caras de la caja con ramajes de detalles pequeños de angélica.

El interior se camisa con una ligera capa de crema de manteca de avellana; llenar hasta un poco más de la mitad de la caja con helado crema *Ranávalo;* encima se cubre con una ligera capa de jalea de grosella. (Póngase en una cámara frigorífica.)

Cubrir toda la superficie con violetas de Niza, azucaradas, quedando terminado.

IGNACIO DOMENECH.

Madrid, 17 de Diciembre de 1905.

Ayuntamiento de Madrid

DINER

du 20 Novembre 1905.

Servi á monsieur le Baron Joosteins.

MENÚ

Potage Tortue á l'Anglaise.
Paupiettes de soles á la Joinville.
Filet de bœuf châtelaine.
Chaud-froid de foie-gras á la Víctor Hugo.
Faisans de Bohême rôtis.
Salade Mignonne.
Truffes á la Serviette.
Croûte aux fruits Parisienne
Bombe glacée Nelusko.
Algeriennes.
Chester coke.
Desserts.

V. M.

Maison Tournié.

Ayuntamiento de Madrid

Almuerzo explicado

servido en Barcelona en una casa particular, á últimos de Noviembre de 1905.

MENÚ

Oeufs-Larache.
Turban de filets de Soles á la Mahometana.
Roi de Cailles á la Democracie.
Coeur de filet de Bœuf Transwalienne.
Bastion de Foie-gras.
Poulardes du Mans Rôtis, Flanqués de Ortolans.
Salade Regionale.
Cardons Redicales.
Entremet.
Gateau Surprise Moderne.
Biscuit glace Hispania.
Desserts Assortis.

VINS

Rioja, Clarete, Cepa, Madoch, Saint-julien, Sauternes, Champagne Grand Cordon d'Espagne, et Vve. Cliquaut, Benedictine, Chartreuse, Café, Liquers.

Juan Marqués.

Huevos Larache.

Escójanse huevos bien frescos, y escalfarlos según las reglas; luego se retiran y se refrescan, recortándoles además algo la clara, á fin de que todos obtengan una forma redonda igual.

Preparar una excelente salsa mornay (bechamela y queso), haciéndola un poco más espesa que de costumbre, adicionándole tres hojas de gelatina antes de dejarla enfriar.

Se escogen luego moldes de flan, ó en su lugar copas de Jerez, se unta su interior con un poco de aceite fino, luego se pone un poco de mornay en el fondo de cada molde ó copa, poniendo á continuación un huevo en cada uno de los moldes, se reviste el huevo por completo con la mornay, poniéndolos luego entre nieve picada á fin de que cuajen bien los moldes.

Luego, con mucho cuidado, se retiran de los moldes, y á continuación se mojan con un poco de huevo batido y se pasan por encima de un salpicón de trufa y jamón magro, todo cortado lo más menudísimamente posible; luego se vuelven á pasar por huevo batido, mezclado con miga de pan blanco rallado y un poco de queso.

Así empanados, á los pocos minutos antes de servirlos, se fríen á gran fritura.

Sírvanse en una fuente, colocando cada huevo encima de un fondo de alcachofa, que con anterioridad se habrá breseado á la *Barigaute;* salsearlos, una vez colocados, con una magnífica salsa á la *chateau briand.*

Encima de cada huevo se pone una lama de trufa abrillantada con un poco de glasa de carne; y, por último, se guarnece la fuente con costrones de jamón de York ó de Praga fritos antes con manteca.

Sírvanse bien calientes.

JUAN MARQUÉS.

Turban de filetes de lenguado á la Mahometana.

Escójanse hermosos lenguados, los que una vez limpios, se les separan los filetes, se aplastan un poco y se sazonan con sal y zumo de limón; se unen las dos puntas de cada filete de lenguado, y, á continuación, se ponen á *pocher* en un plato de saltear untado con manteca de vaca, y rociados con vino de Jerez seco.

Formar un zócalo con farsa de quenefas de pescados blancos, sazonado con gran gusto; después de cocido se coloca en el centro de una gran fuente.

Formar con pasta ordinaria una gran terrina, la que una vez quede cocida, se forra el exterior con una ligera capa de puré de patata, adornándola con gran gusto, con guisantes y varias clases de legumbres cocidas de antemano; luego que esté compuesta esta terrina, se enclava encima del zócalo en el centro, á fin de poder llenar su interior con langosta á la americana; por el alrededor de esta terrina se le cuelgan grandes cangrejos iguales, cocidos según todas las reglas.

Por el alrededor del zócalo, en el fondo de la fuente, se colocan los filetes de lenguado, formando corona; salséanse con salsa

Ayuntamiento de Madrid

riche, sirviendo al mismo tiempo una salsera de la misma salsa.

Sírvase siempre muy caliente.

JUAN MARQUÉS.

Roi de codornices á la Democracie.

Las codornices después de limpias, se rellenan con una fina salsa de liebre, adicionándole media copa de Kirsch, y un menudísimo salpicón de trufa y jamón magro; sazónense bien, y envuélvase cada codorniz con un pedazo de telilla de cerdo fresco, se bridan con bramante y luego se envuelven con papel de barba, y se asan en el horno con gran cuidado, rociadas de manteca.

Luego que estén hechas, y á los pocos momentos antes de servirlas, se desbridan y separan los papeles, poniendo cada codorniz encima de un costrón de hojaldre que esté de antemano relleno con monglas, poniéndolas con gran gusto en una fuente; salséense con salsa suprema, glaceándolas con glasa de carne; por el alrededor de la fuente se guarnece con cabezas de *champignons*, convenientemente sazonadas.

Sírvanse siempre muy calientes.

JUAN MARQUÉS.

Centro de solomillo á la Transwaliana.

Escójase un magnífico centro de solomillo y límpiese bien, despojándolo de todos los nervios; sazonarlo de sal y asarlo á la inglesa.

En el momento de servir, córtese y colóquese en una fuente encima de un costrón; se salsea con salsa Richelieu, sirviendo de guarnición escolopas de mollejas de ternera al jugo, crestas grandes y duquesas de patata; enclavando un magnífico *atalette* en una punta del solomillo.

JUAN MARQUÉS.

Bastion de Foie-gras.

Siendo este plato generalmente conocido de los profesionales, prescindiremos de su explicación.

JUAN MARQUÉS.

Pulardas del Mans guarnecidas de Ortolans.

Breseadas las pulardas á la real, córtense y colóquense en una fuente, encima de un artístico costrón, con *atalettes* guarnecidos de ortelans asados.

Jugo aparte, en salsera.

JUAN MARQUÉS.

Ensalada regional.

Hacer una buena jardinera de legumbres cortadas en cuadros; se cuece con agua que esté ligeramente salada, y luego escúrrase bien, sazonando cada legumbre por separado con una mayonesa á la inglesa (mayonesa con mostaza inglesa); en un molde charlota en el fondo se pondrá una capa de legumbre, encima otra capa, hasta colocar todas las legumbres.

Se echa bastante aspik, aromatizado de estragón, poniéndose á continuación durante unos tres cuartos de hora entre nieve picada y sal gorda.

En el momento de servir, se vuelca la ensalada en una fuente encima de una servilleta, y se guarnece el alrededor con pedazos de remolacha cocida cortados de igual forma, napándolos de aspik antes de colocarlos en la fuente.

JUAN MARQUÉS.

Cardos Radicales.

Después de perfectamente cocidos con sal, se escurren y se colocan en una placa untada con manteca de vaca; se baña cada trozo de cardo con salsa á la italiana bastante espesa; polvoréanse de queso y se graturan en el horno.

En el momento de servir, se coloca trozo por trozo en una fuente ó una legumbrera, rociándolos con mantega negra.

JUAN MARQUÉS.

PASTEL SORPRESA Á LA MODERNA

Hacer un bizcocho genovesa algo más alto que de costumbre; después de cocido

Ayuntamiento de Madrid

se corta en forma redonda y de plano en tres planchas que se rellenarán de albaricoque, volviendo á poner el pastel en su forma primitiva.

Encima del bizcocho se pondrá la siguiente composición; en una terrina póngase un trozo de manteca fina, azúcar lustre y zumo de limón, adicionándole, pasados uno ó dos minutos un puré de plátanos natural y media copita de chartreuse; póngase todo el conjunto en una cacerola, trabajándolo sobre fuego durante un minuto; luego se retira, sin parar de mover esta crema, que se pondrá entre nieve hasta que quede cuajada; ya en este punto, se pondrá esta combinación encima del bizcocho, como anteriormente hemos hecho mención.

Cubrir todo el pastel con un merengue italiano (azúcar á punto de cocción, adicionándolo poco á poco, y sin parar de menear, con claras altamente montadas), pintándolo con yema de huevo en crudo con mucho cuidado; se mete en el horno y al empezar á colorearse se traslada á una fuente con servilleta, y se sirve.

JUAN MARQUÉS.

Biscuit glacé Hispania.

Preparar un buen molde de biscuit glacé aromatizado de café, según las reglas generalmente conocidas, y unos quesitos de mantecado, y otros de fresa con el color de la misma.

En el momento de servir se coloca el molde de biscuit glacé encima de un bonito zócalo de nieve ó hielo, con servilleta debajo.

Se guarnece todo el alrededor con los quesitos, alternando la colocación de las dos clases.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona, Diciembre 1905.

Excmos. Sres. Marqueses de Argüelles.

CENAS DE NOCHEBUENA

AÑO 1905

MENÚ

Consommé Celestine.
Petits Bouchées Nancy.
Langoustins Modernistes.
(Sauce Tyrolienne et Sauce Meyer).
Tournedos Amalia.
Poulardes de France Röties aux cressons.
Salade Clauzel.

GLACE

Bombe Marie Stuart.
Feuillantines.
Croutons au chester á la Moderne.
Petits Fours
Nougats d'Espagne Variées.

FRUITS

VINS

Marqués del Riscal: Jerez (viejo), Sauterne, Moscatel, Solera, Champagne Moet et Chandon y Champagne Violette.

J. Domenech.

BANQUETE EN HONOR

DE

D. NICOLAS MARTIN Y NAVARRO

CONCEJAL ELECTO POR EL DISTRITO

DE

BUENAVISTA

MENÚ

Orduvres variados.
Potaje Tortuga.
Lubina á la Holandesa.
Rosbif con Macedonia.
Pastelitos á la Parisién.
Pavipollo asado con berros.
Tarta Pirámides.
Bomba-Glassé Panaché.
Quesos y Frutas.

VINOS

Valdepeñas Tinto 1.ª
Champagne Roche Véront.
Café y Licor.

10 de Diciembre de 1905.

Café Inglés.

Ayuntamiento de Madrid

Almuerzo explicado.

MENÚ

Huevos escalfados á la Damiana.

Lenguados á la Emiliana.

Entre-côte á la Inglesa.

Patatas Anna.

Dulce de cocina.

Solomillo Mechado al Jugo.

(fantasía)

Postres.

Vinos.

Champagne Grand Cordon d'Espagne.

Felipe Martí.

Explicación de las recetas.

HUEVOS ESCALFADOS A LA DAMIANA

Estos huevos son escalfados y luego recortada la clara, á fin de que todos obtengan una medida completamente igual, luego cada huevo se mete en el interior de un tomate que se prepara de antemano de la forma siguiente:

Escoger tomates grandes é iguales y cortarlos á un poco más de la mitad, siendo la parte más grande la servible; se vacian, se sazonan con sal y pimienta, y se empanan á la milanesa, fríanse bien, y luego en el interior introducir un huevo.

Se bañan éstos por encima con la salsa que á continuación reseñamos: es una glasa con puré de tomate reducido, á la que se le adiciona un salpicón muy menudo de trufa y *champignon*, perifollo fresco, etc.

Se cubre luego cada huevo con queso rallado y se gratinan á horno fuerte.

Sírvanse en fuente con servilleta.

Felipe Martí.

Lenguado á la Emiliana.

Escoger un lenguado por persona, se limpian según las reglas, y quitarles la espina central, de igual forma que los lenguados á la Colbert.

Rellenar el interior de estos lenguados con un salteado de *cépés* y quisquillas mondadas, finas hierbas y aceite fino; se rocía con vino blanco, pimienta Cayena y la sal correspondiente.

Luego de rellenados, se colocan en una placa untada con aceite ó manteca de vaca, rociándolos con lo mismo por encima y un poco de zumo de limón.

Cuando estén asados, colóquense en una fuente y salséense con una buena salsa á la Náutica.

Servir al mismo tiempo y aparte, una fuente con patatas holandesas cocidas al vapor.

Felipe Martí.

Entre-côtes á la Inglesa.

Se escoge un buen trozo de lomo de cebón de varios días, y cortar *entre-côtes* altos, sazonarlos de sal y asarlos á la parrilla.

Luego se colocan en una fuente, y encima de cada *entre-côte*, se pone un pedazo de manteca de vaca, mezclada con mostaza; al mismo tiempo, se sirven las patatas.

Felipe Martí.

PATATAS ANNA

Prescindimos de dar esta receta, por ser suficientemente conocida.

Felipe Martí.

Ayuntamiento de Madrid

Solomillo mechado al Jugo (fantasía).

Con un trozo largo de bizcocho genovesa se modela cortándolo en forma de un pequeño solomillo.

Córtese luego á lo largo en tres pequeñas planchas que se rellenarán con manteca de avellanas tostadas; volverlo á poner todo en su primitiva forma, bañándolo con un buen *fondant* de chocolate; formar á continuación con merengue italiano los picos, que forma el tocino de mechado de un solomillo asado, imitándolo con gran acierto.

Se coloca en una fuente larga, y en el fondo se pone jalea de grosella derretida, quedando así terminado.

FELIPE MARTÍ.

Baile aristocrático

en la casa de la excelentísima señora duquesa de Bailén.

La cena.

A las dos menos veinte minutos se sentaron á la mesa las Reales personas.

El comedor, cuya decoración es de zócalo de caoba y tapicería de terciopelo azul claro, está espléndidamente iluminado. La mesa ostenta rica vajilla de porcelana y preciosa cristalería cincelada con el escudo de la casa en oro. El adorno de la mesa consiste en una *riviere* con profusión de rosas y claveles rojos y amarillos.

Presiden la mesa el rey, que tiene á su derecha á la infanta doña María Teresa, el príncipe Fernando y la duquesa de San Carlos, y á su izquierda á la infanta doña Isabel, al embajador de Italia y á la condesa de Toreno, y la reina, que tiene á su derecha al Sr. Moret, á la señora del embajador de Italia y al embajador de Inglaterra, y á su izquierda á la señora del embajador de Inglaterra y al embajador de Rusia. Las cabeceras las ocupan la duquesa de Bailén y el duque de Sotomayor.

Los servidores de la casa, vestidos de frac, calzón corto de raso y medias negras, sirvieron la cena, cuyo *menú* fué el siguiente:

Consommé Chicken-Broth.
Petits Napolitains.
Cœur de Saumon Amiral.
Medaillons Archiduchesse.
Asperges de l'Infante.
Corbeilles de grives á la gelée.
Biscuit Breton.
Glace Comtesse María.

UN JEFE DE COCINA ESPAÑOL.

A las tres menos cuarto los comensales se levantaron de la mesa y momentos después salieron del Palacio Portugalete, dirigiéndose al de la Plaza de Oriente.

En el suntuoso comedor de diplomáticos, situado también en la planta principal, habíase dispuesto el *buffet* para los invitados, sirviéndose riquísimos fiambres, exquisitos vinos y licores, todo ello con la abundancia que es peculiar en la casa de Bailén.

Acto de amor filial.

(ESCENAS MADRILEÑAS)

Victoriano, hijo de don Rufino de X... y de doña María de la Concepción García, ricos comerciantes retirados, no supo corresponder á los sacrificios hechos por sus padres, que eran modelos de virtud. Era todavía un mozalbete cuando ya todo Madrid le conocía por su vida disoluta Su padre no recordaba las veces que, mediante fianza, le había sacado de las garras de la justicia, y á fin de sujetarle un poco cerróle la bolsa; cosa que le

Ayuntamiento de Madrid

perjudicaba ya que los usureros en Madrid abundan para acudir en auxilio de los hijos de buena familia; sobre todo Victoriano tenía crédito ilimitado, ya que á su mayor edad podría poseer la fortuna de su madre difunta, que era considerable. Algunos de sus amigos, compadecidos de su familia, le habían aconsejado que optase por el casamiento y cambio de vida, si no quería verse arruinado. Pero en Madrid, demasiado conocido, no había una sola joven de buena familia que perdiese los escrúpulos hasta el extremo de aceptar la mano del vividor y antipático Victoriano.

Un día, en el círculo donde tenía la costumbre de perder algunos millares de pesetas, sentóse al lado de un caballero que jugaba al tresillo y estaba perdiendo una suma considerable, la que en vano trataba de recuperar, jugando acaloradamente, doblando las puestas, siempre esperando un buen golpe de fortuna; pero éste no llegaba y en vano le esperó hasta vaciar completamente sus bolsillos. Al salir el caballero que con tan mala suerte acababa de perder todo cuanto llevaba encima, Victoriano tomó informes y supo entre unas cosas y otras que don Baldomero, que así se llamaba dicho personaje, era padre de una hermosa joven y que se encontraba entonces completamente arruinado. Una idea cruzó por la mente de Victoriano. Aquel hombre caído de una posición envidiable, si él lo levantara ¿se negaría á concederle la mano de su hija? Y ésta, conociendo la ruina de sus padres ¿se negaría al sacrificio? Con este cálculo criminal, pues reconocía su mala reputación, encaminóse hacia la casa de don Baldomero. Durante el trayecto ya entreveía, con su instinto perverso, los goces que la virginidad le procurara. Sin meditar siquiera el ridículo paso que iba á dar, subió al piso de don Baldomero y llamó á la puerta. El mismo don Baldomero que acertaba á pasar, abrió; y reconociendo á Victoriano, le hizo pasar al salón, preguntándole el objeto de su visita.

Ambos tomaron asiento frente el uno del otro. Entonces explicóle el señorito Victoriano que, poseedor de una fortuna considerable, no podía entrar en usufructo á menos de casarse ó llegar á su mayor edad. La fortuna á la que se refería era de su mamá; pues la de su papá era colosal y él el único heredero.

—Hasta el presente—prosiguió diciendo Victoriano—he llevado una vida disoluta. Usted lo sabe bien, don Baldomero; pero reconozco ahora que no hay nada tan bueno como la paz del matrimonio, amando á la mujer que nos ama, que suaviza nuestra vida con el bálsamo del cariño. Sí, don Baldomero, quiero probar á las gentes que me conocen que aún soy digno de mi posición social.

—Si fuera verdad lo que dice—se dijo para sí don Baldomero, que adivinaba la intención del visitante.

Victoriano prosiguió:

—María Luisa tiene todos los atractivos para hacer feliz á un hombre; pero verdaderamente no me encuentro digno de ella. Todo un pasado me acusa. Mas la confesión que acabo de haceros espontáneamente siendo sincera, ¿no me excusa de todas mis faltas? ¡Ah! ¡veo que no me contestáis! ¡Comprendo vuestro silencio! ¡No soy digno de la mano de vuestra hija!

Y levantándose tomó su bastón y sombrero para irse, y dió algunos pasos, cuando don Baldomero le detuvo diciéndole:

—He notado, caballero, que cuando conmigo habéis entrado en este salón, vuestra vista, fascinada por ese cielo raso, los magníficos cuadros que ostentan las paredes y demás objetos artísticos que se ven en torno nuestro, ha recibido la sensación de la grandeza, y comprendo que vuestra opinión puede ser errónea.

—No os entiendo—respondió Victoriano.

—Seré más explícito—dijo don Baldomero. Esta apariencia de fortuna desaparecerá dentro de pocos días.

—¡Es posible!—murmuró Victoriano, fingiendo extrañeza.

—Sí, joven—prosiguió don Baldomero—, dentro de cuatro ó cinco días espero verme embargado por la justicia si antes no lo han hecho ya. Me he jugado dinero que no era mío y lo he perdido. Ya veis, la deshonra, la negra miseria, se ocultan bajo los pliegues de tanta grandeza.

Un grito casi imperceptible dejóse oir en el cuarto contiguo al salón, sin que lo hubiesen notado los dos personajes que conversaban en él.

Victoriano apresuróse á decir:

—No desesperéis; aún os quedan amigos para tenderos la mano.

Y fríamente, esquisando una sonrisa, como dando poca importancia á la deuda que todavía no conocía:

—¿Qué? ¡Por unos cuantos miles de duros! ¡No faltaría más!

Ayuntamiento de Madrid

Y sacando de su cartera una hoja de papel empezó á escribir inclinado sobre la mesa-escritorio que en el salón había, preguntando á don Baldomero:

—¿Qué suma necesitáis?

—¡Treinta mil duros!—contestó don Baldomero, añadiendo:—Ya veis, la cantidad es fabulosa y nunca podré pagarla.

Victoriano seguía escribiendo sin levantar la cabeza, y después maquinalmente decía:

—Entonces con el veinte por ciento serán treinta y seis mil duros que á mi mayor edad tendré que abonar á un usurero.

Don Baldomero interrumpióle, diciendo:

—¿Y no hay otro medio para no sujetaros á tan vil usura?

—¡Sí, uno hay!—exclamó Victoriano.

—¿Cuál es?—preguntó don Baldomero.

—Concededme la mano de vuestra hija María Luisa—dijo Victoriano. Decís que os queda poco tiempo para veros en la ruina. Pues bien; hablad á vuestra hija, decidla que yo la amo con todo mi corazón, que la quiero por esposa. Y si acepta, mañana mismo compro la dispensa y dentro de pocos días nos casamos.

—Pero, y si mi hija...—balbuceó don Baldomero.

—No perdáis tiempo; habladla cuanto antes. Hoy mismo, al finalizar el día, vendré á por la respuesta.

Y después de haber saludado á don Baldomero, tomó su bastón y sombrero, abandonando la casa.

Esta escena habida en el salón entre los personajes que acabamos de conocer, tenía como espectador á la misma María Luisa que, atenta, escuchaba detrás de la puerta del cuarto contiguo, de donde el lector recordará el imperceptible grito citado cuando estaban en conversación su papá y Victoriano.

—¡Mi padre arruinado por el juego! ¡Dentro de algunos días la ruina y la deshonra! ¡Dios mío! ¡Dios mío!

Y dejándose caer en un sofá dió rienda suelta á las lágrimas que á borbotones vertían sus ojos. Pero las lágrimas cesaron súbitamente cuando recobrando brios se preguntaba:

—¿Que se desea? ¡Una víctima! Pues bien, estoy pronta para el sacrificio.

Sacó un pañuelo, enjugó sus lágrimas y con firme resolución penetró en el salón, presentándose ante su padre con la sonrisa en los labios.

—¡Pobre hija mía!—díjose á sí mismo D. Baldomero.

Y después de estampar un beso en la pura frente de su hija, díjola con tono suave:

—María Luisa, tengo que comunicarte una nueva.

—¿Cuál, papá?

—Acaba de salir en este instante un caballero que me ha pedido tu mano. Y como tu comprenderás le he contestado que había de consultarte antes que darle la respuesta.

—¿Le conozco?—preguntó María Luisa ingenuamente.

—¡Ya lo creo! — contestó D. Baldomero —. ¿Quién no conoce en Madrid á Victoriano el calaverón? Sin embargo, en el fondo tiene muy buen corazón y si hubiera que darle crédito, su porvenir será digno de su fortuna y de su nombre. Sí, hija mía, los hombres que se hastían en el vicio, ya no recaen más en él, del que saben guardarse después. La cuestión principal es que su esposa estudie su manera de ser para poder conducirle.

—Tienes razón, papá—dijo Luisa—. No sé por qué ese hombre me gusta. Si es verdad que me quiere como tú dices, yo llegaré con mi solicitud á hacerle cambiar de costumbres. Yo domaré con mi paciencia su carácter. Y después de todo ¿no seremos ricos? Anda, papá, dile que con mi consentimiento le concedes mi mano. Que estoy dispuesta á casarme cuando él quiera.

D. Baldomero quedó estupefacto por algunos instantes oyendo la confesión de su hija. ¿Era posible que María Luisa se hubiese prendado de Victoriano? ¿De ese antipático calaverón que todo el mundo en Madrid señalaba con el dedo? No era posible que una adorable criatura amase nunca á un monstruo tan desvergonzado. Esa, sin duda alguna, era la voz de su conciencia; pero fué también una especie de letargo del que despertó á poco, y acercándose á María Luisa la tomó en sus brazos y mientras la cubría de besos pensaba: Tú me salvas de la ruina y de la deshonra.

No tuvo don Baldomero esfuerzo alguno en hacerla comprender á su hija la necesidad que había para que se casase cuanto antes con Victoriano. Este volvió, como lo había prometido, á por la respuesta de don Baldomero, y con mucha alegría recibió la noticia del consentimiento de María Luisa.

Ayuntamiento de Madrid

La boda quedó convenida para el tercer día, debiendo preparar todos los requisitos necesarios. Victoriano no tuvo necesidad de acudir, como de costumbre, á los usureros; pues don Rufino, viendo un buen augurio en el cambio de vida de su hijo, adelantóle una suma importante pagando además todos los gastos de la boda.

Las vecinas de María Luisa supieron el proyectado casamiento por medio del pregón sacerdotal en la iglesia de Atocha. La noticia corrió por el barrio como el fuego por un rastro de pólvora. Todos los vecinos tuvieron desde entonces por dos mónstruos á los padres de María Luisa, porque la casaban por el vil metal.

—Vaya un marido—decía una pobre mujer refiriéndose á Victoriano—, preferiría ver á una hija mía pedir limosna de puerta en puerta, que verla casada con ese monstruo de oro.

Como éste y otros dichos formábanse las opiniones de casi todas las gentes del barrio.

Sin embargo, tan bien supo disimular María Luisa las penas que la afligían en su interior, tanta armonía parecía reinar en aquella casa y tan buenos informes daban en las tiendas donde María Luisa iba á abastecerse, que las gentes, convertidas en sus temerarios pronósticos, decían al pasar por delante de aquella casa que antes pensaban debía ser un infierno de discordia: *¡Ha sido un milagro!* Otros menos pesimistas al pasar por delante de la puerta les parecía leer en el frontispicio de la casa lo que murmuraban entre dientes: *¡Aquí viven los amantes de Madrid!*

*
* *

Habían pasado seis meses desde que tuvo lugar el casamiento de María Luisa con el señorito Victoriano de X...

Lo oscilante luz de una bujía alumbraba el aposento en donde la voz argentina de una péndola anunciaba horas.

—¡Las tres de la mañana y aún no está de vuelta!—exclamó la voz de María Luisa que acababa de dejar en el tintero la pluma con la que redactaba una carta dirigida á sus padres, que pensaba llevarla á Correos en seguida que la ocasión se presentase para abandonar el hogar paterno, no pudiendo sufrir más á su monstruo de marido. Ella hermosa, activa, inteligente y solícita, despreciada por un bruto... Su resolución era irrevocable. El sacrificio que había hecho por sus padres estaba consumado. Ella, que hasta entonces había desafiado á las charlatanescas comadres iba á ser otra vez el objeto de todos los comentarios. Esto lo pensaba María Luisa apoyados los codos sobre la mesa y sosteniendo su cabeza entre sus manos, hasta que oyendo rechinar la llave en la cerradura de la puerta levantóse súbitamente yendo á esconder la carta en lugar seguro; pero sólo tuvo tiempo de escondérsela en su pecho, porque Victoriano que acababa de entrar tentando las paredes con una cerilla encendida en la mano beodo y tambaleándose, vino á dar de cabeza en la esquina de la puerta del salón, pero con tan mala fortuna que cayó cual masa en el suelo, la frente bañada en sangre. María Luisa corrió á levantarle y á la vista de la sangre cayó en el suelo desvanecida lanzando al mismo tiempo un grito agudo. La bujía se le había escapado de las manos y se había roto y apagado El aposento quedó sumido en la más completa obscuridad.

Al grito lanzado por María Luisa sucedió un ruido de abrir y cerrar puertas por todas partes. El primero que acudió al salón, en donde yacía en el suelo Victoriano y María Luisa, fué D. Baldomero, con una bujía encendida en la mano izquierda y un revólver de fuerte calibre en la otra. Luego presentóse doña Leonor con un enorme cuchillo de cocina por lo que pudiera ser. En presencia de una escena tan inesperada quedaron atónitos los esposos. Luego don Baldomero, recobrando su sangre fría, fué en busca del éter, con el que trató de reanimar el cuerpo exánime de su querida hija, la que volviendo en sí, y ayudada por su mamá, metióse en cama, todavía sin darse cuenta exacta de lo que había pasado.

Doña Paca, mientras desnudaba á su hija, descubrió la carta que momentos antes María Luisa había escrito y guardóla en su bolsillo. Entre tanto don Baldomero no cesaba de dar friegas con el éter á uno y otro pulso de la cabeza inerte de Victoriano; pero no reconociendo señales de vida, encargó á la criada que acababa de entrar en el salón que fuese inmediatamente en busca de un médico, lo que verificó en seguida la muchacha.

Llegó el médico, pulsó el cuerpo de Victoriano y levantándose del suelo, dijo:

—¡Todo es inútil; está muerto!

Y dirigiéndose á D. Baldomero:

—Caballero, la muerte causada por un accidente pertenece ahora al dominio de la justicia. Sin embargo, tengo á bien certificar que la perso-

Ayuntamiento de Madrid

na difunta estaba en estado de embriaguez. Id, buscad al juez del distrito para que levante acta y...

—Por Dios, señor doctor—suplicó don Baldomero—; evítenos ese escándalo y juro recompensárselo.

El médico se avino con don Baldomero y la cosa se arregló tan cómodamente como podía hacerlo el galeno.

El cadáver de Victoriano fué expuesto en un aposento contiguo al de María Luisa, en donde fué velado por don Baldomero, doña Paca y la criada. Ésta, mandada por su ama, tuvo que salir á un recado.

Doña Paca, que intencionadamente había mandado fuera de su casa á la criada, sacó la carta de su bolsillo y entregósela á don Baldomero, diciéndole:

—Lee esa carta que descubrí en el corsé de María Luisa, al desnudarla.

Don Baldomero rompió febrilmente el sobre, y leyó la carta, en voz alta, á la luz de uno de los cirios que á los pies tenía el cadáver.

La carta decía así:

«Queridos padres: El cariño que os tengo me ha hecho desgraciada; os sabía arruinados, expuestos á la deshonra, y que, para salvaros, debía ser la víctima vuestra hija; pues bien; por vosotros me he sacrificado, antes que amargar vuestra existencia con la ruina y la deshonra. He ocultado hasta ahora todos mis sufrimientos, pero ya no puedo más; la vida me es insoportable al lado de un bruto, de un monstruo que carece de alma. Perdón, queridos padres, os ruego que no indaguéis mi paradero, pues antes apelaría al suicidio que volver al lado de vuestro infame yerno. No os preocupéis de mí, pues tengo bastantes alhajas y dinero para vivir cómodamente en la soledad que deseo imponerme. ¡Adiós, queridos padres, adiós, adiós!»

En las últimas palabras de despedida, las letras, medio borradas, denotaban haber sido mojadas por las lágrimas que sobre ellas había derramado María Luisa.

Don Baldomero y su esposa lloraron amargamente.

Doña Paca, enjugándose las lágrimas, interrogaba con sus miradas á su marido, como pidiéndole explicaciones. ¿De qué honra y ruina hablaba su hija? Ella lo ignoraba.

Don Baldomero balbuceaba entre dientes:

—¡Infeliz, escuchaba detrás de la puerta!

La criada seguramente había propagado tan infausta nueva por el barrio, lo que atrajo á la casa numerosos visitantes. Casi todos, al entrar, preguntaban por María Luisa y exclamaban: ¡Pobre señorita! ¡Habrá recibido tan fuerte golpe!

Y otros:

—¡No en vano se llamaban los amantes de Madrid!

—¿Pero al menos lo sabe su hija, doña Paca?—preguntaba una conocida.

—Decidselo, poco á poco la emoción será menos fuerte—decía otra.

Sin embargo, á pesar de la fatal escena, María Luisa durmió de un solo tirón hasta las siete de la mañana. Cuando despertó, vistióse apresuradamente. Al salir de su aposento tuvo que pasar por el cuarto donde yacía cadáver el cuerpo de su marido. Allí estaban sus padres pensando, sin duda, en sus interiores, la suerte que les cabía con la muerte de un yerno tan depravado.

—Dios—se decían—no ha querido que nuestra hija nos abandonase. Al mismo tiempo abrióse de par en par la puerta y María Luisa entró, plantándose delante del cadáver y exclamando:

—¡Muerto!

Y con asombro de sus padres rió por primera vez, de risa verdadera, desde el primer día de su casamiento.

Súbitamente, como movida por un resorte volvió su cara del cadáver, y con lágrimas de alegría echóse en brazos de sus padres.

—¡Hija!, ¡hija!—exclamaron los padres á la vez.

Pocas veces se ven en una sala mortuoria escenas como esa. El esposo de cuerpo presente y la esposa con la sonrisa, de inmensa alegría, en su semblante.

María Luisa volvió la cara hacia el cadáver de su esposo, diciendo:

—¡Victoriano, yo te perdono, pòrque muerto, me devuelves á mis queridos padres!

—Hija mía—exclamó don Baldomero—, Dios te recompense con la felicidad acto tan heroico.

En el barrio hubo mucho que decir sobre la muerte de Victoriano. Muy pocos acompañaron á éste á su última morada.

Al cabo de algún tiempo, el presente borró el pasado, y María Luisa, después de la tempestad, cambió de barrio con sus papás, con quienes vivió la vida de los más felices burgueses.

José Salvador.

Ayuntamiento de Madrid

Menús de los Grandes Restaurants de París.

Boeuf á la mode.
Marennes vertes, Ostende.

POTAGES

Consommé d'Orleans, Bisque, Crécy, Tapioca, Vermille,
Saint-Germain, Julienne, Printanier, Purée, Croûton croûte au pot.

POISSONS

Sole Centenaire, Merlan Bercy,
Filets de Barbue Maréchale, Truite Meunière,
Langouste Sauce Mayonnaise, Matelote d'anguille,
Goujans frits, Harengs sauce Moutarde. Turbot sauce Hollandaise,
Ecrevisse Bordelaise.

ENTRÉES

Boeuf á la Mode, Contre-filet Montmorency,
Vol-au-vent de volaille, Ris de veau chicorée,
Côte d'agneau pointes d'asperges,
Perdreaux aux choux, Poulet sauce Portugaise

ROTS

Perdreau, Caille, Poulet gras, de grain, Selle d'agneau.
Canard á la presse,
Caneton Râble de liévre sauce poivrade.

LÉGUMES

Asperges, Petits pois, Cépes bordelaise,
Aubergine, Cardons á la moëlle, Haricots verts Panachés,
Salade de legumes, Choux-fleurs, Epinards, Artichaut,
Fonds d'artichauts Italianne.

ENTREMETS DESSERTS

Péche Cardinal, Macedoine de fruits rafraîchis,
Tartelette aux fraises et aux pommes,
Parfait au café Rocher de glace, Charlotte Plombiére, Meringues glacées,
Petites fraises framboisées, Péche, Poire, Pommes,
Raisin, Noix, Figue, Banane,
Ananas frais, Compote de fruits, Cerises á l'eau-de-vie,
Confitures de Bar.

Por la copia,
Felipe Martí.

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

Ayuntamiento de Madrid

Indice de las materias que contiene el tomo II de "La Cocina Elegante,,

Págs.

Crónicas.

Lineación é higiene en las cocinas..... 33 y 49
La salsa española en las cocinas de los hoteles..... 65
Juan de la Mata..... 1
La elegancia en la mesa..... 17
El servicio de mesa..... 81
Las comidas de vigilia..... 113
Cocina Real de España en tiempos de Carlos III..... 129
Exposición Culinaria..... 146
El Napoleón de los cocineros..... 161
Un recurso infalible para cualquiera cocina... 30
Artículos impuros..... 193
Los aceites..... 209
Curiosidades de la mesa..... 225
La lucha contra el alcoholismo..... 242
Sobre el hambre española..... 257
Las comidas en París..... 273
Una semana pródiga en banquetes..... 289
Aficiones gastronómicas de algunos soberanos. 306
La cerveza..... 321
Los placeres de la mesa..... 337
Utilidad de los condimentos en las comidas... 353
El alcoholismo..... 369
Carnaval..... 79

Hors d'œuvres españoles.

Sandwich de remolacha á la Lulio..... 313
Idem de cebolletas á la Famura..... 314
Canapés á la Ponteli..... 314
Conchas con Juliana Easo..... 314
Manteca á la Favorita..... 344
Idem de berros..... 344
Idem íd. con trufas..... 344
Idem íd. con langostinos..... 344
Idem de apio á la Marcia..... 345
Aceitunas sevillanas á la Marcia..... 345
Salchichón á la vegetariana..... 345
Coliflor con mostaza..... 345
Jamón á la Argüelles..... 345
Salchichón de Vich á la Artesiana..... 345
Tomates á la Hortensia..... 356
Idem á la Armanda..... 357
Pimientos verdes á la Elisa..... 357
Concombres á la Marta..... 357
Idem á la Marinesca..... 357
Idem á la Tudó..... 357
Sardinas á la Toscana..... 357
Timbalitos á la Atlántida..... 357

Págs.

Hors d'oeuvres nationales..... 182
Judías verdes á la Florida..... 358
Quisquillas con mostaza..... 358
Aceitunas Carmen..... 265
Canapés de rábanos á la Andaluza..... 266
Tomate Magdita..... 266
Pepinos frescos Denia..... 266
Sardinas á la Otero..... 266
Escalopas de Atún á la Fiorina..... 282
Conchas de Bonito á la Arrieta..... 282
Barquillas de quisquillas Terán..... 283
Anchoas á la Zaida..... 283
Diminutos tomates á la Arión..... 297
Pimientos verdes frescos á la Mario..... 297
Corazones de apio á la Neña..... 297
Pequeñas alcachofas á la Guria..... 296
Cazuelitas de remolacha á la Alberdi..... 297

Recetas de platos de huevos.

Huevos á la Helena..... 77
Tortilla soufflé..... 40
Huevos á la Alcázar..... 76
Huevos Alberdi..... 76
Idem á la Continental..... 8
Idem á la Gardeta..... 20
Idem á la Estramburguesa..... 36
Idem Escalfados Sans Géne..... 43
Idem á la Cavadorsi..... 53
Idem duros á la Colombina..... 57
Idem á la Religiosa..... 84
Idem á la Novelina..... 91
Idem á la Emma Calve..... 104
Idem monstruo..... 105
Idem modernista..... 105
Idem al nuevo siglo..... 105
Idem á la Marcela..... 118
Talmauses de huevos revueltos con trufas..... 118
Huevos Maison Dorée..... 137
Cazuelitas de huevos á la Torralva..... 137
Huevos Martín..... 148
Idem Pallerola..... 152
Idem soufflées á la Mascota..... 151
Idem Conde de Arnau..... 169
Idem á la Delfina..... 171
Idem á la Juan Murillo..... 182
Idem Folies Bergére..... 195
Idem Princesa Olga..... 196
Idem á la Leo de Silka..... 196
Croquetas de huevo..... 218
Huevos á la Monserratina..... 217
Idem á la Ciudad Condal..... 230

Ayuntamiento de Madrid

	Págs.
Idem á la Baronesa	230
Idem Ribatenses	249
Idem gratinados Verdi	249
Idem Victoriano Sardou	264
Idem en cocottes á la Pavillon	263
Idem con Bacon	284
Idem á la Mascota	284
Idem mollets á la Aurora	312
Idem Conde el Muro	312
Idem Clignot	312
Idem en sorpresa	343
Idem Orniman	343
Idem á la Tosca	343
Idem Stephenson	344
Idem Larache	375
Idem escalfados á la Damiana	378
Idem Fru-Fru (fríos)	104
Idem á la Doraki (fríos)	57
Idem fritos á la Andaluza	267
Idem íd con arroz blanco	198
Idem íd. Juana de Arco	170
Idem al plato Turbigo	312
Idem íd. Gessica	43
Idem íd. Loie-Fuller	22
Idem revueltos á la Valeska	312
Idem íd. á London House	284
Idem íd. á la Amadeo Vives	263
Idem íd. á la Turca	263
Idem íd. á la Noemia	230
Idem íd. á la Apeles Mestres	230
Idem íd. á la Loreto	180
Idem íd. á la Roger	8
Tortilla fría á la Peregrina	313
Idem á la Canigó	313
Idem Savoyarda	312
Idem de riñones	285
Idem á la Mallorquina	284
Idem á la Catalana	284

Sopas de varios estilos.

	Págs.
Consommé de Volaille Doret	371
Idem Nilsson	38
Idem á la Ruy Blas	69
Idem á la Ducazcal	12
Idem á la Rosina	12
Idem Carnaval	4
Idem Javier	58
Idem á la Elvira	58
Idem á la Delia	58
Idem de ave á la Vienesa	103
Idem íd. á la Hungara	120
Idem estival (frío)	154
Idem Rachel	172
Idem Wedel	235
Idem Pompeyus Gener	245
Idem Catalonia	246
Idem á la Madrileña	324
Sopa Cardenal	89
Idem de tomillo	301
Idem de cebolla	301
Idem á la Napolitana	315
Idem á la Pastora	328
Idem mezclada	300
Idem Príncipe Alberto	231
Idem de pollo á la Basolet	281
Idem de apio á la Real	281
Idem Loubet	252
Idem Boucher	252
Idem de gallos á la Butsega	251
Idem de albondiguillas á la Barcelonesa	217
Idem de avellanas y almendras á la casera	217
Idem de harina de trigo verde (vegetariana)	215
Idem de huevo	205
Idem de ajo á la Catalana	201
Idem á la Mallorquina	201
Idem de conchas á la Americana	120
Idem de nap á la Barcelonesa	88
Idem á la Villamediana	23
Idem de albaricoques á la Alemana	13
Idem de moluscos á la Donastiarrra	75
Potaje de garbanzos á la Española	83
Idem Elisa	279
Crema á la Granadina	134
Sopa crema Marigny	58
Idem crema de pan	233
Idem íd. Corneille	58
Puré Reina Margot	4
Idem á la Jeannette	231
Sopa de puré de liebre á la Pequeña rusiana	209
Puré á la Valenciana	251
Idem Canigó	249

Platos de pescados.

	Págs.
Turbot souffié á la Royale	355
Chuletas de salmón á la D'Artois	108
R dajas de salmón á la Pomerina	58
Idem á la Benlliure	20
Idem á la Benedictina	340
Salmón á la Vincenti	224
Idem Antonio Ferré	182
Lubina emparrillada á la Olga Thura	70
Idem Juan Pallerola	115
Filetes de lubina á la Dorinda	158
Lubina á la Casals	339
Lenguado á la Emiliana	378
Turbán de filetes de lenguado á la Mahometana	375
Filetes de lenguado á la Obalesca	11
Idem íd. á la Weylerián	340
Idem íd. á la Torri	279
Lenguado á la Piamontesa	228
Filetes de lenguado Cavaglieri	179
Idem íd. á la Rusa	172
Idem íd. Pompidor	118
Idem íd. á la Dulcinea (frío)	116
Idem íd. á la Galdós	85
Idem íd. Luzbel	85
Idem Anita López	85
Lenguados emparrillados á la Colbert	84
Filetes de lenguado á la Gravina	72
Merluza á la Perinat	310
Medallones de merluza á la Cavañac	310
Merluza al horno	299
Idem á la Doria	299
Idem á la Roger de Lauria	295
Idem á la Roger de Flor	236
Idem á la Gallega	286
Conchas de merluza á la Valeria	238
Panes de ídem á la Toscana	220
Supremas de merluza	220
Cola de merluza gratinada á la Morera	107
Medallones de merluza encostrada	53
Homard Thermidor	229
Langostinos Salmerón	324

Ayuntamiento de Madrid

	Págs.
Idem á la Farinelli	83
Idem á la Gran Turca	370
Colas de langosta en brochetes á l'Anfitrión	135
Langosta salteada con trufas	84
Langostinos con Rizotto	171
Langosta á la Montecarlo	294
Idem Española	316
Escalopas de langosta á la Indiana	9
Langosta Reusense	19
Idem á la Veloz Club	370
Bacalao á la Clausolles	90
Idem á la Donastiarra	88
Idem á la Erricoshine	41
Idem á la Catalana	237
Idem con tomate	237
Idem frito	237
Idem cocido	285
Granada de pescados á la Borgoñesa	296
Anchoas á la Andrea Josefa	59
Zarzuela de mariscos	285
Barats á la moderna	249
Moluscos ó almejas á la Badalonesa	200
Idem fritos	59
Eperlans á la Rabelaise	90
Escalopas de sargo á la Alfonsina	38
Pescadillas modernistas	86
Besugos á la Almirante	300
Idem á la Proletaria	300
Ecrevisses de saumon á la Viana	371
Congrio á la Catalana	299
Truchas y hierbas	137
Congrio en salsa verde	300
Salmonetes al horno á la Española	198
Idem á la pescadora	220
Calamares á las Rosas	90
Idem salteados á la Parrilla	267
Idem rellenos á la Planes	299

Platos de entrada.

Centro de solomillo á la Real España	97
Idem íd. Mignón	133
Solomillos á la Medinaceli	373
Idem de vaca en sorpresa	307
Idem de ternera á la Portirio Díaz	308
Idem de íd. á la Mirabell	38
Idem de vaca á la Bouquetiere	173
Centro de solomillo á la Transvaliana	376
Solomillo á la Marsena	275
Beefsteak á la Diana	54
Idem republicano	235
Idem Garrido	235
Idem á la Mazzantini	238
Idem ruso	238
Entrecotte Nevera	238
Chuleta de ternera á la Moderna	238
Beefsteaks á la Húngara	185
Idem á la Bismarck	185
Cadera de vaca á la Marsala	264
Chateaubriand con trufas	276
Pastel sorpresa á la Moderna	376
Buey á la Ampurdanesa	284
Vaca á la Dova	234
Riñones Carvalho	361
Idem Luis XV	361
Pierna de cordero asada á la Monistrolensa	199
Chuleta de caza á la Leopoldo	67
Riñones Berrinchonne	361
Corderito asado á la Arabesca	211
Beefsteak Nacional	238
Carré de ternera á la Favorita	355
Lomo asado á la Balaguer	250
Roastbeef á la Fontova	264
Pierna con alcuzcuz á la Oriental	277
Gigot de carnero á la García	250
Riñonada de ternera á la Persa	186
Aloyau á la Varsovienne	146
Estofado de vaca á la Manresana	269
Cadera de vaca á la Artus	107
Estofado de vaca á la Rosalía	107
Idem íd. á la Catalana	268
Pierna de carnero á la Bretona	218
Costradas de sesitos á la Cervantes	134
Albondiguillas á la Casera	219
Cassoulet dorée	103
Cazuela pirenaica	292
Callos á la Andaluza	235
Arroz á la Artística	56
Vol-au-vent á la Nestle	77
Caracoles á la Duranderie	77
Chuletas de ternera á la Anita	85
Mollejas de ternera á la Florentina	5
Pieza de ternera á la Jover	70
Chuletas de ternera en papillotte á la Catalana	7
Hígado de ternera en romesco	250
Chuletas de ternera á la Canigó	235
Ternera á la Marengo	199
Mollejas de ternera á la Diana	356
Ternera á la Husarda	245
Isart ó gamo á la Cerdañesa	249
Lengua de vaca estofada á la Casera	270
Lengua estofada con patatas	270
Escalopas de ternera á la Marengo	290
Mollejas de ternera á la Chinesa	291
Manos de cerdo á la Logroñesa	22
Orejas de cerdo rebosadas á la Zarzosa	23
Lomo de cerdo á la Juncadella	269
Pies de cerdo con nabos	269
Idem íd. gratén pobre	269
Lomo de cerdo relleno á la Paisana	235
Pies de cerdo con guisantes	269
Idem íd. con nabos á la Catalana	270
Manitas de cordero	219
Estofado de carnero á la Andaluza	7
Caldereta á la Riojana	22
Chuletas de carnero en cocotte á la Pastora	276
Navarín de cordero á la Veneciana	292
Callos de ternera á la Catalana	119
Pieza de jamón de York á la Zabala	51
Liebre estofada á la Campesina	218
Paquetes á la Marsellesa	168
Escalopas de foie-gras á la Tolstoi	173
Cone,o á la Noveldense	198

Platos de tournedos.

Tournedos Crispi	274
Idem Braggio	280
Idem á la Amitié	35
Idem á la Clamart	103
Idem á la Ernestina	147
Idem á la Albufera	244
Idem á la Alberdi	244
Idem á la Moderna	291
Idem á la Santembar	343
Idem á la Regenta	343

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Platos de fritos.

Attareaux de sesos á la Amadís de Gaula..... 140
Chuletas de cordero á la Moscovita..... 365
Croquetas de sesos y jamón..... 298
Idem de sesos con lengua..... 298
Idem íd. con trufas..... 288
Petit Bouchées á la Nerva..... 271
Pastelillos á la Oriental..... 103
Mouselina de liebre á la Zoraida..... 132
Soufflé de calabaza á la Mallorquina..... 23
Conchas gratinadas á la Martínez..... 195
Gran frito á la Financiera..... 121
Mazarinas de fideos á la Aniciana..... 69
Conchas de sesos al Gratén..... 298
Idem á la San Agustín..... 285
Idem á la Genovesa..... 285
Sesos fritos á la Romana..... 298
Fritura de macarrones á la Capuchina..... 121
Costradas á la Isabela..... 121
Pequeños bouchées de anchoas..... 172
Bombitas de Homard á la Indore..... 176
Sangre de cordero ó cabrito..... 236
Butifarra á la Catalana..... 251
Lomo con judías..... 250
Salchichas con judías..... 251
Chuletas de cordero Roveredo..... 279
Idem de corderillo á la Fivaller..... 56
Cajitas de mariscos..... 90
Tortas de pescados..... 89
Idem de sardinas..... 89
Idem de merluza..... 89
Hígado de ternera á la Minuta..... 298
Sesitos de cordero á la Ruanesa..... 265

Platos de aves.

Pularda á la Dumont (frío)..... 259
Idem á la Parlemitana..... 178
Idem á la Domenech..... 139
Idem del Mans guarnecidas de Ortolans..... 376
Idem á la Sara..... 325
Ave de Bresse Loveno..... 280
Pollo relleno á la Casera..... 268
Supremas de ave á la Reina..... 261
Pollo al almirante Marquet..... 243
Pollos á la Hostelera..... 199
Pollo á la Crapudina..... 199
Idem á la Marneagera..... 176
Idem frío á la Aspik..... 171
Pollos tiernos á la Altisidora..... 135
Pollo á la Veneciana..... 52
Idem salteado con alcachofas..... 315
Pollos glaseados á la Dinamarquesa..... 39
Gallina al horno..... 200
Idem hervida..... 200
Codornices en cacerola..... 294
Idem Georges Sand..... 229
Idem á la Burguesa..... 294
Chaud-froid de codornices á la Motzel..... 194
Codornices Cristina..... 325
Idem á la Manresana..... 358
Roi de codornices á la Democracie..... 376
Pichones á la Rusiñol..... 275
Idem á la Mensajera..... 260
Idem de Embajadores..... 211
Idem asados con berros..... 103
Idem á la Sierra Morena..... 102

Págs.

Pichón Pie..... 36
Pichones á la Servandoni..... 20
Patos liliputienses en chaud-froid á la Molinera (frío)..... 227
Idem á la Asturiana..... 212
Idem de Rouen á la Rouennaise..... 173
Idem á la Eduardo VII..... 306
Idem á la Bismarck..... 115
Perdigones Roselló..... 268
Perdices vinagreta caliente..... 251
Escalopas de perdiz á la Belascoain..... 226
Supremas de perdices Ramón Sanz..... 183
Perdigones á la Independencia..... 340
Compota de perdices á la Asturiana..... 3
Perdices á la Retornadora..... 78
Salmí de becadas á la Valera..... 147
Becadas asadas á la real..... 71
Faisans rotís á la Tudó..... 373
Liebre á la Martinet..... 18

Salsas.

Salsa Viviana..... 8
Idem Verón..... 4
Idem Víctor Balaguer..... 9
Idem escarlata..... 92
Idem mayonesa á la Cardinal..... 92
Idem Nantua..... 92
Idem á la Melsusa..... 100
Idem á la Turca..... 119
Idem á la César Borgia..... 119
Idem á la Portuguesa..... 175
Idem Rinzi (fría)..... 231
Idem Gaspoz..... 231
Idem Regencia..... 361
Idem Port Wine..... 361
Idem Niçoise..... 361
Idem Victoria..... 361
Idem Maintenon..... 361
Idem Médicis..... 361

Guarniciones de platos.

Favorita..... 155
Trianon..... 59
Flamenca..... 59
Balsareny..... 138
Serrassans..... 138
Pignatelli..... 138
Grandes champignons rellenos de quenefas al salpicón..... 98
Duquesas en forma de champignons..... 93
Dos grandes timbales de legumbres á la Real..... 98
Un cordón de trufas del Perigord..... 98
Mollejas de ternera fina sobre artísticas tartaletas..... 98
Borduras en forma de pasta inglesa..... 99

Platos de varios países.

Cadgery (inglés)..... 279
El puchero á lo Pío VII..... 258
Pularda asada á la Livoniana (ruso)..... 114
Pastel Promis (ruso)..... 34
Salteado de liebre á la Mitau (ruso)..... 115
Ternera fría á la Caucasienne (ruso)..... 68
Faisán á la Georgiana (ruso)..... 52

Ayuntamiento de Madrid

	Págs.
Caldereta de cabrito al estilo filipino	138
Bacalao á la húngara	73
Arroz á la Venezolana	88
Timbale du Tsar	362
Espárragos á la Piamontesa	362
Berenjenas á la Napolitana	362
Ravioli bolonesa	361
Timbal de arroz á la Toscana (italiano)	140
Hachí á la Americana	180
Idem á la Rusa	180
Cassolettes Furstemberg	248
Riñones de ternera á la Cialdini (italiano)	245
Sesos de ternera á la Mode de Mantua	245
Macarrones á la Siciliana	248
Idem á la Genovesa	248
La mauzaka (turco)	277

Platos de legumbres.

Guisantes á la Paisana	316
Idem á la Leridana	316
Idem frescos buena mujer	280
Niochis al gratén	174
Idem con lechuga	221
Idem á la Aurora	221
Idem Carlos Colón	184
Idem frescos á la Chelito	23
Guisantes gratinados á la Foscolo	25
Chartreuses de legumbres á la Española	139
Chuletas de guisantes, salsa trigueña con limón	216
Pan de coliflores	216
Vol-au-ven con quenefas de nutosse y champignon	215
Habas estofadas á la Catalana	120
Fonds d'artichauts á la Celestina	373
Alcachofas fritas	201
Idem crudas en ensalada	201
Idem al horno	200
Costradas de patatas á la Delfina	315
Patatas en sorpresa	283
Idem al vino blanco	267
Idem á la Toupinel	234
Idem salteadas	198
Idem á la Chipolata	149
Idem fritas en forma de sierpe	57
Idem á la Catalonia	57
Idem nuevas á la Guerrero	54
Idem Colinet	37
Idem soufflées en sorpresa	11
Espárragos, salsa holandesa	108
Idem á la casera	91
Idem de Aranjuez, salsa Miltón	71
Idem á la Catalana	91
Idem á la Mornay	39
Idem á la Polonesa	6
Coliflor á la Andaluza	315
Zanahorias á la Vichy	280
Cardos radicales	376

Platos de asados.

Roastbeef con York Pudding	6
Pierna de carnero asada á la Inglesa	233
Tapa de ternera á la parrilla	37
Ternera asada	219
Chuletas de ternera glaseadas	171
Liebre asada con patatas	219
Capón de Mans asado á la Broche	184
Pies de cerdo á la parrilla	269
Entrecottes á la Inglesa	378

Ensaladas.

Salada Nikola	373
Ensalada Regional	376
Idem Balbina	39
Idem de coliflor á la Rusa	37
Idem á la Tiroliana	71
Idem á la Ciudad Condal	73
Idem Carolina	6
Idem Brandés	84
Idem de mandarinas á la Japonesa	92
Idem Americana	91
Idem Enrique IV	103
Idem Castelar	136
Idem Florentina	155
Idem á la Polonesa	155
Idem Alemana	171
Idem Mignonetta	173
Idem Antonio Mestres	184
Idem Naneta	221
Idem de tomates	234
Idem Manchega	251
Idem Arolla	280
Idem Casera	315

Platos fríos.

Ambrosía de foie-gras Savoy Hotel	132
Mousse de foie-gras á la Domenech	326
Liebre á la Villaviciosa	101
Mousse de jamón de York	12
Queso de cerdo	43
Galantina de faisán y pato	326
Jamón frío Peral	327
Mousses á la Peñaflor	70
Pularda del Mans á la Neva	5
Batons de foie-gras á la Mimí	372
Pastel Guinovart	181
Idem Riofrío	326
Emparedados españoles	61
Idem Myriam Harry	61

Recetas de pastelería y otras clases de dulces de cocina.

Pastel Quijote	140
Idem Claudina	348
Corbeille de cornets de Chantilly á la Alcotán	187
Pastel Domenech	316
Divorciémonos	110
Succés	103
Pastel Regente	59
Idem Mascota	25
Idem Griego	25
Idem Cyrano	7
Brioche á la Malagueña	92
Glosa de Agua	60
Bizcocho mejicano	43
Tarta á la Japonesa	25
Idem Malagueña	13
Torta de Gran Dama	13
Pastillas de café con leche de Logroño	27
Pastel Valenciano	26
Idem Sully	26

Ayuntamiento de Madrid

	Págs.
Mousse de peras á la Juvenal	111
Nido de golondrina Chantilly	111
Glasa á la Imperial	100
Macedonia de frutas al Marrasquino	93
Buñuelos de viento á la Namiko	84
Turrón de París	60
Buñuelos de ananas á la Dauphine	60
Cerezas ó guindas al coñac	239
Leche frita de canela	234
Crema de los cuatro aromas	40
Charlota de manzanas	172
Crema de natillas Luisa	221
Almendras de Alcalá garrapiñadas	26
Idem al ron	27
Timbal de fresones á la Vasconia	78
Fresas á la Oriental	44
Pouding de avena y almendras	216
Frutas refrescadas	332
Sausselis Farcis	339
Varenikis Lithuaniens	339
Uvas glaseadas	334
Guindas glaseadas	333
Ananas Conchitas	333
Mousse de naranja	332
Manzanas á la Marchand	87
Bizcocho Loyola	136
Pasteles de Santa Clara	347
Tagnarok	347
Tarta rusa	347
Brioches Muselina	328
Plum Cake Criolla	328
Baba Colibrí	328
Pastel ruso	330
El Provenzal	156
El Gatinais	156
Bizcocho Quina Momo	156
Pastel Quatre Saisons	174
Torta de cerezas (postre suizo)	189
Pastel Poude Kour	201
Gateau Saint Hilaire	280
Bizcocho inglés	301
Pastel Rey Eduardo	301
Idem á la Mejicana	301
Veneciana	332
Jalea Zarina	329
Religiosas	329
Piñas Napolitanas	329
Bocados de Gran Dama	331
Alen Kirschs	331
Palmiers	332
Tarbeses	332
Pa de Pasic	348
Delicias	348
Batons de chocolate	349
Batons salés	348
Ponche al ron	335
Anisados	334
Chocolatinas (petit four)	334
Marquesitas ídem	334
Piñoncitos ídem	334
Cajitas Basso	334
Exquisitos	334
Bellotas al Kirsch	333
Emparedados	333
Trufas al Marrasquino	333
Mallorquines	332
Delicias	332
Panecillos de Génova	331
Paciencias Reales	331
Salamanquinos	331
Lenguas de gato	331
Picos de pato	330
Espejitos	330
Pasta para los fondos de almendra	330
Tejas puntilla	317
Galettes Bretonas (pastas secas)	286
Yorks (pastas secas)	286
Magdalenas de conversación (pastas secas)	286
Los pralines ordinarios	253
Pralines Rosa	253
Pastel de queso	202
Pralines Luis XV	253
Idem Grillés	253
Idem (bombones)	253
Bizcochos para el chocolate	202
Plátanos	202
Macarrones de albaricoque	202
Idem Princesa	202
Pain de Génes	202
Odaliscas	188
Tartaletas Pont Neuf	188
Idem Canadá	188
Grebis á la Real	188
Toscas	188
Brasilianos (petit four)	60
Nougatines fondantes (petit four)	60
Lenguas de gato, de cacao	72
Pequeñas pastas grosella	44
Flanes de chocolate	267
Ananas Cyrano	364
Solomillo mechado al jugo	379
Bizcocho Duc	348
Idem Genovesa	331
Idem á la Mayendia	317
Idem Reusense	252
Beurreks á la Turca	153
Malakofs Suizos	158
Tartaletas al Chester	4

Helados.

	Págs.
Bomba Echegaray	72
Gran helado á la Pepita Jiménez	109
Bomba Esteratzy	174
Bomba Pay-Pay	238
Copa Modernista	14
Bomba Siciliana	6
Charlota Richelieu	44
Caisse en surprise á la Wells	378
Bomba Triana	45
Idem Selika	61
Idem Rosarillo	238
Idem Victoria	108
Idem (tomate) María Cristina	122
Helado de fresas	122
Idem Delicia	122
Bomba Camilanio	157
Gran Bomba á la Artística Culinaria	184
Helado de albaricoque	222
Idem de sandía	222
Idem de melón	222
Idem de arroz	222
Idem de coco	222
Biscuit glacé estilo Barcelonés	128
Idem íd. Hispania	377
Pudding helado á la Henriqueta	149
Punch á la Fornarina	378

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Divina Chartreuse (licor) ... 253
Helado de batata de Málaga ... 222
Idem de vainilla ... 222
Idem de canela ... 221
Idem fresas ó grosellas ... 222
Idem de melocotón ó frambuesa ... 222
Idem «Los Bohemios» ... 252
Idem Magda ... 270
Pudding Serostris ... 270
Helado de Turrón Viena ... 301
Glorias de Alemania ... 302
Helado Reina Regente ... 302
Idem Montetimar ... 302
Bomba Johanisberg ... 317
Idem Religiosa ... 317
Helado de vainilla ... 335
Idem de Pistachos ... 335
Idem de chocolate ... 335
Idem de plátanos ... 335
Sorbete de marrasquino ... 335

Refrescos y bebidas.

Japonesa cocktail ... 14
Manhattan cocktail ... 14
Jersey cocktail ... 93
Gin Sour ... 93
Francy Brandy cocktail ... 123
Adsinthe cocktail ... 123
Sherry Flip ... 123
Bischof Albert Prince ... 61

Menús.

Comida servida el día 29 de Enero de 1905 en casa del Excmo. Sr. Marqués de Aguilar de Campóo ... 55
Dejeuner dado el día 2 de Febrero de 1905 en el Real Automóvil Club de Andalucía ... 74
Menú servido en el baile aristocrático dado en la casa de la Excma. Sra. Duquesa de Bailén ... 379
Menú de comida explicada ... 371
Diner du 20 Novembre de 1905 ... 374
Cena de Nochebuena, año 1905 ... 377
Banquete en honor de D. Nicolás Martín ... 377
Menú ... 21
Idem del banquete dado en honor del Sr. don Joaquín Costa ... 24
Menú del 19 de Enero dado en la Embajada de Italia en Madrid ... 42
Banquete servido en el hotel de Madrid en el día 11 de Febrero de 1905 ... 57
Gran banquete servido á S. M. el Rey D. Alfonso XII el día 28 de Noviembre de 1875 ... 214
Comida servida en el mes de Junio de 1905 en casa de la Excma. Sra. Marquesa de Castelar. 223
Banquete de 259 cubiertos ... 232
Diner de S. M. servido el día 27 de Abril de 1901, Diner du 21 Noviembre 1905 serví par la maison Dorée de Barcelona ... 256
Banquete dado durante las fiestas reales en Bilbao ... 255
Comida servida el día 16 de Mayo en la embajada de Italia en Madrid ... 254
Menús de gran comida ... 254
Menú de gran comida ... 262
Dejeuner et diner du restaurant et taberne anglaise en París ... 272

Págs.

Dejeuner de S. M. Alfonso XIII, servido el día 11 de Marzo de 1905 ... 278
Diner du 18 Octubre de 1903 ... 287
Diner du 1er Novembre 1905 ... 293
Banquete de 500 cubiertos ... 296
Banquete dado en el restaurant de Ambos Mundos de Barcelona ... 175
Almuerzo servido en la Embajada de España en París el día 31 de Mayo de 1905 ... 203
Gran comida servida el día 31 de Junio en la embajada de España en París ... 203
Comida ofrecida á S. M. por el Ministro de Negocios Extranjeros francés el día 4 de Junio de 1905 ... 204
Gran comida ofrecida á los representantes de la municipalidad de Madrid por el Ayuntamiento de París el día 31 de Mayo de 1905 ... 204
Almuerzo dado por S. M. en obsequio á los expedicionarios automovilistas en la granja el día 2 de Julio de 1905 ... 205
Gran banquete servido á S. M. el Rey D. Alfonso XII el día 28 de Noviembre de 1875 ... 214
Almuerzo servido en el Hotel Gran Continental de Barcelona ... 87
Diner del 4 Diciembre de 1904 ... 106
Banquete dado á la prensa de Madrid el día 31 con motivo de la inauguración del restaurant de la Huerta ... 109
Gran banquete de 200 cubiertos ... 117
Idem íd celebrado el día 4 de Mayo de 1905 en el magnífico restaurant del Monte Ulía (San Sebastián) ...
Menú del 19 de Mayo de 1905 servido en el Restaurant de Fornos ... 154
Menú servido en el Gran Hotel Restaurant de Ambos Mundos de Barcelona ... 175
Banquete servido en la embajada de Suecia y Noruega en Madrid el día 3 de Junio de 1905. 181
Gran banquete de almuerzo ... 197
Banquete dado en el Restaurant de Fornos el día 26 de Mayo de 1905 ... 154
Comida servida en el mes de Junio de 1905 en casa de la Excma Sra. Marquesa de Castelar ... 223
Banquete de 259 cubiertos ... 232
Diner de S. M., servido el día 27 de Abril de 1901 ... 247
Diner du 21 Novembre de 1905 serví par la Maison Dorée de Barcelona ... 256
Banquete servido por el Café Restaurant Nacional en el día 13 de Febrero de 1903 ... 255
Diner du 3 Novembre du 1904 ... 304
Almuerzo y comida ... 311
Dejeuner ... 318
Menús de los Restaurants de París 336, 368 y 320
Banquete en el Ayuntamiento de Madrid ... 322
Un lunch ... 323
Gran banquete ... 312
Banquete dado en Londres en honor del Presidente de la República Francesa ... 346
Almuerzo del 10 de Noviembre de 1905, servido en la casa de los Excmos. Sres. Marqueses de Argüelles ... 347
Menús de los Hoteles de Barcelona ... 352
Menú du Nuevo Club de Madrid ... 360
Diner du 12 Fevrier 1904 ... 363
Diner du 21 Janvier 1905 ... 365
Menú de comida ... 10

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Conservas.

Castañas glaseadas 28
Confitura de fresas 46
Angelina confitada 28
Pasta de membrillo 29
Confitura de cervezas 46

Falsificaciones.

La carne ..... 27 y 45
Vinagre 124
El pan 303

Curiosidades.

Un presbítero gourmet 365
Su Majestad el Rey de Viena 349
El pan 350
El arte de llegar á ser viejo 351
Bebidas de todos los pueblos 287
Para conservar la fruta 302
Anécdota de Rosini 271
El paraíso de los gourmets 78
Consumo de carnes en París 79
Un banquete monstruo 271
Lechugas al minuto 271
El extracto de carne 207
El pan que se come en Europa 206
La nueva ciencia doméstica 205
Comida ultra chic 189
Postres de los soberanos 157
Aforismos de Brillat Savarin 142

Págs.

Pastas secas de whisky 142
Qué comen los reyes 124
El último baile del hotel de Ville de París 125
Manera de cocer el capón en los siglos XV y XVI. 100
Cómo hacen el escabeche de pescados en Cataluña 92
Por qué son tan sabrosos los jamones de Westfalia 45
Champagne á 5 céntimos litro 318
El centenario de la salchicha 303
Curiosidades marítimas 63

Sección recreativa.

Acto de amor filial (cuento) 379
En una cervecería de lujo 349
La mujer y su misión 318
Juan Pérez (cuento) 189
A Cervantes Cristo (verso) 142
Historia de dos gallos de combate (cuento) 157
Un poeta á Dorvasal (verso) 125
Revelación fatal 125
Ofreciendo unas frutas (soneto) 15
El Año Nuevo 15
Teatros, cafés, bibliotecas, etc. 29
Una historia (cuento) 29
A Juan Pallerola (soneto acróstico) 29
Al Excmo. Sr. D José Echegaray con motivo del premio Nobel (verso) 62
Uno de tantos 127
Escenas del mar (poemita) 93
Impresiones de un viaje de 10.000 millas en cuarenta días por mar y tierra 16, 32, 47, 64, 80, 95, 111, 127, 145, 160, 192, 207, 223 y 239

Ayuntamiento de Madrid