



COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA

SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:

PASGUAL LA ROSA ANGELINA

Redacción y Administración:

Galle del Nuncio, 3.--MADRID

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Madrid y provincias, un año.....	6,00 pesetas.
» » seis meses.....	3,00 »
Extranjero, un año.....	9,00 »
» seis meses.....	4,50 »

Número suelto, 0,50 céntimos.-Atrasado, una peseta

MUCHAS GRACIAS

A todos les debo gratitud: Prensa, público y compañeros; sería indigno de mí si no lo hiciera público; la realidad ha superado a mis mayores esperanzas; toda la Prensa ha dedicado un espacio en su periódico para responder a mi salutación; el público ha comprado la Revista, y mis compañeros de Madrid y provincias me mandan felicitaciones y palabras de aliento; un querido y apreciable colega de Madrid, que dentro de la sociedad ocupa un puesto distinguido, "Ejército y Armada", me dedica unos piropos como a mujer bonita; muchas gracias, y se lo agradecemos en lo que vale, y desde ahora vamos a satisfacer su curiosidad: nunca fuimos pesimistas, y desde este momento, menos; somos españoles, nacidos en Madrid, hemos pasado largos años en el extranjero, y nada encontramos ni más bello ni más hermoso que España. Castelar decía que a la Patria se la ama como a una madre, y no hay madre fea; anteriormente, Boabdil, en Granada, dijo también otras palabras que yo, lego en filosofía, no sé cómo interpretarlas, perdone el querido colega "Ejército y Armada", y no contribuya al aplanamiento de esta gran nación, que su grandeza debe ser la obra de todos nosotros, los españoles.

A todos les doy las gracias y de todos estoy agradecido.

Tomás La Rosa Angelina.

Una Junta y una buena obra

La Sociedad Unión del Arte Culinario celebró junta general extraordinaria el 23 de Marzo, para tratar de un asunto de la más alta importancia para la citada Sociedad.

Se trata de las bases del Reglamento para

el empréstito de 500.000 pesetas para edificar la casa Unión del Arte Culinario; el compañero Ruiz, presidente del Centro, con toda la Junta directiva y la Comisión del proyecto abre la sesión, estando el salón completamente lleno de socios; el Sr. Lomba, abogado de la Sociedad, que por el terreno jurídico lleva de la mano a estos obreros, leyó las bases aprobadas por la Comisión, y discutiéndose artículo por artículo, el compañero Cáceres los iba razonando para que mejor los entendieran, diciéndoles necesita esta Comisión que todos den su parecer, para que nos digáis lo que se os ocurra, sea lo que sea; queremos saber lo que pensáis de esto.

Los compañeros Arellano, Bermúdez, Gascón y otros varios piden la palabra para razonar proposiciones con entusiasmo, que otros las replican con calor.

El compañero Alfonso Canales presenta una proposición para que, de la caja de Socorros Mutuos, que cuenta con 18.000 pesetas, se interese con 2.000 pesetas en el empréstito; la asamblea encontró algo pequeña esa cantidad, y no padeciendo las necesidades del socorro, acordó aprobar la proposición de Canales, pero elevándola a 5.000 pesetas.

Los demás artículos casi sin discusión se aprueban.

El presidente, Antonio Ruiz, levanta la sesión; pero antes propone una buena obra, y les dice:

Un compañero y amigo nuestro se encuentra en una situación precaria, debida a su enfermedad; reglamentariamente no se puede hacer más; yo os agradecería que individualmente hagáis lo que podáis por ese querido compañero nuestro.

Todos respondieron al llamamiento del presidente.

Los comentarios en el salón por el emprés-

tito fueron de entusiasmo, con el tiempo que se da y las facilidades, no hay duda que se cubrirá.

Me despedí de mis compañeros y amigos; me levanté el cuello de mi gabán, porque en la calle hacía frío, y todo el camino fui meditando esa obra tan grande y tan hermosa que vamos a realizar.

La Rosa Angelina.

Una carta

El querido compañero y apreciable amigo Antonio Ruiz, presidente de la Sociedad Unión del Arte Culinario, me remite esta carta, que por sus sanos consejos y grandeza de alma merece publicarse.

La carta dice así:

"Sr. D. Pascual La Rosa.

Mi más distinguido compañero y amigo: He visto con gran entusiasmo tu revista

COCINA ARTISTICA Y CASERA; te felicito con toda mi alma por todo lo que hagas en pro de nuestro arte; te aconsejo no desmayes en tu labor emprendida; si encuentras resistencia, véncela, que tu gloria será mayor ante mayor resistencia.

Todos sabéis que desde el puesto en que me habéis colocado, todos, sin excepción, podéis contar conmigo; pero los que escribís revistas de arte culinario, doblemente.

Te repito mi felicitación y sabes puedes contar con tu buen amigo y compañero, que estrecha tu mano, *Antonio Ruiz.*"

La Prensa profesional merece un capítulo a sus grandes figuras; yo les ruego perdonen la demora, pues el exceso de original me obliga a demorarlo, por querer tratarlo con la extensión que ellos se merecen.

La Rosa.

Nutrición, cocina y arte

SOPA CREMA DE ARANJUEZ

Póngase a hervir litro y medio de buen consommé, que se trahará con la cuarta parte de un paquete de harina de arroz, disuelta en un poco de caldo de tres manojos de espárragos trigueros, se escogerán las puntas más tiernas, para ponerlas a cocer con agua y sal; una vez cocidas se escurren, para machacarlas al mortero, agregándole dos cacillos del caldo trabado con la harina de arroz; bien mezclado en el mortero, se pasará por el tamiz de crin, para volverlo a pasar con dos espátulas por la estamiña; una vez pasado, se recoge y se agrega al litro y medio de consommé trabado con la harina de arroz y se deja cocer, espumándolo muy a menudo.

La guarnición de esa crema es la siguiente: unas cabezas de puntas de espárragos, un puñadito de guisantes muy finos, zanahorias y nabos, cortados con el molde a columnas del grueso de un macarrón fino y del tamaño de un centímetro. Todo esto, bien cocido por separado, se escurre y pone a enjugarse en una servilleta muy limpia.

Media copa de nata, dos yemas de huevo y un pedazo de manteca de vacas, bien batido en un vaso, se le agrega a la sopa para ligarla al momento de servir; si estuviera

algo espesa, aclárese con caldo; pásese por un pico al momento de echarla en la sopera, y agregada la guarnición bien caliente, sírvase a la mesa.

CONSOME A LA HEBREA

Se corta y machaca al mortero medio kilo de jarrete; una vez hecha esta operación, se echarán dos claras de huevo, mezclándolo todo en una cacerola, echándole un puerro, zanahoria y una ramita de apio cortado. Todo esto se mojará con tres litros de caldo corriente de la marmita, se agita bien y se pone a cocer; al momento de romper a hervir se echará un vaso de agua fría, tapándolo a medias y dejándolo cocer de tres a cuatro horas. Se agregará media pechuga de gallina, para hacer la guarnición de la siguiente forma: una vez la pechuga cocida, se saca del caldo y se machaca, agregándole dos cucharadas de salsa blanca y cuatro yemas de huevo; se sazona de sal y moscada, pasándose por el tamiz de seda.

Recogido todo, se trabaja con la espátula y se distribuye en cuatro moldecitos bien limpios y enmantecados, de los llamados a timbales; igualmente se tendrán otros cuatro para llenar con esta otra salsa: tómese cua-

tro decilitros de tomate muy colorado y reducido con dos cucharadas de salsa blanca, se deja enfriar y se agregan seis yemas de huevo, mezclándolo todo se pasa al tamiz de seda, sin trabajarlo mucho para que no blanquee, se recoge y distribuye entre los cuatro moldecitos preparados y poniendo los ocho moldecitos en un plato a saltear, que, haciendo las veces de baño-maria, se dejará cocer. Una vez cuajada la salsa en los moldes, se retiran y dejan enfriar para cortarlos del grueso de un duro y del tamaño de dos pesetas; unas trufas cortadas al mismo tamaño completan la guarnición.

Se desgrasa el consommé y se pasa por una servilleta húmeda y muy limpia; se vuelve a poner al fuego en el baño-maria para que esté bien caliente, echándolo en la sopera con la guarnición para servirlo, y si careciera de color, con una hebra de azafrán disuelta en caldo, se le va echando gota a gota, hasta encontrar el punto deseado.

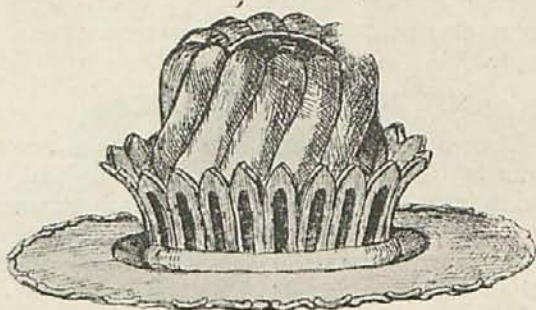
SOPA SANTIAGO

Con una punta de cadera que no sea muy grande, un hueso de jamón que no esté muy descarnado, un puñadito de garbanzos remojados, una pechuga de gallina, una zanahoria, un nabo y dos puerros, todo muy bien limpio, según mandan los cánones culinarios, póngase a cocer en una marmita con agua para hacer un caldo lo más fuerte que se pueda, procurando que no salga más cantidad de caldo que el necesario para la sopa que se ha de servir.

Una vez todo cocido, se saca en un plato a saltear y se pone al calor. La punta de cadera se pondrá en una cacerola con un vaso de Jerez y una nuez de glas, metiéndola en el horno para que tome color y la haga glasear, echándole su fondo por encima; una vez bien glaseada, se saca sobre la plancha para trincharla; y sin que pierda su forma, se pondrá en el centro de una legumbrera; a un lado, bien trinchada, la pechuga y el jamón, y al otro lado de la cadera, la zanahoria, el nabo y los puerros, todo artísticamente colocado; los garbanzos se mondarán y echarán por encima; se tapa la legumbrera con un plato y se pone al calor de la estufa hasta el momento de servirse.

La sopa hágase de la siguiente forma: Pásese el caldo, después de bien desgrasado, por una servilleta, en una cacerola para ponerlo

a hervir; una vez que empiece a hervir, se echará la cantidad necesaria de tapioca para hacer una sopa muy clara. Pélense dos remolachas crudas y muy moradas, macháquense y póngase en una servilleta para que, retorciendo, sacarle el jugo en un barreño. Ese jugo de remolacha se agregará a la sopa de tapioca, que bien espumada y sazonada se servirá bien caliente, con las guarniciones aparte que hay en la legumbrera metida en la estufa.



POUDING A LA INGLESA

(La receta en el próximo número).

HUEVOS A LA POLIGNAC

Doce moldes o tarteletas muy bien limpios y bien engrasados; para que no se agarren empólvense de perejil picado y trufas; rómpanse doce huevos, que serán bien frescos, se les echa sal y pimienta, y en una placa con un poco de agua en el fondo se meterán en el horno para que se cuajen; una vez cuajados, se sacarán del molde y se pondrán sobre costrones de pan redondos del mismo tamaño y fritos, colocándolos sobre la fuente y se salsean con una española reducida, con trufas picadas, y el resto, en salsera aparte, se servirá a la mesa.

HUEVOS A LA REINA

Doce huevos que sean bien frescos se escalfarán con agua hirviendo y vinagre; una vez escalfados, se sacarán en un barreño con agua bien fría y se les quitarán las rebabas, para dejarlos en su forma redonda y limpia.

Macháquese una pechuga de ave, que habrá cocido en el puchero; después de quitados los huesos y el pellejo, una vez bien machacada, se agregarán cuatro o cinco cucharadas de buena salsa blanca bien reduci-

da y se pasará por el tamiz de seda y recogerá en una cacerolita para trabajarlo con una espátula al calor. En el fondo de doce cajitas de porcelana échese una cucharada de crema de ave; escúrranse los huevos, y bien secos, póngase uno en cada cajita, encima de la crema de ave, y a continuación se cubrirán con el resto de la crema.

Fríanse unos costrones de pan, cortados en forma de media luna, y póngase uno a cada lado de los huevos, que estarán cubiertos con la crema de ave en la cajita; échense unas gotas de glas por encima y sírvase bien caliente.

MIL HOJAS DE ANCHOAS

Doce anchoas bien desaladas, que se habrán tenido en leche durante dos horas, quitadas las espinas y limpias, se machacarán en el mortero con un poco de manteca y se pasarán por el tamiz de crin. Otras doce anchoas, también quitadas las espinas y desaladas en leche, se tendrán preparadas.

Con 500 gramos de pasta de hojaldre, que con el palote se habrá estirado al ancho de ocho centímetros, se colocará encima del hojaldre una capa de manteca de anchoas, y encima de esa capa una anchoa, teniendo cuidado de no extender mucho la manteca de anchoas para poder mojar los bordes. Una vez colocadas las doce anchoas, mójense los bordes y tápanse con otra hoja de hojaldre; comprímense las anchoas entre las dos tapas y córtense del largo de siete centímetros por tres de ancho.

Dórense en la placa con huevo batido, y con la punta del cuchillo háganse dibujitos para meterlas en el horno, que bien calientes y a punto del hojaldre se servirán en fuente redonda sobre servilleta.

MANGUITOS DE PATATAS

Pónganse a cocer 300 gramos de ternera fina en caldo; mientras la ternera cuece, pélese doce patatas de Holanda que no sean muy pequeñas, dándoles la forma de huevo; si la figura de la patata merece la pena de respetarla por lo bonita, entonces pélese muy delgada para que no pierda su bella figura; una vez lavadas, perfórense por los dos lados, teniendo cuidado que no revienten; rellenándose con la siguiente composición:

Píquese la ternera, que ya estará cocida, y en una sartén, que habrá puesto a rehogar

cebolla picada con un poco de ajo, agregándole dos cucharadas de tomate y la ternera picada, que, bien sazonado, le servirá para rellenar las patatas, tapando los agujeros con harina y se pasan al huevo batido, para freirlas a medias; una vez fritas, se escurren, y en una cacerola se hará este refrito para cocerlas: En un poco de aceite fríase cebolla y ajo picado, agréguense dos cucharadas de tomate, mojándolo con agua; échense las patatas, sal, hoja de laurel y un diente de ajo y déjese cocer, sin menear mucho para que no se rompan. Una vez cocidas, colóquense con cuidado en fuente honda, quitando las hierbas que han servido para aromatizar el guiso y echando la salsa por encima y un poco de perejil picado, y sírvase bien caliente.

CALAMARES RELLENOS

Medio kilo de calamares que sean pequeños: se les sacan las patas, según el vulgo, retirando la tinta que posea, en una taza; una vez bien limpios interior y exteriormente, se dejan escurrir encima de un paño bien limpio; en una sartén con aceite se habrá rehogado cebolla picada y un poco de ajo, se pican luego convenientemente las patas de los calamares, que se pondrán a rehogar en la sartén, con la cebolla, agregándoles un poco de miga de pan, perejil picado, un polvito de pimentón y dos cucharadas de tomate en pasta; hecho esto, se rellenan los calamares, cosiendo la boca para que no se salga la pasta, con un palillo; para cocerlos se procede en la siguiente forma: en una cacerola se hecha el necesario aceite quemado, y buena cantidad de cebolla picada, a rehogar; una vez rehogada la cebolla, agréguense pimentón y un poco de harina, se echan los calamares para darles un golpe de fuego, y enseguida se mojan con un buen vaso de vino de Rioja y dos cacillos de caldo; la tinta se le agrega, bien disuelta, tapándolos y dejándolos cocer; una vez cocidos, se le quitan los palillos, se echan los calamares en una fuente honda, pasando la salsa negra por un pico, y se sirven, muy calientes, con un poco de perejil picado, por encima.

Prometemos que se desgastarán los dedos de chupárselos.

MANITAS DE CORDERO

A LA EXTREMEÑA

Con sal y vinagre, límpiense diez y ocho manitas de cordero, y después de bien lim-

pias se ponen a cocer en una cacerola, con su correspondiente cebolla, tres clavos de especias, incrustados, una zanahoria, hojas de laurel, tomillo, unos ajos, su sal correspondiente y un chorizo; se tapan y se dejan que se cuezan; en una cacerola se rehoga con manteca de cerdo una cebollita picada y un ajo. Una vez esto rehogado, se agrega una punta de pimentón y otra de harina, mojándolo con su caldo, que se pasará por el pico; se pone a hervir para hacer la salsa; se escurren las manitas para echarlas en la salsa, después de bien limpias de las legumbres en que han cocido; se corta el chorizo para juntarlo con la salsa y las manitas, y se sirven rápidamente para que no se enfrien.

LANGOSTA A LA CORUÑESA

Se eligen dos langostas de igual tamaño y se cuecen durante veinte minutos, en agua aromatizada, con unos granos de pimienta y una ramita de tomillo, una hoja de laurel y la sal necesaria.

Se refrescan en agua fría y se dejan acabar de enfriar; durante este tiempo se prepara en una fuente ovalada un zócalo de arroz, de cinco centímetros de alto, y decorado con puré de guisantes.

Se saca la carne de la cola de las langostas y se cortan en rodajas de un centímetro. Con las carnes blandas se hace una farsa, añadiendo seis anchoas, 150 gramos de manteca, una pequeña cantidad de bechamela, se le agrega una pizca de pimienta de Cayena, se pasa por un cedazo de cerda, se rellenan las colas de la langosta, y se colocan las rodajas sobre la farsa. Se ponen los dos cuerpos de las langostas en el centro del zócalo, haciendo que les sirvan de base de sostén los cuernos; se hace que con las patas de las mismas (que han de estar unidas al cuerpo) formen dos abanicos. Se colocan las colas en los dos extremos; se tiene de antemano hecha una guarnición compuesta de:

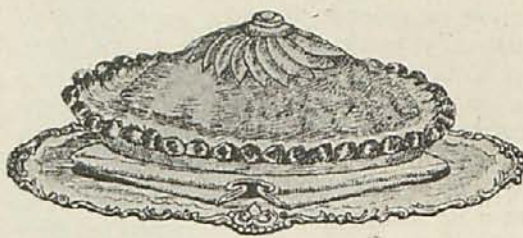
- 12 pequeños filetes de lenguado, trufado.
- 24 aceitunas rellenas de anchoas.
- 10 cangrejos de río.
- 12 langostinos pequeños.
- 12 pequeños timbales de ensalada rusa.

Se coloca alrededor de la langosta, cuidando que todo guarde analogía; se decora la fuente con gelatina de pescado, y se sirve con salsa coruñesa, que se hace con cuatro yemas de huevos cocidos, mostaza inglesa, aceite, vinagre y sal; se lía a base de mayo-

nesa, se agrega puré de anchoas (esta salsa debe de tener la misma consistencia que una mayonesa).

Alfonso Canales Martín.

Nota.—Este notable artista tiene un repertorio de varios platos, creación suya: los "Huevos a la Tamarit", que dimos la receta en el primer número, son de su repertorio. COCINA ARTISTICA Y CASERA se complace en presentar el plato este tomado de la realidad tal y como lo ha concebido este artista.—La Rosa A.



PASTEL DE PICHONES

A LA COMADRE

Para seis personas tres pichones muy bien limpios interior y exteriormente; se ponen a rehogar en una cacerola con un poco de manteca de cerdo, cebolla y zanahoria cortada, un poco de tomillo, hojas de laurel, dos clavos de especias y unos dientes de ajo; dejando que tomen un bonito color dorado, se mojan con un buen vaso de vino blanco, se cubren y se deja reducir el vino; una vez hecha la reducción, se moja a medias con buen caldo y se deja cocer; ya cocidos los pichones, se sacan y dejan enfriar en un plato; con el fondo se hace una salsa española, reduciéndola con la espátula y agregándole una copa de jerez, y la cabida de una nuez de glas; verificado esto, se pasa por la muselina, en un baño de maría, y se deja enfriar. La guarnición de este plato es la siguiente: una lengua de ternera, que, después de bien pelada, se pondrá a bresear mientras que los pichones cuecen; una peseta de menudillos, botones y yemas, porque hígados tiene ya: los de los pichones, que se habrán puesto en agua y quitado la hiel. Se pone al fuego una cacerola con agua, que se hará hervir, para escalfar los menudillos; una vez escalfados se escurren para pelar los botones y las yemas; los hígados se cortan a cuadros gruesos, juntándolos para ponerlos con un poco de su salsa.

Se cortan los tres pichones en cuatro pedazos y se colocan en una fuente honda; la lengua, que ya está cocida, se corta en rajadas de medio centímetro, poniéndola entre los trozos de los pichones; se echan los menudillos, y en último término la salsa. Como este plato es un pastel, tenemos que cubrirlo con alguna pasta; ésta se hará escogiendo 600 gramos de pasta de hojaldre, que extendemos con el palote, y una vez que esté fina se cubrirá con ella la fuente que tiene los pichones y las guarniciones; mójense los bordes de la fuente para que se agarre la pasta; córtese en redondo la pasta, para quitar las rebabas, y con el sobrante de ella se estira una cinta de dos dedos, para colocarla encima de la otra pasta, al borde de la fuente; se hace el decorado que más agrade, dorándolo con un pincel al huevo batido y entonces se mete en el horno; una vez el hojaldre alto y de bonito color, se sirve el plato este en fuente redonda, sobre servilleta.

PAN DE COLIFLOR

Dos coliflores muy blancas y muy finas, se cortan en trozos para ponerlas a cocer en agua y sal; una vez cocidas se escurren en un tamiz y se echan en una servilleta para retorcerlas y sacarles el agua.

Se hace una salsa blanca, con un buen caldo, bastante cantidad y no muy espesa.

En un plato a saltear se reduce una copa de jerez; una vez el jerez reducido, se echa la salsa blanca y la coliflor para, a su vez, reducirlo con la espátula, a fuego fuerte. Acto seguido se traba esa salsa con dos yemas de huevo, disueltas en un poco de leche; se reduce un poco más y se pasa por un tamiz de crin; una vez pasado se recoge en un barreño; bien mezclado todo, se rompen tres huevos enteros y cuatro yemas, que, bien batido, se le agrega la salsa que con la coliflor para en el barreño; se echa en un molde de los llamados unidos, que se habrá limpiado y engrasado con manteca de vacas.

En una cacerola se echa agua fría y se mete el molde, poniéndole al fuego para que no deje de cocer el agua, teniendo mucho cuidado que ésta no entre en el molde; cuando la crema está cuajada completamente, se la retira del fuego para dejarla descansar; se saca el molde del agua y se vuelca en la fuente, que será redonda; se salsea con una salsa blanca y jerez, mandando el resto de la salsa aparte, en una salsera.

VACA A LA MODA

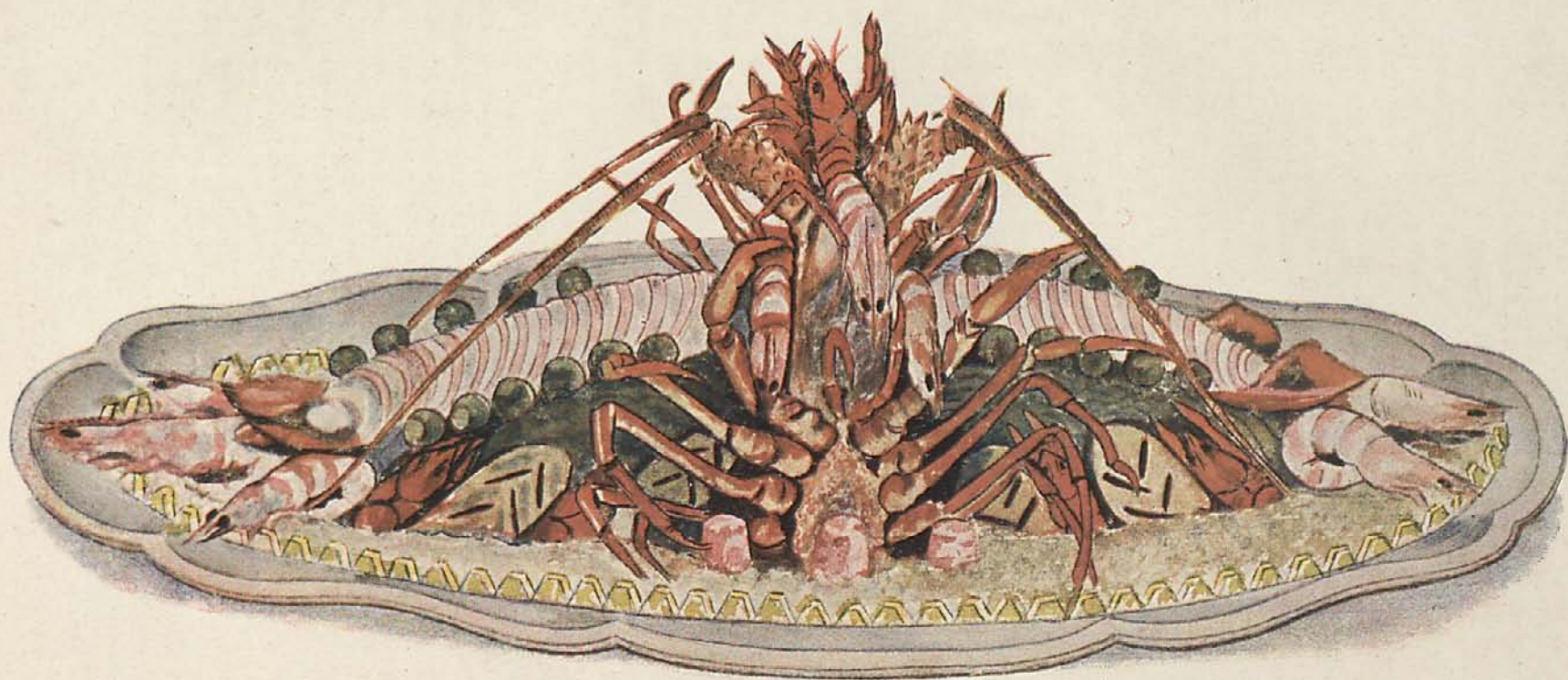
Este plato tan sencillo tiene la particularidad de reflejar la escuela de un cocinero.

La receta que vamos a dar está considerada como una de las mejores, por responder al fondo de cocina confirmado con el éxito de cinco años, en el Círculo de la Rue Royale, en París, con M. Garlin.

Se mecha, con lardones de tocino, una punta de cadera de vaca; átese con bramante grueso, y échese en una cacerola de las llamadas a bresear; córtense zanahorias y cebollas, dos cabezas de ajo y dos patas de ternera; las patas, blanqueadas; se las echa a la vaca; una vez todo esto junto, se moja con la cuarta parte de una botella de coñac y se pone al fuego a reducir; en una muselina se pondrán tres hojas de laurel, tomillo, pimienta en grano, cinco clavos y lo que cabe en el rabo de una cucharilla de las de café, de pimentón y especias finas; se cierra la muselina; se hace una muñequita, y se ata, para echarla a la cacerola con la vaca.

La reducción del coñac echa, se moja la vaca con caldo catacón pasado por el pico, dejándolo que cueza fuerte y al horno; cinco horas son necesarias para que la vaca esté cocida; una vez cocida, se saca de esa cacerola para ponerla en otra limpia; se desgrasa bien el fondo para pasarlo por la muselina sin que tenga nada de las legumbres que han cocido anteriormente, y se le echa a la vaca bien limpio y desgrasado; las dos patas de ternera que han cocido, se cortan en cuadritos y se echan al fondo, con la vaca.

Se hacen nuevas legumbres para cocer con la vaca, en esta forma: un manojo de zanahorias de las pequeñas, muy bien torneadas y blanqueadas; la misma cantidad de cebollitas; 200 gramos de tocino de pecho, cortado a cuadritos. Cuando todo esto está blanqueado, se escurre y se echa con la vaca para que termine de cocer al horno; al mismo tiempo que la vaca va glaseando, porque con un cacillo, de tiempo en tiempo se va echando su jugo por encima. Cuando la vaca tiene un bonito color chocolate, y las legumbres están cocidas, se trinchas artísticamente en una fuente larga; por un pico se pasa el jugo, en una salsera, y las legumbres, bien escurridas, se ponen en una legumbreira. Se sirve este plato, soberbio y regio, acompañado de su fondo y su guarnición aparte.

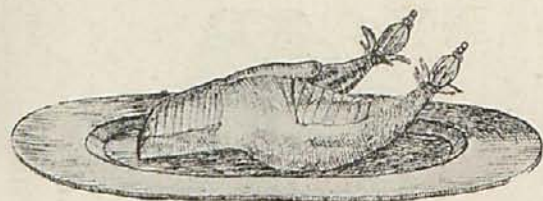


Langosta a la Coruñesa.

CALZON DE CORDERO A LA JARDINERA

Llamamos calzón de cordero a dos piernas unidas, con la mitad de la riñonada, porque, emplatado, nos da la sensación de un calzón de montar a caballo.

Este plato generalmente se sirve asado, y la jardinera es la guarnición de legumbres que le acompaña, variando las legumbres según la estación. Las legumbres pueden ser éstas: judías verdes, muy finas y cocidas; guisantes muy finos, zanahorias torneadas, cocidas y glaseadas; nabos, lo mismo; patatas sacadas a la cucharilla, blanqueadas y salteadas, y la coliflor, cocida, bien escurrida y salteada con manteca; estas guarniciones se colocan en fuente larga o legumbreira, artísticamente colocadas, figurando ramitos;



las salsas que acompañan al cordero pueden ser varias. Voy a dar dos, para armonizar los gustos. Una es la salsa madera, y la que gusta a la generalidad, y la otra la salsa menta, que tiene devotos, pero son pocos, dándose el caso de servirse de esa salsa y por no gustar, padecer el prestigio del cocinero, sin ser culpable.

La receta de la salsa menta es la siguiente: unas hojas de menta, fresca, se cortan muy finas, en hilos, y se las pone en un tazón, agregándole una cucharada de azúcar molida, de las de café, disolviéndola con medio vaso de vinagre de vino, echándole sal y pimienta y dejándole en infusión media hora.

Se trincha el cordero, y bien emplatado en fuente larga, con su jugo y dos papillotas, las legumbres en su fuente y las dos salsas en sus salseras, se manda a la mesa muy caliente, para que esté exquisito.

PATOS AL VINO DE JEREZ

Dos patos que sean algo duros, se limpian muy bien, interior y exteriormente, para ponerlos a rehogar con manteca de cerdo en una cacerola. Una vez bien rehogados, se les echa zanahorias y cebollas cortadas, una pa-

ta de ternera, blanqueada, dos cabezas de ajo, y se hace una muñequita de muselina, con especias; se moja todo esto con media botella de jerez y se pone a reducir a fuego fuerte; una vez todo reducido se echa caldo del catacón, que los cubra, y déjense cocer con un poquito de sal. Cuando los patos estén bien cocidos, se sacan en una fuente honda; pasa el fondo por una estameña, después de bien desgrasado, y con dos claras de huevo y un vaso de jerez se clarifica, agregándole cuatro hojas de gelatina, y se pasa por una servilleta encima de los patos; pónense éstos a enfriar, y se machaca algo de nieve para precipitar la congelación; una vez cuajado el fondo, se trinchan los patos en fuente larga, echándole el fondo picado por encima, y se sirve con una ensalada de naranjas cortadas a diente de ajo, sin pipas ni pellejos, con sal y aceite.

LANGOSTINOS A LO ARLEQUIN

Este plato que, como hemos dado el grabado en el número anterior, tiene una vista sorprendente, hemos querido sacrificar la visualidad del grabado a la realidad.

Pónense a cocer, con legumbres y sal, después de haberlos lavado bien, un kilo de langostinos gordos; una vez cocidos, se ponen a enfriar, se escurren y se les pela la cola, teniendo mucho cuidado que no se despeguen de la cabeza.

Se hace una mayonesa, con buen aceite de oliva, que no esté muy espesa, y se agregan dos hojas de gelatina disueltas, dividiendo la mayonesa en dos barreños; en el mortero se machacan dos anchoas sin espinas, con aceite, se pasará al tamiz de seda y se agregará a la mitad de la mayonesa que se puso en un barreño, con una gota de verde vegetal; a la otra mitad de la mayonesa se le echará un polvito de mostaza inglesa y una gota de carmín.

A los langostinos, que tienen pelada la cola, y bien secos, se los embadurna la cola con la mayonesa, la mitad de un color y la otra mitad de otro, poniéndolos en una placa untada con aceite, y se deja descansar para que la mayonesa se consolide.

Cuézanse doce centollas pequeñas, y si no las hubiere, cangrejos de mar; se los vacía y rellenan de una ensalada de su carne, patatas, trufas y remolachas cocidas, y cortadas del tamaño de dos reales, decorándolas con los diferentes colores de las legumbres; una vez las centollas o los cangrejos rellenos con esa

ensalada y bien decorados, se colocan alrededor del "Neptuno" y entre medias un langostino; en la parte de atrás, en el mismo zócalo habremos tallado dos copas, grande una y otra más pequeña, para engancharlos por la cola con mucha simetría; un atelete con dos hermosas trufas pinchadas en el centro. Una buena gelatina, mascando todos los huecos, y en el plato, para que esté bien cubierto imitando el líquido.

Para los caballos marinos y el "Neptuno" tenemos moldes de escayola, cuya manipulación es bien sencilla. Consiste en calentar estearina echándola en los moldes; una vez fría, se descomponen los moldes y aparecen los caballos; se ponen en un zócalo, bien de arroz, o de la misma estearina; la concha se puede hacer con un cuchillo, con arroz o estearina, y las ruedas lo mismo; se monta todo eso como está en el grabado, sus guarniciones alrededor, que con sus dos capas de langostinos atrás hacen un efecto brillante y un conjunto soberbio.

Nota.—La ensalada de las centollas o canchales de mar, sazónada con aceite y vinagre.

TIMBAL DE PERAS AL KIRSCH

Tómense seis peras, sanas y maduras, que se cortarán en cuatro para moldearlas a diente de ajo; después de bien lavadas se las pone a cocer en tres cuartos de litro de agua con 300 gramos de azúcar; una vez cocidas, si el jarabe está claro, se reduce dejándolo cocer a fuego fuerte y se le echan tres hojas de gelatina; una vez todo esto cocido, las peras muy bien cocidas y el jarabe en punto de jalea, se pone a enfriar.

Se hace una pasta para forrar el molde Timbal, de esta forma:

250 gramos de harina, 200 gramos de manteca, 10 gramos de sal, 150 de azúcar y tres huevos y un poco de limón raspado; todo esto se mezcla bien para hacer una pasta, dejándola descansar media hora; esta pasta se extiende para forrar un molde de los llamados a timbal; una vez forrado se rellena de judías o lentejas para que la cocción sea perfecta y no descomponga la figura; una vez cocido se sacan las lentejas o judías, y con un pincel se limpia bien.

Las peras, con su jarabe gelatinoso, se habrán puesto a la nieve para que esté frío, y se le echa una copita de kirsch; todo esto muy bien mezclado se habrá colocado en su timbal de pasta, en fuente redonda, sobre

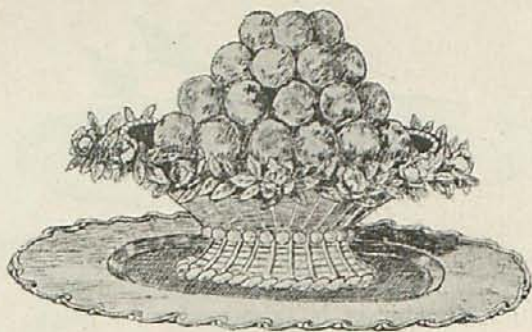
servilleta; es un postre muy fino y que, sin ser un helado, algunas veces le reemplaza.

CAPACHO DE FLORES

DE ANDALUCIA

Con 300 gramos de pasta de brioche, que la pondremos en un molde de los grandes, llamados a brioche, metiéndole en la estufa, para hacerla subir; una vez que su molde está bien lleno, se mete al horno fuerte a cocer; y una vez cocido se saca, para vaciarlo, cortándole la tapa y sacándole todo lo que contiene en el interior; si se quiere puede hacerse un asa de la misma pasta, que cocerá aparte, y con un caramelo muy fuerte se la pega.

La crema para ese helado la haremos en la siguiente forma: litro y medio de leche, que



MANZANAS A LA POSTETA

(La receta en el próximo número).

pondremos a cocer en una cacerola; en otra se sacan quince yemas de huevo, y agregaremos 600 gramos de azúcar para trabajarlo con una espátula; una vez bien trabajado se le echa la leche hirviendo, para ponerlo al fuego y darle un hervor; inmediatamente se vierte en un barreño y se sacude con unas varillas, para que no se corte, dejándolo enfriar.

Se carga la sorbetera con nieve y sal machacada, echando la crema, que estará fría, para helarla dando vueltas en la sorbetera: en un cubo con nieve y sal machacada se tendrán puestos tres baños de maría, echando en cada uno la cuarta parte de la crema helada que está en la sorbetera, y agregándole a uno una gota de anís, en otro verde vegetal y almendras amargas, y en el tercero avellanas tostadas y machacadas al mortero, pasadas al tamiz.

En fuente redonda, sobre servilleta se pone, en capacho de brioche; se le llena de crema helada a la vainilla, que habrá usted dejado en la sorbetera, y por encima, con la manga y horquilla de puntos, con la crema de rosas, se hacen flores, y con la crema de avellana se hacen rosas; la crema verde se coloca entre las flores, con una cuchara, imitando hojas, y se sirve rápidamente, pues esas flores tienen menos vida que las otras.

Nota.—Para hacer esta operación se necesita un ayudante para cargarle las mangas y que los helados estén bien trabajados y tengan cuerpo.

Observaciones.—En el número anterior, con las recetas que se daban se podía componer un menú con pretensiones de banquete, faltándole algunos platos que en este número se encontrarán. Con ello tendremos la composición de una comida que, bien hecha y bien servida resulta soberbia; este menú completo es el siguiente:

Sopa Santa Cecilia.

Buñuelos al tuétano

Langostinos a lo Arlequín.

(2.º cuaderno.)—Calzón de cordero a la Jirandina.

Espuma de jamón.

(2.º cuaderno.)—Patos al vino de Jerez.

(2.º cuaderno.)—Ensalada de naranja.

(2.º cuaderno.)—Pan de coliflor.

Helado Romeo y Julieta.

Magdalenas.

Pajas de Chester.

En el presente cuaderno publicamos recetas para componer un buen almuerzo, en esta forma:

Consommé a la hebrea.

Huevos a la Reina.

Calamares rellenos.

Pastel de pichones a la comadre.

Los ordubres, la parrilla, el helado y los postres, hagan el favor de ponerlos mientras sale el próximo número, que dará también la receta del bacalao a la vizcaína, escrita expresamente para esta Revista por la famosa cocinera de Bilbao "La Amparo", que en toda la región de Vizcaya goza de una fama grandísima.



DOMINGO VAZQUEZ

Presidente de la Federación de Cocineros
y Reposteros de España



FELIX CANALES

Autor de la langosta a la coruñesa

COMIDA

Servido este menu en casa de los Excelentísimos Sres. Marqueses de las Torres y de la Presa.

Por el difunto Mariano Ruiz, uno de nuestros buenos maestros Culinarios, padre de nuestro actual Presidente de la Sociedad.

POTAGES

Consommé Richelieu

Purée Royale

HORS D'ŒUVRE

Croustades a la Princesse

RELEVÉS

Saumon a la Chambord

Filets de bœuf a la jardinière

ENTRÉES

Timbales a la Napolitaine

Poule a la Moderne

Punch a la Romaine

LEGUMES

Soufflée au champignon

RÔTS

Dindonneau sauce Perigod

Jambon a l'Espagnole

ENTREMETS

Petits Patés a la Cardinal

GLACES

Parfait au café

VINS

Jerez :- Bourdeaux :- Sauterne :- Borgogne :-
Manzanilla :- Champagne :- Oporto
Pedro Jiménez.

COMIDA

Dada en honor de los Reyes de España encasa de la Excm. Sra. Duquesa viuda de Bailén.

Servida por Enrique Alvarez.

Consommé Deslignac

Beignets Westmoreland

Selle de veau a la Russe

Bordure de crème a la Reyne

Jambon de Coleman S. Maude

Cailles en chaud-froid

Punch Sillery

Asperges sauce Mausseline

Poulardes roties a la broch

Salade Diplomatique

Flan de crème Merinque

Soufflé Glacé a la Marly

VINS

Jerez N. P. U.

Chateau-Iquem

Moutou-Rochild

Clos-Sougeot 1899

Champagne Pommery & Greu

Pajarete

Rostchild

COMIDA

Restaurant del Gran Casino.

Servida por E. Gastón.

Hor-d'oeuvre

POTAGE

Bisque d'Ecrevisses-et Petite Marmite Riche

RELEVÉ

Croustades Mexicaines

POISSON

Saumon a la broche Maître d'Hôtel

ENTRÉES

Timbales de Riz de Veau a la Bontout

Coquilles de Foie-gras en Bellevue

LEGUME

Salade Russe

Punch a la Romaine

ROTI

Chapons de Bayonne-Truffés-Flanqués de Cailles

SALADE ENTREMET

Succés Grand Casino

DESSERTS

Moka et Liqueurs

VINS

Chateau Suduirand 1878 Haut Sauternes

Chateau Latour 1896 Autentique

G. H. Mumm extra Dry Frappé

G. H. Mumm Cordon Rouge Frappé

7 de Septiembre de 1903

BANQUETE

En honor del Dr. Gereda.

Potage Lamballe

Saumon a la Parisienne

Vol au vent a la Godard

Aiguillette de Bœuf Empire

Pommes Persillées

Dindonneau rôti

Salade Romaine

Cardons a la Mornay

Bombe Trois Parfums

Gaufrettes

Corbeille de fruits

Caté-Liqueurs

VINS

Rioja Blanco

Rioja tinto

Champagne

31 de Marzo de 1917

CARBONELL Y C.^a

ALMACENISTAS Y EXPORTADORES DE ACEITES

Pida usted en toda España nuestros aceites embotellados y en bidones extrafinos,
de olivas, especiales para salsas y ensaladas.

ACEITES CORRIENTES TRIPLE PRESIÓN PARA FRITOS

☛ ☛ CASA CENTRAL EN CÓRDOBA ☛ ☛

ASTURIAS-SUIZA

CALIXTO GARCIA

Calle Mayor, 7 y 9.—Teléfono 18

Mantecas

finas.—Quesos.

Conservas de vegetales

y de carnes.—Pescados.—Aves y caza.

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Calle Mayor, 7 y 9.—Tel. 18

MADRID

Cuchillería Hispano-Americana

JUAN CASTAGNON

VACIADOR ELECTROMECHANICO

ESPARTEROS, 8

Especialidad en cuchillos de cocina garantizados; eslabones y todos los artículos concernientes al gremio de cocineros. Fabricación exclusiva de la casa. Envíos a provincias.

PROVEEDOR DE LA REAL CASA

Calle de Esparteros, núm. 8

MADRID

Hijos de Santiago Gallo "Lechuga"

CALLE MAYOR, 59 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ TELÉFONO 197

Despacho de carnes

CEBONES DE ASTURIAS :—: TERNERAS FINAS DE CASTILLA

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Mayor, 59.—Teléf. 197.—Madrid

"Gráfica Excelsior"

Imprenta. Encuadernación. Litografía. CAMPOMANES, 6

DESPACHO DE AVES, HUEVOS Y CAZA

DE

Martin 

  **Viejo**

—
Calle del Conde Aranda, 6

Y

Plaza de la Paz, Cajón núm. 8

MADRID

Gran despacho de ternera

DE

Remigio

 **Boto** 

Plaza del Carmen, Cajón núm. 35

—
Ternera extrafina de Castilla.

Especialidad en Corderos.

Plaza del Carmen, Cajón 35

MADRID

Gran despacho de aves finas huevos y caza

ESPECIALIDAD EN GALLINAS PARA CALDOS

Mateo Viejo

Nuevo Mercado de San Miguel, Calle Primera núms. 3 y 17

Imp. "Gráfica Excelsior", Campomanes, 6, Madrid.