



COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA

SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:

PASCUAL 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, 0,0 céntimos. •Atrasado, una peseta	

Cuentos de Cocina

UN SUCEDIDO DE PASADO MAÑANA

Estamos en París, sentados en un banco de los Campos Eliseos; con una cara de hambre, por no haber comido desde hace tres días, la última vez diez céntimos de patatas fritas:

—¡Ho!a! ¿Qué haces ahí?

—Nada, esperando la hora para ir a la agencia a ver si encuentro una plaza, aunque sea para provincias.

—¿Quieres venir a ayudarme? Tengo una gran comida y necesito dos extras.

—Por qué no, si estoy sin trabajar.

—Bueno, pues vente conmigo y me ayudarás a comprar.

—¿Qué minuta tienes?

—Pues mira, chico; dos sopas, una clara y otra ligada; un frito; de pescado, truchas salmonadas.

—¿Cómo las vas a dar, frías o calientes?

—Quería darlas al azul, con una guarnición de cangrejos, ostras, trufas y dos clases de quenefas, unas de salmón y otras de pescado blanco; dos salsas, una la reducción del vino donde han cocido con glas y montada con manteca, y una manteca de anchoas, y la otra más suave, una salsa de cangrejos.

—Si las dieras frías, ¿no estarían mejor?

—¡No me hables de eso! No soy partidario en una comida de pescados fríos; luego tengo dos sillas de ternera, el servicio es doble; como entrada tengo: supremas de ave con guisantes y otra entrada fría, pastel de hígados de ganso, un ponche al Kumel; como legumbre he puesto trufas a la servilleta, por-

que ahora las tenemos frescas y se pueden dar.

—¡Pero, chico, esta es una comida tremenda!

—¿Y te han aceptado esa minuta?

—Me dijeron que lo mejor que encuentre, que no repare en gastos.

—Bueno, y de asado ¿qué has puesto?

—Chochas, con una ensalada a la americana, peras a la bordelesa; que ya sabes son unas peras, cortadas al diente de ajo, cocidas en un jarabe con vainilla y una crema pastelera muy fuerte; en una legumbrera, capa de peras, capa de crema hasta arriba y por encima macarrones de almendra machacados, pero el grano grueso; en salsera aparte una salsa de albaricoques al Kirchs, es un dulce caliente, y el helado una Bomba Pandolfo, que son tres helados; la camisa, de fresa; la elástica, una crema de avellana, y el centro un jarabe a 29 grados, perfumado a la flor de azahar, como tú sabes; todo eso lo helaremos antes, e iremos rellenando la bomba, para meterla entre la nieve, hasta el momento de servir; como pastelería, unos condés; también pondré los Soplaos de queso de Chester, esos son fáciles de hacer, cuatro huevos, 125 gramos de harina, bien mezclado y medio litro de leche; hacemos la crema y la ponemos a enfriar, la echaré un buen puñado de queso, puntita de callena, le agregaré seis yemas, levantaré las claras, y bien mantecadas las cajitas de papel; cuando todo esté bien mezclado le echaré polvito de queso por encima y al horno a última hora, para que vaya caliente; ¿qué te parece la comida?

—De mucho trabajo y muy cara.

—¡Para eso se tiene un cocinero!

—Sí, sí; tú, porque tienes la suerte de tener una casa que tiene por lema: "no hay

dinero mejor gastado, que el que se gasta en comer"; pero hay otras que no son de ese parecer.

—No digas tonterías, todas las que tienen cocinero son lo mismo, cuando tienen convidados les obsequian regia y espléndidamente.

—Eso pasa en París, pero si vieras qué pena me dan ciertas cosas...

—No te apures, hombre, ya vendrán tiempos mejores.

—¡Tiempos mejores dices, eh!; pues mira, cuando se abrió el Hotel X, fulano, que es un artista en toda la extensión de la palabra, se buscó una gran recomendación, y le habían asegurado que esa cocina la dirigiría él; tanto es así, que la gente la tenía apalabrada; yo iba en esa cuadrilla, pero no se contó con que la dirección, que son todos extranjeros, acordó conceder la cocina a un contrastista de la China, y vinieron los chinos y ahí los tienes, que no dan pie con bola.

—Espera que voy a encargar las dos sillas de ternera y al mismo tiempo te presentaré, a ver si particularmente sabe algo para ti.

—Buenos días, señor Justo; usted siempre trabajando.

—¿Y qué quiere usted que haga?; hay que trabajar, los tiempos están malos; no hay dinero.

—Bueno, atiéndame usted; para mañana necesito dos sillas de ternera, que sean de lo mejor.

—Será usted servido, y para hoy ¿necesita algo?

—Sí, como siempre, ¿sabe usted de algo para este amigo mío?

—Tenía una plaza hace un mes, pero indudablemente ya estará ocupada.

—¡Claro, hombre!

—¿Quién se acuerda de lo que ha pasado hace un mes?

—Usted sólo puede acordarse.

—Bueno, pues que venga todas las mañanas y ya veremos; vamos a tomar el vermouth; hoy le toca pagarlo a usted.

—A mí siempre me toca pagar, yo ni tengo casas, ni establecimiento. ¿Cuánto le costó la última que compró?

—¡No hablemos de eso! Sí, buen negocio hice.

—Bueno; a mí lo que me interesa es que mis dos sillas de ternera sean de lo mejor y que estén bien cortadas y que este amigo

mío trabaje pronto, porque de seguir así, se le va a olvidar el oficio.

—Vamos a tomar el vermouth.

—Vamos.

—Yo, con Fernet.

—Yo, con agua de Seltz.

—Y tú, Fernando, ¿cómo lo quieres?

—No tengo sed; gracias.

—Lo mejor sería que nos mandara usted un entrecot algo robusto para los dos.

—Si viera usted qué mal andamos de carnes.

—Pues más delgado que ese no está usted.

—Usted siempre de broma; no querrá usted creerme, pero el año pasado perdí más de treinta mil francos.

—Bueno, pues mándeme usted un entrecot algo robusto, como para dos, que el uno tiene más hambre que el otro; aquí este amigo nos lo asará, aunque sea en el brasero. ¡Y póngalo a mí cuenta!

—¿Lo quieren muy grande?

—¡Sí; de dos dedos de punta!

—Se lo voy a mandar de un cebón que tengo muerto hace tres días y es como la manteca.

—¡Está tierno!

—Y aunque estuviera duro, te lo comías lo mismo.

—Traiganos unos vasitos de vino blanco.

—¿No quiere usted el vermouth?

—¡No! Traiganos un poco de queso y más pan.

—¿Entonces la comida esa es para pasado mañana?

—Sí; pero mañana, si no tienes qué hacer hoy, te vienes por la cocina y me ayudas a ponerme en línea, me haces unos zocalitos de arroz, tallados con el cuchillo, y si tenemos tiempo, fundiremos la goma; el almidón ya lo tengo, el azúcar glas también, y haremos un poco de pastillaje para hacer unos tamborcitos.

—Ahora iré por mi casa, cogeré las planchas y los moldes, y en seguida estoy en tu cocina.

—Patrón, ¿qué se debe?

—Bien poca cosa: cuatro francos con quince céntimos.

—¿Por qué cuatro francos con quince?

—Pues mire usted: el entrecot, dos francos noventa.

—¿Cómo! Si la carne es cuenta con mi carnicero.

—Pues él me dijo que se la cobrara a ustedes.

—Pues yo se la pagaré a él; es lo mismo. Conque entonces, te espero.

—Sí, en seguida voy; déjame cinco francos para tomar el ómnibus.

—Toma; hasta luego.

—Buenos días, señora Josefina.

—Buenos días, señor Fernando. ¿Ya ha encontrado usted trabajo?

—Voy a trabajar con un amigo que tiene una gran comida.

—¿Está mi cuarto abierto?

—Sí; tenga usted la llave.

—Diga usted, señora Josefina: ¿dónde están mis moldes y mis planchas?

—Los vendí ayer en sesenta francos.

—¿Qué ha hecho usted, desgraciada?

—Nada; me debe usted cuatro meses y lo que va de éste; ya le dije que irremisiblemente necesitaba el dinero para ayer; usted no ha parecido en todo el día; se me presentó la ocasión, y los vendí. Yo quería ochenta francos, pero no fué posible venderlos mejor.

—Pero, señora, si me han costado cuatrocientos treinta. ¿Cuándo volveré yo a tener ese dinero?

—Ahora ya no me debe usted más que veinte, y veinte son más fáciles de encontrar que ochenta.

—¡Maldito dinero! Si fuera como los ajos, todo el mundo trabajaría. ¿Tiene usted alguna chaqueta limpia?

—Sí, aquí tiene usted dos, pero están sin planchar, y una se la iba a coser mañana.

—Démelas usted como estén; ¿tengo algún gorro y un pantalón?

—¡Sí, aquí tiene usted todo...

—No has tardado.

—Pues tu portero no me dejaba entrar.

—¿No le dijiste que ibas a la cocina?

—Sí; pero no sé qué se le ha figurado.

—Mira: los fondos ya los tengo hechos, el aspic está en marcha; ahora te cueces el arroz para los zócalos, lo metes a la estufa, y cuando esté, el pinche te lo machaca; los tallas, y cuando todo esté terminado, entre tú y yo atacamos el pastillaje.

—Las planchas no las tengo, ni los moldes tampoco.

—¿Pues no me dijiste que tenías las planchas y los moldes?

—Sí; pero mi patrona me los vendió ayer en sesenta francos, y todavía la debo veinte.

—¿Por qué no has venido a verme a la plaza y yo te los hubiera dado?

—Porque cuando uno está sin trabajo, todo el mundo le mira mal.

—No te acobardes, que ya encontrarás una buena plaza.

—Bueno; pues ahora lo haremos a mano; con ayuda del corta-pasta, cortamos los dibujos y los pegamos.

—Pues no resultan mal; has tenido una buena idea, y son muy artísticos. Vámonos y mañana traeré los dos extras para ponernos bien en línea sin mucha precipitación.

—Las sillas ¿qué guarnición llevan?

—Una guarnición gorda de legumbres rellenas y gratinadas, servidas en legumbrera aparte, y una salsa media-glas al Madera; la bordura de farsa, para las supremas de ave, y la salsa suprema, bien reducida con nata; los guisantes, cocidos y ligados con manteca; el aspic para los pasteles, de hígado de ganso; las fuentes, con sus servilletas; el consommé, bien clarificado y muy fuerte, con sus quenefas; la crema Santa Cecilia; las cocretas a la parisién, con su salpicón de lengua a la escarlata, trufas, champiñones y pchuga de ave con una salsa española bien reducida, empanada y en forma cuadrada, están en las placas esperando que las sopas se sirvan para freirlas; el pescado está listo con sus salsas; las chochas se están asando con sus costrones rellenos; la ensalada, lista también; el ponche, en la sorbetera, y los vasos, preparados; las bombas, en el cubo con la nieve; la pastelería, las trufas peladas, con su fondo y en cacerola a brasear, tapadas con tocino y cerradas herméticamente para que conserven su aroma; en diez minutos, a fuego muy fuerte, estarán listas; todo está dispuesto: fondos, salsas, jugos, guarniciones, en sus platos a saltear; los filetes de ave para las supremas, las borduras están listas; los platos, fríos, en la despensa, están emplatados; zócalos y tambores, en las fuentes.

—¡Jefe! Son las ocho. ¿Se puede servir?

—Estoy en línea; cuando usted quiera.

—Los señores pueden pasar al comedor; la sopa está servida.

Desde la cocina se oyen los acordes majestuosos de la música, que anuncian la entrada en el comedor; el arte, con sus cuadros, estatuas y tapices; la riqueza en metales, las flo-

res y perfumes y todo cuanto el talento del hombre ha creado, tiene representación; en la cocina, la disciplina es severa: cada cual ocupa su sitio, todos saben su obligación; se suceden los platos.

¡Cuarenta minutos! Todo ha terminado.

—¡Jefe! De parte de..., la comida ha estado muy bien servida; aquí tiene usted esta botella de Champagne.

—Antonio, ponga las copas en la despensa para todos. Recoged, y vámonos a cenar.

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

SOPA DE ANGUILA

Esta sopa tiene bastantes aficionados, porque existe una legión de personas aficionadas a las sopas de pescados, de cualquier clase que sean.

Quita usted la piel de dos anguilas y las corta en trozos de cuatro centímetros para ponerlos a escalfar dos minutos en agua hirviendo, e inmediatamente se escurren.

En una cacerola pone usted con manteca a rehogar dos cebollas picadas; cuando tienen un color dorado, les agrega unos champiñones secos, perejil, un poco de tomillo, una hoja de laurel, un clavo de especias, unos granos de pimienta y unos huesos de pescado, en cantidad para que el caldo sea sabroso; moja usted todo eso con media botella de buen vino blanco, dejándolo reducir para que el alcohol se disipe, y a continuación lo termina de mojar con caldo; echa usted sus trozos de anguila, dejándolos cocer muy despacio; una vez la anguila cocida, la saca del caldo y la quita las espinas, teniendo cuidado de sacar trozos grandes y enteros; los recorta muy bien y los pone en la sopera.

Pasa usted el caldo por una servilleta en una cacerola, espesándolo con "arrow-root" sazonado con un poco de nuez moscada, una puntita de canela y su sal correspondiente; al momento de servir trabe usted ese caldo con seis yemas de huevo desleídas en media copa de nata; agréguele un poquito de perejil picado, y bien caliente viértalo en la sopera, en donde la anguila espera para servir a la mesa.

SOPA DE CASTAÑAS

A medio kilo de castañas les quita usted la cáscara, y a continuación en agua hirviendo las escalfa para quitarles el pellejo; una vez bien limpias, las pone en una cacerola con

una ramita de apio y las moja con bastante cantidad de caldo; cuando las castañas estén cocidas, las escurre para pasarlas al tamiz; una vez pasadas, les agrega usted su caldo, lo pone a calentar y lo pasa por la estamilla con dos cucharas; todo esto recogido en una cazuela, lo pone al fuego, y cuando esté bien caliente lo traba con tres yemas de huevo, media copa de nata y un pedazo de manteca, y, bien sazonado de sal, sírvalo con unos costrones cuadrados de pan frito.

SOPA POLLASTRA

Esta sopa es de origen indio. Para hacerla con perfección y exactitud sería necesario que dispusiéramos de hierbas desconocidas en España, y pudiera resultar que no fuera del agrado de los consumidores; voy a dar la receta lo más exacta posible, adaptada al paladar español.

Para cuatro personas cortará usted un pollo como si fuera para saltear; lo pone en una cacerola con agua fría al fuego para que dé un hervor; lo retira del fuego para lavarlo bien en agua fresca, poniéndolo en otra cacerola, y lo moja con un buen caldo, poniéndole de guarnición zanahorias, nabos y puerros enteros, dejándolo cocer; una vez el pollo cocido, lo saca para ponerlo en un bañomaria con un poco de su caldo.

Separadamente, con manteca de vacas en una cacerola rehoga usted un poco de cebolla; una vez bien dorada, se le agrega una cucharada de fécula y otra de polvos de "curry", y a continuación el caldo donde ha cocido el pollo, dejándolo hervir veinte minutos; lo desgrasa usted muy bien y le echa media copa de nata; a continuación lo pasa a otra cacerola por una muselina; echa usted el pollo en el caldo que ha pasado, corta las zanahorias, los nabos y los puerros, y los

echa con el pollo en el caldo; todo esto bien caliente lo sirve usted en la sopera, y aparte un plato con arroz blanco.

HUEVOS DUROS A LA BELLA EMILIA

Cortados por medio, vaciados con ayuda de la cuchara de legumbres, machacar en el mortero las yemas con epigramas de langosta, o en su defecto langostinos, agregándole mayonesa, aspic y callenas; pasar la farsa al tamiz, llenar los huevos en pirámide, colocándolos sobre moldes a daniel para poder operar con facilidad; colocarlos en sitio fresco para que se solidifiquen, cubrirlos con salsa Chau-frai blanca, decorarlos con detalles de trufas y corales de langosta a capricho del ejecutante; aparte, en coteteros, se prepara una ensalada rusa, poniendo encima, en el centro, una bola del tamaño de una nuez; cuando haya cuajado la ensalada, se retira la bola, se desmoldea la ensalada, colocándola en fuente sobre servilleta y los huevos en los huecos; sobre la base del huevo, un cordón de aspic picado finamente. Se sirven acompañados con una salsa mayonesa.

Estos huevos son creación de

Cristóbal Montesinos.

Sevilla, 16-6-1917.

PECHUGA DE FAISAN A LO PRINCIPE

Cójase un buen faisán, y, después de limpio perfectamente, se separa la pechuga de los dos cuartos de muslo; se deshuesa sin romperla y se pone ocho horas en la siguiente marinada:

Un octavo de litro de buen vino de Sautes, una copita de anís cazalla, un ramito de tomillo, romero, orégano, dos hojas de laurel, unos granos de pimienta y clavo, sal, zanahorias, dos dientes de ajo y media cebolla cortada.

Fórmula 2.^a—Su zócalo.

Con todo el resto del faisán y algunas legumbres frescas, manteca de cerdo y sal se forma un fondo, puesto al fuego a rehogar; al estar dorado, mójese con una copita de jerez seco y déjese reducir; una vez reducido, mójese con buen consomé y que cueza hasta que esté tierno separadamente en una cacerolita con manteca; sofriáanse 50 gramos de jamón magro, desalado y cortado muy fino con cuchillo; se moja con el jugo de cocer

el faisán, pasado por colador; quítese bien la grasa y córtese a cuadritos el faisán, sin piel ni huesos, y se agregan al jugo como unos 100 gramos de tapioca; que cueza diez minutos a poco fuego, y se retira para agregarle tres huevos batidos y bien mezclados; se echa todo esto en un molde de charlota untado de grasa, y se deja en bañomaria al horno hasta quedar cocido; cuando esté duro se desmoldea, y sobre él se pondrá la pechuga como indica la

Fórmula 3.^a

La pechuga se saca de su marinada y se lava ligeramente con agua; se rellena con un poco de pechuga de pollo tierno machacada al mortero y pasada por tamiz de hierro bien sazonada y unas trufas del Perigord; se cosen los bordes y se pone a rehogar con manteca y sal; al estar dorada se moja con su marinada, pasándola por el colador, agregándole un poco de jugo de carne; cuando esté cocida se la saca, se la quita el hilo y se la trinchita, colocándola sobre el zócalo que tenemos hecho de tapioca.

Fórmula 4.^a—Su guarnición y salsa.

Este plato irá guarnecido de unos fondos de alcachofa alrededor, que irán rellenos de "foie-gras" bien fino, y por manga y boquilla rizada, e irán puestos sobre unas duquesas de patatas del tamaño de los fondos; con el jugo donde coció la pechuga se hace la salsa siguiente: se pone en un bañomaria pasada por un colador y bien desgrasada; se le agregan cuatro yemas de huevo y una cucharada de nata, trabajándola bien con las varillas hasta que quede hecha una crema para servir en salsera aparte.

Del jugo que se ha hecho la salsa se apartará un poco para salear el plato.

Agustín Sánchez Conesa.

MERLUZA A LA PESCADORA

Medio kilo de merluza cortada en filetes rebozarla en harina y freirla; una vez frita, escurrirla; en cazuela rehoga usted una cebolla picada y ajo, le echa usted un vasito de vino blanco y el pescado frito a continuación; lo moja con caldo apenas que cubra; en un mortero machaca usted un pedazo de pan frito, cuatro nueces peladas y unos cominos; todo

bien machacado, le echa usted dos o tres cucharadas del caldo que está en la cazuela con la merluza, y a continuación vierta el todo en la cazuela; la mueve usted para que se mezcle bien y déjelo cocer despacito diez minutos; al cabo de ese tiempo puede usted servirlo en la misma cazuela, bien sazonada de sal y pimienta.

Dionisio.

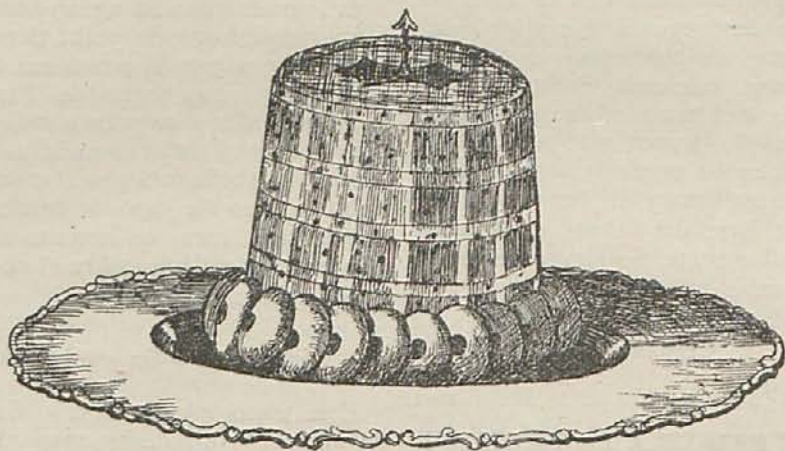
MISSPOIS

Proporción: 500 gramos de grasa de riñón de buey, 500 gramos de lengua a la escarlata cocida, 500 de manzana de las llama-

NOTA.—En el próximo número daremos otra receta de este notable artista.

ESPUMA DE AVE AL ASPIC

A dos pechugas muy blancas y bien cocidas les quita usted el pellejo y los huesos para machacarlas en el mortero; una vez que estén bien machacadas, les agrega usted cuatro cucharadas de salsa alemana bien reducida y las mezcla en el mortero para pasarlas al tamiz de seda; una vez pasadas, las recoge en un barreño, para echarles ocho cucharadas de aspic líquido; mezcle usted bien todo eso, y a continuación levante una copa de



PUDIN FRIO DE MACEDONIA DE FRUTAS

(La receta en el próximo número)

das reinetas peladas sin corazón. Píquese todo muy fino; agréguese 250 gramos de pasas de Málaga sin simiente, 750 de pasas de Corinto, 150 de corteza de limón, cuatro naranjas confitadas cortadas muy finas, cinco gramos de flor de macis en polvo, cinco de nuez moscada raspada, cinco de canela molida, un pellizco de clavo molido, la sal necesaria, un cuarto de litro de buen ron, 250 gramos de azúcar y seis huevos, con lo que hará, amasándolo todo, una pasta compacta; fondear moldes de tarteletas con una pasta de hojaldre; rellénense con la composición, y se cuecen a horno regular, calculando el tiempo de cocción en tres cuartos de hora, y sirvanse calientes, acompañadas de una salsa de gorsellas aparte.

Cristóbal Montesinos.

Sevilla, 14-6-1917.

nata para mezclársela también: la espuma de ave está hecha.

En un molde a cilindro lo pondrá usted dentro de la nieve para que se enfríe bien; con un cortapastas ovalado corta usted óvalos de lengua escarlata cortada muy fina, y con otro cortapastas de óvalo más pequeño le hace usted el agujero a la anterior; lo moja en aspic líquido y se lo pone alrededor del molde; hace usted tantos como sean necesarios; con el cortapastas ovalado pequeño corta usted trufas, que las irá colocando en el marco que ha hecho con la lengua, y que tiene usted pegado en el molde con aspic; en el fondo del molde lo decora usted con lengua y trufas como tenga por conveniente; el aspic le hará el efecto de goma para pegarlos; a continuación funde usted una cantidad de aspic sin que esté caliente y lo pasea por



Trucha asalmonada al azul.

el molde; como éste estará muy frío, se quedará agarrado, formando una capa; cuando todo esté bien cubierto, le echa la espuma de ave que tiene usted en el barreño por encima, lo lava con unas cucharadas de aspic y lo deja en la nieve, sin sal para que se solidifique; le hace usted un tamborcito, lo decora con manteca y al momento de servir pasa usted ligeramente al agua caliente el molde para desmoldear encima del tambor unos costrones de aspic alrededor y sirva usted.

Nota. Tendrá usted que hacer con un buen consommé bien clarificado, con reducción de vino jerez estragón, claras y ocho hojas de

Sobre una bandeja cuadrada, cubierta con una servilleta flequeada, se coloca un almohadón de "bizcocho imperial", emborrachado con almíbar y marrazquino; dándole un corte para rellenarlo con yema cuajada de la llamada fina, cubriendo toda ella con la misma yema en abundancia, para que no resulte lamida, se alisa con una espátula mojada en claras de huevo frescas y después de bien lisa se baña con yemas de huevos, que habrá usted puesto a templar al bañomaría con un poco de glucosa; una vez bien bañada con pincel, se pone a secar al horno muy flojo y en cuanto haya hecho cara se retira y ya tenemos la base donde va colocada la pianola.



gelatina, tres cuartos de litro de aspic, le será a usted suficiente para el servicio de ese plato; el aspic hecho expresamente con un buen fondo y bien clarificado, no está a la altura por su mucho coste y tiempo que se necesita para su manipulación.

CAPRICHIO DE CONFITERIA, "LA PIANOLA"

Se compone este capricho con música de dos piezas diferentes; dándola cuerda toca sin cesar durante un cuarto de hora, tiempo suficiente para causar la admiración de una mesa, por lo armonioso y paladar exquisito.

RECETA DEL BIZCOCHO IMPERIAL

Quince huevos enteros y 15 yemas, 400 gramos de azúcar blanquilla, todo esto bien batido al bañomaría hasta que esté bien levantado; se saca del bañomaría y se sigue batiendo hasta que esté completamente frío, mezclándole entonces 600 gr. de harina de almidón; cuando esté bien mezclado se echa en un molde, forma de almohada, bien empapelado con papel de hilo blanco y se pone a cocer al bañomaría, teniendo gran cuidado de que cuando el agua rompa a cocer apartarlo con mucho pulso, para que el agua no entre dentro y lo estropee, pues el molde estará flotando sobre el agua, además de estar completa-

mente tapado el bañomaria, para que no se vaya el vapor; tiene que ponerse a cocer cuatro veces, con intervalo de una vez a otra de diez a quince minutos; una vez esta operación hecha, se saca del molde, se le quita el papel y ya tenemos el bizcocho imperial.

YEMA CUAJADA FINA

Se saca en un perol o cazo, de los llamados de azucarillos, 50 yemas de huevo bien desclaradas, aparte se pone un kilo 200 gramos de azúcar y se disuelve al fuego con un poco de agua, para darle el punto llamado hebra o por grados de 38 a 40; una vez este jarabe hecho, se van mezclando con las yemas sin dejar de trabajar con una espátula, a continuación se pone al fuego sin dejar de trabajarla con la espátula para que no se agarre y le resultará una crema muy espesa, la retira y la pone en un barreño; siempre que necesite hacer uso de ella se pone al fuego a templar; esta es la yema para rellenar el bizcocho imperial y cubrirlo, como indico más arriba.

Para hacer la pianola, se hace de la forma siguiente: se pone en un cazo dos kilos de azúcar blanquilla, poniéndolo al fuego, sin echar nada de agua, moviéndolo constantemente con una espátula, hasta que el azúcar esté completamente fundida, sin grano alguno; anteriormente habrá usted preparado un kilo de almendras mondadas y picadas y en una placa las tendrá en el horno para que se sequen bien, dejándolas tomar un poco de color; una vez el azúcar fundida se echan las almendras, mezclándolas bien al fuego con el azúcar y ya tenemos lo que en confitería se llama cocante, y con ello haremos la caja para la pianola; se echa el cocante sobre el mármol, bien untado de aceite y con un rodillo también untado de aceite para que no se agarre, se extiende para cortar con un cuchillo todas las piezas, que son los dos testeros y los dos costeros y la tapa; a continuación, con azúcar fundida, las va usted pegando para armar la caja, como usted puede ver en el grabado; el cilindro de música lo pegará usted en el testero trasero, haciendo un agujero para que el pistón salga y poder darle cuerda, una vez la caja armada, en el testero de delante pondrá usted una tira para el teclado; los pies de la pianola son suplementarios, también pegados al canto.

Es necesario para poner la pianola encima

del almohadón hacer una plancha de la misma cocante; debajo de esta plancha poner dos tubos de la misma altura del almohadón, que introducirá en el bizcocho con objeto que descanse en la bandeja y la pianola no se hunda por su propio peso, pegando con azúcar fundida la pianola encima de la plancha.

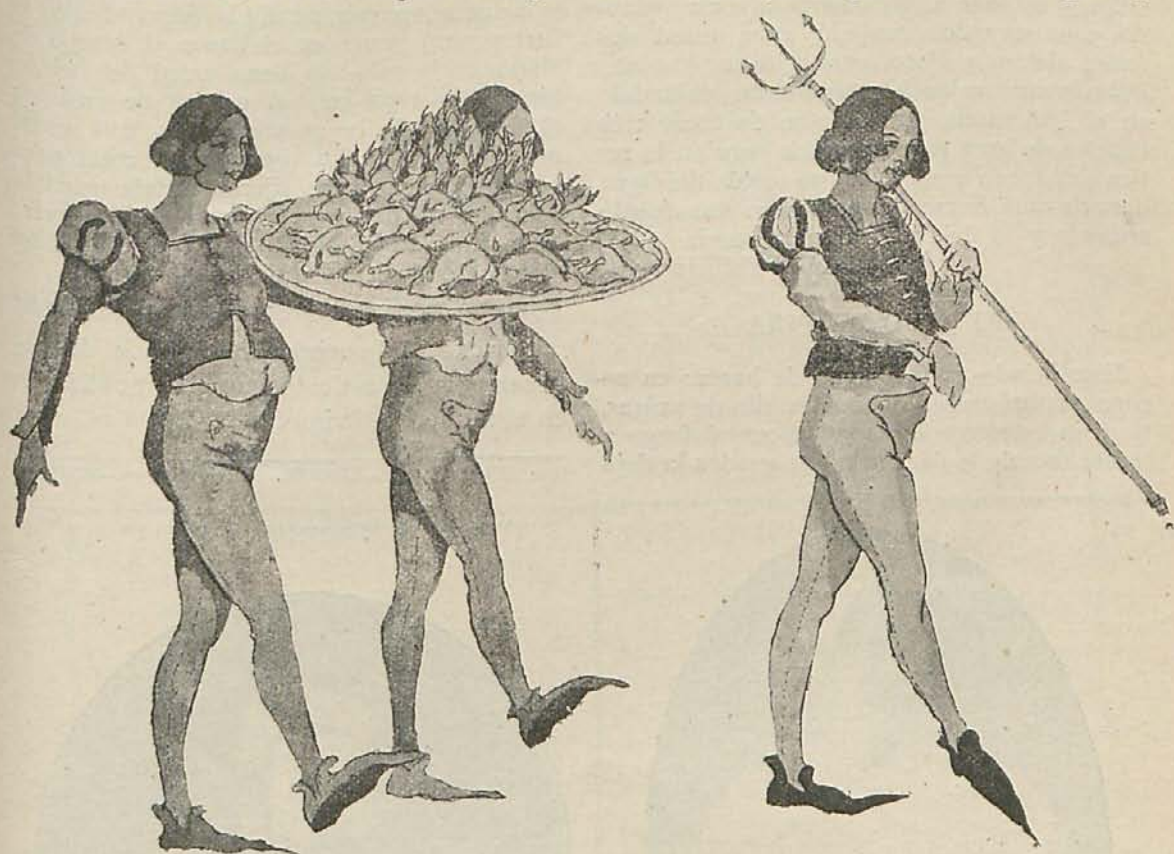
Ya tenemos la pianola montada encima del almohadón con todas sus piezas pegadas; ahora es preciso forrarla por completo; para esa operación operará usted en la forma siguiente: escalfé usted en agua hirviendo un kilo de almendras para pelarlas, a continuación le agrega tres cuartos de kilo de azúcar blanquilla y un rociado de agua para molerla por máquina de cilindros; cuando esté bien molida, prepárese en un perol redondo de fondo tres cuartos de kilo de azúcar; con un poco de agua se pone al fuego a que tome punto de bola; se conoce este punto mojando una espumadera y soplando por los agujeros, cuando salgan con soltura unas pompas de jarabe; a continuación le agrega la pasta de almendra que ha molido en la máquina y bien mezclado con el azúcar, póngalo al fuego lento, sin dejar de mover el fondo con una espátula, hasta que empiece a cocer, dejándolo cinco minutos, lo retira para echarlo sobre el mármol; al quedarse frío estará duro, lo pasa usted por la máquina y se quedará una pasta manejable; entonces con un rodillo de madera estira usted esta pasta, polvoreándola con azúcar lustre para que no se agarre y de la misma medida que corte las otras piezas cortará éstas y se las va usted pegando a la pianola; la clara de huevo le hará a usted el efecto de goma; después con un cartucho lleno de chocolate fundido, azúcar y mantequilla, la decora a su capricho, e imita usted las teclas; fijese en el grabado y tendrá usted una idea. Una vez terminada, con la pasta de cocante que le quede, haga un banquillo para sentar una muñeca, adecuada al tamaño de la pianola, procurando que tenga juego en los pies; la plancha donde va la pianola, ese piso lo decora como usted tenga por conveniente; en el grabado está con huevo hilado y unas frutas alrededor.

Julio Vallicierbo.

Nota. Este trabajo es uno de los más notables que se conocen de repostería, el efecto es sorprendente al oír tocar la música que

está encerrada en el dulce, dándose el caso que nadie se atreve a meter el cuchillo para servirse; no sabiendo qué admirar más, si el conjunto del trabajo del artista o la bondad de este capricho; tenga presente el lector que en este trabajo entran tres recetas de repostería, pudiendo emplearlas separadamente. COCINA ARTISTICA Y CASERA tiene el convencimiento que los confiteros y reposteros españoles tienen personalidad propia, no necesitando acudir a copias extranje-

gue; una vez que tiene un bonito color dorado por todos los lados, lo moja usted con un vaso de vino de Jerez y déjelo reducir; a continuación le pone unas legumbres cortadas, zanahoria, cebolla, laurel, dos clavos de especias y mójelo con caldo, póngalo a cocer y al horno. Una vez cocido el pato, sáquelo de su fondo, desbrídelo para ponerlo en otra cacerola, el fondo lo pasa por tamiz y si estuviera muy largo póngalo a reducir; haga usted un rom para ligarlo, una vez ligado y



EL TRIUNFO DEL ASADO

ras, que desmerecería el talento de estos artistas; el autor de la pianola, Julio Vallicierbo, por sus trabajos artísticos figura a la cabeza de los grandes maestros de la repostería española.

Pascual La Rosa Argelina.

PATOS A LA SEVILLANA

Un pato que esté bien limpio y bridado con bramante, en una cacerola pone usted un poco de manteca de cerdo, para que reho-

bien reducido, se lo echa al pato por encima y déjelo cocer. A continuación quita el hueso a 250 gramos de aceitunas, las escalfa en agua hirviendo, las escurre y se las echa al pato que tiene usted en una cacerola con su salsa, trincha el pato, le pone las aceitunas alrededor y salsea usted para servir bien caliente.

HUEVOS MOLES A LA REINA

Veinticinco yemas bien desclaradas, se le

echan 50 gramos de almidón en polvo y se trabaja con espátula; a continuación, en un perol, con 600 gramos de azúcar se hace un jarabe a 35 grados, agregándole cuatro hojas de gelatina, dejándolas que se disuelvan, unas raspaduras de limón verde, un decilitro de marrasquino, un polvo de canela; páselo por un tamiz; separe en un perol la mitad, que la cargará usted de un poco de más color, con caramelo quemado; echa usted en un molde labrado dos dedos del que tenga más color y lo pone al bañomaria a cocer; cuando esté un poco cuajado, echa usted dos dedos del más claro, con cuidado, a continuación otra capa del más oscuro, dejándolo en el bañomaria que termine de cocer tres cuartos de hora para un molde regular, lo retira del fuego y no saque el molde del agua durante una hora; desmoldea en una fuente redonda y lo deja enfriar para servir.

Julio Vallicierbo.

HELADO DE PIÑA

Este helado es facilísimo de hacer: en un perol pondrá usted a cocer un kilo de azúcar, la moja usted con agua y la pone al fuego a cocer; cuando le dé a usted 31 grados la deja

enfriar; a continuación una piña fresca, la corta por el medio para con una cuchara vaciarla y dejar la cáscara lo más fino posible, la carne que ha sacado la pasa por un tamiz de crin, recoge usted el jugo y lo mide, para echarle la mitad de jarabe que jugo tenga usted de piña; lo mezcla bien y lo echa en la sorbetera que tendrá preparada, con sal y nieve, teniendo buen cuidado de trabajarlo muy bien para que esté muy fino; en una bordura labrada echa usted la pasta de bizcocho y la cuece, una vez cocida la desmoldea en la fuente para poner en el hueco el cuerpo de abajo de la piña; la llena usted del helado bien y la tapa con el cuerpo de encima; el penacho de hojas verdes las lava usted muy bien y con las tijeras las recorta para ponérselas; con unas tijeras córtete usted la cuarta parte de la tapa para poderse servir; la bordura de bizcocho sirve de guarnición al helado, sirviéndose de los dos.

Por exceso de original han dejado de publicarse varios artículos, que se publicarán en el número próximo.

Imp. GRAFICA EXCELSIOR. Campomanes, 6.—MADRID



FELIPE MENDEZ

Jefe de la Cocina del Hotel Terminus



CRISTOBAL MONTESINOS

Autor de notables recetas que publica la Revista

MINUTA distribución del trabajo en una cocina

POR ENRIQUE ÁLVAREZ

POTAGE STCHY.....

Vaca en dados, juliana de jamón, nabo, petit houchés, una crema.

TARTELETTES MAR-
QUISE.....

Broche, puré de ave, tapaderas de hojaldre.

TRUITES SAUMONÉE...

Langostinos, quenefas, salsa cangrejos, breseadas, decoradas.

BOEUF BRAISE A LA JU-
DIC.....

Vaca lardonada, lechugas farsidas, trufas, champignos.

TIMBAL A LA DUCHESSE.

Farsa de ave, crestas, foies-gras velonte.

JAMBON A LA RUSSE. . .

Alcachofas, legumbre, cuchara aspic.

ZAMBAGLIONE AU CLIC-
QUOT.

Almibar, champná, fruta.

ASPERGES AU BLOC. . . .

Bloque de hielo, salsa, crema.

CHAPONS DE LA BRESSE.

*Berros.
Perigord.*

SALADE DIPLOMATE. . . .

Apio, nueces, manzanas, piña, mayonesa.

BABA ALAMBERT.

*Frutas.
Almibar.*

BOMBE AMERICAINE. . . .

Naranjas, crema, avellana, fondos azúcar.



ALMUERZO

*Dado en honor de su A. R. el principe
Raniero, en la finca del Sr. Conde
de la Maça, titulada la Nora.*

Servido por Enrique Montesinos

MENÚ

Huitres vertes
Hors de ouble Riche
œufs pochés princesse
Saumon du Rin a la Chambard
Medaillons de cœur de filet
de Boeuf Rosini
Punch au Kirch
Poulardes du Mans a la Broche
Salade Rachel
Biscuit glacé Palestine
Saraim au Maraschino
Pâtisserie
Fruits

VINS

Chateau Yquen 1887
Bordeaux 1873
Champagne
Carta Blanca
Porto

CENA

Servida por el espléndido
:: Restaurant «Tournier» ::

MENÚ

Hors d'œuvre varié
Consomme de volaille
Crème a la Saint Germain
Oeufs a la Polignac
Turban de langoustins Néva
Filet de bœuf a la Chatelaine
Jambon d'York a la Espagnole
Dindonneau Rôti
Salade Russe
Bombe glacée Jeanne d'Arc
Gâteau Abricotine
Chester Calce
Friandises

VINS

Chablis frappe en carafe
Rioja fino
Champagne crémant imperial
Café liqueurs

30 JUNIO 1917

BANQUETE

Dado por el Hotel Terminus

Servido por Felipe Méndez

MINUTA

Entremeses variados
Tortilla de jamón
Paella a la valenciana
Langostinos salsa Mayonesa
Bistek a la parrilla
Patatas suflés
Helado mantecado vainilla
Lenguas de gato
Quesos y frutas
Café y licores
Rioja fino