



COCINA ARTÍSTICA 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 SUSCRIPCIÓN

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

Número suelto, 50 céntimos.—Atrasado, una peseta

SUMARIO

El premio Nobel.—Recetas en cuentos, por *P. La Rosa Angelina*.—Sopa de ostras, Sopa genovesa, Sopa colbert, Huevos a la labranza, por *Manuel García Cordones*.—Huevos sorpresa oriental, por *Alfredo Flores*.—Huevos cordones, por *Manuel García*.—Huevos Galdós, por *José Soler y Costa*.—Salmonetes bordalesa, Conchas de salmón mayonesa, Chuletas de carnero a la Sierra de Córdoba, Modo de hacer el arroz a la americana para las chuletas, por *Parrilla B.*—Pies de apio a la española, Pies de cerdo a la parrilla, Judías blancas emperejiladas, por *H. S.*—Patatas a la crema, Queso de perdiz, Conejo de campo tomillero, Tomates a la española, Cebollas rellenas, Alcachofas a la barigoute, por *José Soler*.—Costillas de gamo, Croquetas de bacalao, Pollastra a la imarufen, Medallones de ternera a la princesa, Roast-Beef, Ensalada a la española, Ensalada barxa, Almendras garrapiñadas, Mantecados de Viena, Macarrones de almendra, por *Julio Valliciervos*.—Puding de castañas, Galletas chester, Ponche cataplasma, Cocktail diablo.—Historia de un cocinero, la España culinaria, por *Melquiades Briquela, Juan Marqués, Alberto Magnoni, Vicente Urbay, etc., etc.*—Minuta distribución del trabajo en una cocina, por *Enrique Alvarez*.—Minutas y Fotograbados.

EL PREMIO NOBEL

(POR TELÉGRAFO)

Cristiania, 10.—El premio Nobel de la paz ha sido concedido al Comité internacional de la Cruz Roja de Ginebra.

De los treinta o cuarenta céntimos que tengo de presupuesto diario para enterarme de los sucesos que en el mundo ocurren por la gran Prensa de España, encuentro y leo éste, al parecer, insignificante telegrama.

Los méritos y respetos que me merece el Comité internacional de la Cruz Roja de Ginebra me hacen vacilar antes de exponer esta

apreciación mía: El Comité internacional de la Cruz Roja de Ginebra seguramente se registrará por un reglamento, y todos sabemos que los reglamentos obligan.

Don Alfonso XIII, rey de España, por su propia voluntad, sin ningún reglamento que le obligue interviene en la obra de paz y humanidad del mundo; siendo su acción igualada a la de cualquier institución que esté reglamentada.

Siendo mi entender que es el que más se ajusta al pensamiento del Creador del premio de la Paz.

P. La R. A.

CUENTOS DE COCINA

Un sucedido de pasado mañana

—¿Al fin se te arregló ese asunto?

—Pasado mañana empiezo.

—¿Cuántos almuerzos habéis servido?

—Ciento ochenta; la comida estuvo más floja, pero pasaron de ciento.

—La carta, ¿es grande?

—Bastante: un caldo y tres sopas trabajadas, huevos como los pidan, pescados de cinco clases, tres rajantes, un arroz de ave, siete clases de legumbres, la parrilla... Hay de todo, Monton-Chop, ternera, cerdo, cordero, riñones, beafteak, entrecots, pollos, pichones; en fin, por hoy puedes ver que tenemos que menearnos; patatas paja, crema, chateau rizoladas. Hoy les dió por el civet de liebre y los lenguados a la Margarita.

—¿El civet de liebre?

—Es una manera muy especial como tienen de hacerlo: rehogas la liebre, cortada en trozos, con grasa de cerdo, pero antes tendrás cuidado de guardar la sangre y el hígado; una vez bien rehogada, la echas cuatro cucharadas de harina no muy grandes y las dejas tomar color; todo eso lo mojas con media botella de buen vino tinto y mitad de caldo, dejándolo cocer; de guarnición le echas una cebolla cortada, zanahoria, unos clavos y un manojito atado de perejil, tomillo y laurel; lo dejas cocer hora y media, si la liebre no es muy dura; una vez cocida, retiras los trozos uno a uno en una cacerola limpia, pasas la salsa por un colador encima de la liebre, en un mortero machacas el hígado, y poco a poco le agregas la sangre para pasarlo por un tamiz; una vez pasada, se la echas a la liebre con la salsa, la pones al fuego y tienes mucho cuidado no hierva, no se te corte; bien sazonado de sal, sirve las raciones con costrones de pan frito y cebollitas pequeñas cocidas y glaseadas.

Los lenguados Margarita también es un plato de salsa; un lenguado en una placa, con un buen trozo de manteca y un vaso de vino blanco; doce ostras sacadas de las conchas las pones a escalfar con el lenguado, tapas con un papel engrasado y lo metes al horno; cuando saques el lenguado del horno echas la coción del lenguado en una salsa blanca que tendrás hecha, colocas el lenguado en la fuente que vas a servirlo, las ostras, alrededor, salseas por encima el lenguado y lo metes al horno que dé

un hervor con la salsa, un poco de perejil picado por encima, golpe de Rafael y servido.

—Señora Josefina, ¿usted sabe lo que es golpe de Rafael?

—No tengo tiempo; tengo que entregar estas camisas mañana temprano.

¡Pobrecilla! ¡También pasa sus apuros.

—No eres tú sólo el que sufres, Fernando. Si supiera ella que es echar unas gotas de glas con el pincel, se reía de nosotros.

—El servicio, ¿es por cubiertos, o por raciones?

—Todo es por raciones; al coger la carta, ya sabes lo que te cuesta.

—Pero te sube un dineral.

—Qué quieres, ¿que te den luises por francos?...

—¿Y donde cobran los cubiertos a dos francos, con vino, tres platos y otras cosas más?

—Tú no vas a comparar un servicio con otro; por dos francos se sirve como dos francos, y por siete, como siete.

—Pues hay quien dice que se come lo mismo.

—Tú sabes lo mismo que yo que por siete francos se sirve medio pollo, y por dos la octava parte de una gallina.

—¿Todavía están ustedes de conversación?

—No tenemos sueño.

—¡Pues a dormir, que mañana tienen ustedes que trabajar!

—¡Qué temprano te has levantado!

—Hoy es día de fiesta y tendremos mucho trabajo. Además, tengo que hacer tres pasteles de patos al orégano, que son de encargo; mientras los meto en la marinada, con tres o cuatro horas que tengo que dejarlos para que tomen bien el vino de Madera con el orégano después de limpiarlos, hago el gratin para rellenarlos.

—¿Los deshuesarás?

—No hay necesidad; pongo en un plato de saltar la mitad del tocino cortado a fundir con una hoja de laurel; una vez fundido, le echo doble cantidad de hígado de ternera, también cortado a cuadros; a fuego muy fuerte lo dejo rehogar y lo retiro; cuando esté frío lo machaco al mortero para pasarlo por un tamiz de crin, y con ello relleno el pato; el pasteleiro me habrá hecho una pasta de pastel medio hojaldre como yo le diga; un kilo de harina, hecha una pasta con agua y sal, algo blanda, para envolver medio kilo de manteca y darla dos vueltas con el rodillo; la dejo descansar media hora, para darla otras dos vueltas; el

pato se envuelve en tocino después de bien relleno con el gratin; extiende usted la pasta al grueso de medio centímetro, coloca el pato en el centro de la pasta y lo cubre con ella; una vez cubierto, con el resto de los recortes de la pasta hace usted unos dibujos, dora la tapa con huevo batido y se los aplica, metiéndolo al horno a cocer; una hora es suficiente; una vez cocido, lo pongo a enfriar. Cuando esté frío corto la tapa al pastel, para sacar el pato, le quito el tocino para trincharlo, como es corriente: el gratin que tiene en el interior lo echo en un barreño, le agrego una copa de coñac y tres cucharadas de media glas, lo trabajo con una espátula y lo paso al tamiz de seda; en el fondo del pastel echo tres o cuatro cucharadas de esa crema, bien extendida; un poco de jugo gelatinoso encima, y encima de todo esto el pato, bien trinchado en trozos pequeños; con el resto de la crema cubre usted el pato; tapa con la tapa que hiciste; entero o cortado, sirvelo.

—Pues vaya un pastel complicado; si tuviera que hacer oposiciones a una cátedra de cocina, lo ponía en el curso.

—Merece la pena, porque no entra ni perigous ni foiegrases; no obstante, si el gratin lo sazonas a punto con las especies, el coñac y la media glas, le dará una crema casi un foiegras.

—¡Qué elegante está usted! ¿Va usted de banquetete?

—Hoy es día grande para mí; voy por mis

niños, oiré misa con ellos y luego me los traeré a casa a comer conmigo.

—¿Este mes no los ha traído usted?

—Hace dos meses que no los veo.

—¿Tendrá ganas de verlos?

—Figúrese. ¿Usted se queda? Ernesto y Gustavo ya se han marchado.

—No; yo voy a ver qué me quiere el señor Justo.

—Pues allá usted, y cuando vuelva, si no viene usted muy tarde, verá a mis niños.

—Déjelos hasta mañana.

—No puede ser; a la oración tengo que entregarlos...

—¿Qué me quiere usted, señor Justo?

—¡Vamos a tomar un vermouth! Le mandé llamar porque es preciso que se ponga usted sobre la pista de esa casa; la señorita se casa dentro de unos días y probablemente tomará cocinero; son muy ricos, hay mucho dinero, están interesados en minas, tranvías, caminos de hierro, Bancos; el demonio de negocios.

—Claro, y como les rentan tanto...

—No lo crea usted; unos con otros, vienen a sacar el dos, y dan de comer a mucha gente; la minuta que le pedí anoche es para la boda.

—¿Les ha gustado?

—No lo sé todavía.

—Oye, muchacho, con el vermouth ¿no das nada?

—Sí, señor; ahí lo tiene usted.

—No lo había visto; dispensa.

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

SOPA DE OSTRAS

Haga usted escalfar en su propio caldo cuatro docenas de ostras; una vez escalfadas, escúrralas en una parádera, ponga usted las ostras en un bañomaría con el jugo que han soltado.

Con unos huesos de mero, cabezas de merluza y todos cuantos desperdicios de pescado encuentre usted échelos en una cacerola, con cebolla cortada, perejil, tomillo, laurel y tres clavos de especias; moje usted todo eso con cuarto de litro de vino blanco, póngalo al fuego a reducir; una vez reducido, mójelo con un litro de caldo, dejando cocer esa esencia tres cuartos de hora, espumándola; al cabo de ese tiempo, pásela por una muselina, póngala al

fuego a cocer para espesarla con un poco de harina de arroz disuelta en caldo; al momento de servir, trábela con cuatro yemas de huevos en media copa de nata y un poco de manteca, sazónela bien, échele las ostras y unas cenefas de merluza que habrá usted hecho.

SOPA GENOVESA

La guarnición de esta sopa es la siguiente: seis huevos, 40 gramos de queso de Gruyere y seis cucharadas de harina de la mejor; separe usted las claras de las yemas, para batirlas; una vez bien levantadas, le agrega las yemas, las bate bien para mezclarlas, y a continuación les echa el queso rallado y la harina; manteca usted un platón; hecha la pasta, la extiende

del grueso de un centímetro y la mete al horno caliente; la pasta cocida la corta en cintas más o menos anchas, según su gusto, y largas; échelas en un buen caldo clarificado, que esté hirviendo, y síralas.

SOPA COLBERT

Un caldo muy fuerte y bien clarificado; escalfa usted aparte seis huevos bien frescos, los retira del agua para ponerlos en agua fresca, los recorta y, a continuación, en un poco de caldo, los pone; al momento de servir póngalos en la sopera; eche el caldo con cuidado y sirva usted, agregándole una guarnición muy menudita, cortada a cuadros, de nabos, zanahorias y guisantes muy finos.

HUEVOS A LA LABRANZA

Se preparan de la siguiente forma: unos guisantes frescos y muy finos, cocidos a la francesa, con su correspondiente lechuga, manteca y un poco de jamón serrano cortado a cuadritos, mojando todo esto con un cacillo de salsa media-glas atomatada; vierte usted esta guarnición en un plato al fuego; de antemano tendrá usted asadas y peladas unas patatas nuevas, de tamaño mediano, cortadas al medio y vaciadas completamente, para echar un huevo fresco; las coloca en el plato, con los guisantes, metiéndolo al horno, y cuando los huevos estén cuajados, sáquelos; pone usted su plato de fuego en fuente redonda, para que no se quemé, y síralo.

Nota. Este plato fué confeccionado por mí en una cacería dada al difunto general señor marqués de Polavieja (q. e. p. d.); prolongándose la cacería, no me quedó más que un poco de manteca; el resto me lo pude procurar de unos labradores, y por eso le puse "huevos labranza".

Manuel García Cordones.

(Segundo cocinero del Restaurant de las Delicias, Sevilla.)

HUEVOS SORPRESA ORIENTAL

Póngase en una cacerola un poco de manteca para rehogar un poco de cebolla picada a cuadros, un poco de jamón, pimienta verde y tomate, también a cuadros; una vez esto bien rehogado, échese un poco de media glas.

Pondrá usted a cocer seis huevos; corta usted las claras a cuadros y añádalas a la guarnición; las yemas, partidas por la mitad, ténganse en un poquito de jugo a bañomaria.

Se sirven en un costrón de pan frito, de forma ovalada y hueco el interior; echa usted la guarnición dentro; las yemas las pone encima; cubre con su misma tapa, y cubierto completamente con patatas fritas paja.

Alfredo Flores.

(Jefe de cocina del Café Oriental, San Sebastián.)

HUEVOS CORDONES

Estos huevos los he servido por primera vez en 1916, en el Hotel Victoria, de Tetuán (Marruecos), y este verano de temporada en el Hotel Lafuente, Sanlúcar de Barrameda, provincia de Cádiz.

En una sartén con manteca se rehoga cebolla cortada a filetes muy finos, jamón serrano y pimientos morrones, también cortados en juliana. Cuando todo esté bien rehogado, se moja con un poco de jugo atomatado, echándolo en un plato de fuego, para colocar en el centro varias rebanadas de pan francés en forma de anillas, bien fritas, con el centro hueco para la cabida de un huevo, y se colocan tantos huevos como anillas hay; aparte, unos filetes de anchoas, unos filetes de jamón serrano y unos filetes de pimientos morrones; todo esto lo más largo y lo más delgado posible para formar varias trenzas de cada cosa, colocándolas antes de cuajar los huevos entre las anillas de pan. Métalas al horno, y una vez los huevos cuajados, sírvase en fuente redonda.

Manuel García.

(Segundo cocinero del Restaurant Las Delicias, Sevilla.)

HUEVOS GALDÓS

En una cacerola se prepara una salsa Velonté; se escalfan dos huevos por cada comensal; estos huevos se ponen dentro de unas terrinas de porcelana; en el fondo de éstas se pone una cucharada de salsa, encima de la salsa los huevos, y encima de los huevos echa usted de la misma salsa para que los cubra; echa usted queso de Gruyere, rallado, por encima, y métalos al horno a gratinar. En salsera aparte sirva usted un puré de apio trabado con dos cucharadas de tomate; y ya los huevos terminados, se colocan en una fuente redonda con servilleta para servirlos.

José Soler y Costa.

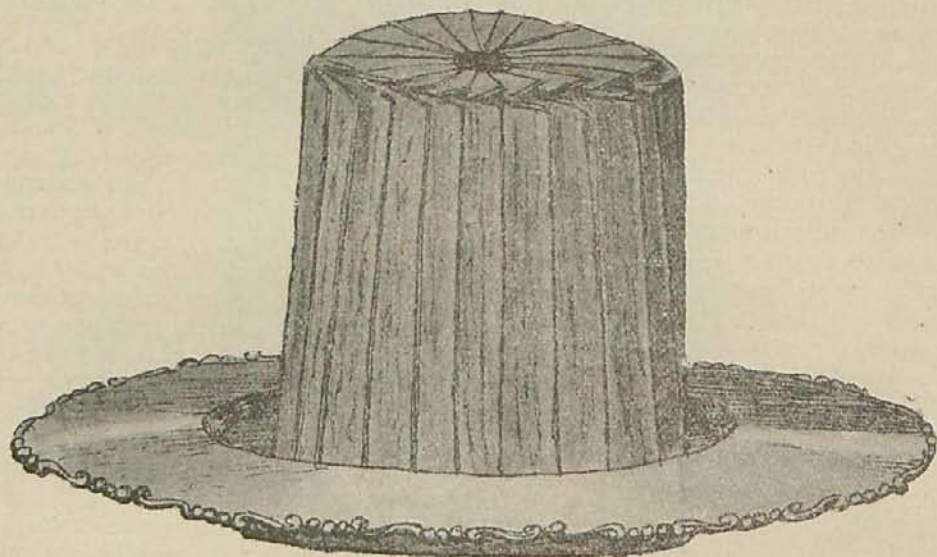
(Jefe de cocina del Hotel Terol, Alicante.)

SALMONETES BORDALESA

Seis salmonetes, más bien grandes que pequeños, después de bien limpios, los sazona; páselos a la harina y los coloca en un plato de saltear bien untado de manteca; un poco de charlota picada por encima, dejándolos que tomen color por los dos lados. A continuación le echará un buen vaso de vino de Rioja, blanco; tape la cacerola y métala a cocer al horno. Una

cortarlas finas a cuadritos, sazonadas con aceite, vinagre, sal y un poco de mostaza.

Haga usted una salsa mayonesa en esta forma: en un barreño echa usted dos yemas de huevo bien desclaradas, un poco de sal fina; trabájelas un poco con unas varillas; a continuación, un poco de vinagre. Cuando todo esto esté desleído, le va usted agregando poco a poco aceite fino; si se pusiera muy espesa, aclárela con vinagre, y así hasta que tenga usted



Charlota de Manzana.

(La receta en el número próximo.)

vez cocidos, emplátelos en fuente larga, pase el fondo en una cacerolita pequeña, agréguele un buen trozo de glas y tres cucharadas de puré de tomates; dele un hervor a la salsa, retírela del fuego para incorporarle poco a poco un trozo de manteca de vacas, el jugo de medio limón y un poco de perejil picado; con esta salsa salsea usted los salmonetes y sírvalos.

CONCHAS DE SALMON MAYONESA

Los pescaderos venden unas conchas muy adecuadas para este objeto; las hay de diferentes tamaños; escójalas de tamaño grande.

Una lata de salmón, que sea de clase superior: saca usted el contenido, escurriéndola para quitarle todo el agua de la cocción; póngala en una marinada compuesta de aceite, vinagre, un poco de sal y perejil picado.

Unas patatas cocidas con piel, las pela para

la cantidad que necesite. De esta mayonesa echa usted dos cucharadas en la ensalada de patatas, rellena usted a mitad las conchas, poniendo la otra mitad del salmón que tiene usted en la marinada; tápelas completamente de mayonesa. Con el resto de la mayonesa las decora en esta forma: en un cucurucho de papel echa usted la mayonesa, cortando el pico del cucurucho en redondo o en pico; hace usted un dibujo alrededor de la concha para servir las en fuente redonda, sobre servilleta en corona, y en el centro un ramo de perejil bien fresco y lavado.

Nota. Este plato, en esa forma, es muy sencillo y fácil de hacer, pudiendo usted mejorarlo poniendo dos huevos duros; pase las yemas por tamiz, para ponerlas alrededor de las conchas. A la mayonesa, para decorar, le echa una

gota de carmin o verde vegetal; unos pimientos colorados cortados al corta-pastas le servirán para completar el dibujo; y sirva usted, en la forma ya indicada más arriba.

CHULETAS DE CARNERO A LA SIERRA DE CORDOBA

Se cortan diez chuletas de carnero un centímetro de grueso; se limpia el hueso, quitándole todo lo gordo para que tengan una forma redonda, teniendo cuidado de no aplastarlas. Cuando esté hecha esta operación, se prepara en un mortero dos dientes de ajo, una hoja de laurel, un clavo de especias, dos granos de pimienta, un poco de tomillo y la sal suficiente. Cuando todo esté molido, se le agrega el zumo de un limón y dos cucharadas de aceite de olivas, con lo cual se empapan las chuletas y se dejan en infusión durante dos o tres horas, hasta el momento de servir las; que empapadas en el mismo adobo se le agregan dos huevos batidos, se pasan al pan rallado y se frien; después se le agregan salsa o extracto de tomate. De guarnición, una pirámide de arroz blanco en el centro de la fuente, las chuletas alrededor. Salsee usted con el extracto de tomate, y sírvale bien caliente.

MODO DE HACER EL ARROZ A LA AMERICANA PARA LAS CHULETAS

Blanqueará usted dos puñados de arroz con agua y sal; una vez blanqueado, lo escurre por un colador, para ponerlo a cocer de nuevo con un caldo de carnero, procurando no echar más caldo que el necesario para que quede el arroz un poco tieso. Cuando todo el caldo esté reducido, se le agregan 100 gramos de manteca de vacas y se mezcla bien, echándolo en un molde redondo, de forma de pirámide, bien engrasado; a continuación mete usted el molde al bañomaria veinte o treinta minutos y al horno para que quede bien seco y no se rompa al sacarlo del molde.

Parrilla B.

PIES DE APIO A LA ESPAÑOLA

Limpie usted doce pies de apio, quitándole todas las hojas verdes, no dejando más que los tallos blancos y tiernos, cortándolos del largo de siete centímetros. Una vez bien lavados, los echa en una cacerola con agua hirviendo, dejándolos cocer quince minutos. A continuación escúrralos del agua caliente en agua fría; sáquelos, y bien escurridos de agua, átelos de dos

en dos para ponerlos a brasear en una cacerola bien fondeada de legumbres con una capa de tocino por encima; coloque usted los apios y mójelos que cubra con desgrases de la marmita, tápelos con papel mantecado y métalos al horno. Una vez cocidos, escúrralos sobre un paño, recórtelos todos del mismo largo para emplatarlos, salseándolos con una española muy fuerte y poco ligada.

PIES DE CERDO A LA PARRILLA

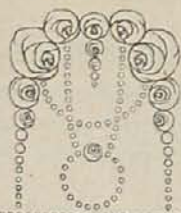
Tres pies de cerdo, escáldelos con agua hirviendo para limpiarlos bien, raspándolos con un cuchillo. Una vez limpios, córtelos en dos a lo largo, únalos y átelos con cinta bastante ancha. En una marmita los pondrá usted a cocer con mucha agua y con hierbas aromáticas; les echará cebolla, clavos, pimienta en grano, una zanahoria, tomillo, laurel y un poco de sal, dejándolos cocer cinco horas; si al cabo de ese tiempo estuvieran bien cocidos, sáquelos con una espumadera para que no se rompan, desátelos y colóquelos en una placa, poniendo otra placa encima con un peso para prensarlos. Cuando estén fríos, los saca usted de la prensa, los sazona de sal y un poco de pimienta, los pasa usted al aceite para empanarlos a la miga de pan rallado. Pone usted la parrilla encima del carbón de encina, bien encendido, y cuando la parrilla esté caliente y bien limpia, coloca usted las manos de cerdo; una vez que tienen un color dorado por los dos lados y estén bien asadas, sírvales bien calientes.

Nota. Si no tuviera usted parrilla, puede ponerlos en una placa untada de aceite, para asarlos al horno fuerte: el resultado será casi el mismo.

JUDIAS BLANCAS EMPEREJILADAS

Las judías blancas del Barco son las mejores. Póngalas a cocer con agua fría; al primer hervor retire ese agua para dejarlas cocer con otra, échelas una guarnición de cebolla con dos clavos, zanahoria, ramito de perejil, con tomillo, laurel y cabeza de ajo. Es conveniente que de tiempo en tiempo le eche un cacillo de agua fría; cinco minutos antes de terminar la cocción sáelas. Escúrralas en un tamiz, límpielas de todas las guarniciones de legumbres, para echarlas en un plato de saltear o cacerola; un buen trozo de manteca de vacas le servirá para saltearlas y ligarlas. Sírvales con perejil picado, por encima, y jugo de limón.

H. S.



Vicente Bazo



José Soler y Costa

Jefe de cocina del H. Terol.—Alicante

PATATAS A LA CREMA

Patatas cocidas con la piel. En un plato, a saltar, pondrá usted regular cantidad de leche a cocer, hoja de laurel y un poco de nuez moscada raspada; pela usted las patatas, que estén calientes, teniendo cuidado no dejarlas enfriar, cortándolas a medida que las pela y echándolas en la leche, dejándolas cocer; con la fécula que suelta la patata le espesará la leche. Echa usted un buen trozo de manteca, la mezcla bien, y sirva usted como guarnición o plato de legumbres.

QUESO DE PERDIZ

Ponga usted a asar tres perdices; retire la carne de los huesos, para machacarla al mortero; agréguele la mitad de su volumen de un higado de ganso, cuatro cucharadas de una buena salsa media glas al madera; pásela por el tamiz de crin; recójala en un barreño para agregarle dos hojas de gelatina fundida, una copa de nata levantada mézclela a la salsa, sazónela bien de especias y sal, y viértala en un molde a charlota camisado de aspic; póngalo dos horas en la nieve; desmoldéelo en fuente redonda con costrones de aspic alrededor, y sírvalo.

CONEJO DE CAMPO TOMILLERO

Dos conejos pequeños y tiernos; quitada la piel y bien limpios de los intestinos, cortados en trozos pequeños; en una cacerola pone usted a fundir 100 gramos de tocino raspado; una vez el tocino fundido, eche usted el conejo a rehogar, un diente de ajo picado, dos cucharadas de harina, un atadito de perejil, tomillo y laurel. Moje usted todo eso con medio litro de vino blanco, un decilitro de pasta de tomates y tres decilitros de caldo, dejándolo cocer y espumándolo de tiempo en tiempo.

Medio kilo de niscalos límpielos bien para que no tengan tierra; cortados a trozos los echa usted a escalfar en agua hirviendo, los escurre en una paradera para saltearlos en aceite quemado con ajos, una puntita de ajo picado con perejil; escúrrales el aceite y líquelos con una cucharada de glas de carne.

Los conejos ya estarán cocidos; sáquelos trozo a trozo en una cacerola limpia, reduzca la salsa si estuviera muy larga y clara, pásela encima de los conejos por un pico, eche usted los niscalos en la salsa con los conejos, dejándolos cocer diez minutos en fuente redonda; emplátelos usted con una guarnición de costrones de pan frito alrededor.

TOMATES A LA ESPAÑOLA

Escoja 12 tomates de un mismo tamaño, no muy grandes; ábrales una tapa y exprímalos para sacarles el agua y las pipas que tienen dentro.

Haga usted rehogar en manteca cuatro cucharadas de cebolla picada, mézclele 12 cucharadas de champiñón picado; cuando hayan reducido la humedad que tienen, retírelos del fuego para incorporarles cuatro cucharadas de miga de pan rallado, perejil picado con una puntita de ajo, tres anchoas picadas también. Haga usted con todo eso una pasta consistente, trabándola con dos yemas de huevo; sazónela bien y rellene el vacío de los tomates con esta salsa; échele un poco de miga de pan por encima, colóquelos en una placa, rocíelos con un poco de aceite y métalos al horno a gratinar.

CEBOLLAS RELLENAS

Doce cebollitas nuevas, que no sean muy grandes, pélelas usted con mucho cuidado para no estropearlas; en agua hirviendo déjelas cocer cinco minutos; escúrralas, y con un cortapastas redondo córtelas del lado del tallo; a continuación vacíelas, no dejando más que una capa.

Doscientos gramos de magro de cerdo, 200 gramos de tocino y cien gramos de jamón, todo esto muy bien picado; en una sartén con grasa de cerdo lo reboga a fuego fuerte; una vez rehogado, le agrega tres cucharadas de miga de pan rallado y dos yemas de huevo; sazónelo bien de sal y especias, y rellene con ello las cebollas.

En un plato de saltar, engrasado, coloque las cebollas, écheles por encima un poco de miga de pan rallado, póngalas al fuego, tápandolas muy bien para dejarlas revenir; métalas al horno, echándolas de tiempo en tiempo una cucharada de caldo por encima. Al momento de servir glacéelas de un bonito color dorado, emplátelas en fuente redonda, echán-

ALCACHOFAS A LA BARIGOUTE

Limpiárlas, quitarle las hojas más verdes y recortárlas un poco; luego se vacían también algo y se ponen en una cacerola sobre un fondo de legumbres, tales como cebolla y zanahoria, hierbas aromáticas, manteca y por encima algunas lonjas de tocino.

Aparte se hace un picadillo de la manera que sigue:

Se reboga con manteca fina, cebollas y setas picadas, perejil, sal, pimienta y nuez mosca-

da; luego un poco de pan rallado con dos o tres yemas de huevo. Con esta combinación se llenan las alcachofas; rocíanse con vino blanco y algo de caldo, se tapa la cacerola con hojas de repollo y una hoja de papel de barba mojado. Se cuecen en el horno y, al quedar cocidas, se sirven con el mismo jugo.

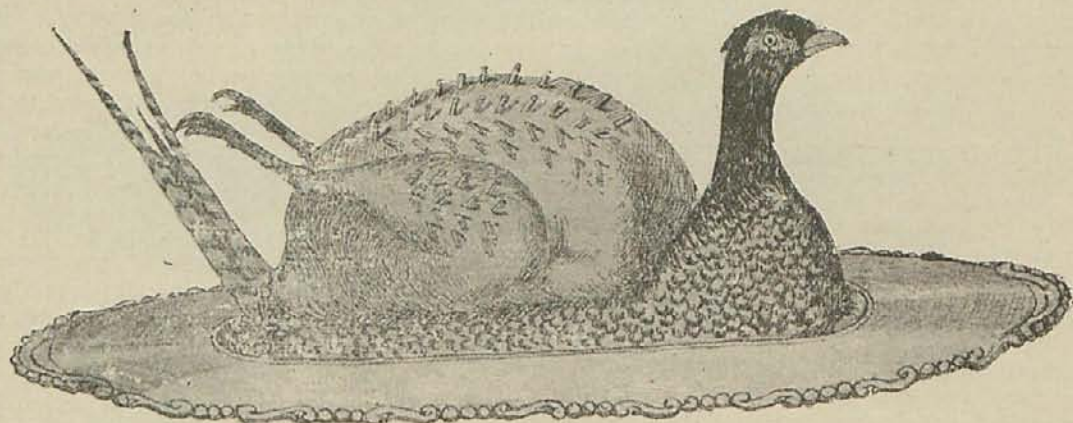
José Soler.

COSTILLAS DE GAMO

Las costillas de gamo, cortadas en la misma forma que si fueran de ternera, para ponerlas en una marinada veinticuatro horas en la siguiente forma: cebollas cortadas, zanahorias, ajos, clavos, pimienta en grana, tomillo, laurel, pimentón, aceite y media botella de

a cocer con agua fría, sáquelo del agua y quítele las espinas y las dos pieles; ponga a cocer en el agua del bacalao una patata.

Machacará usted al mortero el bacalao que ha limpiado; cuando la patata esté cocida macháquela con el bacalao, agregándole poco a poco una nuez de manteca de vacas y media copa de nata; dos yemas de huevo, una después de otra; mezcle usted bien esa parte en el mortero para que se quede muy lisa, sazónela bien con nuez moscada raspada y sal; a continuación, con una cuchara, la divide usted en pequeños trozos encima de una mesa, con harina para darle la forma de un tapón; bate usted unos huevos, para empanarlas con miga de pan rallado; en grasa bien caliente, frías,



Faisán trufado (La receta en el próximo número)

vino blanco; mezcla usted todo esto para poner las costillas en un barreño, echando la marinada por encima.

Limpia usted las chuletas de las legumbres, para mecharlas con tocino; fondea usted un plato a saltear con capa de tocino, coloca las chuletas, encima un buen vaso de jerez y póngalas al fuego con un papel engrasado por encima, tápelo y déjelo sudar; una vez la reducción hecha, mójelo con caldo, dejándolo cocer a fuego fuerte; una vez cocidas las saca en cacerola limpia, pasa el fondo por encima para glasearlas, y para servir las se colocan en corona en fuente redonda; en los palos de las chuletas, unas papillotas de papel rizado, en el centro de las chuletas, como guarnición, un puré de castañas.

CROQUETAS DE BACALAO

Doscientos cincuenta gramos de bacalao puesto a remojo el día anterior para ponerlo

y cuando tengan un bonito color dorado, escúrralas, para servir las en fuente redonda, sobre servilleta, con perejil frito.

POLLA STRA A LA IMARUFEN

Una pollastra muy fina y muy tierna; después de bien limpia interior y exteriormente, metidas las patas en los muslos y mechada la pechuga con tocino, se rellena de arroz cocido en blanco, algo duro, mezclado de un picadillo de lengua a la escarlata; brídela y cúbrala de capas de tocino, para ponerla a cocer al vapor dentro de una cacerola herméticamente tapada, con un buen fondo.

Una vez cocida pase el fondo, desgráselo; en una cacerolita echa usted una nuez de manteca de vacas; póngala al fuego y, cuando esté fundida, la mezcla tres cucharadas de harina; déjela sobre el fuego para que la harina se tueste lentamente procurando que no tome color; a continuación la moja con el fon-

do desgrasado de la pollastra, dejándola cocer y espumándola continuamente; una vez bien espumada, viértala en un plato a saltear para reducirla con espátula, agregándola poco a poco una copa de nata; pásela a una cacerolita por una estameña, y póngala al baño-maria; para que esta salsa no haga costra,unte usted la superficie de manteca de vacas.

La guarnición, unas crestas de gallo bien cocidas y muy blancas, unas cabezas de champiñones y unas trufas.

Trincha usted la pollastra, coloca el caparazón con el arroz en el centro de una fuente larga, emplata los trozos de la pollastra como si estuviera intacta; dos montones, uno a cada extremo de crestas, los champiñones en el centro y las trufas alrededor, formando bordura alrededor; salsee usted por encima y el resto envíelo en salsera aparte. (La salsa que esté más bien clara que espesa.)

MEDALLONES DE TERNERA A LA PRINCESA

Una tapa de ternera bien limpia de nervios, corta usted unos filetes de medio centimetro de gruesos, los recorta todos por igual ovalados, y los machaca con lengua escarlata; en un plato de saltear fondeado con legumbres, cebollas cortadas, zanahorias, tomillo y laurel, las cubre con unas capas de tocino y coloca los medallones de ternera encima, mojándolos con una buena copa de jerez; cúbralos con una hoja de papel engrasado, tápelos con la tapa y póngalos al fuego; una vez el vino reducido, mójelos con caldo que los cubra y déjelos cocer al mismo tiempo que reduce el caldo para glasearlos, echándolos de su mismo fondo por encima; unas cabezas de champiñones y unas trufas pequeñas, cocidos con tres cucharadas del fondo de los medallones le servirán de guarnición. Coloca usted los medallones en corona, en fuente redonda, los champiñones y trufas en el centro, el fondo bien desgrasado y ligado, salsee usted por encima y el resto sírvalo en salsera aparte.

ROAST-BECF

De todos los platos nacionales, del que más orgullosos se muestran los ingleses por saber preparar, servir y comer, es del roast-beef. En España, los cebones de Galicia dan unas carnes tan finas y tan tiernas, que asadas a la broche, no dejan nada que desear, pero es de una absoluta necesidad que esos animales no estén trabajados y que esas carnes lleven un

cierto tiempo sacrificadas; en los rigores del invierno son necesarios de diez a quince días.

Para una comida de diez cubiertos cortará usted de la parte baja de las costillas, dejando adherida al solomillo, el largo de treinta centímetros, que suele tener de peso próximamente tres kilos y medio; límpielo bien de la mucha grasa, que tienen los cebones, pero sin desnudarlo completamente; envuélvalo en papel engrasado y bien atado, póngalo a asar a la broche; si no tuviera usted broche, como la generalidad de las cocinas en España carecen de material, lo pondrá usted a asar en una placa honda, pero es condición indispensable que lo ponga sobre una rejilla, bañándolo de tiempo en tiempo con su misma grasa y a fuego fuerte; hora y media con el mismo fuego es suficiente; una vez asado, déjelo descansar media hora para trincharlo; si el servicio es a la inglesa, lo sirve con patatas cocidas con la piel al vapor, y en un plato raíz de raifort rallada al rallador.

Ntoa. Puede usted servir el roast-beef con una salsa de raifort; hágala de esta forma: Ralle usted al rallador una raíz de raifort (después de bien pelada), échela en un barreño, agréguele el mismo volumen de miga de pan fresca, un poco de azúcar, sal, media copa de nata, mostaza inglesa y una cucharilla de café de vinagre; tiene que estar espesa; échela en la salsera y sírvala.

ENSALADA A LA ESPAÑOLA

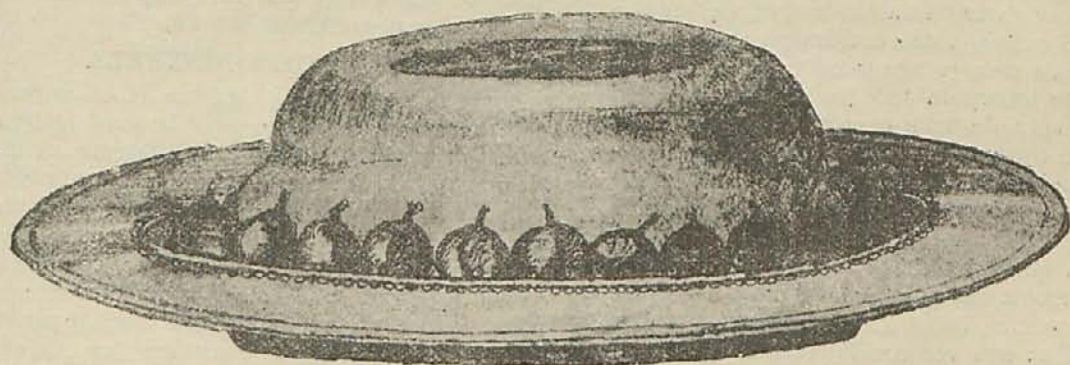
Dos cebollas peladas y cortadas en filetes lo más fino que se pueda, las pone en agua fría que den un hervor; las escurre, prensándolas, para que suelten todo el agua, sazónándolas con aceite, vinagre, sal y un poco de pimienta; tres o cuatro pimientos colorados asados, quitados la piel y bien limpios, sazonados y cortados lo mismo que las cebollas; tres o cuatro tomates escalfados en agua hirviendo, para quitarles la piel, cortados al medio y estrujados para quitarles las pipas, cortados y sazonados como los anteriores; en una ensaladera irá usted colocando todo esto por capas; capa de tomates, capa de cebollas, capa de pimientos, capa de cebollas, y así sucesivamente; en un tazón hace usted una salsa de aceite, mostaza y vinagre, trabájela bien y se la echa por encima a la ensalada, colocando alrededor huevos duros cortados en ocho trozos!

ENSALADA BARXA

Judías verdes cocidas y cortadas en filetes; remolacha asada, pelada y cortada muy fina; patatas cocidas con piel y cortadas también muy finas; coliflor bien cocida; todo esto aliñado separadamente con aceite, vinagre, mostaza y un poco de pimienta; en una legumbre-ra coloca usted en montoncitos las judías verdes, las patatas y la remolacha; por lo menos seis montoncitos, colocando en el centro un montón grande de coliflor; échele por encima un poco de alina y a la coliflor un poco de pe-rejil picado por encima.

MANTECADOS DE VIENA

Ponga un kilo de harina de la llamada floja a tostar un poco al horno, y después de cernida sobre la mesa haga un cerco, poniendo en medio 300 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de azúcar lustre y 50 gramos de avellana molida, muy molida, hasta conseguir se haga una pasta, y un poco de canela en polvo; mezcle todo esto; cuando todo esté hecho una pasta, déjela descansar dos horas, espolvorea usted la mesa con harina, extendiendo la pasta con el palo hasta dejarla del grueso de un dedo; con un cortapastas



Sabarín al almíbar.

(La receta en el núm. próximo)

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

Escójase medio kilo de almendras de clase superior y tamaño mediano; en un perol ponga usted un kilo y doscientos gramos de azúcar con un poco de agua a disolver al fuego; cuando rompa a cocer, espúmela y pásela por el tamiz, dejando que cueza hasta que tenga punto de hebra fuerte; a continuación echa las almendras, moviéndolas algo con la espátula de madera; eche un poco de canela en polvo, y cuando tenga punto de bola retírelas del fuego, no dejando de menearlas para que se empanicen y queden sueltas. Una vez empanizadas vuelve usted a poner el perol con las almendras al fuego; ponga el perol verticalmente hacia usted, no dejando de menearlas de abajo arriba lentamente, hasta que las almendras tomen un baño parecido al guirlache; una vez esta operación hecha, las vierte usted encima de una piedra de mármol untada con una lágrima de aceite, con la espátula las separa, dejándolas enfriar; una vez frías, enváselas en una caja de hoja de lata bien cerrada para preservarlas de la humedad.

ovalado, pequeño, se cortan, colocándolos en latas para cocerlos en un horno, sentado y relativamente flojo; después de cocidos, que lo conocerá porque el mantecado hace algunas pequeñas grietas, se dejan enfriar, polvoreanlos con azúcar lustre.

MACARRONES DE ALMENDRA

En agua hirviendo escalde un kilo de almendra para pelarlas; una vez peladas agréguete un kilo y medio de azúcar para moverlo todo junto; si no tuviera máquina de moler almendra, macháquelo al mortero, siendo condición indispensable que esté muy bien machacado, que no tenga absolutamente ningún grano; una vez hecha una pasta rebájela con claras de huevo para que se quede algo blanda; la echa en una manga con boquilla redonda, marcándolas sobre papel de hilo blanco del tamaño de diez centímetros; una vez marcados sobre el papel, engránillelos (1) con

(1) Engranillar es echar por encima unos granos muy menuditos de azúcar o almendra muy picada.

azúcar o sobre almendra picada menuda; métalos al horno a cocer media hora a horno sentado, más bien flojo.

Para despegarlos bien del papel, úntese la mesa con un poco de agua, ponga los papeles encima y la humedad le permitirá despegarlos bien.

Julio Vallicierros.

PUDING DE CASTAÑAS

Con 60 castañas que les habrá usted quitado la cáscara, las echa en agua hirviendo para pelarlas; una vez bien peladas las pone en una cacerola con una barrita de vainilla, azúcar y que las cubra de agua, dejándolas cocer; cuando estén cocidas páselas por un tamiz de crin, recoge usted todo en una cacerola, le incorpora 150 gramos de manteca, media copa de nata, póngalo al fuego, trabajándolo con una espátula para que no se agarre; cuando esta pasta esté bien reducida, la pone a enfriar para echarla un huevo entero; mézclalo bien; a continuación levante cinco claras, que también se las mezclará; mantegue un molde liso para echarle esa pasta; póngalo a cocer al bañomaria próximamente hora y media; una vez cocido, desmóldelo en fuente redonda, salseado con una salsa de albaricoque, que la habrá usted ecltado una copa de kirch.

GALLETAS CHESTER

Doscientos cincuenta gramos de harina, 75 gramos de manteca, medio huevo batido, un poco de sal y medio vaso de leche.

Mezcle usted la harina y la manteca, a continuación el huevo y la leche; con todo esto muy bien mezclado habrá hecho unas pasta muy dura; para dejarla descansar un par de horas envuelta en un paño húmedo; extiéndala con el palote para darla el grueso de menos de medio centímetro; córtelas con el cortapastas unido del tamaño algo mayor de un duro; colóquelas en una placa; con un tenedor píquelas y métalas al horno fuerte; una vez cocidas, métalas a la estufa para dejarlas secar; cinco minutos antes de servir las se ponen en una rejilla, echando por encima queso de Chéster rallado; vuélvalas otra vez al horno muy fuerte, y cuando el queso esté fundido, sírvalas muy calientes en fuente redonda sobre servilleta.

PONCHE CATAPLASMA

Mezcle usted en un cacharro una cucharada de miel, un huevo batido, un vasito de

María Brizar y un vasito de Curacao; agréguete a esta preparación medio cuartillo de vino de Rioja, que esté casi hirviendo, con una astilla de canela; sírvalo en vasitos pequeños.

COCKTAIL DIABLO

En una cotelera echa usted un vasito de coñac, un vasito de ron, cucharadita de Ginebra, cucharadita de menta, un clavo de especias en polvo, dos cucharaditas de nieve machacada; agítelo vigorosamente y sírvalo en vaso grande con paja de trigo.

"Historia de un cocinero". "España Culinaria" se vende a 15 pesetas ejemplar. Calle de la Abada, 2, principal, Madrid.

MELQUIADES BRIZUELA

Con brazo fuerte y seguro de sí mismo, Brizuela reúne en torno suyo la gran falange de los cocineros; le sirve de pretexto su última creación "Historia de un cocinero". "La España Culinaria"; quiere el artista fundir en su libro el arte y el saber de sus demás compañeros, muchísimos de ellos completamente ignorados; Brizuela es un creyente, y quiere desmentir la poca fe que muchos ponen en sus obras; "España Culinaria" es una exposición demostrativa del grado de cultura de este sublime oficio.

Yo felicito a Melquiades Brizuela porque no reniega de su oficio; su hijo, el pequeño Brizuela, es cocinero.

P. La Rosa Angelina.

JUAN MARQUES Y ALBERTO MAGNONI

Nuestra más calurosa felicitación, en primer lugar, a D. Julián Mogín, que cede la propiedad del Gran Hotel Continental, de Vigo, con toda clase de facilidades, a Juan Marqués, jefe de la cocina de dicho Hotel, premiando en esa forma los desvelos y el interés que siempre se tomó por engrandecerlo; a Juan Marqués y a su consocio, D. Alberto Magnoni, les deseo grandes prosperidades.

VICENTE URBAY

Nuestro apreciable y distinguido compañero Vicente Urbay se ha hecho cargo, por su cuenta, del servicio de cocina del Balneario de Busot (Alicante), espléndida y maravillosa estación de invierno.

Dado el talento de Vicente Urbay y lo espléndido del clima, no dudamos tendrá éxito en el negocio.

MINUTA distribución del trabajo en una cocina.

POR ENRIQUE ÁLVAREZ

CONSOMMÉ FLEURY.....

Quenefas tres colores.—Consommé.

PETITS CROUSTADES A LA ROYALE.....

Cortezas de brioche, puré de ave cocida, redondeles de trufas.

TRUITTES SAUMONES SAUCE RICHE.....

Trufas, quenefas de merluza, cangrejos, langostinos, salsa holandesa, manteca de cangrejos (servilleta).

FILET DE BEUF GASTRONOMIQUE.....

Menudillos, champiñons, trufas, crestas, fondos de pan, salsa semi-glas.

JAMBÓN A LA MODERNE....

Legumbres a la cuchara chica en tarteletas sobre su armadura, tarteletas de espinacas, salsa madera.

CRAUTS DE NANCI.....

Sobre servilleta aspic.

GRANIT SILLERY.....

Ponche champán en vasos.

ASPERGES EN BRANCHES....

Salsa crema, servilleta.

POULETS DE HOUDAM ROTIES.....

Poulardas, berros, perigord.

SALADE NINÓN.....

Mandarinas, lechuga, mayonesa.

GATEAUS NATIONALE.....

Capuchinas decoradas.

GLACE PORTUGAISE.....

Camisado de frambuesa, crema curasao interior.



COMIDA

intima ofrecida al señor coronel y demás jefes y oficiales del Regimiento de la Princesa, núm. 4, por el Ayuntamiento de Sax (Alicante).

Dada por el Café Sepúlveda

MENÚ

Entremeses surtidos.
Huevos a la Cardinal.
Arroz a la Alicantina.
Langosta salsa verde.
Centro de solomillo regional.
Fiambres variados al aspic.
Bizcocho helado.
Pasteles ricos Sepúlveda.
Café moka.
Habanos.

VINOS

Marqués de Riscal.—Diamante.
N. P. U. Coñac Domeque.
Moet Chandon.

Jefe de cocina, Vicente Lloret.

ALMUERZO

ofrecido al general de división Excelentísimo señor don Gabriel Orozco, por los jefes y oficiales del Regimiento Infantería de Tetuán.

Servido por Silvino Herrera en la Pinada del Grao (Castellón).

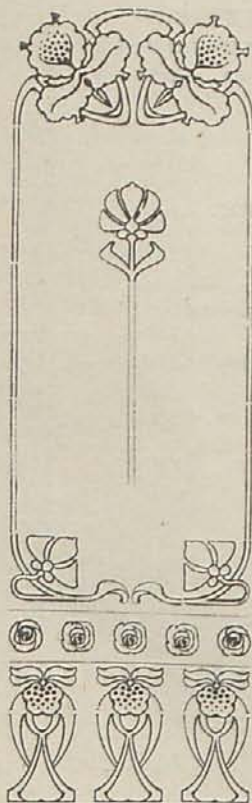
MENÚ

Hors d' Oeuvres.
Riz á l' Milaneise.
Filet d' Boeuf á l' Móde.
Crevettes sauce Tartare.
Pettis Pois á l' Parisienne.
Poulardes á l' broche cressons.
Buisson de biscuit Glacee.
Pouding de Gabinet.
Desserts assortis.

VINS

Campo Romero.—Diamante.
Maine.
Moet Chandon.
Café.—Liqueurs.—Tabacs.

Castellón 3 de Junio de 1413.



ALMUERZO

dado en el Restaurant Nuevo Altillo (Santander).

Servido por Vicente Bazo el 9 del actual.

MENÚ

Consommé Victoria.
Huevos Bibesco.
Filetes de lenguado Monte-Carlo.
Filet pique Boaquetière.
Espárragos salsa Muselina.
Capón Rotty.

ENSALADA

Berros.
Zamballón al jerez.
Plouquet d' O'por.

