AÑO I Madrid, 20 de Octubre de 1917. NUM. 8

REDACCIÓN: NUNCIO, 3 PRECIO: 50 CÉNTIMOS

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

AÑO I Madrid, 20 de Octubre de 1917. NUM. 8.

COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA

SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:
PASGUAL LA ROSA ANGELINA

Redacción y Administración:
Calle 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, 50 céntimos.-Atrasado, una peseta

Las cocinas por contrata y los cocineros en los grandes Círculos

En el mundo culinario madrileño, dos acontecimientos de la más alta importancia para los cocineros se han presentado; me refiero a las bases del concurso para los servicios del comedor y cocina de los grandes Círculos de Madrid, Centro del Ejército y de la Armada y Sociedad Gran Peña.

Del Centro del Ejército y de la Armada, no me es oportuno analizar el Concurso por salir esta revista cuando ya este servicio está adjudicado o declarado desierto, de todas maneras, y con los mayores respetos, rogando vean en estas intenciones mías los grandes deseos de que al frente de esas cocinas estén los grandes artistas cocineros españoles, como sucede en las grandes capitales del mundo: se oponen a estos deseos, en primer lugar la fianza, pocos son los cocineros que poseen 5.000 pesetas, y por consiguiente, quedan descartados del concurso un sin fin de buenos artistas que cumplirían a satisfacción sus deberes; el segundo, vestir a los servidores del comedor, otro capital que el contratista necesita perder y que no guarda relación con la calidad de los géneros que emplee en su trabajo y el tercer punto, las multas; en los demás puntos es cuestión que el jefe que esté al frente de la cocina demuestre su capacidad, que yo entiendo es el nervio de lo que se debe de tratar en esos Círculos y a la tercera o cuarta advertencia importante, prescindir de sus servicios y tomar otro de seriedad y competencia reconocida que lo garanticen.

Por anticipado y pidiendo mil perdones, voy a analizar con el mayor respeto las bases para el concurso de los servicios de comedor y cocina de la Sociedad Gran Peña, artículo por artículo; artículo 1.º, aceptado; artículo 2.º, 24.000 pesetas; 3.º, siendo de cuenta de la Sociedad los sueldos del personal de repostería y oficio en lo demás, conforme; 4.º, conforme; 5.º, todos los objetos pertenecientes al servicio del comedor, vajilla y cristalería responde el mayordomo que le serán entregados bajo inventario, descontándolo a la dependencia de la casa que indebidamente lo rompa; 6.º, el mayordomo se ocupará de la vigilancia, lavado y planchado por cuenta de la Sociedad; 7.º, aceptado en total; 8.º, ídem; 9.º, ídem; 10, ídem; 11, ídem; 12, ídem; 13, ídem; 14, ídem; 15, ídem; 16, ídem; 17, ídem; 18, ídem; 19, ídem; 20, los señores socios harán las reclamaciones en el libro para que tenga conocimiento el señor director del comedor y cocina, que tomará las medidas que crea pertinentes; 21, aceptado en total; 22, nulo; 23, el personal dependiente del jefe de la cocina al recibir queja de dicho personal, el jefe es el encargado de aplicar e imponer el castigo; 24, aceptado en total; 25, ídem; 26, ídem; 27, ídem; 28, nula; 29, el señor delegado de los servicios de comedor y cocina, en nombre de la Sociedad, dará certificados de conducta y capacidad que también irán firmados por el jefe de la cocina.

Nota. El director de COCINA ARTISTICA Y CASERA que continuamente está en contacto con los cocineros, por ser del oficio, ha oído las lamentaciones de varios cocineros y grandes artistas, que las bases del contrato, presentadas por la Sociedad Gran Peña les excluye; vuelvo a hacer mis excusas por mi atrevimiento, pero entiendo que

© Biblioteca Nacional de España

es mi deber dar a conocer a esa ilustre y culta Sociedad el por qué un núcleo de cocineros que ha trabajado en casas de importancia no se presentan al concurso y teniendo la completa convicción que cumplirían a satisfacción de dicha Sociedad.

Si el señor director de los servicios de comedor y cocina quisiera honrarme, a mí me sería muy grato el darle una lista con nombres de cocineros y sitios donde han trabajado, para que pudiera entenderse y escoger el que creyera reunía más méritos para desempeñar el cargo que se le confíe.

Queda de ustedes a sus órdenes su atento seguro servidor,

Pascual La Rosa Angelina.

Cuentos de Cocina

UN SUCEDIDO DE PASADO MAÑANA

Mira, yo me voy a la agencia a ver si hay alguna noticia.

—Hace tres días que no hay.

—Pues mira, yo me voy para casa para hacer rabiar a la señora Josefina.

—Y tú, ¿dónde vas?

—No lo sé.

—Vente conmigo.

—Vámonos.

—¿Qué te parece la señora Anita?

—Una buena mujer, y sabe bastante de cocina; la minuta de mañana no está mal hecha.

—Sencilla.

—Tú has quedado en ir para ayudarla.

—Iré, me quitaré de coger frío en la calle.

—Yo iré por la tarde y la haré el helado Samaritana.

—Sube conmigo, preguntaré si hay algo y nos marchamos.

—Buenos días, señores.

—Buenos días.

—¡Cuántos hay!, está lleno el salón.

—Figúrate, para una plaza somos veinte; voy a entrar en el despacho a saludar al director.

—Buenos días, señor Zirú.

—¡Hola! ¿Cómo no has venido por aquí? Siéntate.

—Estuve trabajando de extra tres días.

—Bueno, hombre, ¿no has recibido mi carta?

—¡No!

—Pues te estoy esperando desde ayer, te mandaba llamar porque tengo una plaza y creo te convendrá.

—Ya sabe usted que a mí en estas circunstancias todo me conviene.

—Bueno, pues toma; no pierdas tiempo, vete con esta carta a la calle de tal, número tantos.

—¿Qué, tienes buenas noticias?

—No son malas, me ha dado esta carta para presentarme; acompáñame.

—¡Tú ves! Ya sale el sol para ti.

—¿Está el señor?

—¡No! Acaba de salir.

—Haga el favor de entregarle esta carta.

—¿Usted es cocinero?

—¡Sí!

—Pues no le recibirá; quiere extranjero.

—Entréguesela, y esta noche, a las siete, vendré por la contestación.

—Está bien, pero tenga la seguridad que no le reciben.

—¿Qué te han dicho?

—Nada, que quieren extranjeros.

—¿Y por eso no vas a entrar?

—¡Quién sabe!

—Pues haber dicho que eres extranjero.

—¡¡No!! Eso no lo hago yo.

—¡Qué tonto eres! Pues si a ti no te reciben me presentaré yo como extranjero.

—Vas a negar...

—¿Por qué no?

—No seas romántico; tú crees que si te encuentran muerto de hambre y frío en la calle, te van a poner un cartel que diga; muerto de hambre por amor...

—¡No me digas eso, que me subleyas!

—Yo me presentaré tal cual soy, no creo que hay necesidad para pedir o dar trabajo preguntarle de dónde procede, y si es extranjero abrirle los brazos y quitarle el hambre a costa de los nacionales.

—Tú vives de ilusiones; la vida hay que tomarla tal cual es y no como tú quieres que sea; esta noche vas por la contestación y si tú no entras procuraré entrar yo.

—¿Dónde vamos?

—No lo sé; haremos tiempo hasta que sea la hora.

—Tengo hambre.

—Y yo también.

—¿Tienes dinero?

—Alguno, pero no para darnos un banquete.

© Biblioteca Nacional de España

—Entraremos aquí y cogeremos algún plato de la carta, que sea económico...

—Mozo, ¿qué hay de comer?

—Lo que ustedes quieran; aquí tienen la carta, pueden escoger:

—Melón, 1,50; quisquillas, 1,50; hor de ubres, 1; sopa de hierbas, 0,75; caldo, 0,75; huevos al aspic, 0,75 uno; tortilla de patatas. 1,50; huevos al plato flamenco, 1,50; huevos blandos con espinacas, 1,50; huevos en cocotes al jugo, 1,50; huevos fritos a la tiroliene, 1,50; huevos revueltos con champiñones, 1,50; pescados: langosta a la americana, 15; media ración, 8; langostas, mayonesa, 10; media ración, 5; filetes de lenguado rocales, 3,50; lenguados, vino blanco, 3,50; ánguilas salteadas provenzal, 2; raya manteca negra, 2,50; salmonetes marinera, 2; almejas marinera, 2; lenguados a la parrilla, a la inglesa o a la normanda, según tamaño, 6, 8 y 10; legumbres: cespes frescos a la bordalesa, 3,50; berenjenas fritas, 1,75; tomates rellenos, 2; judías verdes, judías blancas, 2; apio al jugo, 1,50; espinacas, 1,50; tomates a la parrilla, 1,50; fondos de alcachofas a la morny, 1,75; alcachofas, aceite y vinagre, 1; chapiñones parrilla, 1,50; postres: corte de frutas frescas, 1,50; compota de peras, 1; melocotón melba, 2; corte jack, 2; helado de café, vainilla, 1; tarritos de crema vainilla, 0,75; chocolate, 1; crema d'Isigni, 0,60; fresas del bosque, 1,50; melocotón, 0,75 y 1, uno; peras, 0,75 y 1, una; bruñón, 0,40 uno; ciruelas, 1; uvas, 1; almendras, 1; plátano, 0,50: naranja, 0,40.

—¿Qué te parece que escojamos de aquí?

—Nada; cualquiera cosa que escojamos nos quedamos con más hambre que tenemos y sin dinero.

—Entonces qué hacemos, ¿nos marchamos?

—¡No! Dile que nos traiga café con leche, pan y manteca.

—¿Lo quieren ustedes en tazón o en vaso?

—Como usted quiera.

—¡No! Si lo quieren en vaso es un precio y si en tazón otro.

—¿Cuál es más barato?

—En vaso.

—Pues tráigalo.

—Tendrás bastante dinero para pagar.

—Creo que sí...

—Mozo, ¿qué se debe?

—Una cuarenta: treinta céntimos el café, treinta la manteca y diez el pan, son setenta, y lo mismo el señor; total, 1,40.

—Está bien hecha la cuenta.

—Nos acercaremos poco a poco por la contestación.

—Me da miedo; tiemblo sólo el pensar que no encuentro trabajo por no ser extranjero.

—¡Mira! Si tú no entras entro yo, haré todo lo posible y una vez que esté yo dentro has entrado tú también...

—¿Qué contestación tiene usted de mi carta?

—Ninguna; dijo el señor que escribiera su nombre en la lista, con las señas de su casa y que ya le avisaría.

—Escríbalas aquí y ya le avisarán.

—No; en la carta que tiene mía, está el informe donde puede avisarme.

—Yo cumplo con las órdenes que tengo.

—¿Qué te han dicho?

—No hay esperanza, lo de siempre: la lista y las señas; treinta y cinco céntimos me quedan hasta que el corazón de alguno de esos extranjerizados se apiade de nosotros y me den trabajo.

—En la agencia saldrá alguna plaza para hotel.

—Sí; los hoteles están lo mismo y si hay alguna, es con una depreciación tremenda.

—No pienses más en eso; vámonos a casa, Ernesto nos estará esperando, le contaremos lo sucedido y veremos cómo piensa.

—¿Está usted acostada, señora Josefina?

—No, es temprano; ya me ha contado Ernesto que han ganado mucho, que una cocinera les ha convidado a almorzar y les dió mucho dinero; vaya, me alegro, a ver si levantan la cabeza.

—Sí, señora; lo hemos pasado divertido y con provecho.

—Me alegro, me alegro.

—Nos podría usted hacer unas tazas de café, para Fernando y para mí.

—¿Por qué no lo han tomado en la calle?

—Mire usted, señora Josefina, si gastamos el dinero no la podremos pagar.

—Bueno se lo haré...

—Será Ernesto que viene.

—Sí, él es.

—¿A dónde habéis estado toda la tarde?

—Que te lo cuente Fernando.

—Pues yo mañana voy a trabajar.

—¿Dónde?

—Al Hotel X, voy de jefe de partida con doscientos cincuenta francos; cuando me se-

© Biblioteca Nacional de España

paré de vosotros me encontré a Adolfo y me dijo que si quería ir de jefe de partida que él me daría una tarjeta para el jefe, que era íntimo amigo suyo; vine aquí para contar a la señora Josefina nuestras aventuras y cuando fué la hora me fuí a verlo, le hablé y mañana empiezo a trabajar.

—Con qué facilidad se te arreglan las cosas a ti.

—Nosotros toda la tarde dando vueltas y a última hora no hacemos nada y no me quieren porque no soy extranjero.

—Señora Josefina haga café para mí.

—¡Con que porque no eres extranjero! Pues no hagas caso, ya saldrá algo; en fin, tomaremos café tranquilamente y mañana empezaré a trabajar.

—¡Ya era hora!

—Se deshizo la sociedad, no servimos para eso, parece que todo el mundo nos lo conocía en la cara, que no éramos ni músicos ni danzantes.

—Podíamos haber intentado otra cosa y acaso hubiéramos salido mejor.

—No lo creas, no emprendas nada sin dinero; ahorra y guarda, es el camino más corto para ser libre.

—Vámonos a acostar y mañana Dios dirá.

—Adiós, Fernando.

—Adiós, Gustavo.

—¿Te vas sin tomar nada?

—Cualquiera le pide algo a la señora Josefina; cuando huela que tengo dinero, verás qué caricias y ceremonias me hace.

—Que tengas buena suerte.

—Hasta la noche...

—Voy a escribir la carta para ese señor que a ti no te ha querido.

—Y me parece que a ti tampoco te toma, a pesar de tus argucias.

—¡Quién sabe!

—Como yo pueda hablarle...

—Vámonos.

—¿Qué le pones en la carta?

—No necesitas saberlo, un chapurreao que no lo va a entender y va a creerme que soy puro extranjero.

—Me haces reir sin ganas.

—Se lo merece; tomaremos el café en la calle; cierra la puerta.

—Vamos a la plaza...

—¿Qué tal señora Anita?

—Luego irá usted por mi cocina para ayudarme y usted me hará el helado samaritana; se lo expliqué como era a mi señora y no puede figurarse las ganas que tiene que se lo sirva.

—Pues a la tarde iré para hacerlo.

—¿No sabe usted que Ernesto se ha colocado?

—¿Se ha colocado?, me alegro, ¿y dónde?

—En un hotel; anoche cuando fuimos a casa venía de presentarse, y esta mañana empezó a trabajar.

—A ver si trabajan pronto ustedes; diga usted, señor Gustavo, querría usted darme la receta de las lenguas de gato.

—A la tarde se las daré.

—¡No, ahora!

—¡Qué caprichosas son ustedes!

—No va usted a saberlas hacer.

—Démela de todas maneras.

—Las lenguas de gato son muy buenas para los niños porque satisface su glotonería y no son indigestas; en un perol pondrá usted 125 gramos de azúcar en polvo y dos huevos, bátalos con las varillas para que se haga una espuma muy espesa; a continuación mezclará usted cien gramos de miel, mezclándola con una espátula; cien gramos de harina le incorporará a esa pasta, mezclándola poco a poco sin trabajar mucho la pasta.

Engrase usted muy poco una placa, echa usted la pasta en una manga que tenga una boquilla superior a pequeña y los va usted marcando encima de la placa del largo de un dedo y el grueso de un palito, dejando bastante distancia entre uno y otro para que puedan extenderse sin tocarse, métalas al horno, no muy caliente, cuando estén cocidas retírelas y para levantarlas espere a que se hayan enfriado un poco, póngalas en un plato y ya pueden comer los niños las que quieran, en la seguridad que no les harán daño.

—Muchas gracias, señor Gustavo; no faltará usted esta tarde para hacerme el helado samaritana.

—No, no faltaré, pero téngame algo de almuerzo, porque tendré un hambre...

—Lo que quieran ustedes.

—¿Ya me podía usted dar la receta de los relámpagos?

—¿Qué pedigüeña es usted, señora Anita?

—No se incomode, pido al que tiene y enseña el que sabe.

© Biblioteca Nacional de España

—¡Dásela!

En una cacerola pondrá usted un decilitro de agua, un poco de sal y un poco de azúcar, con setenta y cinco gramos de manteca, lo pone al fuego a cocer; cuando cueza retírela del fuego para incorporarla setenta y cinco gramos de harina, trabajándola con una espátula, bien trabajada acercándola al fuego para secarla y que quede lisa, déjela enfriar un poco, mézclele un huevo, a continuación otro, y así sucesivamente hasta cuatro; trabájela bien para que salgan muy ligeros.

Engrasa usted una placa, en una manga con una boquilla mediana echa usted la pasta para marcarlos encima de la placa del tamaño y grueso de cualquiera de los dedos de su mano; ya sabe usted, señora Anita, como tiene usted que hacer, cierra la boca de la manga retorciendo con la mano derecha y aprieta usted; la mano izquierda la tendrá usted apoyando la manga en la palma de la mano, cierra los dedos y da salida a la boquilla entre el índice y pulgar; ya los tiene usted marcados en la placa, bata usted un huevo y con un pincel se lo pasa por encima para dorarlos y métalos al horno caliente; cuando estén cocidos tendrán el doble de volumen, déjelos que se sequen bien, pues de lo contrario, al sacarlos del horno se bajarán y su trabajo habrá perdido; con un cuchillo los despega y con unas tijeras abre usted un costado para rellenarlos de crema a la vainilla que tendrá usted hecha, en una cacerolita o perol echa usted azucar, mójela con agua, poca cantidad, y unas gotas de limón; póngalo al fuego a cocer, para saber la consistencia meta un tenedor y en seguida métalo en agua fría y ello le dirá el punto que tiene, pues si el jarabe se queda como el caramelo de duro, ya puede usted coger los relámpagos y mojar la tapa de refilón, poniéndolos a enfriar, que se habrá quedado como el cristal, en fuente o plato o donde a usted le parezca puede mandarlo a la mesa sobre servilleta.

—Muchas gracias, señor Gustavo.

—No he acabado; en el cuaderno 3.º del mes de Mayo, en la página 10, tenemos los buñuelos y miel en esta misma pasta, sólo que en lugar de cocerla al horno es frita en aceite o manteca, la coge con una cuchara y con el dedo la deja caer en la sartén, cuando tiene un bonito color dorado, los escurre y los embadurna de miel, también puede usted rellenarlo de lo que más le agrade.

—Esos son los buñuelos de viento.

—Precisamente.

—Qué tarde es, Dios mío; hoy me van a regañar.

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

ESPALDILLA DE TERNERA A LA CACEROLA

Para cuatro personas es suficiente medio kilo de espaldilla de ternera, la corta en trozos pequeños para rehogarla con un poco de manteca de cerdo; una vez bien rehogada le echará una cebolla picada, una hoja de laurel y una puntita de especies y pimentón, una vez que todo esto tiene un bonito color dorado, le echa una copita de vino blanco para dejarlo reducir; la reducción hecha le agrega media cuchara de harina, mézclelo bien en la cacerola para mojarlo con dos cacillos de caldo o de agua, tápelo bien y a fuego lento déjelo cocer, unos nabos largos cortados en trozos largos los pone a hervir con agua y cuando estén medio cocidos los echa a la ternera a que terminen de cocerse, unas patatitas pequeñas dadas un hervor, escurridas y una cacerola con manteca de cerdo déjelas saltear, cuando estén bien doraditas échelas a la ternera con los nabos, mezcle usted bien todo eso y en su misma cacerola sirva a la mesa bien caliente, el jugo tiene que estar cortito, a la cacerola la puede poner una servilleta alrededor para que no tenga fea presentación.

FILETES DE MERLUZA AL GRATIN

Medio kilo de merluza, le quita con el cuchillo los huesos y la piel para hacer unos filetes que irá usted poniendo en un plato untado de manteca, bien sazonado de sal y pimienta; le echará usted una copa de vino blanco, y bien tapados con un papel blanco engrasado y tapadera, los dejará escalfar;

© Biblioteca Nacional de España

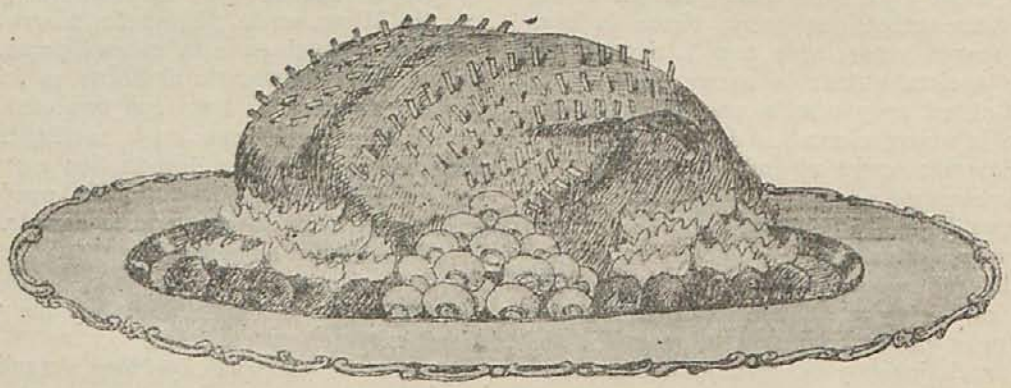
una vez escalfados, en cacerola aparte hace usted un ron, o sea un poco de manteca líquida empastada con harina, dejándolo al fuego a que se tueste y lo moja usted con leche, déjelo cocer con una hojita de laurel y un poco de nuez moscada, páselo por la estameña en una cacerola aparte echándole dos o tres cucharadas de queso rallado y el jugo que hayan soltado los filetes de merluza, en una fuente larga echa usted dos o tres cucharadas de bechamel (así se llama esa salsa), la extiende y coloca encima los filetes de merluza, cúbralos con el resto de la salsa, un poco de queso rallado y manteca por encima, metiéndolos al horno para que tome un bonito color dorado y sirva usted bien caliente.

ESPALDILLA DE CORDERO RELLENA

Una espaldilla de cordero que no sea grande, la deshuesa completamente para sazonarla de sal y pimienta; pica usted 100 gramos de tocino, puntitas de ajo, perejil y pizca de especies, una vez esto bien picado y mezclado, le agrega 200 gramos de miga de pan rallado, hace usted una pasta con todo y le añade un huevo, rellene usted una espaldilla y la envuelve redonda, átela para que al cocer el relleno no se salga y en una cacerola con grasa de cerdo déjela rehogar despacito para que sea un medio asado y el jugo que suelte su salsa, si tiene usted horno métala y le facilitará mucho el trabajo, la guarnición de este plato, unas patatas mondadas y cocidas con agua, sal y hoja de laurel, cuando estén cocidas las escurre y con dos tenedores las estruja para que se hagan una pasta, esa pasta la deslíe usted con leche y un poco de manteca, corta usted su espaldilla en fuente larga, el puré de patatas a los lados y el jugo por encima y sírvase.

BACALAO A LA ALICANTINA

Medio kilo de bacalao bien desalado, lo escurre para pasarlo a la harina y freirlo en poco aceite, una vez frito lo escurre y en ese mismo aceite rehoga cebolla picada y ajo para echarle una cucharilla pequeña de harina, mójelo por mitad de vino blanco y caldo, eche el bacalao que tiene usted escurriendo y déjelo cocer al horno tres cuartos de hora para servirlo en fuente o legumbrera.



POLLASTRA A LA YMARUFEN (La receta en el próximo número)

EMPANADILLAS MARTA

Dígale usted a su panadero que si sería tan amable le trajera medio kilo de masa de pan, que después de pagárselo le daría las gracias. A esa masa le agregará poco a poco un decilitro de aceite, trabajándola mucho y déjela descansar dos horas; en agua y sal cuece usted un manojo de espinacas que esté bien limpio, una vez cocido lo escurre y lo prensa para que suelte toda el agua que tenga, en una sartén con un poco de aceite rehoga cebolla picada y a su vez las espinacas, una corteza de pan frito machacada al mortero con un poquito de pimentón y unos co-

© Biblioteca Nacional de España

COMIDA dada en el Palacio de la Excma. Sra. Duquesa Viuda de Bailén

La MINUTA distribución del trabajo en la cocina,

POR ENRIQUE ÁLVAREZ

23 de Abril de 1908.

CREME CHANTILLY	*Crema de espárragos. Nata, yemas. Costrones de ave.*
AIGUILLES VICTORIA	*Agujas de bizcocho, ave, trufa, salsa crema.*
TRUITES SAUMONEES Á LA DIEPSISE	*Decoradas salsa genovesa, quenefas de pescado, langostinos.*
FILET DE BOEUF RACHEL . .	*Alcachofas rellenas, champignos, crestas, fondos pan demi-glas.*
JAMBON SUZETTE	*Legumbres, zanahorias, patatas, guisantes cuchara chica, espinacas y purees salsa suprema.*
SUPREMME DE FOIES-GRAS MICENE	*Fondos cola decorados.*
ESPONZZIADE Á LA ROMAINE	*Frutas.*
ASPERGES AU BLOC	*Salsa muselina.*
POULARDES DU MANS Á LA BROCHE	*Berros. Perigord.*
SALADE DIPLOMATIQUE. . . .	*Piña, apio, nueces, manzana, mayonesa.*
MILLE - FEUILLES MONT BLANC	*Hojaldre. Chantilly.*
BOMBE CREMARNE GARDENO	*Crema Maria Brizar, fresa al interior, fondos de azúcar.*
IMPERIAL CHESSE	*Chester.*

© Biblioteca Nacional de España

COMIDA

Dada en el Casino de Alicante en honor de los señores Jefes y Oficiales del crucero «Extremadura» y de los submarinos españoles surtos en este puerto.

Servida por Vicente Urbay.

LISTA

Entremeses Hispania.
Crema a la Reina Margot.
Señoritas del mar, salsa tártara.
Solomillo Maitenon.
Budín de repollo a la africana.
Crapudina de aves.
Biscuit Glacée Praline.
Pastelería.
Frutas del tiempo.

12 Septiembre 1917.

COMIDA

Dada en el Continental Hotel.

MENÚ

Consommé Riche en tasses.
Langoste Froide souce tartare.
Medaillons de boeuf Continental.
Asperges souce Hollandaise.
Chapon róti Flanqué de Cailles.
Salade de Saisson.
Bombe Tuttifrutti.
Friandises.
Corbeille de Fruits.

VINS

Sauternes.
Especial Continental 14 Jears Old.
Champagnes.
Champagne Cups. - Möet Chandón 1904
Liqueurs.
Cafés.

Le 2 Aout 1917.

BANQUETE

En honor de D. Agustín Sánchez San Julián, por su triunfo en Sevilla obteniendo la Copa de España.

Servido por Vicente Lloret.

MENÚ

Entremeses a la Aurora.
Consommé Musdins de volaille.
Cotelettes Montmanency.
Croustade de Languste Cardinal.
Cocuz de Filet de Boeuf á l'Indieme.
Haricots verts Lyonnaise.
Parfait de Foies-gras.
Faisan Truffée.
Salade Moscovite.
Bombe Plombiere.

VINS

Marqués del Riscal, Blanco diamante.
Champagne Moet Chandon.

© Biblioteca Nacional de España

COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA

REDACCIÓN Y ADMINISTRACION:

CALLE DEL NUNCIO, 3—MADRID

Al terminar las temporadas, les envío un abrazo fraternal a mis queridos compañeros; sin vernos ni conocernos, pero somos cocineros y no nos podemos olvidar.

P. La Rosa Angelina.

© Biblioteca Nacional de España

minos, con unas gotas de vinagre, todo esto después de bien machacado se lo echa en la sartén donde tiene usted las espinacas y además unas pasas de Málaga quitadas las semillas y unos piñones mondados; pruébelo que esté bien de sal y especies y déjelo enfriar, su pasta de usted que ya estará bien descansada hace usted con ella unas bolas del tamaño que usted desee, extiéndala lo más fino que pueda y en el centro pone la cantidad de espinacas que crea es necesaria, cierre usted poniendo una mitad encima de la otra, colocándolas en una placa, dórelas con huevo batido y métalas al horno, cuando tenga un bonito color dorado sáquelas para servirlas en fuente redonda sobre servilleta y recién sacadas.

OSTRAS AL GRATIN

Una docena de ostras lavarlas bien y abrirlas sin que se pierda su jugo, echará usted un jugo de limón y un poco de pimienta, a continuación miga de pan con una puntita de ajo y perejil picado se lo echará por encima, pondrá sus ostras en una placa; entiéndase bien con su cáscara, y al horno muy fuerte con un poco de aceite de oliva, clase superior, cuando el pan esté tostado sírvalas usted sin pérdida de tiempo.

CROSTADAS DE COCO

De antemano tendrá usted forradas unas tarteletas de pasta de hojaldre para operar en la forma siguiente:

Prepare usted en una cacerola 200 gramos de azúcar blanquilla, se le añaden 10 yemas de huevo mezclándolo bien con una espátula, se le agregan 125 gramos de fécula de almidón, una vez todo eso bien mezclado le echa usted un litro de rica leche, recién cocida, esta pasta que es como una crema, al mezclar la leche quedará ella por sí sola cuajada, y si no lo hace por ser leche inferior, que es la única causa que no cuaje, entonces se levanta al fuego moviéndola con cuidado para que no se pegue, hasta que se cuaje. Una vez terminada esta pasta o crema, añádase 200 gramos de coco seco y rallado y 200 gramos de azúcar blanquilla, mézclese bien todo esto con una espumadera y póngase a enfriar, una vez frío rellena las tarteletas que tiene usted forradas y métalas a cocer al horno por igual, una vez cocidas las desmoldea y las pulveriza con azúcar glas para servirlas.

Ya tenemos la yema cuajada y el huevo hilado, al huevo hilado le aprieta usted bien para que suelte todo el agua que tenga, una vez bien escurrido lo mezcla con las yemas que tiene usted encima de la mesa, deshaciéndolo en menudo, con las manos mojadas en agua hace usted unas bolas del tamaño de una aceituna gorda que termine en punta por un lado y ancha base, colocándolas en un sitio mojado.

En un perol pone usted dos kilos de azúcar con agua a cocer y cuando tome punto de hebra fuerte, casi bola y que esté bien espumada y limpia la retira y la trabaja con una espátula para que blanquee o sea panizarla, quedándose algo espesa, entonces con un tenedor coge usted las bolas una a una que ha hecho usted metiendo la punta dentro del cazo para que cubra toda la yema, que las irá usted colocando la punta arriba encima de un papel muy polvoreado con azúcar blanquilla, cuando estén frías ya están en disposición de poderse servir.

Julio Villaciervos.

Repostero del Real Sanatorio del Guadarrama.

Nota. En el número próximo daremos a conocer un trabajo notable de este gran maestro de la repostería española, "La Carroza de patos", así la titula su autor. COCINA ARTISTICA Y CASERA se complace el dar a conocer a estos grandes maestros españoles, que no son superados por sus similares del extranjero.

CHULETAS DE CORDERO BRESADAS A LA MODERNA

De un carre de cordero sacará usted las chuletas a dos palos para que sean gruesas, les quita un palo y les deja el otro, las aplasta y las recorta muy bien mechándolas con lardones de tocino, en una cacerola a brasear la fondea con zanahorias cortadas y cebolla, hoja de laurel, tomillo y dos dientes de ajo, unas capas de tocino muy finas cortadas para poner las chuletas encima y una buena copa de Jerez, tapa usted y las pone

© Biblioteca Nacional de España

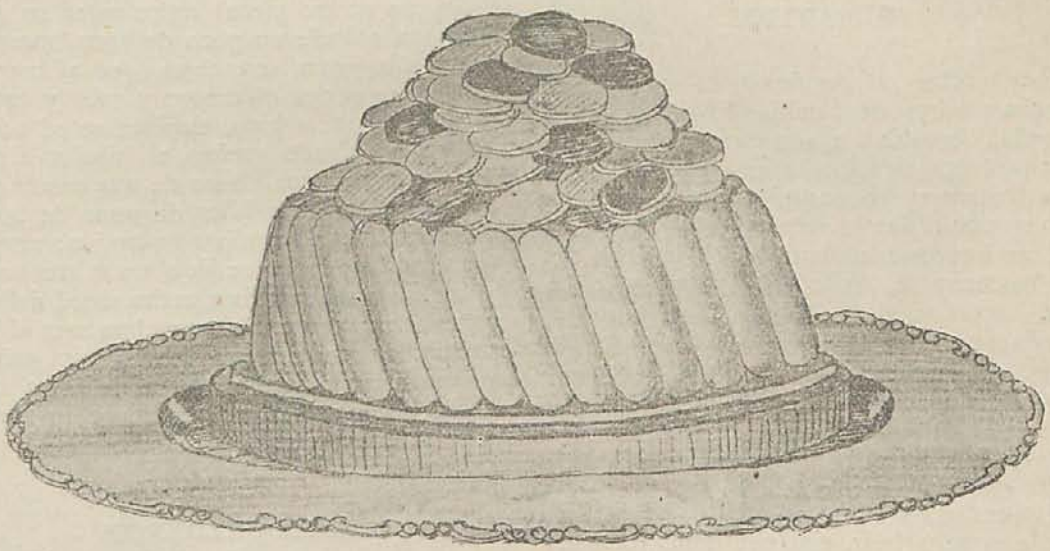
al fuego a reducir, una vez la reducción hecha las moja con catacón que cubra y póngalas a cocer al fuego fuerte, una vez cocidas con su fondo las glasea, echándoles el fondo por encima, las saca en un plato a saltear para limpiarlas de las legumbres y pasa su fondo en un baño maría, las emplata en corona en fuente redonda y como guarnición en el centro judías verdes, el jugo por encima y sirva usted bien caliente.

CENTRO DE SALMON A LOS BOCADITOS

Este plato es facilísimo de hacer, un trozo de salmón, del centro, bien escamado y lavado lo pondrá en una cacerola, atándolo con bramante para que se sujete mejor, en una cacerola pequeña pondrá usted a rehogar cebollas cortadas y zanahorias, dos clavos y pimienta en grano, hoja de laurel y tomillo y unos huesos de pescado; cuando todo eso esté bien rehogado lo moja con una botella de vino blanco y dos cacillos de buen caldo, dejándolo cocer una hora, con ese caldo moje usted su salmón y póngalo a cocer, dándole vueltas para que cueza por igual, una vez cocido el salmón sáquele para que escurra, en un plato a saltear reduzca el fondo, una vez reducido agréguele dos yemas de huevo y con unas varillas trabajando el fondo, poco a poco le incorpora un buen trozo de manteca de vacas y un jugo de limón, páselo por una estameña en un baño maría, ya tiene usted la salsa, emplata su salmón en fuente larga sobre servilleta y como guarnición unos bocaditos de hojaldre rellenos de un salpicón de trufas, langostinosy champiñones, ligados con dos cucharadas de su misma salsa, póngalos alrededor y sirva con la salsa en salsera aparte.

PECHUGAS DE POLLO A LO SARASATE

Cuatro pechugas limpias y soflamadas se ponen en una cacerola sobre un fondo de tiras de tocino, zanahorias y cebolla, cortadas en filetes, se meten al horno fuerte, tapadas durante veinticinco minutos, cuidando darlas vuelta con frecuencia y poniéndolas la salsa necesaria, pasados los veinticinco minutos se les pone un decilitro de buen Jerez seco, dejándolo reducir cinco minutos, se mojan con dos decilitros de consumado y vuelven a meterse al horno, siempre bien tapadas, durante la cocción se agrega una charlota picada, cuando estén tiernas se sacan a una cacerola, al fondo se agregan dos decilitros de española, reducida y un decilitro de consumado, se hace hervir diez minutos y se pasa por el colador a una cacerola más pe-



PAN DE PAVO A LA ESCARLATA (La receta en el próximo número)

© Biblioteca Nacional de España

queña, se hace hervir de nuevo para desgrasarla, hecha esta operación se pasa a la estameña y al baño maría y deja al fuego que se conserve caliente, pero sin hervir.

En una fuente redonda se coloca un molde de arroz a la americana y alrededor, formando corona, las ocho mitades de las pechugas que se les habrá quitado los huesos.

Como guarnición se les ponen ocho fondos de alcachofas glaseados, ocho setas torneadas y glaseadas y ocho quenefas de ave del tamaño de un huevo.

Se salsea con la salsa bien caliente, poniendo el resto de la salsa en una salsera y se sirve,

Alfonso Canales.

GUSANITOS

Este postre es genuinamente casero; las buenas madres de familia del mediodía de España, obsequian a sus amistades con varios postres, que ellas hacen en casa, uno de esos postres es los gusanitos que a continuación vamos a dar la receta:

Tres huevos bien batidos, se le echa medio cascarón de aceite frito y frio y la harina necesaria para hacer una masa muy blanda, se extiende un mantel sobre una mesa, echándole un poco de harina para que la pasta no se agarre y pueda usted hacer unas tiras para cortarlas en trocitos (la masa por blanda no peca) en una sartén echa aceite para ponerlo a quemar, dejándolo que esté templado y entonces echa usted las tiritas de masa a freir, una vez fritos los escurre y en otro perol hace usted con azúcar, agua y un poco de aguardiente un almíbar, se lo echa por encima a los gusanitos, poniéndolos al fuego para que tomen bien el almíbar sin dejar de menearlos y a cada vuelta un polvito de canela.

Cada vez que tenga que freirlos el aceite tiene que estar templado; este postre con unas copitas de licor está riquísimo.

Rafaela.

EXQUISITAS YEMAS DE SAN LEANDRO

En un cazo ahuevado, de los llamados de azucarillos, eche 25 yemas de huevo, 400 gramos de azúcar blanquilla, mézclelo bien para ponerlo a cuajar a fuego lento, meneándolo con una espátula de madera, una vez que esté cuajada quedará bastante dura, vertiéndola encima de una mesa que esté muy limpia para que se enfríe.

En un tazón echa usted 25 yemas bien desclaradas, moviéndolas de vez en cuando para que no hagan tez, tapándolas con un paño húmedo.

Dos kilos de azúcar con medio litro de agua en un cazo, fondo ahuevado, lo pondrá usted al fuego a disolver y espumándolo bien se deja cocer hasta que tome punto de hebra se templan al baño maría las yemas que tenemos en el tazón, pasándolas por un chino o cedazo para echarlas en el hilador (un embudo con cuatro picos) retire usted su almíbar para echarle un poco de agua, mezclada con media yema, con objeto que al cocer el almíbar se ponga espumoso y suba y cuando el almíbar esté subido, empieza usted a hilar las yemas, dando vueltas al hilador alrededor del cazo a una altura de una cuarta para que vayan cayendo hilos de yema de huevo que al caer en el almíbar se cuajan; una vez terminado de hilar se deja unos tres minutos cocer con el almíbar, retira usted del fuego su cazo y con una espumadera saca el huevo hilado, con mucho cuidado, para echarlo en un barreño que tendrá usted con agua fresca, a continuación lo saca para ponerlo a escurrir en un tamiz.

SOPA CALDERON

Uno o dos despojos de ave, bien limpios y chamuscados, los pondrá usted a cocer en un buen caldo, guarneciéndolo bien de legumbres, zanahorias, cebolla y un poco de apio, una vez bien cocidos los recorta bien para ponerlos en una cacerola aparte, el caldo donde ha cocido lo clarifica con clara de huevo y carne picada, dejándolo cocer dos o tres horas; una vez el caldo bien clarificado y la carne bien cocida, lo pasa con mucho cuidado para que no se turbie; en un poco de caldo hirviendo echará usted doce botones de gallo a escalfar, una vez escalfados los escurre para pelarlos con mucho cuidado y juntándolo con los despojos, la molleja la corta usted a cuadritos muy pequeños, igualmente la zanahoria y el apio.

Vierte usted su caldo hirviendo en la so-

© Biblioteca Nacional de España

pera y a continuación los despojos, las legumbres y los botones, trabájelo en el caldo para que se suelte y sirva usted, que es una sopa suculenta si está bien sazonada.

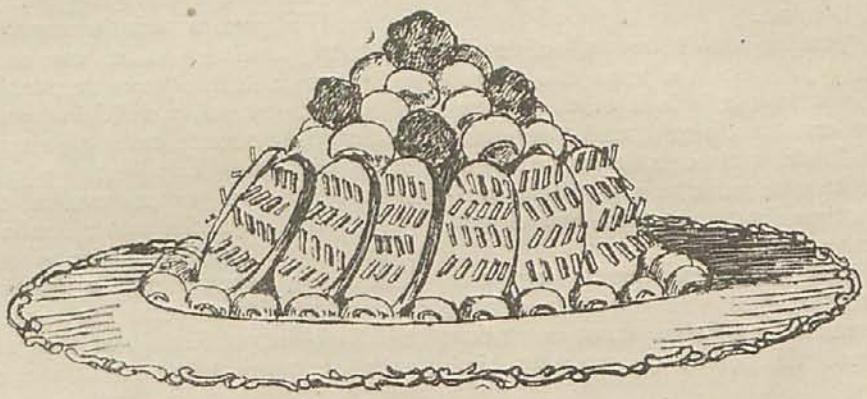
SOPA DE RAPE

Esta sopa de pescado, por su paladar tan exquisito, no tiene que envidiar nada a las mejores sopas que vienen precedidas a España de gran fama; siendo la más clásica y típica de Málaga; desde el pescador más modesto hasta el señorón más encopetado, sienten una debilidad tan grande por esta sopa regional, que no hay banquete ni fiesta donde no sea preferida.

Su confección es la siguiente: se pone una cacerola al fuego con un poco de aceite fino, con tres o cuatro dientes de ajo y cuando estén fritos se sacan, para freir dos o tres rebanadas de pan español, una vez bien doradas se sacan y se echan en agua fria a remojo.

Se corta una cebolla muy fina con un diente de ajo y un pimiento y se echa a la cacerola y cuando empiecen a tomar color, se incorporarán los trozos de un rapé, no muy grande y los de una gallina de mar y unas almejas, que se tendrá preparada de antemano, y cuando todo esto esté bien rehogado se le adiciona un cacillo de tomate frito, mojándolo con un puré de pescado o con agua, según la cantidad deseada y se deja cociendo una media hora, bien sazonado y un bouquet completo de hierbas aromáticas, como son laurel, perejil, estragón, zanahorias, moradud, tomillo, teniendo especial cuidado no sobresalga el perfume de ninguna de las hierbas citadas.

En un mortero se machacan unas hebras de azafrán y unos cuantos granos de cominos, los ajos y el pan frito que puso en remojo, cuando todo eso esté bien trabado, se le echa a la sopa y se le exprime el jugo de un limón, dejándolo dar una ebullición, a continuación se saca el pescado y se desespina muy bien para cortarlo a cuadritos, sacando los bichitos de las almejas; el caldo se pasa por un chino o tamiz, para servir todo mezclado muy caliente con un salpicón de huevos cocidos y unas rebanaditas de pan tostadas.



MEDALLONES DE TERNERA A LA PRINCESA

(La receta en el número próximo.)

A. Bermúdez,

Presidente del Comite de la Federación de Cocineros Reposteros y similares de España.

Nota. COCINA ARTISTICA Y CASERA agradece la confianza que el compañero Bermúdez deposita en ella, como organizador todos reconocemos sus méritos y como obrero se le reconoc una capacidad sin límites.

© Biblioteca Nacional de España

DOMINO DE CANAPE DE AVE

Se cuecen tres pechugas y se dejan enfriar, una vez frias se machacan al mortero con un poco de bechamel, sazonándolas de sal, y si se quiere un polvo de pimienta; después de bien machacadas se le adiciona media copa de nata montada y se mezcla bien, poniéndola en sitio fresco.

Con un pan de molde se cortarán unos costrones de el tamaño de una ficha y se frien a la manteca caliente.

Una vez frio el pan se van formando las fichas con una capa de el machacado que tenemos al frio y con detalles de trufas se forma todo el dominó.

Con otro pan de molde de 0,25 céntimos se forma la caja y se frie como las fichas; una vez frito se le saca toda la miga para rellenarla de el machacado que nos ha sobrado.

Con el caldo de la cocción de las pechugas se habrá hecho una gelatina y al último momento se lustran las fichas para que el pan no pierda su ternura.

Para emplatarlas, en una fuente larga con servilleta, en un ángulo se coloca la caja y se van colocando las fichas unas montadas sobre las otras, de manera que se vean bien los puntos

Enrique Alvarez.

BABA AL RON

Medio kilo de harina fuerte, 10 huevos, 150 gramos de manteca, 15 gramos de levadura prensada, 5 gramos de sal y 10 de azúcar.

Con 125 gramos del medio kilo de harina y los 15 gramos de levadura, hace usted su levante, mezclando la levadura disuelta en agua no fria, pero tampoco muy caliente, a la harina que le resultará una pasta; la recoge bien en el mármol o la mesa y la pone en un barreño, tapa con un paño para ponerla en la estufa.

Con el resto de la harina hace la corona y en el centro rompe usted cinco huevos, empapando la harina con los huevos hasta que haga una pasta, uno a uno le va agregando los huevos que le resta, trabajando mucho esa pasta y haciéndola tomar aire, a continuación la agrega los 150 gramos de manteca fundida, poco a poco le resultará una pasta completamente lisa, en ese estado la pasta le mezcla la levadura que puso a la estufa, si la hace en un barreño la recoge bien en el centro, la sacude cinco o seis veces con la mano para mezclarla la sal y el azúcar, un poco de harina por encima, la tapa con un paño y la deja descansar media hora; engrasa usted bien un molde cilindro, de los llamados a baba; mezcla a la pasta unas pasas y unas frutas secas cortadas, y las echa en el molde, poniéndolo a la estufa para que suba, le habrá usted llenado a mitad solamente, cuando esté lleno le mete a cocer, una vez cocido lo desmoldea; en un perol echa azúcar y agua para hacer un jarabe ligero, poniéndolo a cocer, agréguele a ese jarabe dos copas de buen ron y moje el baba, una vez que ha absorbido el jarabe, póngalo en fuente redonda y sírvalo; no es necesario, pero si fuera para un bufet de baile, puede ponerle un cestillo de pastillaje u otra figura cualquiera.

Imp. GRAFICA EXCELSIOR, Campomanes, 6.—MADRID

© Biblioteca Nacional de España