COCINA
ARTISTICA Y CASERA

Revista mensual
ilustrada

REDACCION:
NUNCIO, 3

PRECIO:
50 CÉNTS.

© Biblioteca Nacional de España

TOMÁS PARÉS

ESCULTOR DE ARTE

San Felipe Neri, 1

-: TALLAS EN MADERA DE RETABLOS :- E IMÁGENES :-: PIDA PRESUPUESTOS DESDE LOS MÁS MODESTOS A LOS MÁS :-: :-: :-: :-: SUNTUOSOS :-: :-: :-: :-:

SAN FELIPE NERI, 4.-MADRID

Fructuoso Cuervo

Plaza de San Antón, cajón n.° 33

—

Legumbres del tiempo. Especialidad en legumbres de primavera

—

Plaza de San Antón,

CAJÓN, NÚM. 33

MADRID

Eusebio González

(SUCESOR DE PEREIRA)

San Vicente Alta, núm. 10

—

Estañados de batería de cocina
Fornituras de toda clase de herramientas para cocineros

—

San Vicente Alta, 10

MADRID

LOS NAVARROS F. Torregrosa

ALCALÁ GALIANO. 2. TELÉFONO 4.657

CAFÉS, AZÚCARES, QUESOS, MANTECAS, CONSERVAS Y TODA CLASE DE ARTÍCULOS ULTRAMARINOS

ALCALA GALIANO, 2. TELEFONO 4.657

© Biblioteca Nacional de España

AÑO I ○ Madrid, 20 de Marzo de 1917 ○ NÚM. 1

BIBLIOTECA NACIONAL

REDACCIÓN: NUNCIO. 3

PRECIO: 50 CÉNTIMOS

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

AÑO I Madrid, 20 de Marzo de 1917. NUM. 1

COCINA ARTISTICA Y CASERA

Director: Pascual La Rosa | Dirección: Nuncio, 3

A la Prensa

COCINA ARTISTICA Y CASERA sale a luz después de grandes sacrificios. Sin dotes intelectuales, pero con una voluntad muy grande, pongo en marcha esta revista, que si no viene al mundo de la Prensa profesional a llenar ningún vacío, pretende encauzar el arte culinario por los derroteros normales de esta honrada profesión.

No es pequeña la labor que echo sobre mis hombros, máxime teniendo en cuenta la escasez de mis recursos literarios, defecto que supliré con el cariño tan intenso que profeso a este arte, tan olvidado precisamente por los que a su sombra vivimos y con el que nos ganamos el sustento.

Como COCINA ARTISTICA Y CASERA entra a formar parte de la Prensa en general, no cumpliríamos honradamente si en la primera página de esta revista no apareciera nuestra salutación, pobre por ser nuestra, pero sincera, como nacida de lo más íntimo de nuestra alma.

Admita, pues, la Prensa en su seno a esta humilde publicación, y si en algo podemos ayudarla, no dude que nuestro poder será pequeño, pero la voluntad que pondremos en el esfuerzo será franca, noble y decidida.

Pascual LA ROSA ANGELINA

A la Prensa profesional

Cumplido el elemental deber de saludar en la primera página de esta revista a la Prensa en general, no tendría perdón si, a renglón seguido, no dedicara un recuerdo a mis compañeros, con los que convivo, y de quienes espero ayuda y ánimos para el desarrollo de estas pobres iniciativas mías.

Con vosotros cuento en esta lucha que emprendo por la dignificación del arte culinario, con objeto de sacarlo de la postración en que se halla, y de que recupere el esplendor de hace treinta años.

No viene esta publicación en son de competencia, no pretende reñir ninguna batalla para posesionarse de los lectores de otras revistas de esta índole. Su propósito es más noble y más altruísta: viene a ocupar un puesto entre la Prensa profesional para que sea uno más entre los que a la defensa del arte culinario se dedican.

Es preciso luchar, pero con lucha noble, no por móviles mezquinos; es necesario que todos pongamos nuestros esfuerzos al servicio de nuestra causa, que aparezcamos todos unidos, discutiendo si es preciso, pero jamás llevar a un terreno indigno lo que debe y puede ser ventilado noblemente y hasta con pasión, pero con la pasión que ponen en sus manos los hombres de buena voluntad y de recta conciencia, no con la pasión ruin y mezquina que emplean los que no les guía otro propósito que el medro personal o la propia conveniencia.

Y como este es mi propósito al lanzar a la calle esta revista, a todos os pido ayuda para desenvolver esta modesta empresa, que no pretendo que sea obra mía exclusivamente, sino que todos unidos me ayudéis, pues en beneficio de nuestro arte repercute.

Mi propósito está clarísimo, expuesto queda con sinceridad. Quiero que COCINA ARTISTICA Y CASERA sea, andando el tiempo, un verdadero manual de cocina, donde el talento de todos mis compañeros haya expuesto el fruto de sus afanes para elevar la cocina española al lugar que le corresponde, pues sobrados elementos tiene para figurar a la cabeza.

Espero que todos colaboraréis en esta publicación; todas las fórmulas que enviéis, verán la luz en ella, y cuando esta humilde revista lleve publicados algunos números, podrá consultarse en ella, en la seguridad de que se encontrará la fórmula que se desee.

No pretendo exponer aquí solamente la cocina aristocrática; también la clase media tendrá en esta publicación su puesto adecuado, y será, en suma, un libro útil en todas las cocinas, desde la más aristocrática a la más modesta.

Si estos propósitos míos los veo cumplidos, a todos os deberé gratitud, y mi satisfacción será inmensa si formando al lado de la Prensa profesional he aportado mi grano de arena al engrandecimiento del arte culinario.

© Biblioteca Nacional de España

A MIS COMPAÑEROS

Desgraciadamente oía yo con pena el análisis que el compañero Máximo Bourdette, delegado de Sevilla en el banquete de la Federación, nos decía: ¿Qué hemos hecho? ¿Qué hemos adelantado en nuestra labor social? ¡Nada! Esta situación en que estamos colocados tiene su explicación. Sí, amigo Bourdette; tiene usted mucha razón; todos conocemos el mal y nos callamos; usted tuvo la valentía de decirlo: personalismos, indiferencia a la evolución profesional, críticas injustas de todo lo razonable, abandono total de los entusiasmos; y yo añado, por mi cuenta: creadores de nada grande, de nada bello, hemos degenerado tanto, que hoy día buscan un cocinero en medio de la calle; los tiempos son de desaprensión; el Centro de Unión de Arte Culinario, cuyo domicilio social es Abada, 2, principal, tiene obreros cocineros, pasteleros, reposteros, todos de capacidad suficiente para desempeñar el cargo que se les confíe, lo mismo de casa particular que de hotel, fonda, etcétera, etc. Casi nadie acude al Centro, prefiriendo elegirlos del arroyo, sin que nadie garantice su capacidad, y lo que es peor, otra cosa que no quiero nombrar, envolviéndonos a todos y haciéndonos sufrir el trance amargo del desprestigio. Esta revista, yo se la ofrezco a todos los cocineros de los Centros culinarios de España, para que se den a conocer en ella y ver si se puede conseguir el que cada cual contribuya con su esfuerzo intelectual y artístico a engrandecer este arte.

No sé si tendré éxito en mis propósitos; pero si perezco, me queda la satisfacción del deber cumplido.

A todos os saludo y sabed que podéis contar como propio este esfuerzo.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

De los cocineros se tiene un concepto totalmente equivocado: nadie cree en la grandeza de este arte, porque siendo nutrición y cocina elemento principal de vida, darle importancia secundaria es cosa corriente.

El niño que viene al mundo y de los pechos maternales recibe la nutrición sublime y misteriosa que un proveedor celeste ha preparado y que la Naturaleza, según sus leyes impenetrables, prescribe de divinas.

El obrero que al volver de su trabajo se nutre para seguir al día siguiente implantando los secretos del progreso.

El anciano, que toca el fin de su carrera, que se nutre con purés, sesos, huevos, y, recogido en su hogar, admira la obra realizada de progreso.

La sociedad, que contempla todo esto, tiene una mesa digna de sus riquezas, donde el labrador, el ganadero y el artista reciben remuneración por arrancar los secretos de la ciencia.

SOPA DE CEBOLLA

Cuatro cebollas cortadas muy finas al hilo, las pone a rehogar con un buen pedazo de manteca de vacas, y cuando estén bien doradas las moja con caldo y sazona con sal y una puntita de pimienta en polvo, dejándolo cocer.

Córtense rebanadas de pan francés, muy finas, poniéndolas a secar al horno.

Ráyese queso de Parma o queso de Gruyére.

El pan, cortado y seco, se sirve en un plato con servilleta.

El queso rayado, en otro plato con servilleta.

Cuando la cebolla esté cocida, se sirve bien caliente y sazonada la sopa, con el queso rayado y el pan, en sus platos respectivos aparte.

SOPA SANTA CECILIA

Deshuésese y limpiese bien una liebre, retirando la cantidad de carne necesaria para hacer unas quenellas, que le servirán para poner de guarnición en la sopa.

Con manteca de vacas, rehóguese en una cacerola un puerro cortado, una zanahoria, hoja de laurel, un poco de tomillo y unos granos de pimienta; después, échese la carne de liebre sobrante luego de haber hecho las quenellas, y déjese que a su vez se rehogue también; una vez todo esto de un color bien dorado, se le echará una copa de jerez, tapándolo hasta que se reduzca; una vez reducido, cúbrase todo con caldo y déjese cocer, agregándosele un puñadito de arroz. Una vez

© Biblioteca Nacional de España

todo esto bien cocido, se machaca al mortero y se pasa por el tamiz de crin; póngase al fuego a calentar, para volverlo a pasar por la estameña con dos espátulas. Una vez pasado, échese en una cacerola bien limpia y aclárese con caldo, poniéndolo a calentar al baño-maría.

Júntese media copa de nata, dos yemas de huevo y un pedazo de manteca de vacas, y, bien batido todo, échese a la sopa para ligarla, agregándole las quenellas, y sírvase, bien caliente y sazonado.

Nota.—Con los huesos de la liebre empléese el mismo procedimiento, pero sin echar arroz ni machacarlos para hacer una esencia que pasará por la muselina y se la agregará a la sopa antes de ligarla.

SOPA MONSEÑOR

Córtese, después de bien limpio, un puerro y una zanahoria; se pone a rehogar con un buen trozo de manteca de vaca, agregándole cinco tomates cortados, un poquito de pimentón dulce, mojándolo todo con un buen caldo y dejándolo cocer. Se pelan cuatro patatas, se cortan en cascos y se las echa al caldo.

Cocidas las patatas, se pasa todo por el tamiz de crin, resultando un puré algo espeso, que se pondrá a calentar en una cacerola para volverlo a pasar por la estameña con dos espátulas de madera; una vez todo pasado se pone al baño-maría a calentar, alargándolo con el caldo necesario para que no esté muy espeso.

Júntese media copa de nata, dos yemas de huevo y un trozo de manteca de vacas, y, bien mezclado, le servirá para ligar la sopa al momento de servir de guarnición y le pondrá 24 quenellas de ave.

BUÑUELOS DE TUÉTANO

Sáquese el tuétano de un buen hueso de vaca; se corta en rodajas del espesor de un centímetro, se escaldan en agua hirviendo medio minuto, y se ponen a escurrir.

Echese en una cacerola una copa de Jerez, agregándole, una vez hecha la reducción, cuatro cucharadas de Española y un trozo de glas.

Redúcese todo esto con la espátula, se pica una trufa, que se echará en la salsa, y se pone a enfriar.

Con el rollo extiéndese pasta de hojaldre del espesor de un duro, y con el molde a canelones los corta del mismo tamaño.

Colocar en el centro un poco de la salsa reducida que se puso a enfriar, y encima de la salsa el tuétano; mojar los bordes y tapar con otra hoja cortada de hojaldre, de la misma forma en que se puso la salsa y el tuétano.

En grasa de cerdo bastante caliente se fríe, que estén bien hinchados y de un bonito color dorado.

Sobre servilleta, y en fuente redonda, se sirve bien caliente.

Nota.—Con la pasta a Brioche, en lugar de hojaldre, se puede hacer; el procedimiento es el mismo.

HUEVOS A LA BOREAL

Póngase a cocer durante diez minutos en agua hirviendo ocho huevos con su cáscara; pélense y córtense por la mitad, a lo largo; sáquese la yema y pásese por el tamiz de crin; con la cantidad de manteca de vacas del volumen de una nuez y las yemas pasadas se hace una pasta, a la que se agregará una cucharada de salsa blanca muy reducida; sazónese de sal y rellénense los huevos, oreándolos un poco; se les pasa a la harina y después al huevo batido; se les fríe con manteca de cerdo, y cuando tengan un color doradito, retírense; se les emplasta sobre una servilleta en una fuente redonda con perejil frito.

Sírvase aparte una salsa de tomate.

HUEVOS A LA TAMARIT

Hágase una farsa de 400 gramos de salmón cocido, cuarto litro de vechamel espesa, 50 gramos de manteca de vacas, sal y pimienta en polvo; macháquese todo esto en el mortero y pásese por el tamiz de cerda; después se agrega a la misma farsa 50 gramos de queso de Parma y un decilitro de puré de tomate.

Se hacen escalfar doce huevos, procurando dejarlos muy blandos. Se manteca un plato de gratinar y se extiende en el fondo la mitad de la farsa de salmón. Se ponen sobre ésta los huevos escalfados y se cubre; con la otra mitad de la farsa se cubre ésta con 25 gramos de queso y 40 de manteca; se ponen a gratinar a horno fuerte y se sirven muy calientes.

ESPUMA DE JAMON

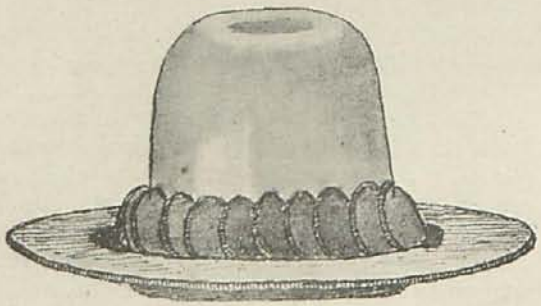
Póngase medio kilo de jamón de York, que no sea del ahumado; limpiese bien de nervios, que quede sólo la parte magra y macháquese en el mortero; por el tamiz de crin pásese cuatro tomates muy colorados, y póngase al fuego, a reducir con la espátula, para

© Biblioteca Nacional de España

que se quede en una pasta muy fuerte, agregando dos cucharadas de salsa blanca y se deja enfriar.

A continuación, poco a poco, se le va agregando el jamón que se esté machacando en el mortero; cuando todo esté bien mezclado en el mortero, se pasa por un tamiz de crin, se recoge en un barreño y se deja descansar una hora. Levántese una copa de nata y se la va agregando poco a poco a la farsa del jamón que tiene el barreño, haciendo la cantidad necesaria que necesite el molde que haya de emplearse; se sazona de sal y un polvito de pimienta.

Antes de echarla en el molde, se hace una prueba en agua hirviendo, echando una bolita



de farsa; si está muy dura se aclara, trabajándola con nata, y si se deshace en el agua hirviendo, trabájese con clara de huevo.

Una vez la farsa en condiciones, se echa en un molde de los llamados cilindros, bien limpio y mantecado y se pone a cocer al baño maría tres cuartos de hora. Vuélquese el molde sobre una fuente redonda para emplatar; retírese el molde y póngase alrededor unas lonchas de jamón en corona, escalfadas en caldo.

Se sirve con una salsa suprema de tomate.

Nota.—Este plato, para estar bien hecho, ha de cuidarse con una delicadeza exquisita.

BESUGOS A LA CASTELLANA

Tómense dos besugos bien limpios, córtense en trozos no muy grandes, se los sazona con sal y pimienta, se los pasa por la harina y en una sartén con aceite se los fríe. Una vez que están fritos, se los saca en una cacerola, y en el aseite que quede en la sartén se fríe un poco de cebolla, que se echará a los besugos. En un almirez se machacan seis nueces mondadas, ajo y perejil y una miga de pan frita. Una vez todo esto bien machacado, se moja con caldo o con agua, se echa a los besugos por encima y se los deja cocer durante veinte minutos. Bien sazonados y calientes se sirven a la mesa.

ALMEJAS A LA MARINERA

Se lavan en mucha agua la cantidad de almejas que se crea necesaria; una vez bien lavadas, escúrranse y pónganse en una cacerola con un poco de perejil y cebolla y un vaso de agua; se ponen al fuego, y cuando todas estén abiertas, se retiran. En una sartén se hace el siguiente refrito: échese aceite para freir una cebolla picada con un poco de ajo, echándole un poco de harina; todo esto se moja con el caldo de las almejas, agregándole una copita de vino blanco; sáquense las almejas y échense en la salsa. Se dejan cocer, y bien sazonadas de sal y pimienta se sirven a la mesa bien calientes.

CAJITAS DE BACALAO SOPLADO

Tómense tres cuartos de kilo de bacalao, que la noche anterior se habrá puesto en remojo; una vez desalado, póngase a cocer; se escurre para quitarle la piel y las espinas, y se pica muy bien picado. Pélense tres patatas y pónganse a cocer en agua; una vez cocidas, se escurre el agua para hacer un puré con ellas; agréguese al puré media copa de nata, 50 gramos de manteca de vaca y cuatro yemas de huevo; estos ingredientes se mezclan con una espátula en una cacerola, se sazonan con sal y un poquito de nuez moscada rayada, agregándole el bacalao picado; bátense cuatro claras de huevo, y se las mezcla a la pasta anterior; una vez hecha la mezcla, añádasele manteca; tómense unas cajitas de papel, redondas, de tamaño regular, y se deposita en ellas. Se meten al horno, bastante fuerte, y se sirven en una fuente redonda, sobre servilleta.

PASTA PARA FORRAR EL PASTEL DE CHOCHAS

Un kilo de harina y 400 gramos de grasa de cerdo.

Pásese la harina por el tamiz, encima del mármol, y se hace una corona: en el centro, la grasa de cerdo, un poco de sal y un vaso de agua.

© Biblioteca Nacional de España

Revuélvase todo esto con las manos, para hacer una pasta bastante dura. Una vez la pasta hecha, se restrega entre el mármol y la palma de la mano, cortándola. Por tres veces hace usted esta operación.

Una vez todo esto hecho se une y se deja descansar dos horas.

Hácese una bola, y con el rollo se alarga, se dobla, para hacer un gorro de pasta para forrar el molde con la misma, se hace un dibujito, se dora con huevo y al horno.

PASTEL DE CHOCHAS

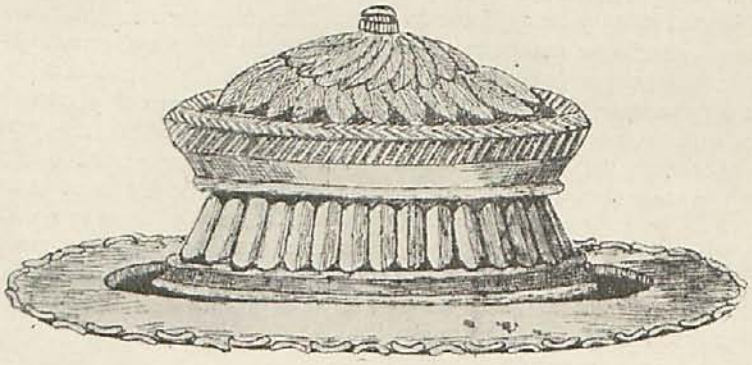
Pélense y límpiense bien cuatro chochas y deshuéseselas y quíteseles el pellejo, para ponerlas en una marinada de la siguiente forma: cinco o seis trufas frescas y peladas, cortadas en cuatro; sal, un poco de pimentón, una punta de especias y una copa de cognac, todo esto en un barreño y bien tapado, con las chochas. Se hace un gratin en la siguiente forma: en un plato de saltear se ponen 200 gramos de tocino cortado con una hoja de laurel; se pone al fuego para que se funda el tocino; tómense 400 gramos de hígado de ternera cortado, y échese en el plato a saltear con el tocino fundido y a fuego muy fuerte para que el hígado no se acorche, echándole al último momento las tripas de las chochas, se retira del fuego y se deja enfriar; una vez frío, se machaca al mortero, y se pasa al tamiz de crin, poniéndolo en un barreño; tómese doble cantidad de magro de cerdo, que se machacará al mortero y se pasará al tamiz de crin.

Mezcladas las dos farsas, se las sazona en punto, echándoles una copa de cognac y trabajándolas muy bien.

Tómese un molde ovalado, bien limpio y bien engrasado, fórrese de pasta ordinaria o pastel, teniendo cuidado de que esté bien sentada para que no encoja al momento de cocer, y se rellena de la siguiente forma. Una capa de farsa bien extendida, unos trozos de chochas encima y, entre medias, las trufas.

Tápase con otra capa de farsa, y encima chochas y trufas, y así sucesivamente, hasta arriba; se tapa con pasta, y en la tapa se hace un dibujo a capricho, haciendo una chimenea para dar salida al vapor; dos horas de cocción al horno es suficiente, a fuego fuerte; una vez cocido, y la pasta dé un color dorado por igual, se saca y se quita el molde; y por la chimenea de la tapa échase gelatina, hasta que esté bien lleno, y se deja enfriar doce horas.

Se sirve, cortado, en una fuente larga y con gelatina alrededor.



POLLOS SALTEADOS A LA CASTAÑAR

Después de limpiar bien dos pollos muy tiernos, se corta en siete trozos: las dos patas, las dos alas, la pechuga y el caparazón se parte en dos trozos.

Todo esto se pone en adobo de la siguiente forma:

En un barreño se pone el pollo cortado con un poco de pimentón, orégano, sal, pimienta y una copa de Jerez; se deja adobar una hora.

En un plato a saltear se hace fundir manteca de cerdo y se colocan los pollos adobados para ponerlos a fuego moderado, bien tapados.

Una vez que la cocción está a medias, se pica un poco de cebolla y se la echa a los pollos. A continuación, unos cuadraditos de jamón, haciendo que tome color todo esto a fuego fuerte, y una vez cocido se pasan a una cacerola, dejando el fondo en el plato de saltear, para hacer la salsa de la siguiente forma:

© Biblioteca Nacional de España

Se echan dos cucharadas de Española, una nuez de golas de carne y una copa de Jerez, se deja cocer cinco minutos y se lo echa a los pollos por encima, dejándolos al calor.

De guarnición, unas castañas peladas. Se ponen a cocer en una cacerola con leche y una ramita de apio y sal. Cuando estén cocidas se las pasa por el tamiz de crin para hacer un puré, alargándolas con leche y un poco de manteca.

Con la manga y boquilla de puntas se hará una bardura de rosas en fuente redonda, plantando el pollo en el centro, con costrones de pan frito.

CORDERO EN CALDERETA

Con medio cordero lechal de la parte de las costillas se tiene suficiente para seis personas.

Se corta el cordero en trozos, no muy grandes, y se ponen a rehogar con manteca de cerdo (con el sebo de los riñones se funde y también se puede rehogar); se retira el hígado y se le quita la hiel para rehogarle un poco con la carne. Se echan ajos picados, sal y pimienta, y una vez que todo esto está bien rehogado, se moja con agua y se deja cocer.

En un almirez o cazuela se machaca el hígado, se le echa tres o cuatro cucharadas del caldo del cordero para que se disuelva y lo echa. Menéese la cazuela para ligarlo, y apenas empieza a hervir se retira, para servir en la vasija que se haya hecho.

HELADO ROMEO Y JULIETA

Hácese una crema inglesa con ocho yemas de huevo y 400 gramos de azúcar, trabajándolo en una cacerola con la espátula. Después de bien trabajado se echan tres cuartos de litro de leche hirviendo, poniéndolo al fuego y trabajándolo con la espátula, teniendo cuidado al empezar a hervir de retirarlo y ponerlo en un barreño a enfriar.

Se ponen al horno un puñado de avellanas para que se tuesten, se las quita el pellejo y se las machaca al mortero. Una vez bien machacadas se las echa en la crema que se ha puesto a enfriar.

Por un tamiz de crin se pasa un frasco de fresa. Una vez pasado, se pone en otro barreño.

En un perol se pone azúcar y agua a cocer, para hacer un sirop bastante fuerte. Una vez hecho el sirop se le echa al jugo de fresas, en la proporción de medio litro de sirop por litro de fresas.

Para este helado se necesitan dos sorbeteras: en una se echa la crema con las avellanas, y en la otra las fresas con el sirop.

Se machaca hielo con sal gorda y se cargan los cubos, dándole vueltas a la sorbetera hasta que estén cuajadas.

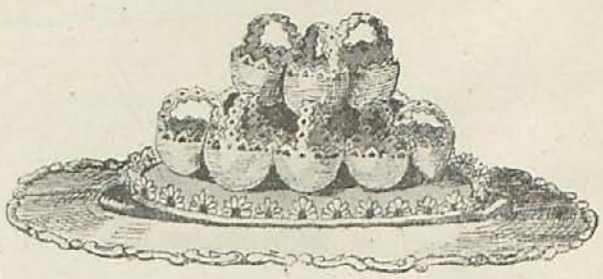
De tiempo en tiempo se abren para ver la marcha, y si es necesario, trabajarlas con la espátula.

Una vez los helados corrientes, con una cuchara de las de sopa, mojada en agua hirviendo, hace usted conchas con el helado, una, crema avellana, y otra, de fresa, una avellana y otra fresa, y así sucesivamente, hasta que haya usted hecho una corona.

En la fuente redonda con servilleta en que vaya a servirse, se echa en el hueco del centro, mitad crema y la otra mitad fresa, se unen en espiral para simbolizar el amor voluptuoso de Romeo y Julieta, y se sirve antes de que se fundan estos dos cuerpos.

HELADO DE MANDARINAS

Tómense doce mandarinas y seis naranjas; se cortan las mandarinas de forma que pueda hacerse un cestito con su asa, dándole dos cortes, uno vertical y otro horizontal, dejando el espacio necesario para el asa; se vacían con cuidado para que no se rompan; a las naranjas se les saca la carne, y todo esto se pasa por el tamiz de crin. Se deposita en un barreño; en un perol pónese azúcar y agua y cáscara de naranja; luego se pone a cocer; una vez hecho un sirop espeso, se

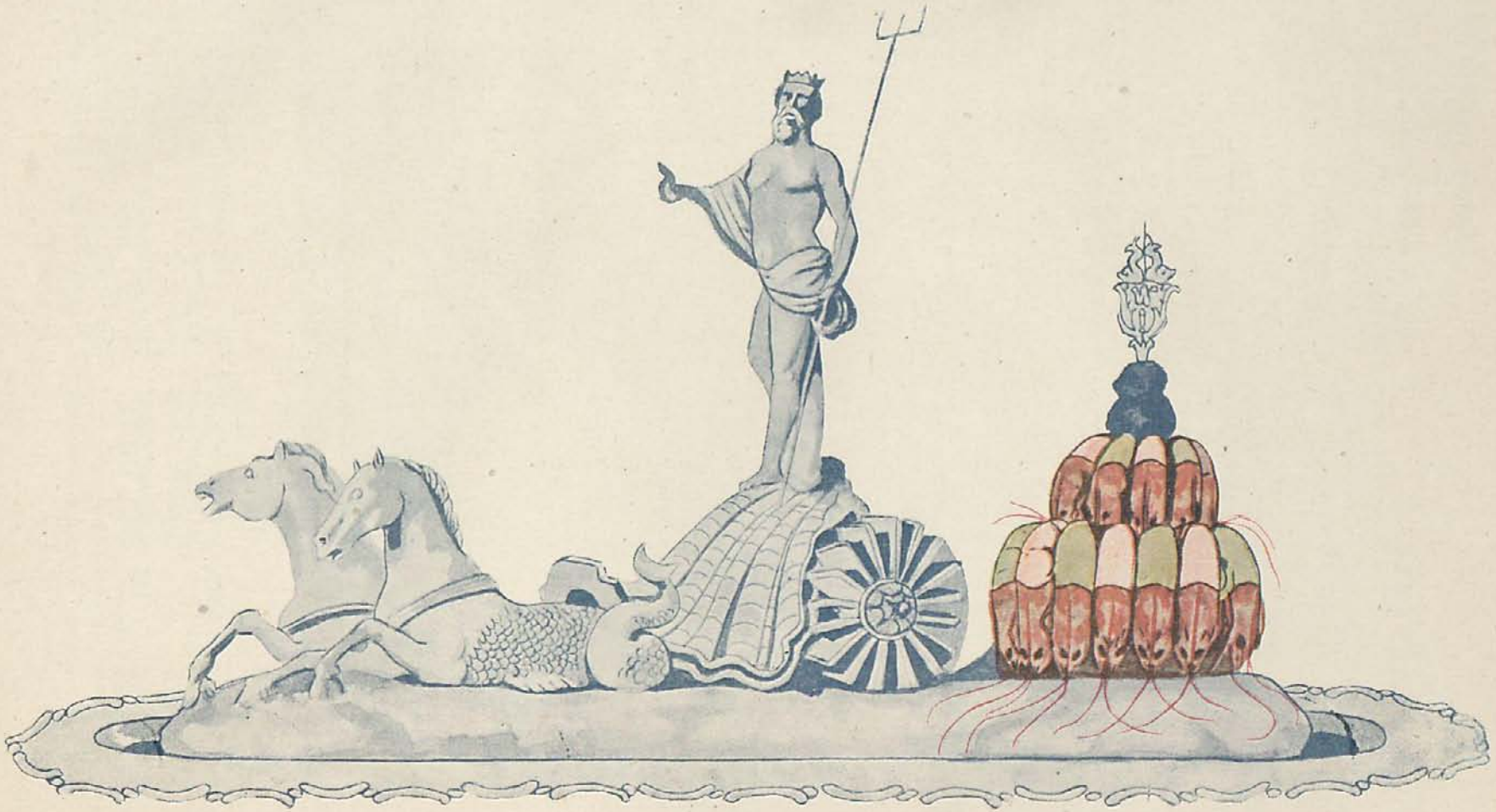


deja enfriar, y una vez frío se le agrega en la proporción de medio litro de sirop por litro de jugo de naranja; se machaca la nieve con sal gorda y se carga su cubo; en la sorbetera se echa la naranja con el sirop, y se pone a helar; se trabaja bien para que esté muy suave, y se llenan los cestitos de

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España



Langostinos a la Arlequín.

En el número próximo daremos la receta y las guarniciones de este plato.

© Biblioteca Nacional de España

© Biblioteca Nacional de España

mandarinas, que se habrán tenido en agua fría, y con unas tijeras pequeñas, se habrá sacado toda la pelusa interior, raspando; hácese el dibujo que más le agrade; una bordura de pastillaje en pequeño tambor completan el decorado de este helado.

PAJAS DE CHESTER

Se ralla queso de Chester y se echa una puntita de pimienta callena.

Hácese un poco de hojaldre, como es corriente, dándole dos vueltas más; en cada una se agrega la cantidad de queso que buenamente tome; al darle las vueltas, se cortan unas tiras de 10 centímetros de largo por medio centímetro de ancho; se ponen en una placa y al horno, y teniendo cuidado de que no se quemen; cuando estén de un color dorado, se las sirve sobre servilleta en fuente redonda y muy caliente.

BUUS PARA EL TE

Ochenta gramos de manteca, 80 ídem de azúcar molida, una libra de harina, una copa de leche cruda, una pulgarada de sal y tres cucharadas de Beigeins Powers (levadura en polvo) haciendo una pasta con todo esto.

Se empieza por mezclar la harina y la manteca, después el azúcar y luego la leche, después la sal y por último, el Beigeins Powers; extiéndase la pasta con el rollo, y córtese con el corta-pasta redondo del tamaño de un duro, y un dedo de grueso.

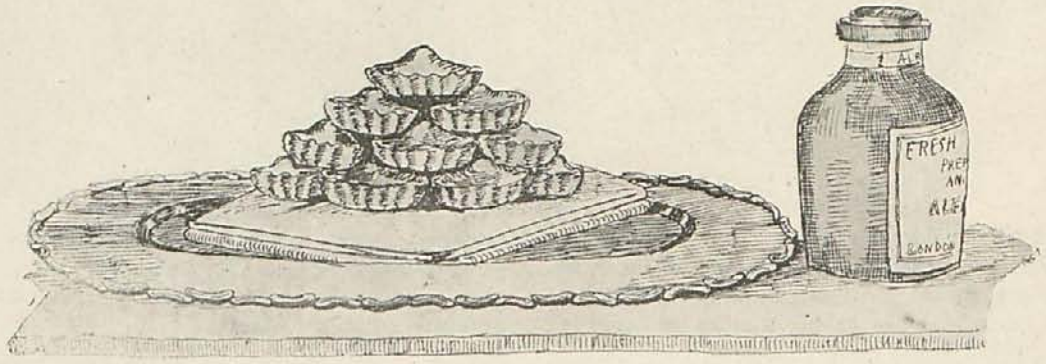
Métanse al horno en placas; cuando estén bien dorados y levantados se sacan y se cortan por la mitad, se mantecan y se sirven bien calientes, en fuente redonda con servilleta.

CREMA FRITA

Cójanse ocho yemas de huevo, 400 gramos de azúcar bien trabajada; a continuación, 200 gramos de harina, tres cuartos de litro de leche y una astilla de canela. Todo esto, bien mezclado, se pone al fuego para que hierva, teniendo mucho cuidado en que no se agarre, meneándolo con la espátula, apretando al fondo de la cazerola, dejándolo cocer diez minutos y le resultará una crema pastelera muy espesa; úntese una fuente con aceite, viértase y póngase a enfriar; una vez fría la crema, se corta en cuadros o en redondo, se pasa a la harina y al huevo batido, se las empana en miga de pan, y se las fríe en una sartén con aceite o grasa de cerdo; cuando tienen un color dorado se las sirve en fuente redonda, con un poco de azúcar glas por encima. Téngase cuidado al servirlo, pues este dulce conserva mucho el calor.

MAGDALENAS

Tómense 250 gramos de azúcar, 250 de harina, 250 de manteca y seis huevos. Trabájense los huevos y el azúcar en un perol con las varillas, como para un bizcocho. A continuación, mézclese la harina y, por último, la manteca fundida; todo esto, mezclado, mantecar unos moldes o magdalenas y, si no los hubiese, otros equivalentes; pásense por la harina y échese la pasta; se ponen al horno a cocer a fuego regular, se sacan y en fuente sobre servilleta se sirven, pudiendo servir con ellos un frasco de confitura de albaricoque, con lo que se obtiene un postre riquísimo.



© Biblioteca Nacional de España

OBSERVACIONES

Los cocineros, cocineras o amas de casa, habrán observado que con las recetas que se facilitan puede componerse un "menú" para hacer una comida con pretensiones de un gran banquete, agregando por su cuenta algunos platos fáciles de hacer y que no descompongan el conjunto; el "menú" puede componerse en la siguiente forma:

La sopa Santa Cecilia.
Los buñuelos de tuétano.
Los langostinos a la Arlequín.
Plato de carne, a capricho.
La espuma de jamón.
Plato de asado, ensalada y plato de legumbres, a elección.
El helado Romeo y Julieta.
Las magdalénas.
Las pajas de Chester.

Si este "menú" pareciera muy fuerte, suprímanse dos platos, y queda más sencillo, los platos a suprimir son: los buñuelos de tuétano y la espuma de jamón, en el número siguiente pondremos los platos que en éste faltan, procurando que resulte elegante artístico y de poco trabajo.

ANTONIO RUIZ

Actual presidente de la Sociedad Unión del Arte Culinario, y este artista lo mismo trabaja en hotel que en casa particular. En la actualidad es el jefe de cocina de los Duques de Luna.

FELIX IBARGUREN

Decano de los cocineros donostiarras, único subvencionado por la Diputación de Vizcaya para crear una escuela culinaria para la clase obrera.

© Biblioteca Nacional de España

ALMUERZO

Servido en honor de S. A. R. la infanta doña Isabel en la suntuosa posesión que los Excmos. Sres. Condes de Revillagigedo poseen en Asturias, Deva (Peña de Francia).

Servido por Félix Canales.

Consommé Alfonsino
Huevos Deliciosos
Lubina guarnecida de langostinos
Salsa Viarnesa
Solomillo Victoria
Capones de Asturias
Al Aspiz
Ensalada Peña de Francia
Savarin a la Nata

16 de Agosto de 19 6.

ALMUERZO

Dado por los Excmos. Sres. Marqueses de Argüelles.

Servido por P. La Rosa.

Consommé Colbert
Saumon sauce bearnaise
Selle du veau Dachesse
Chaud froid de perdreaux
Pain de chou-fleur au Jerez
Poulardes du Mans rôtis
Salade Espriella
Glacé Kallypige
Patisserie

8 Janvier 1916

COMIDA

Dada por los Excmos. Sres Condes de Romanones.

Servida por José Mas.

Consommé Mirette
Croustades Princesse
Turbot soufflé à la Royale
Jambon froid diplomate
Poularde truffée rôtie
Salade Loretie
Asperges en branches sauce Chantilly
Ananas placé sauce chocolat
Gâteaux pralinés
Petits Lyonnais au Gruyère
Friandises

COMIDA

Dada en el Hotel Continental de Vigo.

Servida por Enrique Busot.

Potage Victoria
Petites bouchées à la Reine
Soles à la Parisienne
Filet de bœuf Perigueux
Poulardes lardeés roties
Salade de Saison
Asperges en branche Sauce Mousseline
Glacé Surprise pralinée
Desserts Variés

Vins -:- Bordeaux :- Sauternes
Champagne Cordon Rouge
Café -:- Liqueurs

6 de Agosto 1910

© Biblioteca Nacional de España

Viuda de Melchor Santos

Calle Mayor, 61 Proveedor de las reales cocinas

Primera casa en huevos, aves y caza. Se reciben diariamente poulardas, patos de Nantes y ruaneses.

Calle Mayor, 61 La Granja Valenciana, 4

LANERÍA Y COLCHONERÍA DE

José La Rosa

San Felipe Neri, 4

—

COLCHONES DE LANA, BORRA, CRIN VEGETAL Y ANIMAL, MIRAGUANO Y DURET PARA ALMOHADAS. VIRUTA DE CORCHO Y HOJA DE MAÍZ SE HACEN LOS COLCHONES A DOMICILIO. PIELES Y ZALEAS DE TODAS CLASES

—

San Felipe Neri, núm. 4
MADRID

DESPACHO DE CARNES DE

Gustavo Martín

Calle de Tetuán, 20

SUCURSAL: PLAZA DE LA CEBADA, Cajón núm. 185

—

ESPECIALIDAD EN SOLOMILLOS Y ROSBIFS
PARA HOTELES Y RESTAURANTS
GRAN SURTIDO EN JAMONES Y EMBUTIDOS

—

Tetuán, 20 y Plaza de la Cebada, cajón núm. 185
Teléfono 3.708

Sucesor de MIGUEL MARTÍNEZ

CALLE MAYOR, NUM. 61

PESCADOS FINOS Y MARISCOS DE TODAS CLASES

Proveedor de las reales cocinas

Calle Mayor, núm. 61.-MADRID

© Biblioteca Nacional de España

CARBONELL Y C.ª

ALMACENISTAS Y EXPORTADORES DE ACEITES

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

ACEITES CORRIENTES TRIPLE PRESIÓN PARA FRITOS

CASA CENTRAL EN CÓRDOBA

ASTURIAS-SUIZA

CALIXTO GARCÍA

Calle Mayor, 7 y 9.—Teléfono 18

Mantecas finas.—Quesos. Conservas de vegetales y de carnes.—Pescados.—Aves y caza.

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Calle Mayor, 7 y 9.-Tel. 18
MADRID

Cuchillería Hispano-Americana

Juan Castagnon

VACIADOR ELECTROMECANICO

ESPARTEROS, 8

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

PROVEEDOR DE LA REAL CASA

Esparteros, número 8
MADRID

Hijos de Santiago Gallo "Lechuga"

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

Despacho de carnes

CEBONES DE ASTURIAS :—: TERNERAS FINAS DE CASTILLA

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Mayor, 59.-Teléf. 197.-Madrid

© Biblioteca Nacional de España

"Gráfica Excelsior"

Imprenta. Encuadernación. Litografía. **CAMPOMANES, 6**

DESPACHO DE AVES, HUEVOS Y CAZA

DE

Martin Viejo

Calle Conde Aranda, 6

Y

Plaza de la Paz, Cajón núm. 8

Gran despacho de ternera

DE

Remigio Boto

Plaza del Carmen, Cajón núm. 35

Ternera extrafina de Castilla, especialidad en Corderos

Plaza del Carmen, Cajón núm. 35

Gran despacho de aves finas huevos y caza

ESPECIALIDAD EN GALLINAS PARA CALDOS

Mateo Viejo

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

© Biblioteca Nacional de España