



COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA
SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:

PASCUAL LA ROSA ANGELINA

Redacción y Administración:

Galle del Nuncio, 3.—MADRID

PRECIOS DE SUSCRIPCION

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

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

El cocinero americano

Ignacio Doménech es cocinero y todas las obras de cocina que publica tienen el sello del oficio que ejerce, no pudiéndose decir de él que publica aleluyas; si a los que publican libros o recetas de cocina, antes de publicarlas se les obligara a ejecutarlas, a buen seguro que el público daría a cada cual su merecido, saliendo siempre ganancioso el público y el autor. Los libros de cocina son los más fáciles, de hacerlos mal, porque harina, azúcar, huevos, patatas, pollos, manteca, vaca y ternera, mezclado el conjunto, no nos da ningún explosivo. Así es, que "El Cocinero Americano" está escrito por un obrero que antes lo ha practicado, siendo una garantía de un incalculable valor. Compre usted el "Cocinero Americano", por Ignacio Doménech, 3 pesetas cuesta y lo vende su autor.

P. R. A.

TARJETA POSTAL

A. 958.029

Muy señor mío: Felicito a usted por la idea de publicar la revista COCINA ARTISTICA y CASERA y le quedaría muy reconocida si diera en ella una receta práctica de la pasta de hojaldre. También encontraría muy interesante explicara el modo de proceder para servir los helados calientes.

Mil gracias anticipadas.

Una entusiasta lectora de la revista.

Hoy, 2-V-1917.

Recibo esta tarjeta por correo interior, y si desde el corto tiempo que lleva la revista pu-

blicándose en Madrid, he tenido muchas satisfacciones, ninguna supera a ésta; por tres motivos, por leer la revista y meditarla, por querer informarse de la solidez de los conocimientos y porque en la redacción y escritura de la tarjeta postal se revela una señora o señorita de gran cultura.

La receta práctica de la pasta de hojaldre es aquella que se ajuste más a las proporciones exactas para que se opere el fenómeno científico que la caracteriza; la misma práctica le enseñará a usted a sacarla perfecta.

El ideal sería que pudiéramos echar en un barreño harina, agua y manteca, darlo vueltas con una espátula, cortarlo en trozos y, en el horno, que se produjera el fenómeno. No obstante, la pasta de hojaldre es fácil de hacer, y me permitiré contarle un sucedido: Tenía yo un ayudante, chico listo e inteligente, teniendo una afición tan grande a la cocina que merecía la pena enseñarle (con el tiempo será un gran artista); siempre me estaba diciendo: "Jefe, ¿quiere usted que haga yo el hojaldre?" —"Hágalo usted; ya sabe: kilo de harina, kilo de manteca." "Sí, sí; ya sé." "Bueno, pues hágalo; pero tenga cuidado, que esa pasta se ríe y se burla." "¿Qué, no tenga cuidado?"

"Ya está, jefe." "¿El qué?" "El hojaldre; ¿cómo quiere usted que lo corte?" "Espérese un poco y vamos a verlo. ¿Cuántas vueltas le ha dado usted?" "Seis." "¿No ha visto usted la lista?" "Sí, señor. En ella tenemos los bocaditos de huevos revueltos a la Perigord." "Para eso es el hojaldre, para hacer los bocaditos; en francés se llaman "bouchées". Pero desde ahora le digo que con esa pasta no hacemos ni bocaditos ni "bouchées". "¿No me lo diga, jefe!; lo verá usted: corte sólo

tres y los mete al horno." "Abra usted el horno." "Mire, mire, qué mueca más horrorosa; échele un poco de azúcar y cómaselo; forre con esa pasta unas tarteletas, y en lugar de bocaditos pondremos tarteletas."

Ahora vamos a hacer el hojaldre; usted lo va a hacer. Ponga en esa mesa un kilo de harina de fuerza, mucho cuidado no me ponga harina de engrudo; haga usted una fuente con la harina y échele agua en el centro; mezcle usted todo, para hacer una pasta no muy dura; tápela con una servilleta y déjela descansar media hora; destápela, la recoge, levántela en alto para echar un poco de harina en la mesa; para que no se agarre, extiéndala usted con las manos o con el palo, pero no mucho, lo suficiente para poner la manteca en el centro y envolverla. Con el palote la da usted las dos primeras vueltas, en esta forma: extiéndala próximamente una vara, una vez extendida, la dobla en tres; se pone una punta encima de la otra; ya están los tres dobleces. Ahora es preciso que la otra vuelta se cruce con la anterior. Para hacérselo comprender mejor: Sin menear la pasta la extiende usted desde la punta de la mesa que está a su derecha, y vuelve usted a doblar en tres, poniendo una punta encima de la otra. Déjela descansar media hora. Vuelve usted a extenderla desde la derecha de la mesa, y hace igual operación que las otras veces, dejándola descansar, y van cuatro vueltas; eche un poquito de harina en la mesa. En el centro de la mesa se pone usted para darla la quinta vuelta. La sexta y última, como es consiguiente, la dará usted desde la punta de la mesa, y habrá usted observado que ha dado a su pasta seis vueltas cruzadas; en realidad no ha dado más que cinco. Una vez extendida la pasta, la corta usted con molde o con cuchillo, según el uso que usted la asigne. Si es para bocaditos, córtela con el cortapasta redondo, y la dará usted el espesor de un centímetro o poco más, teniendo cuidado de mojar la placa para que agarre, y pondrá usted la cara donde marca usted el corte: abajo, siendo la cara de abajo la que pondrá usted arriba, y con la punta de un cuchillo, después de bien dorada con huevo batido, la señala usted la tapa. Horno caliente, pero no fuerte. Levanta usted la tapa que ha marcado, los vacía y rellena de lo que usted tenga dispuesto.

Pascual La Rosa Angelina.

HELADOS CALIENTES

Quisiera tener una cultura tan vasta y extensa, unos conocimientos tan grandes, que de los obreros del mundo fuera el que más supiera y ser español. Sin andar en más preámbulos voy a satisfacer un interés, explicando el modo de proceder para servir los helados calientes.

El procedimiento es sencillísimo: un helado Valesky envuelto en merengue, sobre un suelo de pasta de bizcocho, metido al horno para que se tueste y servido en esa forma.

La receta es la siguiente: 450 gramos de azúcar, barra de vainilla y ocho yemas de huevo: todo esto bien trabajado en una cacerola con una espátula; cuarto de litro de leche cocida, que la echará usted en la cacerola con las yemas y el azúcar; póngase al fuego y muévase continuamente, y cuando esté próximo a dar un hervor retírese para ponerlo en un barreño a enfriar; una vez la crema fría, se agrega una copa de nata levantada y la cantidad de claras que sean necesarias para llenar el molde que quiera usted helar; entiéndalo bien, con las claras completa usted la cantidad que le falte para llenar un molde de los llamados a Valesky a uno de caja cuadrada con dos tapas; quita usted una tapa de su molde y se asegura que la otra esté bien cerrada, marcando las junturas con manteca; la crema, la nata y las claras batidas bien mezcladas lo echa en el molde que esté muy lleno, tapándole con la otra tapa que le hará usted la misma operación que a la primera, incluso si estuvieran muy flojas encájela en una hoja de papel; en esas condiciones el molde, lo mete en un cubo, que esté muy holgado; macháquese la nieve muy fina, que mezclará con sal y diez céntimos de sal nitró en polvo, mezcla usted todo eso y lo echa al cubo donde está el molde; que esté bien cubierto de nieve, tápelo con un paño y déjelo tres horas lo menos.

Levanta usted unas claras, cuando estén bien levantadas, le va echando un jarabe fuerte y caliente, poco a poco, en el perol donde las ha levantado, meneando siempre con las arillas para hacer la merengada.

Ya tenemos el helado y el merengue, ahora es necesario que hagamos un fondo: si tiene un bizcocho de dos centímetros de alto, lo emplearé, y si no, haremos un fondo de otra pasta de un centímetro de gruesa y superficialmente del mismo tamaño o algo más, co-

cida al horno, para ponerla en la fuente, y encima pondremos el helado, bien labrado; al molde, para que al desmoldar no escurra; sal. Embadurna usted su helado de merengue, y la manga, con boquillas de puntos, la carga de merengue, para decorar algo que haga agradable a la vista; echa usted azúcar lustre por encima y lo mete al horno, muy fuerte, para que se tueste bien por todos los lados; sería conveniente que resguardara usted la fuente, poniendo en el fondo del horno una tabla o algo que facilite el resultado que queremos obtener.

Saca usted su helado del horno y tendrá usted preparados dos cucuruchos de papel, uno cargado con albaricoque y otro con grosella, para rellenar los huecos del merengue, y mándelo al comedor ¡¡¡caliente!!! Haga el favor de echar en la fuente, con precaución y tacto, unas gotas de ron, prenda fuego y sirva usted; este trabajo requiere una ligereza matemática.

Nota.—Mi ayudante es un muchacho que tiene un amor propio excesivo; mientras que estoy tratando de complacer a la señora o señorita incógnita de la tarjeta postal, me interrumpe y me dice:

—Diga usted, jefe, en la receta del hojaldre, ¿ha olvidado usted la sal?

—No, señor; la sal es perjudicial, y entorpece los resultados a los principiantes; cuando tengan práctica, que la echen.

—Diga usted, jefe, otra cosa. A los pollos que estoy limpiando para la revista, ¿los dejaré la piel?

—¡¡Hombre, no digas barbaridades!!

—Es que como el otro día me dijo que se la quitara a los pichones...

—Bueno, ¿y qué hizo usted con el hígado de los pichones?

—Pues como no los encontré la piel, los lavé, los corté y los eché en el pastel.

—Pues hizo usted muy bien.

Según mi leal saber y entender, la entusiasta lectora de la revista está complacida, rogándola me notifique el resultado.

Sus pies besa,

Pascual La Rosa Angelina.

Artistas culinarios españoles

La prensa profesional se merece que sus grandes figuras no caigan en el panteón del olvido, porque grandes figuras hay pocas, en todas las ramas y especies del saber humano,

lo mismo en España que en cualquier parte del mundo.

Yo quisiera en este artículo citarlos a todos; pero eso no es posible, cada uno merece su capítulo aparte.

Hoy voy a empezar por el director de la revista "Unión del Arte Culinario", José García Patrón, a Patrón no hay cocinero que no le conozca; preguntar por él, es oír esta respuesta: Es uno de los grandes cocineros que tiene España; Patrón ha llegado a donde puede llegar el que más, con Loreto Capella, Enrique Alvarez, Cándido Collado, Fausto Sola, Samuel y otros varios; entre los jóvenes tenemos una brillante representación y muy numerosa, Ruiz, Bardají, Lurón, Más; llenaría esta cuartilla si citara a todos.

Fué en el palacio de la difunta duquesa viuda de Bailén donde Patrón se soltó, como suele decirse.

Aquella gran dama que en cocina rivalizaba con Palacio, no porque fuera esa su idea, sino porque donde hay un artista nunca quiere que haya un superior, y dándole medios no tenía más que ponerlos en práctica. Sucediendo lo que tenía que suceder, que aquel artista que dirigía la cocina de Palacio, fué vencido por Patrón, que entró a ocupar el puesto de jefe de las cocinas de la reina de España.

Pero a Patrón su amor propio le sube y su amor propio le mata, como a Vatel. Yo no sobreviviré a esta afrenta, decía Vatel al gran conde en la comida que daba en Versalles en honor de Luis XIV, y por no llegar el pescado a tiempo se suicidó. Patrón es de esos artistas.

Largas temporadas suele llevárselas sin trabajar, como otros varios; pero Madrid hace cosas buenas, sin saber lo que hace, por instinto natural.

En el Casino tenemos a Patrón, esa sociedad orgullo de España y una de las mejores del mundo.

Pascual La Rosa Angelina.

Félix Ibarguren (de San Sebastián), maestro de una generación de artistas, me procura esta receta tan notable del bacalao a la vizcaína; la Revista y los lectores le dan las gracias.

La receta prometida en el número anterior del bacalao a la vizcaína, escrita por la famosa cocinera de Bilbao, "Amparo", es la que a continuación copiamos:

Bacalao a la vizcaína

Se remoja la vispera en trozos con mucha agua y a la vez los pimientos secos, aproximadamente ocho, para un kilo; en cuanto empieza a hervir, deshuesarlo y colocarlo en la cazuela con pellejo arriba. En una sartén se corta una cebolla en ronchas, dos dientes de ajo, una cortecita de pan y con regular cantidad de aceite, se pone al fuego a dorar; cuando se ve está a medio dorar, se le agrega media cucharada de harina, y una vez dorada se añade un tomate picado y la carne de los pimientos (1), remojados de antemano; como se

(1) Los pimientos son choriceros.

ha indicado, un terrón de azúcar, alguna almen-dra o avellana machacada, un poquito con caldo. Se deja que cueza muy bien la salsa, y una vez cocida, se pasa por un colador sobre las rodajas, y preparadas en la cazuela se tiene hirviendo un rato, pero muy lentamente, moviendo la cazuela con la mano y teniendo mucho cuidado que no se peguen.

Cuando es vigilia, el caldo que sea del bacalao se puede guisar con mitad de aceite y tocino y caldo de cocido de garbanzos en lugar de bacalao.

Amparo.

Nutrición, cocina y arte

GALLINA A LA ALBUFERA

Tómese una gallina, que sea tierna y grande, muy bien limpia, chamuscada y lavada; córtense las patas, rompiéndoles el hueso por el muslo, introduciéndose aquéllas en forma que les salgan los dedos por el muslo; córtese el cuello, dejando la piel bastante larga.

Hágase un relleno para el ave a base de dos hígados de gallina sin la hiel, cortados muy menudos; cien gramos de jamón y cien gramos de tocino, cortados como los hígados; 25 gramos de miga de pan, que se pondrá a remojar en leche; un poco de cebolla picada, ajo y perejil; bátause en un barreño tres huevos, y una vez bien batidos, agréguese a todo lo anteriormente enunciado la miga de pan, previo escurrirla de la leche. Sazónese bien con sal y pimienta moscada, y hágase una farsa con todo esto, rellenándose la gallina por el cuello, después de haber cosido la parte posterior para que no se salga la farsa.

Una vez bien rellena la gallina, brídese para que tenga bonita figura, y envuélvase en una capa de tocino, cortado muy fino, que se atará, para que esté sujeta; métase en una cacerola con zanahoria, cebolla cortada y hoja de laurel, un poco de tomillo y tres clavos de especias; mójese con caldo o con agua y tápese con un papel mantecado y póngase a cocer al horno.

Cuando esté cocida, sáquese la gallina, desgrásese el caldo y pásese por una estameña; con un poco de ese caldo cuézase arroz para rellenar doce moldes o timbalitos. Cuando el arroz esté cocido, muy seco y muy entero,

échese lengua a la escarlata, trufas y pimientos muy picados, todo eso bien mezclado con el arroz, y rellénense los doce timbalitos.

Con el resto del caldo hágase una salsa media-suprema, en esta forma: en una cacerola se echa una nuez de manteca de vaca, que se pondrá a fundir; una vez fundida, se le agrega harina, en forma que quede clara; se pone al fuego flojo, para que la harina hierva con manteca, pero sin que tome color; se moja con el caldo, y se pone a cocer. Una vez bien espumada, se pone a reducir en un plato, a saltear con una nuez de glas, mientras reduce a la espátula; poco a poco, se le agrega una copa de nata. Hecha la reducción pásese por una estameña, y al baño maría.

Se desata la gallina, se le quita el tocino, y se la trinchá; lo del interior también se trinchá, y se vuelve a colocar en su sitio.

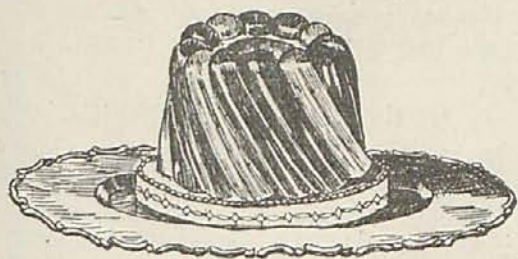
Colóquese la gallina, muy bien trinchada, en el centro de la fuente con los moldecitos de arroz alrededor; róciesela con salsa suprema, y el resto, aparte, en una salsera y, bien caliente, sírvase a la mesa.

RIÑONES A LA PARRILLA

Este plato es fácil y sencillo de hacer y muy bueno, sobre todo en la primavera, por haber riñones de cordero de excelente calidad.

Se toman doce riñones de cordero, se les quita la tela y se los corta en redondo, no muy finos, sazónándolos de sal y pimienta; córtese tocino a cuadros, tantos como haya de cordero, del mismo tamaño y grueso; en un ateleto

de plata, si lo tiene, y, si no, en palillos de quince centímetros de largo, va usted enfilando tocino y riñones, hasta que esté completo; a continuación, pásense a la miga de pan rallada. Calientese manteca de vacas y pásese por ella, para volverlos a empanar; enciéndase la parrilla y pónganse los hierros encima a calentar; una vez calientes, pónense los palillos con los riñones, dándoles vueltas para que estén bien asados, y, conseguido esto, en fuente



FLAN A LA ESPAÑOLA

(La receta en el próximo número.)

larga se los sirve, con berros y un poco de jugo en el plato.

Con la máquina de cortar patatas, después de peladas, las corta muy finas, encima de un paño limpio; las sazona con un poco de sal y pimienta, secándolas muy bien; en un plato de saltear pequeño, engrasado con manteca de vaca, y coloca las patatas cortadas a caballo encima las unas de las otras en todo el fondo del plato a saltear; encima de esas echa usted otra capa de patatas, y si usted está seguro de lucirse, échele una capita bastante fina de Bechamel, bastante espesa; otra capa de patatas y otra de Bechamel; otra capa de patatas, y encima, que es la última, porque quiero que le salga bien, eché usted bastante manteca de vacas y métele al horno sin tapar; procure que el horno tenga suelo.

Cuando usted comprenda que sus patatas están cocidas, y que las del fondo tienen un bonito color dorado, vuélquelas encima de la tapa de una cacerola, que, a su vez, las deja escurrir encima de la fuente redonda, donde se han de servir.

En una cacerolita echa usted una nuez de manteca de vacas, que pondrá usted a fundir, agregándole harina hasta que se haga una pasta no muy espesa, y déjela sobre el fuego para que cueza la harina, pero sin que tome color; mojándola con leche en cantidad suficiente

para hacer una salsa no muy clara, la sazona de sal y un polvito de nuez moscada; tapa usted y la mete al horno a cocer; sin que le preocupe mucho, a la hora próximamente la saca del horno y la encontrará usted en un estado deplorable, por estar agarrada por todos lados; viértala usted en un barreño, pero sin raspar; trabájela con una cuchara, y sin dar tiempo a que se enfríe reboza usted la coliflor, que irá usted poniendo en una placa untada de aceite; una vez fría, la pasa a la harina, a continuación al huevo batido para apanarla a la miga de pan rallado; una vez bien apanada, en aceite o manteca de cerdo caliente las fríe usted. Como frito puede usted servir las acompañadas de otras especies y como guarnición, acompañado un plato de carne, puede usted también servir las.

SOLDADOS DE PAVIA

Pone usted durante veinticuatro horas medio kilo de bacalao a remojo, en un trozo, cambiándole el agua varias veces; se escurre y se quita las espinas y el pellejo.

Se corta en tiras de diez centímetros de largo por dos de ancho. Una vez esos filetes cortados, los pone en una marinada de cebolla cortada, aceite y limón, laurel y tomillo, dejándolos una hora.

Los saca usted de la marinada para limpiarlos con un paño, los reboza en una pasta a frito y los fríe en aceite caliente; cuando tienen un bonito color dorado los sirve usted recién fritos, que están riquísimos.

PASTA PARA FREIR

Doscientos gramos de harina en un barreño, dos yemas de huevo: las claras las guarda para echárselas levantadas; un decilitro de aceite fino y una pulgarada de sal. Todo esto lo mezcla usted, agregándole poco a poco agua templada hasta que haga una pasta no muy espesa, pero de mucho cuerpo, y la deja descansar una hora; al cabo de ese tiempo échele usted las dos claras levantadas, mézclelo bien, y ya tiene usted su pasta lista para rebozar lo que usted quiera: pescado, ave, carne, croquetas de salpicón, buñuelos de manzanas para dulce, etcétera, etc.

En sucesivos números daré fórmulas para emplear esta pasta, que es un gran recurso en una cocina.

SOPA FILANDESA

Haga usted una tortilla de cuatro huevos y le echará sal, pimienta, perejil picado, un

poco de queso parmeno rallado y una cucharada de leche; cuando su tortilla esté muy bien cocida de los dos lados, con un molde de pastas redondo y unido, del tamaño de tres centímetros, cortará usted trozos en la tortilla; prepara usted costrones de pan, cortados con el mismo corta-pastas, y los fríe en manteca de vacas, para poner encima un trozo de tortilla del mismo tamaño; lo polvorea de queso de Parma rallado, le echa manteca fundida y los mete a fuego fuerte para que gratinen; sirve usted estos costrones de tortilla en una fuente redonda, con servilleta, y mándelos como guarnición de un buen caldo clarificado en su sopera, muy caliente.

SOPA DE ACEDERAS

Esta sopa pertenece a la cocina casera; es muy fácil de hacer y sencilla. Si la moja usted con un buen caldo, estará riquísima, y si la moja usted con agua, también estará muy buena.

Un puñado de acederas; le quita usted los rabos y las partes duras, no quedando más que las hojas, que las lavará usted muy bien, las escurre y las corta muy finas. En una cacerola echa usted un trozo de manteca de vacas, y rehoga las acederas con el blanco de un puerro igualmente cortado muy fino; mojóndola con agua la cantidad que quiera usted hacer de sopa, munda usted dos o tres patatas, las corta en trozos pequeños y se las echa a la sopa, dejándolo cocer.

Una vez las patatas cocidas, saca usted su caldo, y las patatas con unas varillas las despachurra; mezcla usted toda la traba con dos yemas de huevo y un poco de leche o nata con un trozo de manteca; corta usted pan de un panecillo largo muy fino, lo pone a secar al horno y lo sirve sobre servilleta aparte; la sopa, en la sopera, bien caliente y sazónada.

Nota.—Puede usted prescindir de ligarla con yemas y nata, y el pan de servirlo sobre servilleta, y entonces, al servirla le echará en la sopa un trozo de manteca y el pan cortado.

SOPA NIDO DE GOLONDRINAS

Esta sopa, su renombre consiste en la dificultad que hay para agenciarse los nidos de golondrinas, que no se encuentran más que en el Japón y Filipinas.

En agua fría pondrá usted a remojo cinco o seis nidos de golondrinas, la noche anterior; los saca usted del agua con cuidado y

los pondrá encima de una servilleta para quitarles las plumas y toda la suciedad que puedan tener; los coloca en una cacerola, agregándoles un buen caldo muy fuerte, y lo pondrá al baño-maria para que los nidos de golondrinas escalfen sin que cuezan; prepare usted un buen caldo clarificado (*consommé*), lo más fuerte que pueda; echa usted los nidos, bien escurridos, en la sopera, y encima el caldo hirviendo, y sirva usted.

Nota.—Yo he visto servir esta sopa: con los nidos de golondrinas unas quenefas muy pequeñas de aves y trufas picadas con guarnición, que querían imitar los huevos de pájaros.

HUEVOS A LA ARTISTICA

Un seso de vaca limpio y cocido como es conocido por los profesionales, se pasa por tamiz, como igualmente 200 gramos de "foie-gras". Ambas cosas se unen en una cacerola, en baño-maria, y a fuego, con espátula, trabájese bien, agregándole media copita de Jerez viejo, dos cucharadas de gras de carne,



BUÑUELOS Y MIEL

(La receta en el próximo número.)

tres cucharadas de nata, una pizca de nuez moscada, otra de canela molida, un poquitín de puré de tomate; todo bien trabado, póngase la mitad en una fuente de gratinar, encima doce huevos escalfados y modelados. Luego la otra mitad de farsa, encima una capa de buen puré de tomate concentrado y queso parmesano rallado y mantequilla fina; gratínese a horno fuerte y sírvase guarnecido de costrones de jamón cocido, de hojaldre, de lengua escarlata, de pechuga de ave. Todos estos costrones deberán ir embadurnados de un puré de guisantes ligado con yema de huevo y puestos al horno cinco minutos.

Agustín Sánchez Conesa.

Jefe de cocina del Hotel Semper, Alcañete

MOLDE DE ARROZ A LA AMERICANA

Pondrá usted una cacerola con mucha agua al fuego; una vez que empieza a hervir, la echa



GANSO A LA GRANJA

La receta en el próximo número.

dos buenos puñados de arroz y sal, y déjelo cocer. Una vez el arroz cocido, lo escurra en una pasadera para lavarlo muy bien con agua fría. Cuando esté bien escurrido lo echa en una placa bien extendido, y en una sartén pondrá usted a calentar manteca de cerdo para quemar dos dientes de ajo; esa manteca de cerdo con los ajos se la echa usted al arroz y lo mete al horno para que se tueste.

En una cacerola con manteca de cerdo rehoga usted cebolla picada y ajo con medio kilo de ternera cortada en trozos pequeños, mojándolo con un vaso de vino de Jerez; tapa usted su cacerola y lo deja que poco a poco vaya cociendo, sazonándolo con pimienta y nuez moscada. A ese guiso le echa usted un huevo duro cortado, pasas de Málaga, quitadas las pipas, y aceitunas negras, quitado el hueso.

Engrasa usted un molde de los llamados "chalotas", que lo empolva usted de corteza de pan rallado muy fino.

Saca el arroz que tiene al horno y lo mezcla para irlo echando en el molde bien prensado, dejando hueco en el centro para echar el guiso de ternera con las aceitunas, pasas y huevos duros; las paredes de arroz y el centro del



JALEA DE TOMATE

(La receta en el próximo número.)

guisado bien lleno hasta arriba, tapa usted y lo mete al horno para que la miga de pan tome color; al momento de servir, en fuente redonda, vuelca usted el molde y mándelo a la mesa.

Nota.—No olvide usted de echarle sal, que a mí se me ha olvidado; además, este molde, antes de echar el arroz, en lugar de polvorearlo de miga de pan, puede usted dibujarlo con pimientos cortados, aceitunas, pasas y huevos duros, y luego lo llena de arroz, y el guisado en el centro, como tengo explicado más arriba; además, puede usted hacerlo, en lugar de ternera, con carne de cerdo.

COLIFLOR FRITA A LA BECHAMEL

Este plato tiene varias aplicaciones. Puede usted emplearlo como frito, con pastelitos, croquetas, risoles y otro sin fin de variedades, que ya daré las recetas en esta revista; y puede usted también emplearlo como guarnición en cualquier clase de carne.

Corte usted una coliflor bien blanca y la limpia de las hojas para ponerla a cocer con agua y sal; sobre todo que esté bien a punto cocida, por ser condición indispensable, pues si esta muy cocida no podrá usted envolverla en bechamel, y si se queda algo dura después de frita, hace mal efecto al comer.

Después de bien cocida la escurra en un tamiz para a su vez ponerla encima de un paño a enjugar.

ESCRIBANO O LANGOSTA A LA AMERICANA

Este plato, que muchos creen en su origen americano, es esencialmente de creación parisiense, disputándose la gloria el restaurant Bonnefoy y Peters, con sus cocineros respectivos, contemporáneos de Napoleón III; a Peters le dió gran celebridad ese plato.

La receta es la siguiente:

Se debe cortar la langosta viva; pero tenemos un medio más humano, que no desmerece el resultado; este medio es de una extrema simplicidad y consiste en introducir por la boca del crustáceo una aguja de brida en todo su largo, y el animal expira, procediendo a cortarla inmediatamente; después de haber cortado en trozos la langosta y rotas las pinzas con precaución para no deformarlas, se colocan en un plato a saltear, en el cual se habrá puesto aceite de oliva, tres o cuatro cebollas cortadas en rodajas, tres chalotas, algunas ramas de perejil, su poco de tomillo, una hoja de laurel, algunos champiñones cortados, un diente de ajo, sal, pimienta y una punta de cayena; hágase rehogar todo durante diez minutos; después, escúrrase el aceite, que se reemplazará por un litro de vino de Chablis, un vasito de coñac, un poco de gras de carne y dos tomates cortados; déjese cocer despacio, durante treinta minutos. Retírense entonces los trozos de langosta, que irán colocándose en fuente honda, teniéndolos al calor; agréguese a la cocción una trabazón compuesta de dos yemas de huevo, mezcladas con la sustancia viscosa que se encuentra en la cabeza del animal, y que habrá recogido al cor-

tarla; mence usted la salsa sobre el fuego, sin cocer, y cuando empiece a espesar, se retira del fuego, y se la agrega un buen trozo de manteca fresca y jugo de limón, pasándolo por un pico sobre los trozos de la langosta; este plato se hace al momento de pedirlo.

PUDDING A LA INGLESA

Tómense 300 gramos de miga de pan rallada, 150 de azúcar en polvo, un cuarto de litro de leche, una pizca de sal, un poco de corteza de limón rallado, seis huevos, 100 gramos de pasas de Málaga, quitadas las pipas, 100 de frutas escarchadas, cortadas a cuadritos.

La miga de pan rallada fresca y pasada; el azúcar, la leche, sal, limón rallado, tres huevos enteros y tres yemas, todo esto lo mezcla en un barreño bien mezclado con una copita de ron; levántense las tres claras, que deben guardarse al efecto, y se tendrán en un vaso encima de la mesa; se mezclan con esa pasta del barreño, se coge un molde de los llamados a baba, se manteca muy bien y con corteza de pan rallada y pasada, y se polvorea el molde echando en él un poco de pasta, encima unas pocas pasas y frutas escarchadas, un poco de pasta y otra capa de pasas y frutas, y así sucesivamente, hasta llenarlo; una vez lleno, se pone al baño-maría a cocer y al horno; mientras que cuece, con unos bizcochos se hace una corona, como se verá en el grabado, se cortan por la mitad y se recortan a los lados, la parte de abajo más estrecha que la de arriba y con un caramelo muy fuerte los pega, poniéndole un fondo de una pasta que se tenga, pero que esté bien cocida.

Se saca el molde del horno y se desmolda dentro de la corona y se manda al comedor con un jarabe perfumado, con una o dos copas de buen ron.

Nota. Yo ruego al ama de casa, doncellita encargada de servir la mesa o mozo de comedor que cuando el cocinero o cocinera le envíen este plato, y les diga de prenderlo fuego, le echen por encima una buena copa de ron para servirlo flameando; pero tenga cuidado, si es doncellita, no se queme el pelo, y si es mozo de comedor, no queme a los que esté sirviendo.

MANZANAS A LA POSTETA

Se pelan catorce o diez y seis manzanas pequeñas con el molde a columnas, se perforan para sacarles las pipas. Se toma luego un kilo

de pasta de pan, facilitada previamente por un panadero, y se echa en un barreño, agregándole 100 gramos de manteca de vaca fundida y un poco de azúcar; se trabaja bien dicha amalgama, y se la deja reposar. Conseguído esto, se hacen unas bolas, y con el palo se las extiende, dejándolas muy finas, y se colocan las manzanas en el centro de la pasta, y en el agujero que hizo la manzana se echa albaricoque; se envuelve la manzana en la pasta, mojando ésta para que agarre las partes que quiere usted soldar, metiéndolas en la estufa una horita; se sacan de la estufa, se rocían con huevo batido, y al horno, que no esté muy fuerte; cuando tienen un bonito color dorado se les echa azúcar lustre y se meten en



CAJITAS DE CHOCOLATE SOPLADO

(La receta en el próximo número.)

el horno para glasearlas. Una vez bien brillantes, se sacan, para servir las bien calientes.

El cestito es de pastillaje, y como no es imprescindible, cuando lleguemos a la manipulación del pastillaje, podrán hacerse otros de diferentes formas y dibujos.

CHESTER KAKES

Rómpanse en un barreño dos huevos enteros y tres yemas, agregándoles medio litro de leche, sal, una puntita de pimienta de Cayena, un poco de moscada raspada, un puñado de queso de Chester rallado, y la mitad de queso de Parmesan; mézclese bien todo eso, y viértase en un platito a saltear, bien mantecado, para ponerlo al horno en una placa con agua; una vez esta crema cuajada, se pone a enfriar.

Se corta en rebanadas un bizcocho de los corrientes, y con el molde corta-pastas, de cinco centímetros de ancho, cortar veinticuatro de las rebanadas; con el mismo molde se cortan doce de la crema que se tiene en el plato a saltear; se colocan en las doce rebanadas redondas, y se tapan con las otras doce; se colocan en unas parrillas, echán-

doles queso de Chester, rallado, por encima, y una puntita de manteca, metiéndolos al horno, muy fuerte, para que gratine, y sírvanse muy calientes, sobre servilleta y fuente redonda.

BIZCOCHOS CATALINAS

Tómense 250 gramos de azúcar, con cuatro huevos trabajados en un perol, con unas varillas; una vez que los huevos y el azúcar han levantado, que parece una crema espesa, se le agregan 125 gramos de almendras picadas como harina, dos cucharadas pequeñas de marrasquino, 50 gramos de frutas, cortadas finas; se mezcla todo y en moldes redondos se vierte, para cocerlos al horno, a fuego moderado; una vez cocidos, se sacan de los moldes y se los embadurna de albaricoque, se glasean y sirven de guarnición de un helado.

POLVORONES

Con un kilo de manteca de cerdo y 700 gramos de azúcar en polvo, que mezclará usted muy bien, agregándole de harina de flor la cantidad necesaria para que resulte una pasta consistente, le echará usted como esencia anís en polvo y canela, hace usted unas bolitas del tamaño de una nuez, que las aplastará un poco, poniéndolas sobre papeles en las placas y me-

tiéndolas a cocer a horno regular; una vez cocidas las envuelve en papel de seda; es un postre riquísimo y a propósito para beber cualquier licor.

OBSERVACIONES

En el número anterior se daban las recetas para componer un menú de almuerzo, faltándole solamente los ordubres, la parrilla, el helado y los postres; en este número hallará el lector las recetas de todo, y el almuerzo queda ultimado en esta forma:

Seis conchas de ordubres variados (tercer cuaderno).

Consomé a la hebrea (segundo cuaderno).

Huevos a la Reina (segundo cuaderno).

Calamares rellenos (segundo cuaderno).

Pastel de pichones a la comadre (segundo cuaderno).

Riñones a la parrilla (tercer cuaderno).

Patatas Ana (tercer cuaderno).

Helado caliente (tercer cuaderno).

Creemos haber terminado; mas si se quiere, puede ponerse las Yemas a la Española u otro dulce de los contenidos en este cuaderno.

En el próximo número daremos una minuta-distribución de trabajo en una cocina, por Enrique Alvarez, en donde se demuestra la competencia profesional del autor.



RAMON VILLANUEVA

Presidente de la Sociedad de Cocineros Reposteros y Similares de Sevilla y jefe de las cocinas del Hotel Peninsular



AGUSTÍN SANCHEZ CONESA

Jefe de Cocina del Hotel Sæmper, de Alicante y autor de la receta Huevos a la Artística.

COMIDA

Dada por los Excmos. Sres. Condes de Romanones.

Servida por José Más.

Consommé Nelson
Téphires et croûstades Agnes Sotel
Saumon a l'Amiral
Soularde Bristol
Fambon froid sévillane
Duch au Hitzsch
Selle de veau rotie au cresson
Salade Moscovite
Asperges en branches sauce crème
Bombe glacée Alhambra
Salaís de Dames
Soufflé au Chester

19 de Abril de 1913.

LUNCH

Dado por su Ilma. el Obispo de Madrid en su Palacio Episcopal.

Servido por el espléndido restaurant y pastelería «Tournié».

MENU

Sandwiches variés
Petits pains au foie-gras
Fambon glacé aux oeufs filés
Dinde truffée a la gelée
Baba Saint James
Brioche Mouseline
Gâteaux assortis
Petits fours glacés
Salmiers, Condes
Algériennes, Babioles
Petits glaces variées
Thé a la Crème

VINS

Ferez

Champagne Moët et Chandon

ALMUERZO

Dado en el Casino de Madrid.

ENTREMESSES

Huevos a la Bezigord
Salmon Maître d'Hotel
Solomillo a la Godar
Capones asados al jugo
Ensalada de legumbres
Mont strappe a la vainilla
Quesos y frutas

COMIDA

Dada en el Casino de Alicante, en honor del Excelentísimo Sr. D. Ricardo P. del Povil.

Servida por Vicente Urbay.

MENU

Entremeses variados
Ostras gratinadas
Crème de Sibier nantua
Bouchees a la Reina
Saumon a la Chambard
Supremme de perdreaux a la Favorita
Asperges en branches S. Mouseline
Chapons du Mans rotis
Salade Lorette
Biscuit glacé
Saisonnée

CARBONELL Y C.^a

ALMACENISTAS Y EXPORTADORES DE ACEITES

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

ACEITES CORRIENTES TRIPLE PRESIÓN PARA FRITOS

☛ ☛ **CASA CENTRAL EN CÓRDOBA** ☛ ☛

ASTURIAS-SUIZA

CALIXTO GARCIA

Calle Mayor, 7 y 9.—Teléfono 18

Mantecas

finas.—Quesos.

Conservas de vegetales

y de carnes.—Pescados.—Aves y caza.

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Calle Mayor, 7 y 9.—Tel. 18

MADRID

Cuchillería Hispano-Americana

JUAN CASTAGNON

VACIADOR ELECTROMECHANICO

ESPARTEROS, 8

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

PROVEEDOR DE LA REAL CASA

Calle de Esparteros, núm. 8

MADRID

Hijos de Santiago Gallo "Lechuga"

CALLE MAYOR, 59. TELÉFONO 197

Despacho de carnes

CEBONES DE ASTURIAS :—: TERNERAS FINAS DE CASTILLA

PROVEEDOR DE LAS REALES COCINAS

Mayor, 59.—Teléf. 197.—Madrid

"Gráfica Excelsior"

Imprenta. Encuadernación. Litografía. CAMPOMANES, 6

DESPACHO DE AVES, HUEVOS Y CAZA

DE

Martin 

  **Viejo**

Calle del Conde Aranda, 6

Y

Plaza de la Paz, Cajón núm. 8

MADRID

Gran despacho de ternera

DE

Remigio

 **Boto** 

Plaza del Carmen, Cajón núm. 35

Ternera extrafina de Castilla.

Especialidad en Corderos.

Plaza del Carmen, Cajón 35

MADRID

Gran despacho de aves finas huevos y caza
ESPECIALIDAD EN GALLINAS PARA CALDOS

Mateo Viejo

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

Imp. GRAFICA EXCELSIOR, Campomanes, 6, Madrid.