



COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA
SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:

PASQUAL 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, 0,50 céntimos.—Atrasado, una peseta	

Los helados y el Cocinero americano

por Ignacio Domenech

Con una atenta dedicatoria, de puño y letra del autor, recibo dos volúmenes del "Cocinero Americano" y la "Guía Práctica para la confección de toda clase de helados". Grande ha sido mi alegría por esta atención, que yo le agradezco; los he leído con el cariño y el interés que se pone en el trabajo de una obra que tanto me afecta, que tanto me subyuga y que tanto quiero; y dispuesto estaba a darle unos azotes que me hubieran dolido a mí tanto como a él, ¡pero no! Domenech es cocinero y escribe sus libros como cocinero; no como los muchísimos libros de cocina que están escritos por aficionados; yo comprendo que los aficionados a la Cocina escriban libros; pero también quisiera que me dijeran de dónde sacan tantas recetas; porque se da el caso que los autores de esos libros tienen un odio tan grande a los cocineros que quieren suplantarlos, sin haber pasado por un aprendizaje que, casi se puede decir, constituye una carrera. Nuestro Castelar decía que no nos fiáramos de los curanderos habiendo médicos; pero es lo triste que Domenech, que es autor de bastantes libros de Cocina, y que todos ellos son la demostración de un profesional que lleva muchos años trabajando. Yo creo que las ediciones de sus obras no se multiplican como él y sus obras se merecen, ¿a

qué es debido eso? Pues sencillamente a que el público se cree que Domenech es uno de tantos que escriben libros de Cocina para emplear papel. Domenech es cocinero, y las obras escritas por él antes las ha practicado, siendo una garantía para el que emplea su dinero en comprar libros de Cocina.

Pascual La Rosa Angelina.

Destacado en Roma para ser Rey de Italia

Con el seudónimo de "Un pinche adelantado" recibo una carta de felicitación y unos datos complementarios sobre el Helado Valesky, que tan poderosamente ha llamado la atención a profanos y profesionales, solicitando le indique en qué libro de Cocina, anterior a mi revista, se pudiera hallar la tal receta; a mi querido y distinguido compañero "Pinche adelantado", como él se titula, le puedo contar un cuentecito que viene a punto con el seudónimo que emplea:

En la época de mi aprendizaje, en París, en pastelería, éramos 27 aprendices; 25 franceses, un inglés y un servidor de usted que es español. Como sucede en casi todos los obradores, el campo y las simpatías se dividían en dos partes: el menos numeroso y el más débil siempre era el mío; pero en los momentos decisivos recibíamos el refuerzo del mozo de la pastelería que nos hacía triunfar; ese mozo siempre simpatizaba con nosotros; había hecho su servicio militar en un regimiento de Zuavos y era oriundo de una de las provincias de Sarolla, tenía cerca de dos metros de alto, con unos mostachos que todo su afán

era el parecerse a su Rey, Víctor Manuel, como él decía, y nos contó una vez un hecho que nunca he podido olvidar, porque nuestro mozo, por las noches, solía contarnos sucedidos de cuartel que nos encantaba y, sobre todo, las luchas que continuamente manteníamos se aplacaban, porque el dictador nos reunía para contarnos cuentos.

Estando yo en el regimiento de Zuavos me trasladaron a una compañía que era la compañía de honor porque en ella figuraba el Rey de Italia como cabo, y todos los días al pasar lista se le nombraba el cabo Víctor Manuel de Saboya, contestando un oficial: destacado en Roma para ser Rey de Italia. Mi querido comunicante y compañero, que firma su carta "Un pinche adelantado", le sucede una cosa parecida, y cuando en la plaza digan el pinche adelantado, Fulano de Tal, responderán: destacado en casa del... para ser jefe de esa gran cocina.

Después de este preámbulo insertamos a continuación la carta de mi querido compañero, que dice así, dándole las gracias por los elogios que inmerecidamente hace de la Revista:

"Sr. D. Pascual La Rosa:

Muy señor mío: En el número tercero de su notabilísima revista COCINA ARTISTICA Y CASERA veo una bien escrita receta que me obliga a desempolvar mis bártulos literarios, por el largo descanso enmohecidos, y dar a usted las más expresivas gracias por el inmenso favor que, sin pensarlo, me hace con su receta.

Me refiero al "Helado Valeski" de su fórmula "helados calientes", y quiero que usted sepa lo que trabajé yo para buscar una receta escrita de ese helado.

Es el caso que una señora muy aficionada a la cocina hubo de asistir a cierta comida en la cual se sirvió un helado "Valeski", que fué muy de su agrado, y deseosa de saborear de nuevo aquella golosina, solicitó de mí la receta de ella.

Yo, modesto pinche, rogué a varios jefes de cocina que me sacaran de tal apuro, y todos me favorecieron con sus recetas, iguales o muy parecidas a la que usted publica; pero la señora solicitante deseaba más, quería un libro, grande o chico, caro o barato, donde tal receta estuviera impresa.

Me dijo mi interlocutora, que dicho sea de paso es persona cultísima, que ese helado está dedicado al conde Alejandro Walewski, hijo

natural de Napoleón I y de la condesa polonesa María Walewska, añadiendo que dicho señor nació en 1810 y murió en 1868; por lo tanto, los libros en que había que buscar tal receta son relativamente modernos.

Hice asunto de amor propio hallar tal receta impresa, y con ardor me puse a leer todos los libros de cocina, franceses y españoles, que caían en mis manos; leí todas las obras de Dubois y Bernard, las de Garlisi, las de Goufee, y por no seguir citando autores, más de cien libros de cocina, repostería y helados; en ninguno de ellos hallé tal receta; aburrido, pero no cansado, comencé a hojear libros españoles, y por mis manos pasaron todas las obras de D. Ignacio Domenech, Juan Marqués, Solichón, Brizuela, Picadillo, doña Carmen de Burgos, la condesa de Pardo Bazán y otras más, hasta muy cerca de cincuenta, y en ninguno de ellos, ni franceses ni españoles, encontré nada que con el helado Valeski o Walewski se relacionase; ya pensaba declararme vencido en mi empresa, cuando su revista viene a proporcionarme el triunfo, esta es la causa de mi alegría, y sería completo mi agradecimiento a usted, si me pudiera indicar algún libro anterior a su revista donde se pudiese hallar tal receta.

Aprovecho esta ocasión para felicitarle por su periódico, y quedo siempre humilde servidor a sus órdenes.

Un Pinche Adelantado."

Nota.—No creí nunca que la receta del Helado Walewski no figurara en ningún libro de Cocina de los grandes maestros; a mi alcance no está esa Biblioteca Culinaria tan poderosa que usted ha hojeado para encontrar la receta del Helado Walewski. COCINA ARTISTICA Y CASERA, todo lo que en ella está escrito y lo que se escribirá bueno y malo, es el producto de treinta años de trabajo.

El Helado Walewski se servía mucho en el Hotel de Roma, en Madrid, con D. Félix Iloty, su fundador, cuando dejó la cocina del marqués de Campos para fundar dicho hotel, porque además de ser uno de los principales propietarios y fundador, la chaqueta blanca se la ponía para servir los almuerzos y las comidas con todos nosotros; entonces, yo, que era muy joven, era el ayudante de don Félix en la repostería, y el Helado Walewski se hacía muy a menudo, pudiéndose decir que era una especialidad de la casa. COCINA

ARTISTICA Y CASERA, como me es muy grato el poner en conocimiento de mi apreciable y distinguido "Pinche Adelantado", la forma cómo me he agenciado esa receta: recordando tiempos pasados. Espero que haya

usted quedado satisfecho, que yo de mi parte procuro complacerle.

Su atento servidor y compañero que estrecha su mano,

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

YEMAS A LA ESPAÑOLA

Tómense 400 gramos de azúcar y una cucharada de glucosa, haciendo un jarabe que, bien lavado, se dejará poner a punto de bola; treinta y cuatro yemas batidas se irán incorporando poco a poco al jarabe, que se habrá puesto a fuego lento, y cuando ya esté bien duro, se retirará del fuego y se pondrá en un plato, durante veinticuatro horas, a enfriar; una vez frío, se hacen unas bolas, envolviéndolas en azúcar fina cristalizada, se aplastan y se hace un bollito, rellenándolo de fondán blanco o rosa.

LOS ORDUBRES

En los ordubres tenemos un sin fin de variedades y podemos hacer con ellos muchas combinaciones. Para enunciarlos todos, precisaríamos varios cuadernos de esta revista, lo que desorientaría en sumo grado al lector; más conveniente es, aprovechando las oportunidades que se presentan, ir indicando algunas de las muchas combinaciones que pueden disponerse. Si el almuerzo es familiar o casero, pasan casi desapercibidos; si es de medio tono, hacen su presentación; y si son para un almuerzo en que el ama de casa hace los honores de compartir manjares, pan y sal, entonces los ordubres son el prólogo del mismo obrero en su trabajo; en el almuerzo del número pasado se quedaron sin poner, y creo que el lector ha puesto éstos: seis conchas, todas diferentes y dos de cada especie, una de jamón y otra de salchichón; una de pepinillos, cebolletas y alcaparrones en vinagre; otra

de zanahorias, coliflor y aceitunas negras, quitadas el hueso y sazonadas con mostaza; una de sardinas sin espinas sobre costrones de pan tostado y untado de manteca, y otra de caviar con costrones de limón. Si el lector puso estos ordubres en dicho almuerzo no anduvo desacertado.

CREMA DE CANGREJOS

Esta sopa, cuando está bien hecha, constituye una de las principales sopas; pero es condición indispensable que sepa a cangrejos, que esté suave al comer y que en la traba-zón nos encontremos con una sopa tan delicada y un gusto tan exquisito, que el prólogo de una comida lo constituya la sopa, dejando el ánimo tan bien dispuesto que asegure el éxito del trabajo.

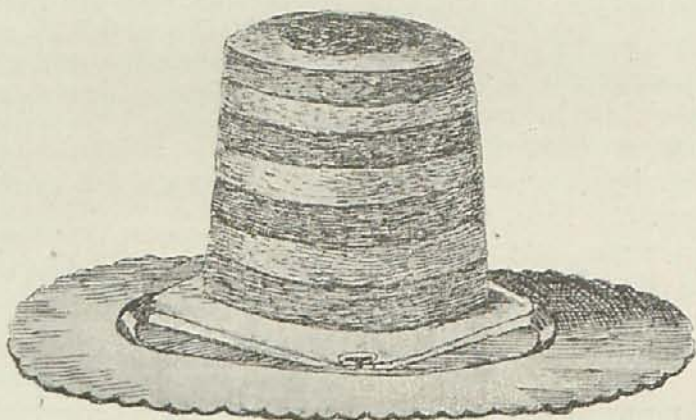
En una cacerola pondrá usted a rehogar cebolla y zanahoria, una hoja de laurel, unos granos de pimienta en grano, todo esto con manteca de vacas; una vez bien rehogado, le echa usted seis docenas de cangrejos bien lavados y bien vivos para que rehoguen con las legumbres; cuando usted vea que se han puesto bien colorados, los moja con buen caldo que los cubra y deja usted cocer, agregándoles un puñadito de arroz para que espese la sopa; una vez el arroz cocido, en el mortero machaca los cangrejos y el arroz, agregándole poco a poco el caldo en que han cocido; lo pasa usted por el tamiz de crin; una vez pasado por el tamiz, lo pone a calentar para facilitarle a usted el volverlo a pasar por la estameña con dos espátulas; lo recoge en una cacerola y los pondrá usted a

calentar al baño-maría hasta el momento de servir, que estará bien caliente, pero sin cocer y sobre todo que esté bien sazonado de sal y pimienta; al momento de servir lo trabajará usted con dos yemas de huevo, un poco de manteca de vacas y media copa de nata; todo esto bien mezclado se lo agrega a la sopa al momento de servir.

La guarnición: si es sencilla, unos costrones de pan fritos en la sopera o sobre servilleta aparte; si es de lujo, las colas de los

una excelente sopa; un filántropo y rico "gourment", estando visitando a los pobres expatriados, encontró tan nutritiva y sabrosa esa sopa que bien pronto fué la sopa de moda en la alta sociedad, con el nombre de Sopa de los Curtidores; la receta es sencilla y es la siguiente:

Corte usted dos rabos de vaca en trozos del tamaño de cuatro centímetros, póngalos a remojo tres o cuatro horas con agua fría, escúrralos para ponerlos a cocer en una cace-



PAN DE ARROZ

(La receta en el próximo número)

cangrejos rellenas de una farsa de pescado o si se quiere unas quenefas de pescado, esto se echa en la sopera al momento de servir, que bien caliente lo mandará usted a la mesa.

SOPA DE LOS CURTIDORES

Las personas que no están iniciadas en los secretos de la cocina, ignoran el origen de muchos platos, la mayoría de ellos, y sobre todo los de más fama, tienen su origen histórico.

La sopa de los curtidores fué su primitivo nombre; hoy se conoce con el nombre de sopa de Rabo de Vaca, el origen de esta sopa es curioso: los hugonotes refugiados en Londres en el barrio de los Curtidores, recogían los rabos de las vacas que los curtidores tiraban, sirviéndoles de alimento y haciendo

rola con caldo y legumbres; cuando esté bien cocido los saca y los pasa; para ponerlos en un baño-maría pasa usted el caldo, lo desgrasa y lo clarifica con carne picada en un poco de este caldo, aparte cuece usted zanahorias, nabos y apio, cortado en trozos regulares pequeños; una vez estas legumbres cocidas le agrega usted la cola de vaca, pasa usted el caldo clarificado y sirve usted bien caliente en la sopera.

SOPA DE TORTUGA

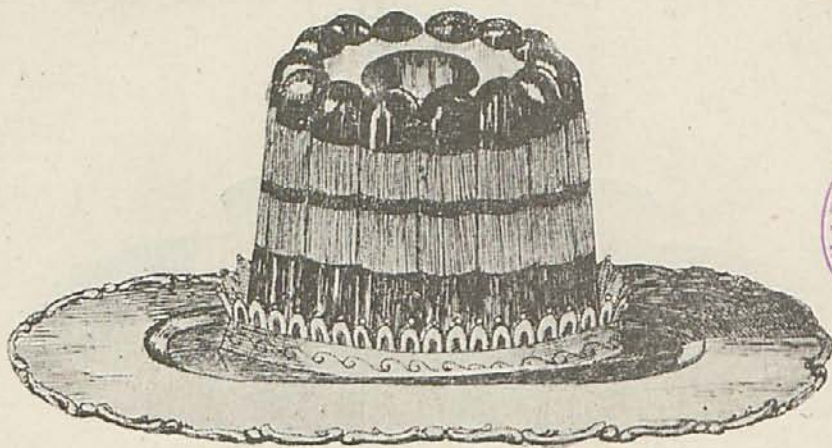
En Inglaterra y América se hace un consumo enorme de tortugas, habiendo casas que se dedican a ese negocio, que es muy lucrativo; no hay gran comida ceremoniosa ni banquete diplomático donde no figure la sopa de tortuga.

En Madrid, la tortuga la tenemos en botes de conserva, también la teníamos alguna vez la carne seca, pero son pocas, lo más general es en botes; y es el suplemento sencillísimo de hacer, por venir la tortuga con su fondo preparada: un buen consomé muy fuerte le agrega los botes de tortuga necesarios y sirva bien caliente, echando un buen vaso de vino de Madera.

Pero también tenemos la sopa de tortuga ligada; entonces tendrá usted que hacer lo que llamamos en cocina un Ron, o sea en una

Al momento de servir hace usted una infusión con un buen vaso de vino de Madera en una cacerola y estas hierbas, basilisco, marjolania, tomillo, dejándolo reducir a la mitad; lo pasa por una muselina, en la cacerola donde tiene usted preparada y cociendo su tortuga, la prueba usted que esté bien de sal, que tenga un gusto fuerte y sabrosa; si le resultara algo sosa o insípida, échele usted medio vaso de vino de Madera y sirva bien caliente.

Esta sopa tiene que estar muy fuerte, quie-



HUEVOS MOLES A LA REINA

(La receta en el próximo número)

cacerola pondrá usted un trozo de manteca de vacas del tamaño de una nuez, que mezclará con dos cucharadas de harina, dejándolo sobre el fuego para que tome color, al mismo tiempo que la harina y la manteca se tuesta poco a poco; una vez tostado lo maja con un fondo que habrá usted hecho con un jarrete de ternera, dos patas de ternera, dos libras de carne de vaca, unas ramas de perejil y unas legumbres; le resultará una Española muy clara pero muy fuerte, dejándola cocer y espumándola muy a menudo; cuando todo esto esté en estas condiciones, la pasa usted por la muselina y le agrega la tortuga, según los cubiertos que tenga usted que servir, una lata para seis personas, dejando cocer todo esto diez minutos.

re decirse que al comerla sepa a algo, se pegue a los labios por su mucha gelatina, siendo costumbre de servir con esta sopa un ponche muy frío y se sirve un vaso a cada comensal después de la sopa.

En Londres, en la taberna de Jorge Painter, un litro de esta sopa con el ponche cotiza 32,50 pesetas; la receta del ponche es la siguiente: medio litro de un jarabe ligero aromatizado con la corteza de un limón y una naranja, agregándole media botella de Ron, un vaso de Kirch, el jugo de cuatro limones y cuatro naranjas; cuando todo esto esté bien mezclado, échele un vaso de leche y déjelo descansar cuatro horas; a continuación páselo por papel a filtrar, echándolo en una garrafa con hielo para servirlo muy frío pero no

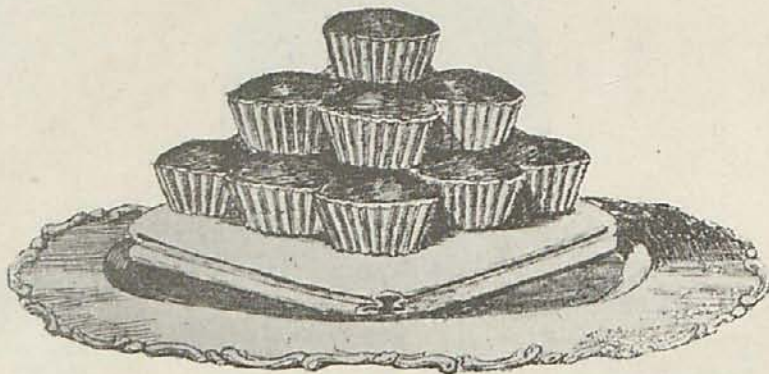
cuajado, sirviendo a cada comensal un vaso de Milkpunch.

PIMIENTOS RELLENOS

Dos latas de pimientos dulces morrones, los escurre usted procurando que no piquen y los extiende sobre la mesa; hace usted un picadillo de ternera cocida rehogándola con un refrito de cebolla picada y dos cucharadas de tomate. Ternera, cebolla y tomate, todo esto bien rehogado y sazonado, le servirá para rellenar los pimientos; en el centro de los pimientos pone usted el picadillo para envol-

diente de ajo picado muy fino, un poco de pimienta molida, sal y un poco de harina y queda hecha la pasta.

Se toma la pasta muy bien mezclada y se hacen del tamaño de una manzana pequeña, procurando que esté muy bien cerrado todo y quede lisa para que al freirla no se abran y pierdan su forma primitiva. Una vez hechas las almóndigas, se toma una sartén con un poco de manteca y se frien hasta que tomen un color dorado y bonito; una vez fritas se ponen en una cacerola con un poco de salsa española no muy espesa y se dejan cocer



TARTELETAS A LA MAL PENSADA

(La receta en el próximo número)

verlo, pasá usted los rollos de pimientos por la harina, a continuación el huevo batido para freirlos con aceite o manteca, los escurre en un plato a saltear y los moja con una salsa española muy ligera, dejándolos cocer veinte minutos, al cabo de ese tiempo sirve usted con su salsa y su plato de arroz blanco como guarnición aparte.

ALMONDIGAS A LA ESPAÑOLA

Se toma un kilo de carne magra de ternera, se limpia muy bien procurando que no quede ningún nervio; una vez limpia se le añade unos 250 gramos de tocino magro, se mezcla todo muy bien y se pasa por la máquina de picar la carne; una vez bien picada la carne se le añade dos huevos enteros, un

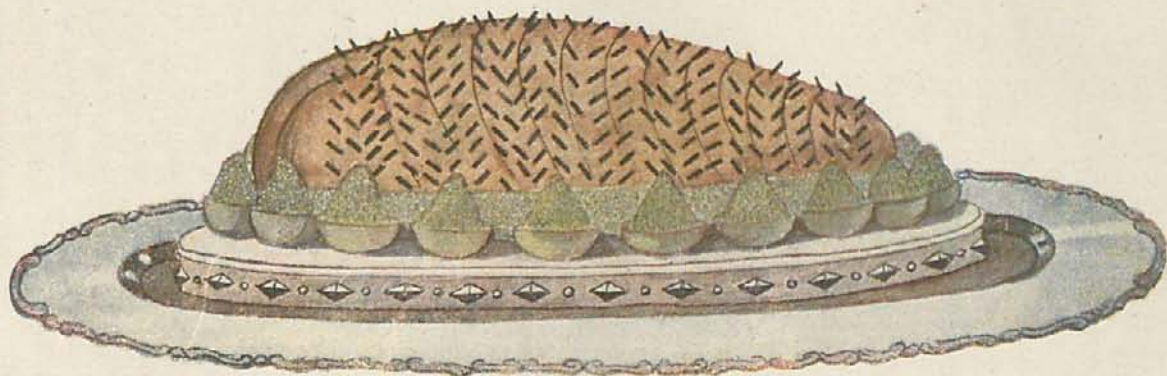
durante veinte minutos. Al tiempo de servir las se le echa por encima un poco de perejil picado muy fino y se sirven muy calientes.

Un aficionado.

CHULETAS DE CABRITO A LA BECHAMEL

Con dos carres de Cabritos hace usted las chuletas que estén bien recortadas, aplastándolas para darlas forma, a continuación las frie en manteca de cerdo; una vez bien fritas las pone usted a enfriar en una placa y las prensa poniéndolas algún peso encima.

En una cacerola hace usted una bechamel bien sazonada; una vez sus chuletas frías y prensadas, las reboza en la bechamel poniéndolas una a una sobre una placa untada de aceite, dejándolas que la bechamel se enfríe



SOLOMILLO A LA DARTANAN

(La receta, en el próximo número.)



bien; una vez que estén bien frías las levanta para pasarlas a la harina, a continuación al huevo batido para empanarlas a la miga de pan rallada; una vez empanadas las frie en grasa de cerdo, emplátándolas en fuente redonda con perejil frito sobre servilleta.

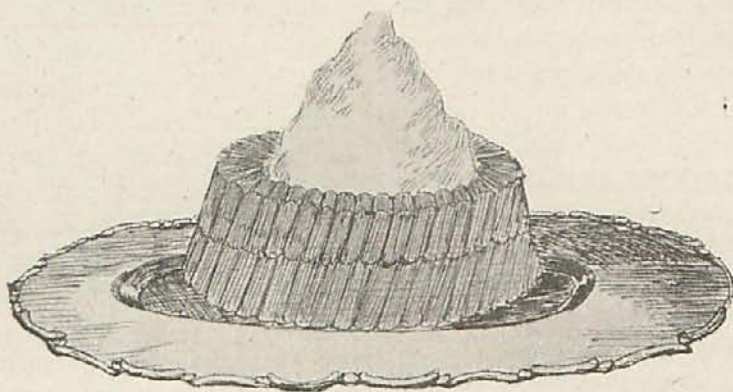
GANSO A LA GRANJA

Después de bien limpio un ganso que no sea muy viejo, lo pone en adobo con orégano, cebolla cortada y dos copas de buen vino de

a la cuchara redonda, zanahorias torneadas, cocidas y glaseadas, judías verdes y castañas cocidas, peladas y glaseadas; el jugo del ganso bien desgrasado y trabado servido en salsera aparte.

OREJAS DE TERNERA CON GUI-SANTES

Haga usted blanquear cuatro o cinco orejas de ternera, escúrralas y póngalas a enfriar; una vez frías las corta en cuatro tro-



CREMA DE ALBARICOQUE

(La receta en el próximo número)

Jerez, dejándolo que se marine por lo menos tres horas bien tapado.

El hígado del ganso lo guarda para picarlo con otros tres más con un poco de orégano, sal y pimienta; una vez todo esto bien picado lo mezcla con la misma cantidad de miga de pan rallada. Rellena usted su ganso que ha puesto en adobo, lo brida y lo pone en una cacerola con manteca de cerdo para que se rehogue; una vez que tiene un bonito color dorado, mójelo con dos copas de buen vino de Jerez, tapándolo bien y metiéndolo al horno, echándole de tiempo en tiempo su jugo por encima; una vez la cocción hecha, lo desbrida usted, lo trincha y el relleno del interior lo corta, pudiendo usted alternar trozo de ganso y trozo de relleno al emplatar en la fuente; la guarnición patatas sacadas

zos: en una cacerola hace usted rehogar un poco de jamón y cebolla, una vez esto rehogado echa las orejas y las moja con un buen vaso de vino blanco, dejándolo que reduzca; una vez la reducción hecha lo moja con caldo y deja que cueza durante tres horas; al cabo de este tiempo tiene usted sus guisantes mondados y se los echa usted, que para cocerse no necesitarán más de veinte minutos; el caldo habrá reducido la mitad y el nesto lo habrá usted trabado con harina; bien sazonado y caliente servirá usted en fuente honda o legumbre.

HIGADO DE TERNERA A LA SARTEN

Para cuatro personas una libra de hígado de ternera, que lo cortará usted en lonchas no muy delgadas; las pasa usted por

bien caliente fríe usted el hígado, lo saca y sirve usted con un puré de castañas.

Puede usted asimismo servirlo con una salsa picante; rehoga usted una cebolla con grasa de cerdo, y cuando tiene un bonito color dorado, le echa un vasito de vinagre dejándolo reducir, una vez la reducción hecha, le agregará una cucharada de harina, déjela la harina y a continuación, en una sartén echa usted manteca de cerdo, cuando esté tostar un poco y en seguida la moja con caldo, pica pepinillos y alcaparras y se las echa a la salsa un poco de pimienta en polvo; coloca en un plato su hígado frito, le echa la salsa por encima y sirva usted bien caliente.

CAJITAS DE CHOCOLATE SOPLADO

Este postre podemos hacerlo caliente y helado; la receta que doy es para hacerlo helado: Disuelva usted en una cacerola media libra de chocolate vainilla del mejor; en un perol levanta ocho claras para hacer un merengue con un jarabe fuerte; le agrega el chocolate y lo mezcla bien; a continuación, una copa de nata levantada; todo esto, bien mezclado y frío, lo echa en cajitas de papel redondas y altas, del tamaño que usted desee, haciendo usted la cantidad necesaria para llenarlas.

Si tuviera usted una tartera redonda que hay expresamente para estos helados, nos facilitaría mucho el trabajo, y si no tuviera, las pondremos en una cacerola a bresear tapándola lo más herméticamente posible, y por si acaso tapando las rendijas de la tapa con manteca.

Ya tenemos las cajitas de papel con el chocolate en la cacerola a bresear; machaca hielo y lo mezcla con sal común y sal nitro; echa usted su hielo en un barreño grande, pone usted encima la cacerola y la entierra en nieve tapando con un paño y la deja cuatro horas, después de ese tiempo desentierra usted su cacerola, la abre y tendrá usted el chocola-

te que puso en las cajitas de papel helado; las pone en una fuente redonda con servilleta y sirva echando por encima azúcar glas y encima del azúcar chocolate en polvo.

Nota. Tenga cuidado al destapar no escurra la tapa agua de nieve salada y los estropee.

JALEA DE TOMATE

Este postre es muy original y es riquísimo, pero es condición indispensable que los tomates estén bien escogidos, que sean muy colorados y que estén maduros, sobre todo no emplee usted tomates de los de color rosa.

Un kilo de tomates cortados al medio y sacadas las pipas, páselos por un tamiz de crin, a este jugo le agregará usted la misma cantidad de azúcar, poniéndolo en un perol a cocer, revolviéndolo con una espátula para que el azúcar no se agarre; durante la cocción le agrega usted cinco hojas de gelatina. Cuando usted vea que en la espátula hace paño, entonces le echa usted en el molde; pero antes le habrá usted aceitado ligeramente por todos los rincones; déjelo bien enfriar desmoldeándolo para servirlo.

Este postre puede suplir a la grosella.

MANTECADAS TORRE DE NEIRA

Con medio kilo de azúcar glas y medio kilo de manteca de vacas bien mezclado con una espátula, se le agregan uno a uno 12 huevos; una vez la mezcla hecha, agréguele 600 gramos de harina floja; vuélvase a mezclar todo para verterlo en cajitas de papel de hilo blanco; se colocan en una placa polvoreándolas por encima con azúcar glas; las meterá a cocer en un horno por igual, una vez la cocción hecha las sirve en plato o bandeja.

Julio.

FLAN A LA ESPAÑOLA

Con 600 gramos de azúcar hará usted un jarabe que tenga 35 grados; una vez en este

punto lo mezcla con 30 yemas de huevo, que antes las habrá usted trabajado para que se unan; agrega usted la cantidad de cuarto de litro de leche de vacas sin desnatar; con anterioridad habrá usted preparado un molde como le indica el grabado, con caramelo de color para que tenga más vista; hace usted toda la mezcla con estos ingredientes y lo vierte usted en su molde para cocerlo, operación que hará en la siguiente forma: una cacerola con cuatro dedos de agua, poniendo un cedazo con objeto que escalfen sin que llegue el agua al molde; que cueza al vapor tapándolo herméticamente para que el vapor sea suficiente a que se cueza; el tiempo necesario para su cocción es de una hora; a continuación lo retira del baño-maría, poniéndolo a enfriar; para desmoldearlo no lo deje usted enfriar mucho, porque el caramelo se agarraría al molde y sería difícil de sacar; el aroma puede usted poner el que más le agrade.

Julio Vallicierro.

A MIS QUERIDOS LECTORES

Unas pícaras cuartillas que se me han hecho ensalada, pero sin sal, aceite ni vinagre, son la causa de estas líneas y voy a hacer lo posible para que todo vuelva a su sitio; no crean que la cosa está tan turbia que no se comprenda; nada de eso, yo bien sé que los cocineros al leer la revista han caído en la cuenta e inmediatamente han puesto las cosas en su sitio y para ellos eso no tiene importancia; pero como la revista también se honra con lectores que no son cocineros, a esos queridos lectores me dirijo para poner las cosas en su sitio.

El sucedido es el siguiente: en la página 9 del número anterior a este, en la primera columna, después de la receta de los "Riñones a la parrilla", en donde dice: "Con la máquina de cortar patatas", pues bien, a esa receta le falta el título y esa es la confusión, y se llaman esas patatas "Patatas Ana".

La otra hoja de la ensalada es que la mitad de la receta "Coliflor frita a la bechamel" está a continuación de las patatas, en lugar de estar en la página 11, segunda columna, y dice así: En una cacerolita echa usted una nuez de manteca de vacas; esa es la continuación de la receta que está en la página 11, segunda columna de la "Coliflor frita a la bechamel".

A ninguno de los lectores de esta revista les debe de extrañar estas equivocaciones, pues tratándose de recetas de cocina, es muy fácil que una cuartilla, fuera de su sitio, nos descomponga parte del conjunto; dos recetas en donde una tiene parte la otra. En este número le doy la receta de las "Chuletas de cabrito a la bechamel", el procedimiento es el mismo para la coliflor, únicamente varía en que las chuletas se frien y se prensan y la coliflor se cuece en agua y se deja bien escurrir; el resto del procedimiento es el mismo.

Mil perdones por esta pequeña confusión, que una cuartilla me ha puesto en tan gran aprieto.

P. La Rosa Angelina.

Rogamos a todos los suscriptores de esta revista, que se ausenten de Madrid, manden las señas para remitirles el periódico; al mismo tiempo rogamos también a los compañeros nos remitan menús, cartas, listas y sus fotografías y la de los trabajos que hagan, para publicarlas en el periódico con su firma; hago constar que se publicarán gratis, sin que tengan que desembolsar nada.

En el próximo número publicaremos el retrato de Silvino Herrera, secretario de la Federación de los Cocineros.

¡CARIDAD!

La revista "Unión del Arte Culinario" abre una suscripción para aliviar la suerte de una pobre viuda y cuatro hijos de un cocinero que prestaba sus servicios en el vapor "Triana", de la Compañía Ibarra, de Sevilla.

COCINA ARTISTICA Y CASERA ruega a todos sus corresponsales y lectores de la revista ayuden con lo que puedan para que el pasar de esta pobre viuda y sus cuatro hijos sea más llevadero y menos mísero.

Hoy se encuentran en la mayor miseria; el que les procuraba el pan y tenía por oficio el dar de comer a los demás, por culpa de esta guerra maldita, se encuentran los suyos con hambre; su mujer viuda y sus hijos huérfanos.

COCINA ARTISTICA Y CASERA se suscribe con 15 pesetas y ruega a sus corresponsales y lectores de la revista secunden la iniciativa de "Unión del Arte Culinario", adonde puede remitir las cantidades que recauden, calle de la Abada, 2, principal. Madrid.

OBSERVACIONES

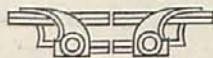
En el número anterior ofrecíamos a nuestros lectores una minuta distribución de trabajo en una cocina, por Enrique Alvarez; rogamos a todos los lectores de esta revista se fijen bien en ella y verán con qué sencillez se distribuye y organiza el trabajo, y sin darse cuenta, los que tengan conocimientos culinarios adquieren una colección de recetas de un incalculable valor de este gran artista.

Enrique Alvarez, en sus pretensiones como

obrero, tiene una falta muy grande, y es la de ser demasiado modesto; los trabajos suyos son cátedra, de cátedra de cocina; todos los que han trabajado a sus órdenes le reconocen una capacidad sin límites y un organizador de primera fuerza; si este gran artista sus trabajos los hubiera recogido en un libro, no creo que los grandes maestros extranjeros que escriben libros de cocina con grabados hubieran superado al suyo, y acaso me atrevo a decir que muchos de gran fama no le igualarían.

COCINA ARTISTICA Y CASERA se congratula de hacer la presentación de los grandes artistas culinarios españoles; al mismo tiempo queremos llevar el convencimiento de que en cocina no se necesitan, porque todos sabemos que hay obreros tan capaces como los mejores del extranjero, dándose el caso que si no sufriéramos el influjo tan pernicioso del pesimismo y el descrédito de todo español, estos obreros serían obreros de exportación como en otros países sucede, sobre todo para la América latina, con esas contrataciones de 40.000 pesetas al año y en donde las capacidades y los hombres organizadores pueden desempeñarlas; Enrique Alvarez es de esas capacidades y víctima del influjo de las otras.

Pascual La Rosa Angelina.



COMIDA dada en honor de los Reyes de España en casa de la Excm. Sra. Duquesa Viuda de Bailén

Mínuta distribución de trabajo en la Cocina

por ENRIQUE ALVAREZ

Menú du 4 de Avril de 1908

CONSOMMÉ DESLIGNAC.	<i>Royal-quenefas, bocaditos y Consommé.</i>
BEIGNETS VESTMORELAND.	<i>Soies-trufas - bechamel-glas hostias, pasta-freir.</i>
SELLE DE VEAU A LA RUSSE.....	<i>Tomates farsidos, coliflor, patatas, bruselas, zanahorias, salsa demi-glas.</i>
BORDURA DE CREME. . .	<i>Farsa de ave, trufas, champignon, crestas, medallones, salsa suprema.</i>
JAMBON SAINT MAUDE..	<i>Tarteletas farsa, tres colores, Salsa madera.</i>
CAILLES EN CHAUFROID	<i>Fondos de pan, aspic.</i>
PUNCHS SILLERY.....	<i>Champagne.</i>
ASPERGES SOUCE MOUSELINE.....	<i>Sobre servilleta-Salsa mousseline.</i>
POULARDES ROTIES AU PERIGORD.....	<i>Perigord.</i>
SALADE DIPLOMATIQUE	<i>Berros.</i>
FLAN DE CRÉME MERINGE.	<i>Manzana, pera, piña, mayonesa.</i>
SOUFFLÉ GLACÉ A LA MARLY.....	<i>Crema Franchipan, merengue, piña confitada, angelica.</i>
	<i>Puré albaricoque.</i>
	<i>Nata montada.</i>

COCINA ARTISTICA Y CASERA da las gracias a este gran artista y se complace en publicar su retrato en el próximo número; rogándole que colabore asiduamente en esta Revista, que deje la modestia a un lado y que se coloque en el terreno que por derecho le corresponde; los obreros de valía no se pertenecen a ellos y tienen que dejar enseñanzas que sirvan de norma a las nuevas generaciones de Cocineros.

Pascual La Rosa Angelina.

BANQUETE

en el Palace Hotel, ofrecido por la Cámara de Industria de Madrid el día 8 de Octubre de 1913, en honor de los Representantes del Comercio, de la Industria y de la Agricultura de Francia.

MENU

Consommé à la d'Orléans
Crème Bragatton O Bouchée Montglas
Timbale de Homard et Langostinos a la
Americaine O Carte d'Agneaux a
la Richelieu O Perdreaux roti sur
canapé O Salade Rachel O Porfait de
foie-gras truffé a la gelee de Porto
Petits Bois au beurre froid O Ananas en
surprise O Gâteaux-Petits fours
Corbeille de Fruits

VINS

Verez González et Byass - Diamante
fino - Rioja fino - López Heredia - Rioja
alta de 1904 - Champagne - C. H. M.
Cordon Rouge - Café moka - Liqueurs.

ALMUERZO

íntimo, ofrecido por el Comité Hispano-Italiano a su Presidente el Excmo. Sr. Duque de Bivona, el día 11 de Mayo de 1914, en el Ideal Retiro.

LISTA DE COMIDA

Entremeses variados
Huevos revueltos con puntas de espárragos
Langosta a la Livornesa
Piñonada de ternera a la Genovesa
Sollos asados con berros
Ensalada de cogollos de lechuga
Bomba helada Gran Duque
Biscocho de Saboya
Quesos, Frutas

VINOS

Rioja clarete y Blanco
Champagne Grand Crème, carta blanca
Café - Licores - Tabacos