



COCINA ARTISTICA Y CASERA

REVISTA ILUSTRADA DE COCINA
SE PUBLICA EL 20 DE CADA MES

Director:

PASGUAL LA ROSA ANGELINA

Redacción y Administración:

Galle del Nuncio, 3.—MADRID

PRECIOS DE 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

Real Sanatorio del Guadarrama

Los admiradores de todo lo extranjero tienen esa admiración sin límites por desconocer e ignorar la grandeza con que la Naturaleza ha dotado a esta gran nación que se llama España.

A hora y media de Madrid, la Naturaleza, pródiga en grandeza, hace un derroche de amor y cariño, y sin decir palabra señala a un hombre que, iniciado en los secretos de la Ciencia, hace suyo ese derroche de grandeza en bien de la Humanidad.

Un Sanatorio. Todos queremos vivir; la vida no tiene precio; los metales y piedras preciosas carecen de valor ante ella; metales y piedras preciosas tienen un valor ficticio; la vida, no.

A mil setecientos metros de altura y en medio de un ramillete de pinos, el doctor Gereda escoge el sitio ideal que la Naturaleza le tiene reservado para que la Ciencia lo aproveche; la grandiosidad del panorama que se contempla acaso sea uno de los más grandes del mundo, y en donde el enfermo del cuerpo, si el alma está sana, Naturaleza y Ciencia se encargan de curarlo.

La savia del pino que constantemente se respira en toda su pureza; el régimen nutritivo científico y racional a que el enfermo se halla sometido, le hace que gane en peso una cantidad apreciable que los directores del Sanatorio controlan con escrupulosidad.

Real Sanatorio del Guadarrama: en España es el único, y los hombres de ciencia que lo dirigen, después de haber cogido lo mejor de lo mejor de los extranjeros, lo han enriquecido con iniciativas propias para hacerlo figurar entre aquellos otros que la Natura-

leza también puso algo de su parte y que hasta ahora figuraban como los mejores del mundo.

Regio y suntuoso, respondiendo al nombre que lleva; su espléndida sala de fiestas, en donde el cine alterna con el teatro y las variedades con sus canciones; el comedor, soberbio, nunca faltan ocupantes; a las ocho de la mañana, el desayuno: café, leche, pan, manteca, bollos, galletas, huevos, chocolate, té; a las diez de la mañana, por prescripción facultativa, vasos de leche; a las doce, el almuerzo: sopa, huevos, pescado, carne, legumbres; prescripción facultativa, sémola con leche y azúcar, dulce de repostería, postres; a las cuatro y media, la merienda: chocolate, té, huevos, bollos, pan, manteca, café, leche; a las ocho, la cena: sopa de crema, huevos o pescado, legumbres, ternera o ave; prescripción facultativa, arroz con leche, dulce de repostería, postres; a las diez, silencio y vasos de leche en las habitaciones.

Almuerzo del día 25 de Junio.

Sopa pasta de Italia.
Huevos fritos americana.
Pastel de pollo.
Medallones de ternera.
Macarrones.
Sémola.
Torta merengue.

Comida del día 2 de Julio.

Crema bretona.
Filetes de merluza alemana.
Guisantes a la francesa.
Contra de ternera asada.
Ensalada de patatas.
Arroz con leche.
Mascota.

Almuerzo del día 8 de Julio.

Sopa de arroz.
Cocido a la española.
Filetes de lenguado Orly.
Chuletas de ternera.
Patatas paja.
Sémola.
Caprichos.

Las curas de aire, los baños de sol, con tiempo cronométrico, y otra infinidad de prescripciones facultativas que el médico director, doctor Serra, ordena; la atención constante con que el doctor Benítez observa a cada enfermo; el doctor Besteiro descubre el curso de la enfermedad con los rayos X,

queriendo detener al microbio en su marcha destructora y que la Ciencia trata de vencer.

La fuerza de voluntad del doctor Gereda, puesta a prueba de grandes contrariedades, le hace que su obra sea admirada, y cada día será más por representar una capacidad que muchos no se dan cuenta todavía.

El Sanatorio es pequeño, y esperan turno personas que quieren hacer valer su dinero; el dinero no vale para nada; si el doctor Gereda no ensancha el Sanatorio, ¡no hay Humanidad!, dice el pobre; ¡no hay Humanidad!, dice el rico; el dinero no sirve para nada; este mundo que hizo el Creador con sus alegrías y sus penas, la Ciencia trata de retrasar la hora mortal de la Humanidad.

Carta al viento

Señores, compañeros y amigos Ramón Villanua y Cristóbal Montesinos.

He recibido vuestros trabajos culinarios, que serán publicados en el próximo número de COCINA ARTISTICA Y CASERA. Estoy satisfecho por la confianza que depositáis en mí, y os lo agradezco en el alma, porque veo que nuestro oficio despierta del letargo en que estaba postrado; este oficio tan grande y tan sublime que las personas ignorantes no pueden llegar a comprender; cocinear todo el mundo puede hacerlo; lo que no puede ser todo el mundo es cocinero; y muchos dirán: ¿Pero se necesita tanto para ser cocinero? Se necesita para poderse llamar cocinero una serie de conocimientos que para abarcarlos todos se pone a contribución inteligencia, ciencia, arte y amor propio.

En los seis meses que estoy en contacto continuo con vosotros en COCINA ARTISTICA Y CASERA, habéis demostrado, y seguiremos demostrando, que en España hay un plantel de grandes artistas culinarios; a los de Madrid no quiero citarlos hoy; todos los honores y mis pobres medios son para los de provincias; esos queridos compañeros que, por trabajar en un ambiente pequeño, pasan desapercibidos, contribuyendo con sus desvelos al engrandecimiento de nuestro arte; son cocineros, y sus penas son las nuestras,

como nuestras alegrías son las de ellos, y sería una gran injusticia dejarlos en el olvido; en COCINA ARTISTICA Y CASERA tienen su sitio por derecho propio, habiendo honrado a la revista el maestro de una generación de artistas y presidente del Centro de San Sebastián, Félix Ibalburen; Ramón Villanua, un prestigio del arte culinario y presidente del Centro de Sevilla; Agustín Sánchez Conesa, de Alicante; este obrero que se ha dado a conocer como creador y como artista con la receta que la revista publicó de sus notables "Huevos a la artística"; en el próximo publicaremos varios trabajos de otro notable artista de Sevilla: de Cristóbal Montesinos, e iremos publicando otros varios y varios otros que nos anuncian, y que los profesionales y compañeros se encargarán de poner en circulación; y así, poco a poco, con nuestro propio esfuerzo, levantaremos el prestigio de la gran cocina española.

Mucho nos queda por hacer; la obra no la veremos terminada, porque el progreso en cocina será continuo, y alcanzaremos ese bienestar y la satisfacción del deber cumplido.

A todos os doy un abrazo y estrecha la mano este vuestro compañero y amigo,

Pascual La Rosa Angelina.

Madrid, 9 de Julio de 1917.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

CALDO A LA ESCOCESA

Esta sopa es de origen inglés, siendo muy apreciada de los escoceses; los cocineros la han refinado para que pueda figurar en una gran comida sin que pierda su carácter.

A dos carrés de cordero le corta usted las chuletas a dos palos; quiere decirse que sean gordas; los palos los corta usted cortos; recorta usted muy bien las chuletas y las pone en una cacerola a brasear con zanahoria, cebolla, hoja de laurel, dos clavos de especias y unos granos de pimienta, mojándolas con caldo y déjelas cocer; una vez cocidas, las retira una a una y las limpia de las legumbres para ponerlas en una cacerola aparte; el caldo que le quede lo clarifica con carne machacada para que sea un buen caldo.

Pasa usted su caldo a la servilleta, poniéndolo en una cacerola a cocer al fuego, y echa usted tres cucharadas de cebada perlada, dejándolo cocer hasta el momento de servir en la sopera, que bien espumado y sazonado servirá usted.

Las chuletas aparte, en una legumbrera, con una guarnición de zanahorias y nabos, sacadas a la cucharita pequeña y muy bien cocidas; además, echará usted también unos guisantes muy finos. Sirva usted la sopera con el caldo y la cebada perlada bien cocida, y el caldo que esté claro, y en la legumbrera las chuletas, muy bien colocadas, con la guarnición de legumbres por encima.

PURE DE GUISANTES

Dos kilos de guisantes, para que se queden en uno después de pelados; que sean gordos; los pone usted a cocer en una cacerola con caldo, un pedazo de jamón, zanahoria y cebolla; una vez cocidos, los machaca al mortero para pasarlos por un tamiz; una vez pasados por el tamiz, le agrega su caldo y lo pone a calentar para pasarlos por la estameña con dos cucharas, lo echa en una cacerola y lo pone al calor; al momento de servirlo liga con cuatro yemas de huevo, una copa de nata y un pedazo de manteca, y sirva usted en la sopera, que esté bien caliente, en un plato aparte y sobre servilleta, costrones cuadrados de pan fritos.

SOPA DE CERVEZA

Esta sopa, que es muy corriente en el Norte de Europa, no sé si en nosotros los españoles tendrá aceptación; lo que sí podemos observar es que la cerveza en España se va generalizando más cada día; ese es el motivo que me impulsa a dar la receta.

Haga usted calentar un litro de cerveza; agréguele 30 gramos de azúcar y cinco gramos de granos de coriandre; corte usted pan de centeno en rebanadas muy finas; agréguele al momento de servir una yema de huevo desleída en una parte de la cerveza; sírvase un plato, y si le agrada, repita usted, y tendré la satisfacción de haber encontrado una sopa nueva y de su gusto.

HUEVOS A LA MALICIOSA

Con pasta chón hará usted unos chons corrientes, pero no muy grandes y redondos; una vez cocidos los corta la tapa para rellenarlos de huevos revueltos; no los rellene mucho, para que pueda usted echar una salsa media-glas muy reducida con un salpicón de trufas en fuente redonda, y sobre servilleta, sirva usted bien caliente.

TARTELETAS DE HUEVOS SALSA BEARNESA

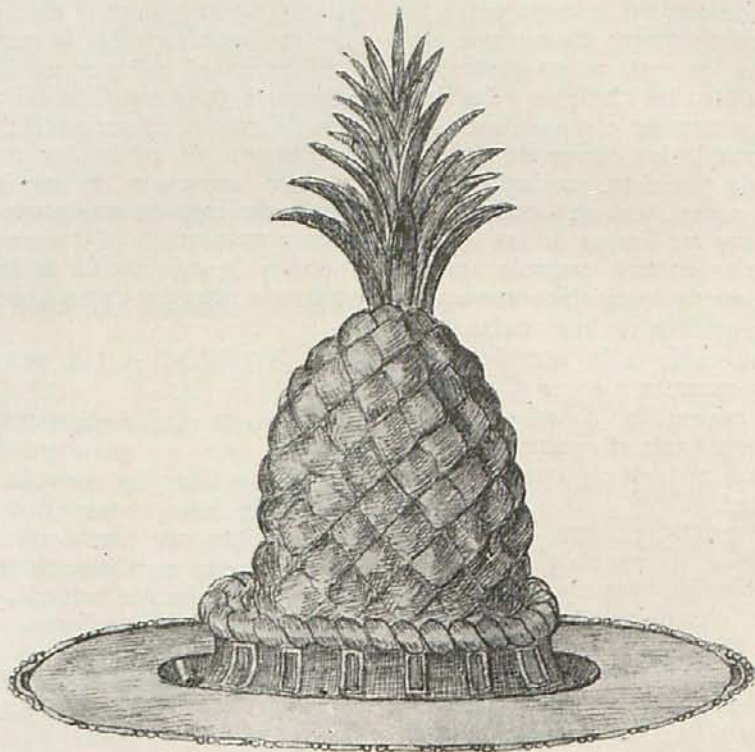
Forra usted con pasta de hojaldre las tarteletas que necesite para los cubiertos que tenga que servir; cuente siempre dos por persona; para cocerlas las llenará de judías blancas, para que no pierdan su forma; una vez cocidas, las vacía y las pondrá en una placa al calor, en espera que los huevos estén listos para llenarlas.

En una sartén o plato de saltear fundirá usted un trozo de manteca de vacas; cuando esté caliente rompe los huevos que necesite y los mete al horno como si fueran para hacer al plato; cuando estén cuajados los saca y con un cortapastas redondo del tamaño del hueco de las tarteletas los corta, y con una espátula los levanta para ponerlos dentro de las tarteletas y los saltea con una salsa Bearnesa en fuente redonda, sobre servilleta, sírvale bien caliente.

SALSA BEARNESA

En una cacerolita echará usted tres cucharadas de las de sopa de vinagre, que sea del mejor; una charlota picada, unos granos de pimienta y estragón, si puede ser, fresco mejor que seco; tapa usted su cacerola y póngalo al fuego a reducir; esta reducción tiene usted que hacerla en forma que no que-

teniendo cuidado no se le corte por demasiado caliente o no le cuaje por demasiado fría; haga usted la cuenta que está haciendo una salsa mayonesa en donde la manteca reemplaza al aceite; cuando su salsa esté hecha la pasa por una muselina en otra cacerolita para quitarle todas las hierbas; una vez pasada, para terminarla la echará un poco de estragón picado y la mitad de una nuez de



HELADO DE PIÑA

(La receta en el núm. próximo.)

de líquido en la cacerola y que no se queme; una vez hecha la reducción, la pone usted a enfriar; cuando esté bien fría la echa usted tres yemas de huevo, y para darle a usted más facilidades se la voy a hacer al bañomaria: pone al fuego un plato de saltear con agua caliente; en la cacerolita en que tiene usted hecha la reducción con las yemas echa usted como una nuez de manteca de vacas y la mete en el bañomaria que tiene agua caliente; trabájelo con las varillas la manteca y las yemas; a medida que usted vea que se va espesando, échele poco a poco manteca de vacas, hasta que tenga la cantidad de salsa que necesite,

glas de carne, trabajándola con las varillas para que se mezcle bien todo eso, y póngala al bañomaria para salsear los huevos que tiene usted en las tarteletas; también puede usted servirla con carnes o pescados. Considero que esta receta es una de las mejores que existen de esta salsa.

PAN DE ARROZ

Hace usted el tan conocido arroz con leche, pero bastante espeso para poder agregar a la cantidad que usted necesita para llenar un molde de los llamaods cilindros; siete yemas

de huevos le echará al arroz con leche y una copa de nata levantada; además, un polvito de vainilla; mezcla usted todo eso para echarlo en el molde; anteriormente habrá usted mantecado su molde y puesto unas tiras de papel del ancho de un dedo, y otro dedo sin tira; con miga de pan blanco duro rayado muy fino polvorea usted el molde, que se agarrará a los sitios que no ha puesto usted papel; quita las tiras de papel para polvorearlo como las anteriores, pero con corteza de pan rayado, para que resulten unas blancas y otras oscuras; a continuación vierte usted el arroz en el monde y lo pone a cocer al bañomaria, teniendo mucho cuidado no entre agua; cuarenta minutos son suficientes; con una aguja lo sondea, y si sale seca, está cocido.

Retire el molde del agua, séquelo bien, y en fuente redonda sírvalo; como salsa, una salsa alberico, que servirá en salsera aparte con unas gotas de kirch.

MOLLEJAS A LA RUBIANES

Con dos pares de mollejas de ternera, que pondrá usted a blanquear en agua; una vez blanqueadas las recorta usted y las limpia, que estén bien blancas para mecharlas con tocino; en una cacerola a brasear pondrá usted cebolla, zanahoria, hoja de laurel y, encima de estas legumbres, unas hojas de tocino; pone usted las mollejas encima, echa usted una buena copa de Jerez para ponerla al fuego a reducir; una vez la reducción del jerez hecha, moje usted las mollejas con un buen caldo, que las cubra, y póngalas a cocer a fuego fuerte, para que el fondo ese reduzca; cuando este fondo esté reducido, se lo va usted echando por encima a las mollejas para glasearlas; una vez glaseadas y de un bonito color dorado, sírvalo usted en fuente larga, con la siguiente guarnición: un puré de judías blancas y un puré de espinacas; el fondo donde las ha braseado usted lo desglasea y lo pasa en un bañomaria, lo liga con "arowrout" para servir en una salsera aparte.

Fernando Lagot.

PEPITORIA DE GALLINA

Este plato es castizo español, que bien hecho y sin escatimarle nada, es riquísimo. Dos o tres pollos que no sean duros, des-

pués de bien limpios, los corta usted en trozos; en una sartén echa usted manteca de cerdo dos cucharas de sopa, y una vez caliente rehoga usted los pollos, echándoles un poco de cebolla picada y jamón cortado en trozos no muy finos, y déjelo bien rehogar, una vez todo esto bien rehogado, échele un buen vaso de vino blanco añejo, dejándolo reducir; una vez el vino reducido, eche un polvito de harina para espesar la salsa, pero antes deje que la harina se tueste un poco; a continuación mójelo con un buen caldo, la cantidad que sea necesaria; déjelo cocer, y cuando los pollos estén cocidos, si la salsa está clara, redúzcala a fuego fuerte; trábela con dos yemas de huevo y no lo deje cocer para que no se corte, y sirva usted a la mesa ese plato muy español, que se chuparán los dedos.

NOTA.—Como sazোনamiento, su sal correspondiente, un poquito de pimienta y una hojita de laurel.

BERENJENAS A LA BURGUESA

Seis berenjenas, que limpiará usted bien con un paño, sin mojarlas ni pelarlas, únicamente las quitará usted el tallo, las cortará usted a lo largo para freirlas en aceite; cuando estén fritas, las escurre, y en una fuente honda las coloca en esta forma: una capa de berenjenas, una capa de tomate, y encima del tomate queso rallado, grullere o parmesán; otra capa de berenjena y encima tomate, encima del tomate, queso rallado; pone usted un poco de manteca y lo mete al horno a gratinar; una vez bien gratinadas en la misma fuente, sirva usted a la mesa, están riquísimas y es un plato que tiene mucha aceptación.

SOLOMILLO DARTANAN

Este es un plato fino y muy fácil de hacer; el gusto del artista en la parte decorativa puede mejorarlo, según sus medios y sus conocimientos; lo he puesto sencillo para facilitar la ejecución.

Un solomillo bien limpio de nervios y de grasa lo mechará con trufas, y como guarnición, unos fondos de alcachofas rellenos de guisantes, que los habrá usted sazonado con una mayonesa; el zócalo es también sencillo y fácil de hacer: un costrón de pan untado

de manteca de vacas, con un dibujo de puntas y óvalos de la misma manteca; ya le digo más arriba que en el decorado puede usted mejorarlo haciendo unas rosas con la manga y boquilla rizada; con manteca de vacas trabajada, dándole color con azafrán o carmín, o bien puede usted dejarla natural.

Una vez mechado el solomillo con trufas, lo cubre con unas hojas de tocino cortadas muy finas, atándolas al solomillo con tramilla para que no se caigan; en una barquilla pondrá usted zanahorias, cebolla cortada y una hoja de laurel; poniendo el solomillo encima, le echa grasa de cerdo y lo mete al horno; cuando esté a media coción le echará un vaso de vino de Jerez, y continuamente, a medida que la coción avanza, le va usted echando su jugo por encima; terminado de cocer, y en su punto a la inglesa, lo retira del horno para ponerlo a enfriar; una vez frío, le corta las tramillas, quitándoselas, y también el tocino, para glasearlo con glas, lo pone sobre el zocalito que más arriba hemos descrito, y de guarnición los fondos de alcachofas rellenas de guisantes, sazonados con mayonesa, los fondos de alcachofas bien sazonados con aceite, vinagre y sal, los coloca alrededor del solomillo; con el fondo del solomillo bien desgrasado y un poco de buen "consommé" hará usted una gelatina para poner unos costrones alrededor; sírvale con una salsa remolada.

SALSA REMOLADA

En un barreño echa usted bastante cantidad de mostaza francesa, y con unas varillas las monta con aceite fino, como si fuera una mayonesa, la cantidad que usted necesite; la sazona de sal y pimienta, y en una salsera mándela a la mesa con su solomillo; le resultará una salsa más fina y delicada que la mayonesa, pero de menos consistencia, por no tener yemas de huevos.

FILETES DE LENGUADO VILLA-MEJOR

Seis lenguados, levanta usted los filetes y les quita la piel, hace usted una farsa al mortero con la carne de medio kilo de merluza, levantada con nata y mezclada con un salpicon de trufas; extiende usted sobre cada filete de lenguado un poco de farsa y los dobla; los recortará usted para que todos estén iguales, y en un plato a saltar untado de manteca

de vaca los coloca bien sazonados de sal y moscada, echa usted un vaso de vino blanco, tapándolos con un papel blanco untado de manteca para que no se sequen y los mete al horno a escalfar; una vez escalfados, los saca del plato a saltar para ponerlos encima de una servilleta a escurrir.

Hace usted una ensalada con ostras escalfadas, langostinos cortados y trufas; todo eso bien sazonado con una mayonesa, que le echará usted un poco de mostaza francesa; la cantidad que le sobre la guarda para cubrir.

En unas conchitas, si las tiene de plata es más elegante, y si no, en las conchas de pescado de tamaño regular, echa usted un poco de su ensalada, colocando encima un filete de lenguado, cubriendo todo con una capita muy fina de mayonesa; decórelo con trufas y sirva usted sobre servilleta o sobre un zocalo de pan decorado con manteca y costrones de aspia alrededor.

POLLO A LA MARENGO

El día que me muera, quiero que me entierren al borde del Sena, al lado de esos franceses que tanto amé.

NAPOLÉON.

Nosotros los cocineros, los obreros de este sublime arte, somos entusiastas de todo lo grande y tratamos de immortalizar con los medios que tenemos a nuestro alcance los grandes hechos de los grandes hombres. Hoy le toca el turno al pollo a la Marengo; este plato es universalmente conocido, no hay cocinero en el mundo que no lo conozca, y no hay cocinero, sea de hotel, fonda, grande o chica, o casa particular, que no lo haya puesto en la carta; pero lo que muchos ignoran es su origen histórico, y el entusiasmo que tenía Dunan, el cocinero consular que imaginó este plato en el mismo campo de batalla, ofreciéndoselo en la cena que Napoleón dió en honor de la victoria, y el único que faltó fué el general Desai, que había perecido gloriosamente en la batalla; a la terminación de la cena, Dunan recibió las felicitaciones de los gloriosos comensales, y fué el plato de modo en el mundo entero.

La receta auténtica es la siguiente, habiendo unas recetas que lo mejoran, pero también hay otras que, queriendo mejorarlo, lo empeoran bastante: tres pollos de los que llamamos en España tomateros se limpian muy



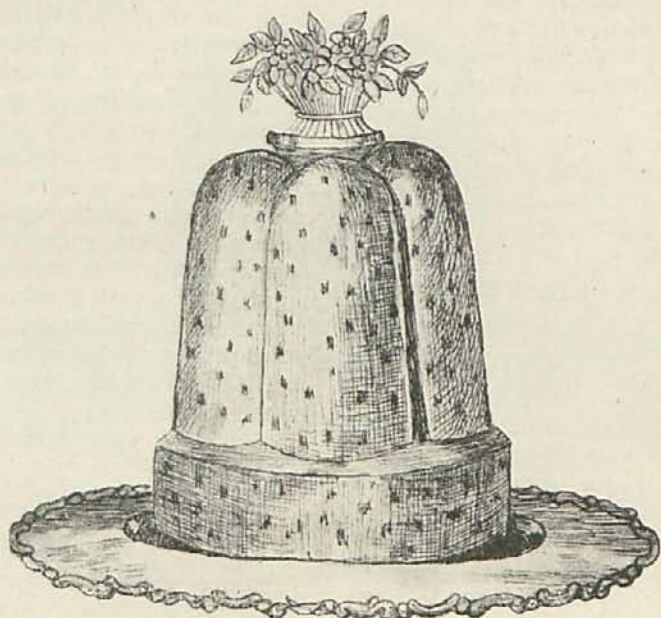
PAJARITOS A LA DIOSA

(La receta, en el próximo número.)

bien interior y exteriormente, cortándolos como para saltear, las dos patas, las dos alas, la pechuga y el caparazón en dos; en un plato a saltear echa usted aceite fino, que dejará calentar; una vez caliente, coloca usted el pollo cortado, primero las patas y el caparazón y a continuación las alas y la pechuga; póngalo a fuego vivo y dele vueltas para que tome color por todos los lados, cinco o seis minutos son suficientes, porque se trata de pollos muy tiernos; saca usted en una cacerola las alas y las pechugas, que estarán cocidas, dejando las patas y los caparazones;

todo; redúzcalo y le agrega un trozo de manteca de vacas y el jugo de medio limón, retirándolo del fuego para que no cueza; ya tiene usted hecha su salsa; en fuente redonda emplaza usted el pollo: el caparazón debajo, las alas y las patas encima, salseando con la salsa que tiene usted en el plato a saltear.

La guarnición de este pollo es costrones de pan fritos, lonchas de jamón fritas y huevos fritos; de los huevos se separan las claras de las yemas y se fríen las yemas, que tienen que quedar muy blandas y muy redondas, fri-



BABÁ AL ROM

(La receta en el núm. próximo.)

un poco de cebolla picada y ajo les echará para terminar de rehogar con las patas; una vez las patas bien cocidas, las pone usted con las alas y las pechugas; en el plato a saltear no le quedará a usted más que los trozos del caparazón del pollo y un fondo invisible que parece que se ha pegado al plato a saltear; escurra usted el aceite que está en el plato a saltear, para agregarle dos tomates que habrá usted pelado para picarlos muy picados, y con ellos despegue usted ese fondo; le echa un vaso de vino blanco seco, una cucharada de glas de carne, unos champiñones cortados y deje usted cocer todo esto despacito; dos cucharas de española le servirán para ligar

tas por los dos lados; pone usted alrededor del pollo jamón, costrones de pan y los huevos, y en las alas del pollo unas papillotitas de papel rizado, y sirva usted a la mesa bien caliente ese plato, que, además de ser exquisito, jamás hará olvidar el glorioso nombre de Marengo.

NOTA.—La salsa de este plato tiene que ser más bien colorada que oscura.

BOCADITO DE IRLANDA

Se pone un kilo de azúcar a disolver; cuando tenga punto hebra fuerte se le castiga con un cuarto de kilo de glucosa, se deja que

cueza hasta que tenga punto de bola, entonces se retira y se deja hasta que quede templado.

Mientras, prepare en una cacerola 25 yemas de huevo, mézclele 400 gramos de azúcar blanquilla, y a fuego lento cuájese, con mucho cuidado que no se agarre, y cuando esté cuajado, que sea una pasta bien tersa, se le mezcla a la pastilla que antes hemos preparado, y añádase 100 gramos de mantequilla de vacas y un poco vainilla en polvo, y una vez hecha esta mezcla, se trabaja con una espátula de madera hasta conseguir que se ponga bastante tersa. Después se deja en una cacerola hasta el día siguiente, lo que podrá usted muy bien manejarla sobre azúcar glas y un poco de canela, mezclado podrá usted hacer unas bolas de tamaño de una nuez y colocarlas sobre papelillos rizados, los que se usan en las confiterías para dulces, polvoreándolos con el mismo glas y canela. Es un bocado tan sumamente exquisito por su finura y paladar, que al paladar más delicado le es sumamente agradable.

Julio Villaciervo.

TERRAPINES A LA AMERICANA

En América, en el Estado de La Carolina, los terrapines tienen gran fama, constituyendo ese guiso un manjar que goza del título de plato nacional.

Coge usted dos galápagos; en nuestro país, el galápago está barato hasta hoy; veremos si a algún vendedor de esos bichos le hago rico o millonario, como en América.

De las diferentes variedades que existen, escoge usted aquellos que tengan más pronunciadas en la carrapaza las rugosidades como una piña; échelos en agua hirviendo salada hasta que la piel de las patas y la cabeza se les quiten fácilmente frotando y que la concha de la carrapaza se despreque; vuelve usted a cocerla otra vez en agua y sal durante hora y media próximamente; escurre usted los galápagos, separando las dos carrapazas para limpiarlos, quitando los intestinos, tripas y la hiel del hígado; guarda usted el hígado y los huevos para echarlos en el ragut; una vez hecha esta operación, corta la carne en trozos pequeños, los echa en una cacerola con vino de Jerez, manteca y un ramito de perejil, tomillo y laurel atado, sal y una puntita de callena, tape usted bien la

cacerola y déjelo cocer tres cuartos de hora, haciendo usted una trabazón de seis yemas de huevos desleídas con nata y la cocción de los galápagos, que habrá reducido a media glas, traba usted todo eso al fuego sin dejar cocer; échele la carne de los galápagos, el hígado y los huevos, y sirva en cajitas de papel rizado, que habrá usted mantecado y pasado al horno para que tengan más consistencia.

JUDIAS DE LA GRANJA A LA ESPAÑOLA

En una cacerola echa usted una cucharada de pimentón, dos decilitros de aceite, una hoja de laurel, sal, medio kilo de judías de la Granja bien limpias enteras y medio kilo de patatas, mondadas y cortadas a cascotes, dos cebollas limpias y cortadas y una cucharadita de harina; todo esto en su cacerola lo moja con agua que cubra, tapa usted muy bien y al fuego a cocer, meneándolo de tiempo en tiempo para que la cocción vaya por igual; cuando estén casi cocidas, le echa usted un poco de vinagre, lo echa antes porque las judías y patatas se encallan; una vez todo bien cocido, sirva en legumbrera este plato, que es genuinamente casero.

Felipe.

TARTELETAS A LA MAL PENSADA

Fondea usted una docena de moldes de los llamados a tarteletas, rellenando la mitad de una crema pastelera a la vainilla muy fuerte, terminando de llenarlas con unas frutas cortadas a cuadritos pequeños: albaricoques, ciruelas, peras; las tapa con la misma crema, métalas al horno a cocer; una vez cocidas, las echa azúcar lustre por encima para que glaseen; las desmoldea y en fuente redonda sobre servilleta síralas usted.

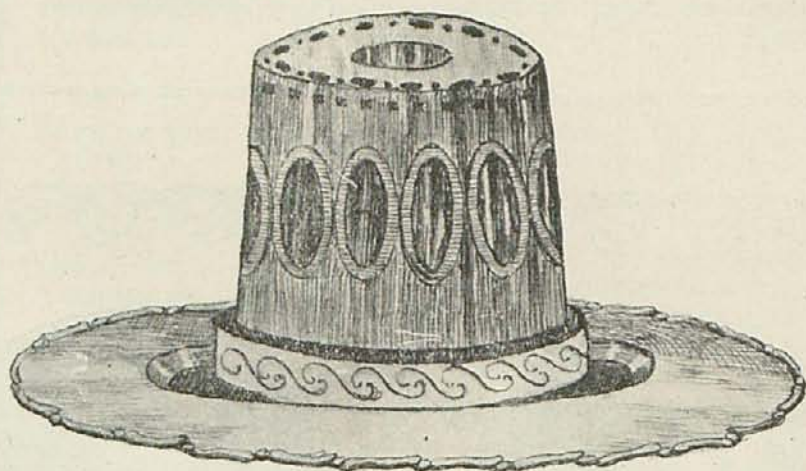
CREMA DE ALBARICOQUES

Medio kilo de albaricoques, quitados el hueso, le agrega medio kilo de azúcar y lo pone al fuego en un perol, meneándolo con una espátula para que no se agarre; una vez cocidos y bastante espesos lo pasa por un tamiz en un bañomaria, aparte funde usted cuatro hojas de gelatina y se las agrega al

puré de albaricoque y una copita de Kirch; mezcla todo, y en un molde de los llamados de corona labrado untado de aceite lo echa usted y lo pone en la nieve, para servir con una copa de nata levantada mezclada con un merengue, que colocará usted en el centro de la crema de albaricoque después de aplastado en fuente redonda.

NOTA. — Este plato azucarado, para que le resulte bien, tiene que echarle de gelatina la cantidad necesaria para que se tenga al desmoldearlo; si le echa usted demasiada gelatina le resultará muy ordinario; puede us-

que no esté muy fuerte, para que se seque; una vez bien seco, la levanta y corta usted cuatro hojas triangulares, el resto lo desmenuza para echarlo en el helado; el helado lo marcará usted en la siguiente forma: dos copas de nata bien levantadas y seis claras levantadas aparte, mezcla usted con la nata la cantidad de claras que necesite para llenar un molde a pirámide; las azucara con azúcar lustre vainilla, y echa usted en el molde la cuarta parte de nata y una capa de pedazos de papilla, cuatro o cinco guindas confitadas, otra capa de nata y otra capa de papilla y



ESPUMA DE AVE AL ASPIC

(La receta en el núm. próximo.)

ted también al ponerlo en la nieve echarla sal, y entonces la crema del molde se granizará; pero ese procedimiento no le recomendamos por requerir una experiencia muy grande para que resulte todo el molde por igual y pueda reemplazar a un helado al mismo tiempo que al comer sea exquisito.

F. H.

HELADO ESTERHAZY

Este helado es facilísimo de hacer, está al alcance de cualquiera, aunque sea un principiante.

Hace usted una papilla con leche, harina y un poco de azúcar, cuanto más ordinaria mejor la sacará; que esté muy dura; unta una placa de manteca y extiende usted la papilla toda por igual, metiéndolo al horno,

guindas, y así sucesivamente hasta llenar el molde; tapa usted y encaja la tapa con un papel, poniendo en el borde manteca por precaución; machaca la nieve y la mezcla de sal y nitro; pone usted el molde en un cubo holgado, echa la nieve en cantidad, tapa con un paño y a las tres horas su helado está magnífico; lo lava con agua fría y lo pasa al agua caliente para desmoldearlo en fuente redonda sobre servilleta; las alas que tiene usted hechas y cortadas las pica alrededor y sirva usted a la mesa.

OBSERVACIONES

En el próximo número publicaremos el retrato de Cristóbal Montesinos, junto con varios trabajos que he recibido de este notable artista.

Como verán los lectores, las columnas de

COCINA ARTISTICA Y CASERA están abiertas para todos los cocineros de España, y todo aquel que quiera hablar de cocina. Al mismo tiempo habrán observado los lectores y compañeros que, sin decir palabra, vamos solicitando la colaboración de artistas que estaban ignorados, y creemos que será del agrado de los compañeros y lectores, por representar un esfuerzo valioso en favor de nuestro arte.

COCINA ARTISTICA Y CASERA hará todo lo posible por colocarse a la altura que los favores de los compañeros la dispensan; en este número, junto con otros trabajos, también publicamos una minuta de Enrique

Alvarez, que nos remite; no nos cansaremos de aconsejar que se fijen bien en esa minuta, por entender que en ella los que tengan algunos conocimientos de cocina los descifrarán rápidamente y podrán practicarlos, no teniendo necesidad de que las recetas sean detalladas por tener grandes conocimientos culinarios; pero si necesitan algo que les guíe, y ese es el objeto que nos proponemos al publicarlas, al mismo tiempo que queremos que COCINA ARTISTICA Y CASERA sea lo más completo que se conozca; si lo podemos conseguir estaremos satisfechos, y nuestro agradecimiento a los compañeros que nos ayuden será inmenso.



SILVINO HERRERA

Cocinero de la Excm. Sra. Marquesa
de Somo-Sancho.



COCINA ARTISTICA Y CASERA se complace en publicar el retrato de este notable artista, y que sus trabajos han llamado poderosamente la atención de los profesionales de este sublime arte, ENRIQUE ALVAREZ promete al director de la Revista colaborar en ella; esta Revista que está a la disposición de los cocineros espera la colaboración de todos.

MENU DU 21 MAI 1907

COMIDA DADA EN EL PALACIO DE LA
EXCELENTÍSIMA SEÑORA DUQUESA VIUDA DE BAILÉN

Servida por ENRIQUE ALVAREZ

CONSOMMÉ TORTUE CLAIR.	Trufa, jamón, tortuga, fondo liado con tapioca ligera y pasada.
CANAPES DE YSIGNI A LA ROYALE.....	Cuadrados de manteca, farsa de ave cocida, bechamel.
TRUITES SAUMONES HA- VRAISE.....	Decoradas langostinos, pala- tas, salsa crevettes, vino blanco oliva.
COTE DE VEAU GASTRO- NOME.....	Ternera, tetes, trufas, crestas, quenefas, salsa demi-glas fondos puré.
JAMBO DE COLEMAN A MODERNE.....	Fondos de alcachofas farsidos de espinacas, legumbres a la cu- chara pequeña sobre su caja, sal- sa suprema jamón.
SUPREMES DE FOIES- GRAS DIPLOMATE. . .	Sobre zócalos de aspic.
GRANIT SILLERY.	Granizado de Champan, Li- món, Clara Señora.
ASPERGES EN BRANCHES	Salsa Holandesa sobre servi- lleta.
POULARDES DU MAS RO- TIES.....	Berros. Perigord.
SALADE AMERICAINE. . .	Nueces, piña, apio, manzana, mayonesa.
GALEAUX VALOIS.....	Bizcocho fino, crema, manteca de avellana.
GLACE PORTUGAISE. . .	Camisado de naranja, crema Curao en el interior.



ALMUERZO

*Dado a la Asociación General
de Ganaderos*

Servido por el espléndido Res-
taurant y Pastelería «Tournier»

Consommé froid Carmen
Oeufs a la Britannique
Teuban de langoustins a la Neva
Filet de bœuf a la Glaneuse
Foie gras a la Victor Hugo
Dindonneau Roti
Salade Russe
Bombe glacée Jeanne d'Arc
Gâteau St. James
Chester Cake
Friandises

VINS

Sauternes frappé en Carafe
Marqués del Riscal
Champagne Moët et Chandon
Café et Liqueurs

COMIDA

*Dada en honor del Excmo. Sr. Duque
de Medinaceli, en la finca las Mez-
quitillas, término de Palma del Rio,
propiedad de D. Juan Calvo de
León.*

Servida por Cristóbal Montesinos.

Consommé de ave printanier
Salmón a la Daumón
Turne-dos a la Bearnera
Salmón de perdices con trufas
Medallones de jamón de Praga con jalea
de Porto
Fondos de alcachofas al Madera
Espárragos sevillanos a la Vinagreta
Pollos de Mezquitilla a la Broche
Bomba Martinica
Ponche Vere
Pastelería surtida
Café Liqueurs

VINS

Barsac 1892, Chateau La Martine
Jobanisheyn 1893, Chambertin 1892
Cordon Rouge C. H. Mun: Jerez tío Pepe

25 Marzo 1914.

COMIDA

del 26 de Mayo de 1898

Crème de homard a la Bordelaise
Consommé Régence
Croustades a la Joinville
Darnes de saumon a la Diplomate
Aloyaux a la Renaissance
Chaudfroid de cailles a la Royale
Punch Solferino
Chapons truffés a la broche
Salade Bohemienne
Asperges en branche
Mazarines a l'ananas
Biscuit Chantilly

VINS

Xeres
Chateau Laffitte
Chateau Yquem
Mousigny
Champagne
Pajarete