



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, 0,0 céntimos.—Atrasado, una peseta	

Cuentos de Cocina

UN SUCEDIDO DE PASADO MAÑANA

LOS TRES COMPAÑEROS

—Señora Josefina, ¿está Fernando?
—¡Sí! Estos días para poco; debe de trabajar.
—¡Fernando! ¿Tienes cerrada la puerta?
¡Abreme!
—¿Trabajas?
—¡No! Estuve ayudando a Adolfo, que tenía una gran comida.
—¿Y qué tal?
—Soberbia; el pastillaje lo tuve que hacer a mano; la señora Josefina me vendió las planchas y los moldes: ya no tengo nada; si no trabajo pronto no sé; en fin, ya veremos. ¿Ha venido Gustavo esta noche?
—Sí; en su cuarto está; estará durmiendo. Tirale de una pata y tráctelo.
—¡Bien marchas; tú siempre trabajando, y te quejas.
—Ya lo creo, como que en cuatro meses sin trabajar he ganado treinta francos.
—Pues menos he ganado yo.
—Pero tú no debes nada.
—No debo porque cuando necesito cien francos me los dan; pero en cuanto trabajo los tendré que pagar.
—Pues haz como yo: como no tengo no pago; ya ves, la señora Josefina me echó a la calle; pero yo no me marché; me pone mala cara, me hace todas las miserias que puede, y para entrar a dormir, si no entro con alguno de vosotros, duermo como los perros, enroscado en el ruedo, delante de la puerta.
—Y el día que no paguemos nos echará a la calle a todos y ya no entraremos ninguno.

—Mira, Ernesto, así no podemos estar.
—¿Y qué quieres que hagamos?
—Buscar algo, sea lo que sea, y el primero que trabaje paga lo de los otros.
—¡Mira: hay un medio para ganar dinero y, al mismo tiempo, buscar trabajo! Verás: tú vas a tocar la ocarina, éste toca esa cosa que se la pone en la boca y parece un moscardón y yo canto.
—No me parece mal. Con tal de no deber nada a nadie...
—Vamos a ensayar aquí, en tu cuarto; tú, Fernando, saca la ocarina de tu baúl; tú, el moscardón ese que tienes. Vamos a ver, tumba la silla, para que os podáis sentar los dos; yo aquí, encima de la cama: Los "Bohemios"; eso es, a coro.
—¡Si tocamos no podemos cantar!
—No importa; la cuestión es hacer ruido y que nos echen perras.
—¿Lo veis como ha salido bien?
—¡Nos matan!
—Ahora la "Virgen de la Paloma"! Por ser la Vir...!

—¿Qué es ese ruido en mi casa; no quiero escándalos, váyanse ustedes de aquí, so golfos; no pagan y abusan ustedes de mí. Les he dicho que se marchen, que no quiero tenerlos.
—Bueno, señora Josefina, no se incomode usted por eso, nos marcharemos; pero ¿nos perdona usted lo que la debemos?

Nosotros queremos pagarla y estábamos ensayando unas canciones, a ver si cantando por la calle recogemos algún dinero, la pagamos y nos vamos.

—Si pagan no necesitan marcharse, aunque ustedes me hacen trabajar mucho.

—Mire, señora Josefina, qué bien toca Fernando.

—Y usted, ¿qué toca?

—Yo canto.

—Y yo toco el moscardón.

—Ya verá usted cómo cuando volvamos la pagamos todo y nos dará el café con leche, como en aquellos tiempos que era usted buena.

—Era buena porque ustedes también lo eran; Ernesto lo puede decir, que me debe cerca de seis meses y no me paga.

—No la pago porque no tengo; si tuviera, la pagaría; el dinero para mí es una cosa que sirve para que usted se haga rica.

—¡Sí, rica... Fernando me debe...

—Y usted le ha vendido las herramientas de trabajo.

—Eso es una igno...

—Ahora me debe usted menos.

—¡Tenga usted, señora, los veinte francos que la debo!

—No se los des, tonto; con ese dinero podemos comer los tres dos días.

—Ya no la debo nada.

—¡No; el único que es un caballero es usted...

—Tengo ganas de ahogarla con una cuerda de billetes de Banco.

—¡Pues vaya unas ganas!

—Vámonos. ¿Tú tienes dinero?

—¡Sí!

—Venid conmigo; coge tu ocarina y tú el moscardón; yo tengo los cuplés que vamos a cantar; el "Padre de la Vitoria" es uno de ellos, y ése le canto yo muy bien.

—Adiós, señora Josefina.

—Josefina, Josefina es una...

—Cállate, hombre que no nos va a abrir la puerta.

—Por eso no os apuréis, porque yo no la debo nada y entraréis conmigo.

—¡Adelante! Tenéis que ser decididos y hacer de tripas corazón.

—¡Yo no entro!

—Ni yo tampoco; entra tú.

—¡Qué cobardes sois! Seguidme. Señora portera, ¿sería usted tan amable que dejara entrar en el patio a estos pobres artistas, a cantar unas coplas y dar un poco de serenata?

—Lo siento mucho, pero esta casa no tiene patio; vayan ustedes a la de enfrente, la de la izquierda, que ésa tiene un gran patio, es muy grande y los vecinos toda es gente rica.

—Muchas gracias; ¿quiere usted que toquemos algo?

—No, no; puede que vaya a oírles.

—Aquí es. Buenos días, señor portero.

—Buenos días.

—La señora portera de enfrente nos ha dicho que usted es tan amable que nos dejaría cantar en el patio y dar una serenata a los vecinos. Somos unos notables artistas y les agradará.

—Pues si son ustedes tan notables, ¿por qué no lo dan en el teatro o en el circo?

—Nos han engañado; vamos de paso para el extranjero, y el empresario nos ha dejado en París sin un cuarto.

—Pasen; pero no hagan mucho ruido. ¿Son de cuerda o de aire?

—Son... bucales.

—Bajen estos escalones, y a lo último está la puerta del patio.

—¿Qué cantamos?

—Lo que hemos ensayado.

—"Bohemios".

—¡Bravo! ¡Bravo!

—Muchas gracias.

—¡Señor Fer...! ¿Es usted, señor Ernesto? ¡suban, suban!

—El portero no nos dejará.

—¡Sí, sí!

—Eh, ciudadanos, ¿dónde van ustedes?

—Vamos al piso primero.

—La señora Anita nos ha mandado subir.

—¿Y por aquí quieren ustedes subir? Esta escalera no se ha hecho para ustedes. ¿Por qué no se informan antes de molestar?

—Perdone, señor portero.

—Nosotros creía...

—Señor Ramón, déjelos subir; son cocineros.

—Suban por la escalera de servicio. ¡Mal-ditos cocineros! Si me descuido, lo mismo que ayer con el pastelero; quería subir en el ascensor con sus cacerolas y sus salsas, para ensuciarme todo de grasa.

—..

—¡Caramba! ¿Cómo ustedes por aquí? ¿No trabajan?

—No; estamos aburridos, sin dos reales, y la patrona nos echa a la calle. Yo les dije a éstos: si cantamos algo, puede que sacáramos alguna cosa y la podríamos pagar.

—¿Han sacado ustedes mucho?

—Este es nuestro debut.

—¿Os han echado mucho dinero?

—Un franco con cuarenta y cinco céntimos...

—Poco es. ¿Queréis que os convide? Os daré una taza de café, que tendréis frío..

—¿No conoce usted a éste, señora Anita?

—No.

—Nuestro amigo Gustavo; es un pastelero de primera fuerza, y en los helados hace maravillas.

—Deme usted alguna receta nueva.

—Las que usted quiera.

—No; una nueva.

—La que hará furor. Sí: el helado Samaritana.

—No lo conozco. ¿Es muy complicado?

—¿Quiere usted hacerlo bien o mal?

—Bien.

—Pues entonces ponga usted atención.

—Espere, que les voy a traer un poco de pollo y queso de Italia, unos vasitos de vino y pan. Aquí está.

—El queso este de Italia parece que es muy viejo, señora Anita.

—No lo crea usted; lo cocí anteayer, lo puse en prensa por la noche para servirlo ayer al almuerzo. Pruébalo y verá usted qué bueno está; no es cocina de cocinero, pero Fernando sabe que estuve cuatro meses aprendiendo en el Círculo; el repertorio que tengo es pequeño, la casa es de poco trabajo y procuro hacerlo lo mejor que puedo.

—Ahora va usted a aprender el Helado Samaritana.

—Espero al señor Gustavo que me lo explique.

—Si pone usted atención, empiezo.

—Soy toda con usted.

—En una cacerola pondrá usted catorce yemas de huevo, bien limpias de claras; agregará cuatrocientos gramos de azúcar y lo trabajará con una espátula; una vez bien trabajado le echa usted un litro de leche que esté cocida, poniéndolo al fuego para que dé un hervor, sin dejar de trabajar con la espátula; por un pico lo pasa usted a un barreño, poniéndolo a enfriar; unas avellanas tostadas y molidas las machaca al mortero; cuando estén hechas una pasta les echa usted cuatro cucharadas de la crema que puso a enfriar, pasándolo por un tamiz de crin; una vez pasado se lo echa a la mitad de la crema, dejando la otra mitad en un barreño aparte, y ya tiene usted dos clases de helados; ahora tiene usted que hacer otros dos: un litro de jarabe, a treinta grados, lo deja enfriar; por un tamiz de crin pasará usted un frasco de fresas, que, una vez pasado le echará la tercera parte del jarabe que tiene hecho; ya tiene usted tres helados. El cuarto es el jarabe perfumado con cuatro

copitas de marrasquino; ponga usted atención, señora Anita, que ahora viene la parte más delicada; si tuviera usted cuatro heladoras, el trabajo sería fácil; pero en esta cocina no veo más que una, y con ella tendrá que trabajar. En un barreño grande echa usted en abundancia nieve machacada, muy fina, con sal gorda y veinte céntimos de sal nitro; tres bañomaría los incrusta en la nieve y los tapa con sus tapaderas, carga usted la heladora con nieve machacada y sal y va usted a helar en esta forma: el primer helado la crema, que la echará usted un poco de vainilla: una vez helada la pone en el bañomaría que tiene usted incrustado en la nieve; el segundo la fresa, y también lo pondrá en el bañomaría cuando esté helado; el tercero, el jarabe Marrasquino, también lo pondrá usted en el tercer bañomaría, como los anteriores, y el cuarto, el helado avellana; una fuente redonda, con su servilleta, tendrá usted preparada, montando su helado en esta forma: con una cuchara en agua caliente saça usted conchas del helado de avellana y las coloca, en corona, unas encima de otras; apriételas bien, para que no queden claros; en el centro echará usted el helado Marrasquino y con la manga y boquilla rizada haga usted una rosa con el helado vainilla, encima de la corona y el helado Marrasquino; con la misma manga y boquilla hace usted otra rosa con el helado de fresa y en la misma forma que la anterior. Si le da usted expresión, habrá usted simbolizado el pozo, la Samaritana y el Creador en los primitivos tiempos del Cristianismo, recordando las luchas entre samaritanos y galileos.

—Eso es mucho trabajo para mí, señor Gustavo. Mañana tengo convidados. Si ustedes quieren, yo les pagaría el extraordinario y me ayudaban a dar la comida.

—Nosotros vendríamos, señora Anita, pero las habladurías la podrían perjudicar.

—No hagan caso, porque yo de mi sueldo puedo hacer lo que quiera.

—Yo vendré a cenar con usted por la noche.

—Yo vendré por la tarde, para hacer el helado; Fernando puede venir todo el día.

—¿Qué minuta tiene usted?

—Consommé Real, salmón a la parrilla, pierna de cordero siete horas, tomates a la española, patos a la zingara, ensalada de apio, helado Samaritana y pastelería.

—¿Cómo hace usted la pierna de cordero?

—Pues es fácil; la pongo a rehogar con

manteca de cerdo; cuando está bien rehogada, la echo una guarnición de cebollas, zanahorias y una pata de ternera blanqueada; con un paño hago una muñeca para las especias, y le echo pimentón, pimienta en grano, tomillo, laurel y tres o cuatro clavos, la ato y se la echo con las legumbres, y además una cabeza de ajo; mojo todo esto con un buen vaso de coñac, dejándolo reducir a fuego fuerte; cuando está bien reducido, lo mojo con caldo hasta que cubra; una vez la pierna cocida, la paso a otra cacerola, pasando el fondo por un colador encima de la pierna, y entonces la echo otra guarnición nueva de legumbres, zanahorias pequeñas, cebollitas y la pata de ternera cortada a cuadritos, dejando que la pierna glasee al mismo tiempo que cuecen las legumbres.

—Diga usted, señora Anita, ¿las legumbres las blanquea usted?

—Ya lo creo.

—¿No la echa un poco de tocino entreverado, cortado a cuadros?

—No les gusta.

—Y para servirla ¿cómo hace usted?

—Pues la pongo en la fuente para trincharla porque tiene que estar muy cocida; la guarnición, alrededor; el fondo, bien pasado, en salsera aparte; en el mango de la pierna, una papillota de papel rizado, y la mando a la mesa muy caliente.

—¡Muy bien, muy bien, señora Anita; ¿Y los patos a la zingara?

—No la marees, hombre; no la des más rompimientos de cabeza; mañana, Fernando se los hará.

—Les voy a decir cómo yo los hago, y así,

si se me olvida algo, ustedes me lo dicen. En la despensa tengo el pato; verán qué hermoso es.

—Sí que es hermoso. ¿De qué lo rellena usted?

—Con 200 gramos de tocino bien picado lo rehogo en una sartén, y le echo su hígado, cortado a cuadritos muy pequeños; todo esto bien rehogado, le agrego dos cucharadas de miga de pan, orégano, sal y pimienta; relleno el pato, lo brido y lo pongo a asar con manteca de cerdo; cuando esté asado, desgraso el fondo, lo ligo con arrowrant y lo pongo en un bañomaria bien limpio y pasado. A esta naranja le corto la cáscara muy fina para hacer una juliana, la blanqueo y se la echo al fondo que tengo en el bañomaria; trincho el pato, pongo la caparazón en el centro con el relleno, alrededor los trozos y saleo con el fondo que tengo hecho; el resto lo mando en salsera aparte; a la ensalada de apio le echo los gajos de la naranja cortados y sin pipas, mezclados con una remolacha asada, pelada y cortada muy fina; aliñada con aceite, vinagre y mostaza está riquísima.

—¡Vaya con la señorita Anita! No creía que sabía usted tanto de cocina; ya lo sabes, Ernesto, escribe la receta.

—No la escriba usted. Compre COCINA ARTISTICA Y CASERA: allí está la receta. Diga, señor Ernesto: ¿no me quería usted dar la receta de...? Parece que vienen por el pasillo! Sí; es el ama de gobierno. ¡Vayanse, váyanse, porque es una charlatana y todo lo cuenta! Mañana nos veremos en la plaza.

Pascual La Rosa Angelina.

NUTRICIÓN, COCINA Y ARTE

SOPA DE REPOLLO

Para seis personas, un litro de caldo, bien clarificado con carne machacada, claras de huevo y legumbres, cortadas según es costumbre; aparte blanquea usted un repollo bien blanco, lo escurre y lo pone a cocer con un trozo de tocino, mojándolo con caldo y grasa que cubra, lo tapa con un papel untado de manteca y lo mete al horno a bresear cuando esté muy bien cocido, casi una pasta, lo escurre en una pasadera para que escurra

toda la grasa, apretando para que esté bien seco; en una legumbrera la engrasa, poniendo capa de repollo y queso de Parma rayado, algunas legumbres cortadas finas y pequeñas: capa de repollo, queso y legumbres y así sucesivamente, cubre con queso rayado un poco de grasa y lo pone a gratinar al horno; corte usted unas cortezas de pan, quitándole toda la miga para ponerlas con grasa a tostar al horno; una vez las cortezas de pan tostadas y el repollo de la legumbrera gratinado, ponga las cortezas encima del repollo

en corona y sirva usted con el caldo aparte, en la sopera bien pasado, muy fuerte y muy claro.

CALDO A LA BARTOLA

Ponga usted a remojo en leche 100 gramos de miga de pan, cuando esté bien empapada la escurra, para machacarla al mortero con dos yemas de huevos; hacer suela bien de nuez moscada, sal y pimienta, cuando tenga usted hecha una pasta, le agregará 50 gramos de tuétano bien limpio de fibras, que habrá usted puesto a fundir al baño-maria y una vez que esté líquido lo pasa por la muela para agregársela a la miga de pan que tiene usted en el mortero, machacándolo bien para que haga una pasta muy compacta; con esta pasta haga usted unas quenellas pequeñas y finas, poniéndolas a escalfar una a una en caldo hirviendo, cuando suban a la superficie le indicará que ya están escalfadas, las saca con una espumadera para ponerlas en la sopera; al momento de servir vierta usted un buen caldo clarificado, con mucho quitado para que no se rompan y sirva usted cociendo, meneando con un tenedor para que no se peguen.

CREMA DE BERROS

Esta crema, que posee unas virtudes medicinales muy grandes, se sirve poco, pudiendo catalogarla entre las sopas que pasan desapercibidas. Pone usted en una cacerola la cantidad de buen caldo necesaria para seis cubiertos y hágalo cocer; en un bañomaria deslie usted la cuarta parte de un paquete de crema de arroz, agregándoselo al caldo que tiene usted cociendo, dejándolo que espume bien. Lava dos paquetes de berros para cocerlos en agua y sal; los escurra bien y machaca al mortero, agregándole un cacillo del caldo ligado con la crema de arroz, lo mezcla bien y lo pasa por el tamiz de crin, lo pone a calentar para volverlo a pasar con dos espátulas por la estameña; una vez pasado, lo recoge y se lo incorpora al caldo, lo mezcla bien y al momento de servir lo traba con dos yemas de huevos, media copa de nata y un trozo de manteca de vacas; unos costrones cuadrados de pan frito es la guarnición, que bien sazonado servirá usted caliente.

QUESO DE ITALIA

Pique usted con un cuchillo un kilo de hígado de cerdo y tres cuartos de kilo de tocino,

400 gramos de grasa de cerdo fresca, perejil, sal, tomillo, laurel, orégano, pimienta, bien picado aparte con un poco de ajo, se lo echa usted a la pasta que tiene hecha y la sazona con buenas especias, mezclando el todo muy bien; cubre usted el fondo y las paredes de una cacerola con hojas de tocino muy finas, a continuación echa usted tres dedos de farsa, encima unos lardones de tocino, otros dos dedos de farsa y otros lardones de tocino y así hasta que no tenga más farsa, cúbralo de tocino y lo mete al horno a cocer unas tres horas; sáquelo del horno una vez cocido, poniéndole un peso encima para prensarlo; una vez frío, lo calienta para desmoldarlo y poderlo sacar entero; recórtelo, decórelo con gelatina y sirva usted entero o trinchado para servir al almuerzo; es un plato muy recomendable.

HUEVOS A LA CAZADORA

Una liebre tierna la pone a asar a horno flojo para que no se seque, la quita toda la carne para machacarla al mortero, una vez bien machacada, le agrega cuatro o seis cucharas de española, según la carne que tenga usted en el mortero; bien machacado y mezclado todo eso, lo pasa por tamiz de crin, lo recoge en una cacerola, trabajándolo bien, sazonándolo de sal, pimienta y especias y dos yemas de huevo, en unos platillos pequeños de los de tazas de café, les pondrá usted con manga y boquilla rizada una bordura alrededor, dejando el espacio en el centro para un huevo que le echará usted, metiéndolo al horno para que cuaje, una vez cuajado, salsea usted con una salsa al madera, bien reducida, clarita, pero muy fuerte en glas, en fuente con servilleta sívalas usted bien calientes.

HUEVOS A LA FLAMANDA

Para ocho personas pondrá usted al horno doce patatas de Holanda, muy iguales, para asarlas con piel; una vez asadas, las corta algo más arriba de la mitad y las vacía completamente; rompa usted un huevo muy fresco que le echará en cada patata, poniéndolas en un plafón al horno, para que los huevos se escalfen; con la patata del vaciado hace un puré pasado por tamiz de crin y con manga y boquilla rizada le hace una bordura a las patatas que tiene el huevo escalfado, al mismo tiempo que cubre los bordes de la patata que siempre tienen desigualdades del

corte; una media glas con unas trufas cortadas en juliana le servirá para saltear el huevo que está dentro de la patata, sirviéndole usted la bordura de puré; para que no se vierta y tenga fea presentación, en fuente redonda sobre servilleta, servirá bien caliente, teniendo mucho cuidado no se pongan duros los huevos.

CHULETAS DE LANGOSTA

Este plato es exquisito y puede resultar económico si es el aprovechamiento de unas

ma de la mesa, con una cuchara saca usted lo mismo que para hacer las croquetas, las moldea usted en forma de pera, con un cuchillo las aplasta, torciendo la punta para que el parecido sea lo más exacto posible a una chuleta, las pasa al huevo batido y a continuación a la miga de pan para freírlas con grasa bien caliente; en fuente redonda con servilleta las aplastará usted, poniendo en el centro una cabeza de langosta de pie y las chuletas bien doradas alrededor con sus papillotas de papel rizado en los mangos, fríe usted perejil, que pondrá como



langostas que antes las ha servido usted enteras, no desmereciendo nada, bien entendido que si lo hace usted con langostas cocidas exprofeso, resulta mejor y más fácil de hacer.

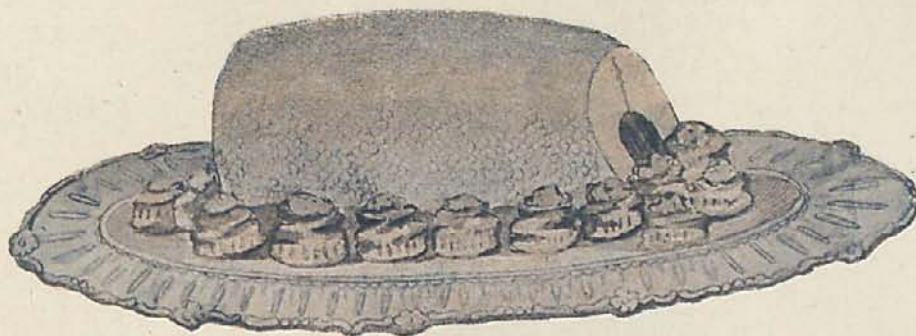
Dos langostas pequeñas que pondrá usted a cocer cuando el agua esté hirviendo, guarnecida de sal, vinagre, cebolla, zanahorias, laurel, cuarenta minutos por kilo es suficiente, arreglado al peso de cada langosta; una vez cocidas las deja enfriar en su agua, las escurre y las saca toda la carne que tienen en un plato a saltear, con manteca de vacas y harina hace usted un ron, mojóndolo con caldo, déjelo espumar mientras pica usted la carne de las langostas, échelo a la salsa y redúzcalo con espátula a fuego fuerte, un polvito de carri le da un gusto agradable, cuando esté bien reducido, casi una pasta, los traba con dos yemas de huevo, desléidas en un poco de leche y sin dejar de trabajar para que no se corten, en un plafón untado de aceite lo echa, dejándolo enfriar; echa usted un poco de harina enci-

suplemento alrededor de las chuletas y mande a la mesa bien caliente.

TRUCHA SALMONADA AL AZUL

Este plato es muy delicado de hacer, requiere una práctica muy grande y es costoso, por muy sencillo que lo quiera usted hacer.

Una trucha salmonada de dos kilos de peso, limpia con mucho cuidado, sacándole las tripas por las agallas para no estropearla. Una vez bien limpia la envuelve en mantas de tocino muy finas y atadas alrededor, poniéndola en la pescadera con su rejilla para cocerla; en una cacerola con manteca rehoga usted cebolla y zanahorias, laurel y tomillo, pimentón en grano y un diente de ajo, unos huesos de pescado cortados se los agrega también, mojóndolo con una botella del mejor vino de Rioja que encuentre, echándole dos cacillos de caldo para alargarla, una vez bien cocido se lo pasa por un pico encima de la trucha, poniéndola a cocer y al horno;

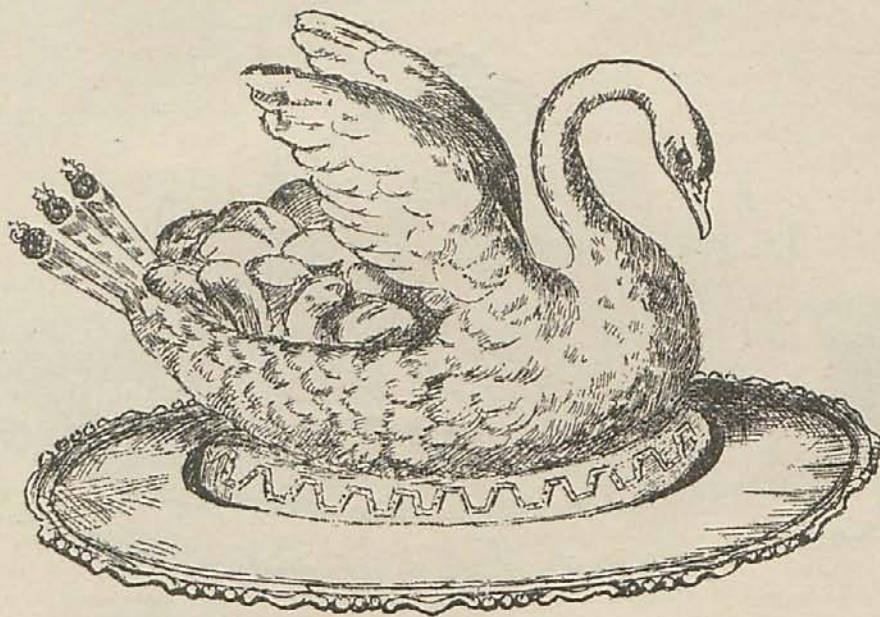


CENTRO DE SALMON A LOS BOCADITOS

La receta en el próximo número.

cuando la trucha esté cocida la saca con la rejilla, limpiándola completamente del tocino; poniéndola derecha sobre la tripa, a continuación la quita el pellejo con mucho cuidado, el centro y con la farsa de quenellas aclarada con claras de huevo, boquilla rizada o lisa y manga la hace en la carne que ha dejado al descubierto el decorado que mejor le plazca, póngala sobre la fuente con mucho cuidado y métala al horno para que la farsa de quenellas se escalfie; tres ateletes con unas trufas picadas y un langostino, las elabora en

en la siguiente forma: el vino donde ha cocido la trucha lo pasa por un colador en un plato a saltear, poniéndolo a reducir con una cuchara de glas, una vez bien reducido le echará una yema de huevo, teniendo cuidado no esté muy caliente la reducción y se cuaje la yema, a continuación con unas varillas agita el líquido, poniéndolo al fuego, procurando que no hierva y poco a poco le agregará usted trocitos de manteca de vacas, hasta que tenga la cantidad necesaria para saltear la guarnición de la trucha y una salsera apar-



FILETES DE CISNE A LA VICTORIA

(La receta en el número próximo)

el lomo de la trucha; como guarnición unos timbalitos de farsa de salmón muy fina, unas trufas enteras y unos chapinones; quenellas de merluza y unas conchas de la misma farsa de los timbales, rellenos de un salpicón de langostinos y trufas; la cabeza de la trucha la apoyará en perejil fresco y bien verde.

Le doy esta receta sencilla, dentro de lo complicado de este plato para que usted pueda operar su capacidad, le hará mejorarlo, lo mismo en las guarniciones, que en el decorado de los ateletes con trufas y langostinos; puedo darla una receta muy complicada que usted, por no tener medios, no pueda ejecutarla.

La salsa de este plato la puede usted hacer

te y sirva usted, tenga presente que se trata de un plato caliente y requiere mucha ligereza para que no se le quede entre las manos y desmerezca su trabajo.

PAJARITOS A LA DIOSA

Este plato, que a la vista resulta de gran aparato, es sencillísimo, los leones, la figura y las ruedas, tenemos moldes para hacerlos, pudiendo usted hacer un sin fin de combinaciones; la parte culinaria puede que sea un poco más complicada, le daré la receta lo más sencilla, para que pueda usted operar con facilidad.

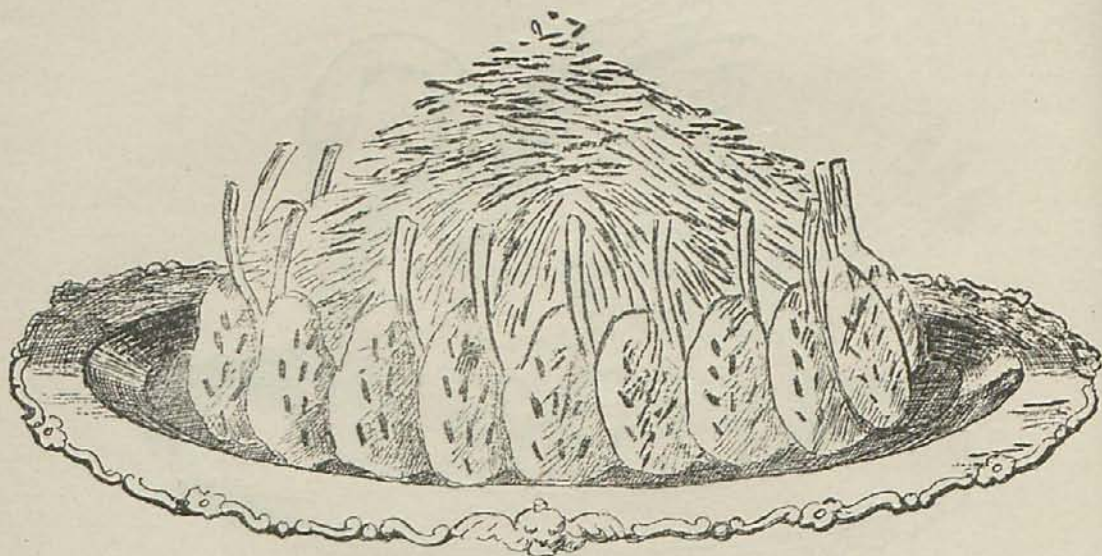
Veinticuatro pajaritos bien desplumados y

chamuscados con alcohol, los deshuesa, dejándoles únicamente las patas, procure sacarlos bien enteros; una vez deshuesados, los pone en un adobo de cebolla cortada y orégano, sal, pimienta y un buen vaso de vino de Jerez, dejándolos durante tres horas; mientras que los pájaros están en adobo hace usted un gratin en la siguiente forma:

En un plato a saltar echa usted ciento cincuenta gramos de tocino, cortado a cuadros, con una hoja de laurel y un poco de tomillo y una pizca de especias, póngalo al

ted para darle la forma como si tuviera los huesos y los va poniendo en una placa, una vez terminado, hace usted una pasta con harina, agua y un poco de manteca, extiende usted su pasta; en el espacio que usted comprenda que pueden ocupar los 24 pajaritos rellenos en esa pasta que ha extendido le pone unas hojas de tocino muy finas y encima los pájaros en dos hileras.

Cubre usted con la pasta y lo mete al horno a cocer tres cuartos de hora, a horno regular es suficiente, lo saca y lo deja enfriar,



Chuletas de Cordero Bresadas a la Moderna (La solución en el núm. próximo)

fuego, despacio para que se funda el tocino, una vez fundido le echa 400 gramos de hígado de ternera, cortado a cuadritos pequeños, poniéndolo a fuego fuerte y sin dejar de menear; una copa de cognac y préndalo fuego poniéndolo a enfriar, una vez frío, lo machaca al mortero para pasarlo al tamiz de crin, recójalo en una cacerola y con una espátula lo trabaja; saca usted los pájaros del adobo, los limpia bien de las legumbres y los extiende sobre una mesa; corta usted filetes de lengua escarlata y trufas; sobre los pájaros que tiene usted bien extendidos sobre la mesa, pone usted un poco del gratin que tiene usted en la cacerola, extendiéndola toda la superficie del pájaro, poniendo filetes de lengua y trufas, otra capa de gratin y otra de filetes de lengua y trufas, lo envuelve us-

una vez frío rompe la pasta o pastel y saca los pájaros con mucho cuidado de no deformarlos, con un pañito los oprime para darle bonita forma; con los huesos de los pajaritos habrá usted hecho un fondo y con este fondo una salsa de jugo frío, los glasea que estén completamente cubiertos; si la salsa no tuviera suficiente cuerpo, échele dos hojas de gelatina, con un pincel y un poco de aspic los baña para que estén bien brillantes; saca usted de los moldes los leones, la figura y las ruedas que habrá hecho usted de sebo fundido, mezclado en partes iguales con estearina en fuente larga pondrá un suelo de arroz cocido y machacado, los leones los coloca en una punta, detrás un tarugo de sebo largo hasta la mitad de la rueda grande, encima de ese otro más pequeño, con el cuchillo re-

córtelo y haga algún dibujo; encima pone usted la figura, las ruedas a los lados, pegadas, y detrás los pajaritos en pirámide; si no tuvieran bastante equilibrio con el sebo, puede usted hacer tres borduras, una encima de otra y colocar los pájaros, una atelete pinchada, una trufa y atravesando un pájaro la coloca en el centro unos costrones de aspic, todo alrededor de la fuente y el mismo aspic picado muy fino lo echa usted por encima del carro, los leones, la figura, todo el suelo y sobre todo, que los claros de los pájaros sean tapados, una vez terminado, póngalo en un sitio visible para que si está usted en el extranjero, tenga un recuerdo de la Cibeles, esa fuente que se encuentra en la plaza de Castellar, en Madrid.

TORTA VILLANUA

Quince huevos frescos, 250 gramos de azúcar, 250 de fécula, 125 de almendra molida, 125 de avellana molida, 125 gramos de mantequilla. Se baten las yemas con el azúcar, agregándole la almendra, la avellana, la mantequilla fundida y la fécula, y, por último, las claras montadas a punto de nieve cuidadosamente mezcladas.

Se glasea un molde redondo, se llena con la pasta, se cuece y, una vez cocido y frío, se cubre con fondant de pistaches y se esparcen por la superficie pistaches filados.

Se coloca en fuente redonda, se rodea de medios melocotones que se llenan de chantilly, puesto a la manga con boquilla rizada a capricho del ejecutante.

Cristóbal Montesinos.

Nota. Este plato de repostería es creación de Cristóbal Montesinos, dedicado a su amigo y compañero Ramón Villanua.

La Cocina Económica

Estoy trabajando a hora y media de Madrid y cada vez que voy, no puedo pasar sin hacer una visita a mis queridos compañeros del Centro. En la visita que les hice, como de costumbre, me encontré con Julio Doutel, el simpático tesoro de nuestra Sociedad; al preguntarle qué novedades tenía, me contestó que ninguna:

—¿Pero tú trabajas?

—Estoy en una fábrica de lámparas eléctricas.

—¿Has dejado el oficio?

—¡No! Estoy de cocinero, dando de comer, por mejor decir, guisando para 110 obreros.

—¿Estás contento?

—Contentísimo, y ellos también.

—¿Qué ganas?

—Doscientos cuarenta pesetas al mes.

Y me explicó su trabajo, diciéndome:

—La administración de esa fábrica comprende que, por poco que les cueste la comida trayéndola de sus casas, les resulta más cara; además, hay muchos obreros que viven lejos, y si fueran a comer con su familia llegarían tarde y perderían horas de jornal.

Encontré tan interesante su trabajo, que le rogué me lo diera por escrito para publicarlo en la revista; no quería dármele, pues me decía:

—¿Para qué vas a publicar eso, si no tiene suficiente importancia para una revista?

—Sí que tiene importancia, y mucha; todos pertenecemos al mundo del trabajo, lo mismo el que guisa para el rico como el que guisa para el pobre; en nuestro oficio, el que domina uno de los varios conocimientos que se necesitan, ese es un buen obrero, guise para quien sea.

Doutel, que es un administrador de una sagacidad incalculable, puede por 35 céntimos, más 10 de pan, componer seis menús, uno para cada día de la semana. La administración de la fábrica algunos días pierde dinero, otros compensan esa pérdida, para salir al final de la semana con un balance nivelado, que es lo que se propone, pues en el ánimo de los directores de la fábrica, el único deseo es que los obreros coman bien y abundante y que no tenga que poner la administración dinero, por los 45 céntimos que descuenta a los trabajadores, entiéndase bien, que es sólo la comida del mediodía lo que se les da. A continuación van las seis minutas con los gastos detallados diariamente, por Julio Doutel.

AGOSTO, SEMANA 32-1917

Lunes, 6.—Lentejas y vaca bresada.

Martes, 7.—Cocido a la madrileña.

Miércoles, 8.—Patatas en ensalada y albóndigas.

Jueves, 9.—Judías blancas y tortilla de patata.

Viernes, 10.—Paella.

Sábado, 11.—Ragout.

Lunes, 6 de Agosto. 110 plazas, a 0,45, 49,50 pesetas.

Lentejas, 9 kilos, a 0,65, 5,85 pesetas.
 Carne primera, 11 kilos, a 2,90, 31,90.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11,00.
 Aceite, un litro, a 1,42, 1,42.
 Manteca, medio kilo, a 1,40, 0,70.
 Cebollas, dos kilos, a 0,10, 0,20.
 Laurel, 0,10.
 Ajos, 0,10.
 Zanahorias, un manojo, 0,50.
 Sal fina, un kilo, a 0,10, 0,10.
 Sal gorda, un kilo, a 0,08, 0,08.
 Pimentón, medio kilo, a 1,90, 0,95.
 Harina, un kilo, a 0,55, 0,55.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Total, 54,50.
 Saldo en contra de cocina, 5,00 pesetas.

Martes, 7 de Agosto 1917. 110 plazas a 0,45, 49,50 pesetas.

Carne (falda), 9 kilos, a 1,80, 16,20 pesetas.
 Huesos, tres kilos y medio, a 0,40, 1,40.
 Tocino, un kilo y tres cuartos, a 2,60, 4,55.
 Garbanzos, 7 kilos, a 0,70, 4,90.
 Patatas, 15 kilos, a 0,14, 2,10.
 Acelgas, 8 manojos, a 0,25, 2,00.
 Aceite, un litro, a 1,42, 1,42.
 Azafrán, 0,50.
 Sal gorda, un kilo, a 0,08, 0,08.
 Sopa fideos, dos kilos, a 0,75, 1,50.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11,00.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Total, 45,70.
 Saldo a favor, 2,80.

Miércoles, 8 de Agosto 1917. 110 plazas, a 0,45, 49,50 pesetas.

Patatas, 45 kilos, a 0,14, 6,30 pesetas.
 Cebollas, 3 kilos, a 0,10, 0,30.
 Carne (aguja), 8 kilos, a 2,70, 21,60.
 Tocino, un kilo, a 2,60, 2,60.
 Huevos, dos docenas, a 1,60, 3,20.
 Tomates, dos kilos, a 0,20, 0,40.
 Vino blanco, un litro, a 0,30, 0,30.
 Perejil, 0,10.
 Vinagre, dos litros, a 0,25, 0,50.
 Leche, un litro, a 0,40, 0,40.
 Aceite, dos litros, a 1,42, 2,84.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11,00.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Ingreso, 49,50.
 Total, 50,69.
 Saldo en contra, 1,19.

Jueves, 9 de Agosto 1917. 110 plazas, a 0,45, 49,50 pesetas.

Judías blancas, 10 kilos, a 0,70, 7,00 pesetas.
 Patatas, 25 kilos, a 0,14, 3,50.
 Cebollas, dos kilos, a 0,10, 0,20.
 Huevos, 11 docenas, a 1,60, 17,60.
 Aceite, 4 litros, a 1,42, 5,68.
 Vinagre, dos litros, a 0,25, 0,50.
 Pimienta, clavo, 1,00.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11,00.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Total, 47,53.
 Saldo a favor, 1,97.

Viernes, 10 Agosto 1917. 110 plazas a 0,45, 49,50 pesetas.

Pecho ternera, 10 kilos, a 1,75, 17,50 pesetas.
 Arroz, 8 kilos, a 0,75, 6.
 Almejas, 4 kilos, a 1,20, 4,80.
 Tomates, 3 kilos, a 0,25, 0,75.
 Pimientos verdes, 4 docenas, a 0,20, 0,80.
 Guisantes, 4 botes, a 0,45, 1,80.
 Azafrán, 0,50.
 Aceite, dos litros, a 1,42, 2,84.
 Sal gorda, 1 kilo, a 0,08, 0,08.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Total, 47,12.
 Saldo a favor, 2,38.

Sábado, 11 Agosto 1917. 110 plazas, a 0,45, 49,50 pesetas.

Carnero (paletilla), 12 kilos, a 2,20, 26,40 pesetas.
 Patatas, 45 kilos, a 0,14, 6,30.
 Cebollas, 1 kilo, a 0,10, 0,10.
 Tomates, 2 kilos, a 0,25, 0,50.
 Aceite, 1 y medio litros, a 1,42, 2,13.
 Zanahorias, 0,60.
 Guisantes, 2 botes, a 0,45, 0,90.
 Pan, 22 kilos, a 0,50, 11.
 Carbón, 6 kilos, a 0,17 y medio, 1,05.
 Total, 48,98.

Saldo a favor, 0,52.

Ingresado en la semana 32..... 297,00
 Gastado en la misma..... 295,52

Saldo a favor..... 1,48

JULIO DOUTEL.

MINUTA distribución del trabajo en una cocina

POR ENRIQUE ÁLVAREZ

CREME REGENCE	<i>Crema de Riz quenefas.</i>
PETIT BOUCHES MONGLAS . .	<i>Salpicón de ave, jamón, trufa.</i>
COTE DE VEAU NORMANDE .	<i>Coles de Bruselas, patatas, guisantes, champiñones, salsa media glas.</i>
PIRÁMIDES DE FOIES-GRAS .	<i>Foies-gras. Moldes Bretons aspic.</i>
ASPERGES A LA HOLLANDAISE	<i>Salsa holandesa.</i>
POULARDES ROTIES	<i>Berros Perigord.</i>
SALADE REMOLADE	<i>Patatas. Huevos. Mayonesa.</i>
BRIOCHE AU FRUIT	<i>Brioche frutas almíbar.</i>
BOMBE MADELEINE	<i>Crema vainilla. Dados de piña.</i>



COMIDA

*Dada por el Excmo. Sr. Conde
de Casal.*

Servida por José Más.

MENÚ

Consommé á l'Andalouse.
Cotelettes de pigeon á la Maitenon.
Medaillons de Saumon, Sauce Riche.
Fausses truffes á la Gelée.
Selle de veau rôti á la Lorette,
Salade Lamballe.
Mousse d'épinards á la Crème.

GLACE

Crème aux Mandarines.
Biscuit de Savoie.
Tartelettes au Chester.

DESSERT.

VINS

Tiana Monistrol. Pontet Canet 1884.
Château Martillac. Champagne demi sec.

7 Janvier 1911.

COMIDA

*Servida el día 11 de Abril de 1910 en
casa de los Excmos. Sres. Marqueses
de Tamarit.*

Por Alfonso Canales.

MENÚ

Entremeses.
Consumado a la Trafalgar.
Costradas a la Nilson.
Centro de salmón S. de cangrejos.
Jamón de Praga a las trufas.
Hígado-Graso al Oporto.

Sorbete a la Zara.
Pollas cebadas de Mans.
Ensalada Mogrevina.
Espárragos de Aranjuez S. italiana
Bomba a la japonesa.
Palitos Parisien

Xerez-Ch. Troplong. Romarías 1880.
Múm. Priorato 1809.

COMIDA

*Dada en el restaurant Parisiana el día
28 de Abril de 1917.*

MENÚ

Entremeses.
Huevos revueltos Portuguesa.
Merluza salsa remolacha.
Lengua de vaca a la italiana.
Lomo a la Brochée
con patatas finas hierbas.

Ensalada, Frutas,
Vinos,
Café y licores.