

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH Calle de Mendizábal, 4, 1.º — MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empezan las suscripciones el día 1.º de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En Madrid y provincias, un año.....	6 pesetas.
Idem id., seis meses.....	3,50 »
En el Extranjero, un año.....	9 »
Idem id., seis meses.....	4,50 »
Número suelto, 50 céntimos.	
Idem atrasado, 75 céntimos.	

SUMARIO

CRÓNICA: La alimentación vegetal. — Algunas recetas de cocina de don Mariano Muñoz: Becasinas á la soberana. — Gelatina de licor á la Macedonia de Primavera. — FORMULAS Y RECETAS: Capón Deroulède. — Pastel de pichones Eloisa — Mousse Rosa de Paprika. — Glasa con vino de manzanilla. — Salsa chaud-froid blanca. — Mayonesa Benavente. — Tournedos Mercedés. — Timbal de filetes de venado á la Napolitana. — Canutillos de Foie-gras. — Pequeños pastelillos Medio-luto. — Filetes de lenguado Carmelita. — Menú du diner. — PLATOS DE COCINA ECONOMICA: Arroz Parellada — Arroz Tibidabo. — Arroz tomado del Club de cazadores de Barcelona. — Arroz á la Rabassida. — Arroz con Banda. — Arroz Miramar. — Arroz de Rap. — Langosta á la Tudesca. — Bocalao á la Balmaseda. — Estatua á un cocinero. — GUARNICIONES: Puré de cebollas á la Bretona. — Puré de cebollas á la Robert. — Puré Miss-Betsy. — Comida servida en la Embajada de Inglaterra el día 14 de Abril de 1907. — PASTELERIA Y DUECES: Bibianca filipina. — Mousse á la Oriental (thelado) — Oreterkuhen (pastel de Pascuas). — Pastel de Pascua de l'Ardèche. — Crema á la Valenciana. — Crema «Fernandita». — Manzanas á la Geraldine. — Cartuja. Elisa. — Correspondencia. — La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M.

CRÓNICA

LA ALIMENTACION VEGETAL

Sugestionado por la rutina de lo que por regla general ocurre en todas estas fiestas *banqueteables* esperaba el momento de los brindis con el inseparable *champagne*, pero cuando D. Juan Padrós, uno de los socios fundadores, se levantó para historiar sobre el desenvolvimiento de la Sociedad, y las sátiras que ha tenido que sufrir de amigos y deudos, y ver que brindaba con un límpido vaso de agua filtrada, dirigí mi vista al *menu* buscando la marca del *champagne* y me encontré con la siguiente

«NOTA. Como Sociedad de templanza que es la «Sociedad Vegetariana Española», recuerda á los asistentes la abstinencia de los exitantes vino, café, te, tabaco, etc., etc.»

Claro está que al leer esta nota me quedé *frío*, si se me permite la palabra, como si me hubiese bebido el vaso de agua del Sr. Padrós, y á la vez hasta satisfecho, pues había sufrido el contagio de la satisfacción que respiraban los comensales.

Cocina Racional "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

A pesar de las excelentes razones dadas por los miembros de esta Sociedad, mucho dudamos de que puedan conseguir numerosas conversiones á este régimen vegetal.

Sin embargo, la manera original y seductora con que la señora Kingsford, uno de los prosélitos de este sistema, ha defendido esta causa delante de la Facultad de Medicina de París, merece que nos detengamos en ello y lo estudiemos detenidamente.

La señora Kingsford es de la opinión ya emitida anteriormente por Flourens, de que el hombre no es un carnívoro ni herbívoro. Estudiando sus dientes, su estómago y sus intestinos, se ve que su naturaleza es esencialmente frugívora, como la delmono.

Esta es también la opinión sustentada por grandes naturalistas como Cuvier, Linneo, etc.

Sentado este hecho, añade la señora Kingsford, «¿hay ventaja ó desventaja en transformar al hombre en carnívoro ú omnívoro?»

PEDRO MARTÍNEZ,
Camarero del Restaurant de Fornos.

(Se continuará.)



Algunas recetas de cocina de don Mariano Muñoz.

Celebridad española del Arte culinario, autor de la notable obra *La Cocina Moderna*, que está dedicado á la excelentísima señora condesa del Campo de Alange.

En su segunda edición, que está hecha en el año de 1861, está ilustrada con gran profusión de planchas litografiadas, representando algunos trabajos, cuyos dibujos son tomados á la vista de los objetos hechos por el autor.

En EL GORRO BLANCO, dispuestos siempre á honrar á los grandes artistas, creemos un deber dar á conocer en algunos números, algunas de las recetas de dicho autor:

Becasinas á la Soberana (1).

Se llena un molde de los que se usan para gelatina, pero de canalones gruesos y bien untado de manteca, con una farsa hecha con los higadillos é intestinos de las becasinas, salteados juntamente con unos cuantos higados de pollo, pedacitos de jamón crudo, perejil, chalotas picadas, sal y especias; cuando está todo esto salteado, se aparta del fuego hasta que esté frío, que

se machacará y pasará por el cedazo, mezclándolo con otro tanto de farsa de quene-fas de ave; se pondrá todo junto en un barreño barnizado, en el que se trabajará bien, poniéndole cuatro ó seis yemas de huevo crudo, un poco de salsa española reducida y fría, cuyo molde lleno deberá ponerse á cocer al baño maría una media hora antes; entre tanto se pondrán á asar las becasinas bien limpias, flamadas y cubiertas con tocino, al asador, al horno ó entre dos fuegos, y al irse á servir se vaciará el molde sobre la fuente, y las beca-

(1) En la explicación de estas recetas he respetado la forma del original: sin quitar ni aumentar nada.

I. D.

Cocina chic **“La Cocina por Gas,”**

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

sinas alrededor, y en los intermedios una guarnición de setas ó trufas salteadas y salteadas al Jerez, poniendo al hueco que forma en el centro el molde, ó si no sobre éste, unas pocas trufas, y aparte se envía una salsa al salmi.

También podrán servirse salteadas como las chochas, partidas sólo por la mitad ó enteras, ó bien en cajas de papel, como los hortelanos y codornices, asimismo en salmi, como aquéllos y las perdices.

Gelatina de licor á la Macedonia de Primavera.

En esta gelatina entran los frutos de primavera, como fresones, fresas, grosellas

blancas y encarnadas, cerezas, frambuesas, almendras tiernas y pistachos limpios; con éstas se va decorando un molde de cilindro, alternándolas por capas diferentes con la gelatina MARRASQUINO fuerte y transparente, teniendo cuidado de no dejarlos mucho helar, para que no despeguen al vaciarlo; ésta podrá servirse sobre un fondo de azúcar pilón, tallado y guarnecido al pie con dátiles rellenos acaramelados, y arriba en el centro una columna, sosteniendo un canastillo de crocante ó nugat, guarnecidas de frutas pequeñas también acarameladas.

MARIANO MUÑOZ.



Capón Derouledé.

Dedicado á mi querido compañero D. Máximo Bourdette.

(INÉDITO)

Escoger un capón de la mejor calidad, sobre todo tierno, después de que esté limpio, según las reglas, se le separa la piel toda; dividirlo en cuatro pedazos, dos piernas y dos pechugas; deshuesar la parte superior de ambas cosas.

Mecharlo todo con tiras finas de tocino, póngase en un plato de saltear puesto sobre fuego vivo con manteca y una buena *mirepoix* de legumbres; se coloca encima el capón metiéndolo acto continuo en el horno, regular de fuerte; al empezar á tomar color se rocía con vino Madeira y al haber reducido éste, mójese con una cantidad proporcionada de salsa española y déjese cocer lentamente.

Trasladar el capón á una fuente de porcelana denominada en *argot* culinario *cocotte* que contiene su tapa, y debe siempre

servirse con este aparato á la mesa, colocado encima de otra fuente plana con servilleta debajo; continuamos la receta.

La salsa se pasa por una estameña encima del capón en cantidad relativa y estando bien de sal; guarnecer el capón con la siguiente guarnición: montoncitos de trufas, criadillas y quenefas pequeñas.

Sobre los bordes de la fuente ó *cocotte* se colocará una capa de pasta de hojaldre finísima, se dora con yema de huevo desleída, y decorar el conjunto con detalles pequeños de la misma pasta, de exquisito gusto.

Se cuece en el horno, y al quedar efectuada la cocción de esta pasta, sírvase el plato en seguida.

No estará demás advertir que la tapadera de la *cocotte* aquí no debe emplearse para nada.

FRANCISCO PATIÑO,

Cocinero del Hotel Madrid, en Sevilla

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Pastel de pichones Eloisa.

(INÉDITO)

Se escogen cuatro hermosos pichones grandes, limpiarlos y soflosarlos, según las reglas de costumbre; á uno de estos pichones se le separará la piel toda, á fin de que se haga una bonita galantina, haciendo la farsa con las piernas de los pichones, aumentando algo de tocino, ternera y jamón, jerez, huevo, guarneciendo luego la farsa rellena de la piel á lo largo, con tiras de jamón, en abundancia y trufa; terminándola, como es corriente, luego que esté cocida en buen *consommé* adjunto con los huesos de los pichones, se retira dejándola enfriar por completo, que sea de forma larga y redonda.

do de la fuente y encima del pastel.

El magro completo de las pechugas de los cuatro pichones se transformará en 16 filetes, que una vez estén aplastados con mucho cuidado, obtendrán una forma estirada é igual de ancho; con gran cuidado de no romperlos, colóquense encima de una mesa ó tabla, sazónese de sal necesaria, nuez moscada y rociarlos con un poco de coñac, y saltearlos con manteca de vaca, sin que lleguen á tomar nada de color.

Cuando estén casi fríos se vuelven á colocar sobre la mesa ó una placa, y en un extremo de cada filete y en sentido de la parte estrecha de los filetes, se pone un cordón de *mousse* rosa, en alguna



Con el caldo bien sazonado formar una buena gelatina clara.

Esta galantina, como se verá más adelante, es para formar la guarnición del fon-

cantidad, haciendo esta operación estando la *mousse* puesta en una manga con boquilla redonda.

Rollar cada filete con mucho cuidado, á

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

fin de que la *mousse* que sirve de relleno quede bien encerrada en el centro; colóquense en el fondo de un plato de saltear y de manera que estén bien apretados unos con otros y no pierdan su forma redonda, se bañan con gelatina y ponerlos entre hielo picado, y con este modo de proceder conseguiremos, por medio de la gelatina, que queden los filetes sujetos; después de fríos se les recorta la gelatina, poniéndolos separados.

Escoger un molde de pastel de forma igual á la que expresa el grabado y foncearlo de pasta que la prepararemos como sigue:

La pasta de foncear el pastel.

Harina, 500 gramos; manteca de vaca, fina, 125 gramos; huevos, uno, entero; sal, 15 gramos; agua, dos decilitros.

Primero la harina se pasa por el cedazo encima de la mesa de mármol, formar con ella un círculo, y en medio se echa la sal, el huevo y el agua; recogiendo un poco de harina se empieza á unir todo, poniendo la manteca, y amasando todo el conjunto hasta que resulte la pasta finísima, espolvoreándola de vez en cuando con harina; estirla luego con el rollo y déjese reposar algún tiempo. Algunos profesionales dejan reposar esta pasta durante ocho ó diez horas.

Para foncear el molde del pastel con la pasta se procede de esta forma: estirar la pasta estando el mármol espolvoreado de harina y dejarla de un centímetro y medio de espesor; estando el molde cerrado se pone sobre la pasta á fin de cortar el fondo igual, y ponerlo encima de una placa de pastelería; á continuación se abre el molde y cortar el trozo de pasta suficiente tomando la medida acertada para cubrir toda la pared del molde, apretando un poco la pasta á éste, se cierra juntando bien los dos finales que se mojarán de huevo batido, lo mismo en el fondo, juntándose per-

fectamente; llenar toda la cavidad del molde con alguna legumbre seca (como son: judías, lentejas ó arroz), cocerlo á horno fuerte, hasta que termine la cocción y quede con un hermoso color dorado.

Luego que esté la costrada cocida, se retira y se le separa la legumbre del interior, que ha impedido que la pasta se deformara.

La etiqueta con el nombre «Eloísa» que figura de frente al pastel, en el medio, se dibujará la parte que figura de marco á las letras con manteca de vaca fina, al natural, echándola un poquito de sal; las tres hojas de cada extremo del marco, con manteca que esté ligeramente coloreada de verde y las letras con *mousse* rosa de Paprika.

A los profesionales no tenemos necesidad de advertirles que cuando se diseña la etiqueta, la costrada del pastel se encuentre completamente fría, estando éste puesto en sitio muy frío ó con hielo picado por debajo de la placa puesta á nivel.

El interior de la costrada, fondo y pared se nará con una capa de *mousse* rosa de un centímetro de espesor.

Mousse Rosa de Paprika.

Por separado, se tendrá preparado iguales cantidades de pechuga de ave blanca cocida y pasada por un tamiz de hierro, nata montada y esencia de tomate.

En una vasija puesta entre hielo, se unen la pechuga, nata y tomate y, moviéndolo todo con un batidor, se le aumenta una buena cantidad de gelatina en líquido que comience á enfriarse, sazónese con Paprika (pimienta rusa), algo abundante, sin exagerar la nota que esté bien de sal, y terminará por cuajarse, resultando esponjosa y fina; al hacer la mezcla se le adicionan una ó dos gotas de carmín vegetal.

Llenar el pastel poniendo en el fondo primero una capa de GLASÁ CON VINO MANZANILLA que al empezar á quedar casi cuajada, sin que esté nunca muy fuerte, se co-

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

locan cuatro ó cinco de los filetes de pichón, llenando los huecos con dados de trufas de Perigord, bañarlo con más glasa de vino, etc., y volver á colocar más filetes y trufas, repitiendo la misma operación hasta que el molde esté lleno, terminando con la glasa.

Glasa con vino de manzanilla.

(ORIGINAL)

Una cacerola puesta sobre fuego con medio litro de vino de manzanilla, que se dejará reducir á la mitad; aumentar en este punto una buena cantidad de glasa de carne, esencia de trufas, alguna hoja de cola, ó gelatina de carne; procúrese que quede bien de sal y enfríese con hielo picado, hasta que logre cuajarse, sin que esté dura.

* *

Con la galantina de pichón que hemos hecho en un principio, se cortarán catorce rodajas de un centímetro de espesor, poniéndolas de plano en una placa, estando separadas unas de otras.

El resto que quede se cortará en ocho pedazos de centímetro y medio de espesor, estrechos y largos; y colocarlos en otra placa de igual forma que las que hemos cortado en rodajas.

Las catorce rodajas de galantina, siete se napan con salsa CHAUD-FROID BLANCA, decorándolas por igual con pequeños detalles de jamón magro de York cocido; las otras siete restantes se napan con MAYONESA BENAVENTE.

Poner estas placas encima de nieve, y abrillantar estos medallones dos veces con gelatina (aspik) blanca.

Los ocho pedazos napados dos veces con la glasa de Manzanilla, que se cargará un poco más de-color y abrillantarlos también con aspik.

Salsa chaud-froid blanca.

Medio litro de gelatina de ave blanca; reducir una buena parte y adicionarle cuando comience á enfriarse medio litro de nata

montada, estando bien de sal, pasarla por una estameña.

Empléese cuando empiece á espesarse.

Sobre las cantidades, la persona ejecutante, bajo la misma base, marcará solamente la necesaria; tampoco ignoramos que puede hacerse más económica.

Mayonesa Benavente.

(ORIGINAL)

En un mortero se machacan: pistachos, 50 gramos; piñones frescos y mondados, 50 gramos; se echan tres ó cuatro gotas de agua; cuando quede esta combinación transformada en una pasta finísima, pasar la por un tamiz.

Se disolverá esta pasta con gelatina que esté aromatizada de coñac.

Poco á poco, y estando la mayonesa (un cuarto de litro) puesta entre hielo picado, moviéndola con el batidor, se le adiciona la combinación primera de la pasta, mas tres cucharadas de glasa de carne, un poco de pimienta blanca refinada, en polvo, con algo más de gelatina, á fin de que cuaje por completo y pueda emplearse por napan carnes, etc.

Esta salsa debe de estar con un color verde ligero.

Al emplearla para servir en salsera, echar mucha menos gelatina, á fin de que no esté espesa en demasía.

Pudiéndola emplear en platos de carne ó ave, platos fríos.

Colocación del pastel en la fuente.

En el centro de una fuente grande, de forma ovalada, se enclavará un zócalo liso, cortado con pan de molde, de forma igual al diámetro del pastel y de cuatro centímetros de espesor; revestirlo de una capa pequeña de manteca de vaca. Encima del zócalo se colocará el pastel de pichón; en el alrededor del fondo, tocando al zócalo de pan, se pondrán los medallones redondos, alternando los dos colores hasta lle-

Cocina Universal "La Cocina por Gas,,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño. Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

nar la circunferencia del pastel (como ya indica nuestro grabado).

Encima del pastel en el centro, colocar aspik picado, y colocar los ocho pedazos de gelatina napados de glasa, alternados de cordones de aspik picado; antes se habrá puesto con mucho cuidado un *alalette*, guarnecido con una pequeña bella-vista de legumbres, un *champignon* grande, que de antemano se habrá glaseado de aspik y puesto en sitio frío, y, por último, una preciosa trufa, arreglada de modo igual que el *champignon*.

I. DOMÉNECH.

Tournedos Mercedes.

(INÉDITOS)

Son medios tomates maduros é iguales, que se vacian y sazonan de sal, ponerlos en una placa ó tartera rociadas con manteca de vaca y se le da una cocción en el horno de *tres ó cuatro* minutos.

Preparar un excelente arroz á la valenciana, con el salpicón cortado muy pequeño, sazonado con gran gusto, y sólo la cantidad suficiente para rellenar los tomates con abundancia, este arroz se cocerá á los veinte minutos antes de montar el plato para servirlo.

Hacer una magnífica salsa á la Bearnesa, que una vez empezada á montar se terminará con manteca de pimientos morrones en conserva, compuesta con gran cuidado; las proporciones para hacer esta manteca se calculan en iguales cantidades, como son, por ejemplo, 75 gramos de manteca de vaca fina y 75 gramos de pimientos morrones bien escurridos y secados.

Los *tournedos* cortarlos de un buen centro de solomillo, de forma redonda y algo altos, sazonarlos de sal; se saltean ó se asan á la parrilla mojados con manteca.

Al momento de servir se rellenan los fondos de tomate con abundante arroz á la valenciana, haciendo en cada uno una colocación bien hecha; colóquense en una

fuelle, dando la misma colocación lineal á la forma de la fuente; encima de cada arroz se coloca un *tournedo* bien apoyado, y en cada uno de éstos la superficie se guarnece con un cordón de la salsa bearnesa de pimientos, formando un aspecto muy bonito; en el hueco del centro de la fuente se coloca una buena cantidad de patatas moldeadas á la cucharilla, risoladas con manteca, y al final un poco de perejil picado.

En el fondo de la fuente, al lado de los *tournedos*, se echa un cordón de salsa de tomate.

ALBERT JOUY.

Timbal de filetes de venado á la Napolitana.

Se cortan los filetes de venado en pequeñas granadinas de forma igual; pónganse en adobo durante veinticuatro horas con vino blanco caliente.

Se bresean con un buen fondo de ave, añadiendo el adobo de vino blanco y glaseándolos después con el mismo fondo reducido.

Cocer macarrones con buen *consommé* blanco, es decir, sin color, con su jugo natural; se escurren y se saltean con un poco de manteca glasa de caza, y fondo de las mismas granadinas reducido, queso rallado, manteca, puré de tomate, etc., etc.

Montar estos macarrones en costra de timbal en forma baja, cocido á blanco; disponer encima y en forma de corona las granadinas, glaseándolas con su fondo.

(Hélouis.)

Canutillos de Foie-gras.

Con pasta de hojaldre de medio centímetro de espesor se envuelven pedazos de madera en forma cilíndrica, de seis ó siete centímetros de largo; pónganse en una placa, dorarlas con yema de huevo y cocerlos á fuego vivo.

Cuando estén un poco fríos se retira el

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

trozo de madera, dejándose enfriar por completo; después rellenarlos con crema de *foie-gras* puesta en la manga de pastelería con boquilla redonda.

La crema de *foie-gras* se prepara del modo siguiente: Se pasa *foie-gras* por un tamiz, y luego se le adiciona poco á poco una cantidad proporcionada de gelatina substanciosa y doble cantidad de nata montada; enfriese un poco entre nieve.

Ya rellenos los canutillos, se sirven puestos con gran gusto en una fuente, encima de una servilleta doblada artísticamente.

Este plato es también muy á propósito para servirse en refrescos, *lunchs*, *soirées*.

I. DOMÉNECH.

Pequeños pastelillos Medio-luto.

(*Petites bouchées Demi-Deuil.*)

En una cacerolita puesta sobre fuego con manteca de vaca se rehogan cuatro ó cinco chalotas picadas, puntas de lengua á la escarlata y algunos *champignons*, todo cortado á cuadritos, mas una cucharada de harina. Disuélvase bien y se moja con caldo; redúzcase y aumentar alguna yema de huevo y puré de *foie-gras*; luego se rellenan los pastelillos, y como tapa de ellos se pone una estrella de trufas grande y encima otra estrella de clara de huevo duro más pequeña.

K. HOCH.

Filetes de lenguado Carmelita.

(INÉDITO)

Escoger un hermoso lenguado grande blanco, separar los cuatro filetes trasformándolos en doce de igual medida de lar-

gos, aplastarlos un poco á fin de que obtengan un mismo ancho; sazónense de sal, zumo de limón, resultando por su forma parecida á las cintas.

Colocar estos filetes de dos en dos, cruzados encima de la mesa, mojarlos con un poco de clara de huevo batida. En el centro de estos filetes se pondrá *mousse* de pescado blanco, que estando puesto en una manga de pastelería con boquilla redonda, se le dará la forma de un huevo puesto derecho; doblar los filetes pintándolos con la *mousse*, sobresaliendo cada filete en lo largo, después de la *mousse*, unos tres ó cuatro centímetros, á fin de poder doblar estas puntas por igual; atar cada pieza por la parte alta con una tira más pequeña de los mismos filetes de lenguado; encima se pondrá una trufa entera.

Se envuelve cada pieza con muchísimo cuidado con un pañito que esté ligeramente mojado con manteca; cocerlos al vapor con *fumet* de pescado.

Con un puré de arroz al *carri* perfectamente sazonado se forman zocalitos en la fuente, uno por cada pieza, pintados de yema, se meten un momento en el horno. Marcándolos en la misma fuente que vayan á servirse, procurando que todos sean perfectamente iguales y bien colocados.

Se salsean con salsa crema, hecha con el mismo *fumet*, que se han cocido los lenguados; espolvorearlos un poco con perejil picado menudísimamente.

Se sirve en salsera, una salsa holandesa.

AGUSTÍN COS.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

Pueden también hacerse pedidos al depósito de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



MENU DU DINER

Consommé Marquise.
Petites croustades à la Stuard.
Filets de soles au champagne.
Côte de boeuf à l'eccosaisse.
Poulardes du Mans à la Neva.
Punch à la Romaine.
Bécasses sur canapé.
Haricots verts au beurre d'Isigny.
Salade Britanique.
Bombé glacée Darozin.
Gâteau Sacher.
Suprêmes au Chester.
Desserts.

Servido por la Casa TOURNIÉ

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Platos de cocina económica.

Siete fórmulas para preparar el arroz, especialidad de varios restaurants de Barcelona, en cuyo punto tiene todo el público en general gran predilección por este plato.

Arroz Parellada.

Es un arroz de pescado y pollo que, preparado en las siguientes proporciones, es suficiente cantidad para cuatro personas: Un pollo tierno de regulares dimensiones.

Ochocientos gramos de pescados (peso bruto).

Tres pimientos morrones dulces.

Doscientos cincuenta gramos de guisantes.

Los pescados se componen de calamares, congrio, moluscos, langostinos y langosta.

En un plato de saltear, colocado sobre fuego vivo con aceite y manteca en proporciones iguales, se saltea el pollo con una cebolla picada y algún pedacito de jamón; luego se añaden los calamares, cortados á pedacitos, y á continuación un poco de ajo, perejil y tomate picado.

Cuando todo el conjunto vaya á empezar á tomar un poco de color, se echa el arroz de costumbre en estos casos, rehóguese un poco mojando el arroz con excelente caldo ó fondo inmejorable de cocina; echar en seguida los guisantes, congrio á pedacitos, moluscos, la langosta ó langostinos, pimientos morrones, un poco de azafrán, la sal, pimienta blanca y un poco de nuez moscada; déjese cocer á fuego vivo durante quince ó veinte minutos; la mitad de este tiempo sobre la plancha del fogón y el resto en el horno.

Estos arroces deben servirse en el acto de terminada la cocción, sirviéndose algo jugosos.

Arroz Tibidabo.

Este arroz es igual que el anterior, diferenciándose únicamente en que al colocar

lo en la fuente se le da una forma de pirámide y se le intercala una corona de buenos cangrejos aromatizados de coñac, requemado su alcohol.

Resulta un arroz exquisito.

Arroz tomado del Club de cazadores de Barcelona.

Se cuenta á razón de medio pollo para cada comensal, cortando éste en tiritas después de que esté convenientemente deshuesado.

Rehogarlo en un plato de saltear con manteca de cerdo, á fuego vivo, junto con una cebolla cortada á pedacitos. Cuando haya tomado color, se moja con agua ó caldo, se le da un ligero color azafranado, se añade la sal, alguna especie, tomillo y laurel, el arroz necesario y comenzar su cocción.

Este arroz se sirve bien cocido y seco.

Arroz á la Rabassada.

Es un excelente arroz á la Valenciana, en que se le añade una buena cantidad de setas cogidas en las montañas que rodean el hotel Rabassada (Barcelona), hecho en una sartén y servido en la misma.

Arroz con Banda.

Se prepara una excelente *Bouillabaisse* aromatizado de hierbabuena ó de una copa de *Pippermin*.

Se cuece el arroz con el caldo jugoso, y aparte, al mismo tiempo se sirven los pescados.

Arroz Miramar.

Es un arroz con pescados algo jugoso; se diferencia únicamente en que cuando se hace el rehogo, se añade lomo de cerdo fresco, alcachofas y salchichas.

Cocina Limpia "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Arroz de Rap.

Rap es un excelente pescado llamado gallo en San Sebastián.

Vamos á dar á continuación las proporciones para 10 personas.

Proporcionarse un rap de dos kilos, límpiese bien y cortarlo á pedazos regulares; con la cabeza se forma un caldo para mojar el arroz en que se aromatiza con hinojo fresco y legumbres, hierbas aromáticas.

En un plato de saltear, con aceite abundante puesto sobre fuego vivo, se saltea el rap, cortado en pedazos, y pasados uno ó dos minutos se retira el rap que, bien escurrecido, se colocará en una placa, cubriéndolo con una *persillada* compuesta de ajo y perejil bastante; picado menudísimamente, mezclar pan rallado, rociarlo con aceite y tenerlo unos minutos en el horno (á su debido tiempo).

En otra placa se colocarán diez tomates maduros é iguales, vaciados un poco, cubriéndolos con la *persillada* lo mismo que el pescado, sazonados con sal y un poco de aceite.

Con el aceite que sobre en el plato de saltear cuando se saltee el rap, se rehogará el arroz y se mojará con el caldo que hemos preparado en un principio con la cabeza de rap; sazónese de sal y tener en cuenta que mientras se forma la cocción del arroz deben meterse en el horno los tomates y el rap, puesta cada cosa en una placa.

En el momento de servirlo, ya terminada la cocción, colóquese el arroz en una fuente en forma de pirámide, poniendo de un modo caprichoso á su alrededor los tomates y los trozos de rap.

Resulta un arroz de los más exquisitos.

PEDRO DURAND.

Barcelona, Abril 1907.

Langosta á la Tudesca.

Escoger una hermosa langosta y cocerla con arreglo á las mejores reglas del arte, y una vez hecho esto, se le separa la carne y se cortará en rodajas.

Preparar una excelente bechamela en la que se le adiciona luego una buena cantidad de pimientos morrones en conserva (dulces) y tener preparado al mismo tiempo una farsa, quenefas de pescado.

El interior de las dos medias langostas se nará con la bechamela; en toda la orilla se forma un borde con la farsa de quenefas; colocar todas las rodajas de langosta con gran gusto y narálas con la salsa.

Colocar esta langosta dentro de un aparato en el horno y en sitio que contenga agua, sin que toque á la langosta, á fin de que con el vapor de agua quede la farsa de quenefas en su punto de cocción.

En el momento de servir se coloca la langosta en la fuente, y guarnecerla con bonitos costrones hechos de pasta de hojaldre.

Sírvase muy caliente.

Bacalao á la Balmaseda.

Escoger un buen bacalao de Escocia y téngase á desalarlo con anterioridad el tiempo preciso.

En una cacerola puesta sobre fuego con aceite y manteca de vaca en partes iguales se rehoga una buena cantidad de chilotas picadas; rehogar también el bacalao.

Ya rehogado, póngase dentro de una cocotera, y se rocía por encima hasta cubrirlo con una salsa (sistema normando) hecha con agua ó caldo de pescado.

Al irlo á servir se le echa por encima perifollo picado.

JOSÉ DALMASES.

Estatua á un cocinero.

Entre algunos cocineros de París ha surgido la idea de erigir una estatua al insigne cocinero Urbain Dubois, que ha sido acogida con aplauso por todo el público, y más señaladamente por la prensa culinaria.

¡Una estatua á Urbain, el insigne maestro de renombre universal! La idea es magnífica, y no será necesario que nosotros tratemos de encomiarla en estas columnas. Tampoco tenemos que describir la biografía del insigne autor de la *Cuisine Classique*, del gran educador culinario. Toda la prensa culinaria parisiense le ha rendido el homenaje debido, haciendo votos al propio tiempo por la pronta realización de la idea.

Phileas Gilbert, redactor en jefe del *Art*

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Culinaire hace un estudio de la personalidad del gran maestro, calificándole de gran talento y educador culinario é igualmente M. E. Capdeville, en la *Cuisine Française et Etrangère* hace un gran elogio de las obras de Urbain, describiendo el éxito de las mismas y terminando con el siguiente llamamiento:

«Mis queridos colegas:

Al obrero, al artista consciente de su valer, al maestro amigo y estimado de todos le debemos un homenaje digno de nosotros.

Asociados con las ideas de nuestro amigo Phileas Gilbert, nosotros hemos pensado en una suscripción universal, nombrando presidente de honor á un gran filántropo, y con la cooperación de los grandes y pequeños periódicos de nuestra corporación, y asociaciones patronales y obreras, llegaremos á recoger una suma bastante importante que nos permitirá honrar dignamente al gran maestro de la cocina francesa Urbain Dubois.»

Ya se ha formado un Comité para la erección de la estatua, compuesto de varios presidentes de Sociedades del arte. Forma

la Junta directiva de este Comité, M. Marguery, presidente de la Cámara Sindical de Restaurants; vicepresidente, M. A. Escoffier, jefe de las cocinas del Carlton Hotel de Londres, secretario-tesorero general; M. E. Capdeville, comisario general de concursos culinarios en París, y otros distinguidos personajes en el arte culinario, como Phileas Gilbert, Mongrolle, Privé, Alfred Suzanne, Savorin, presidente de la Sociedad de Socorros Mutuos de Cocineros de París, y otras distinguidas personalidades.

Dada la gran reputación que goza el Comité y lo acertado y loable de la idea, puede decirse por anticipado que ahora sólo falta que todos los que sienten amor al gran arte culinario lo demuestren con su óbolo, por modesto que sea.

Los cocineros españoles no hemos de mirar con indiferencia este movimiento entusiasta francés, y nosotros, que en tantas obras humanitarias hemos contribuido, contribuyamos á rendir homenaje al gran maestro universal, honra y gloria del arte culinario.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona 9 de Marzo de 1907.



Puré de cebollas á la Bretona.

Se cortan cada una en dos pedazos seis grandes cebollas blancas, á continuación córtense mucho más finas y rehóganse en una cacerola puesta sobre el fuego con manteca de vaca.

Cuando empiecen á tomar color, mójense con un poco de *consommé*, se tapan, y hacerlas cocer despacito; luego se pasan por un tamiz de tela metálica. Ya transformadas las cebollas en puré, ponerlas en otra cacerola y se le incorporan dos cucharadas de caldo; hágase reducir durante veinticinco minutos y, pasado este tiempo, se le echa salsa española, un poco de azúcar, nuez moscada y pimienta blanca en polvo.

Reducir el puré poco á poco, moviéndolo de vez en cuando con una espátula de

madera y pasándolo luego por una estameña.

Estando bien de sal, ponerlo en el baño maría, adicionándole un poco de manteca de vaca hasta el momento de emplearse.

A. C.

Puré de cebollas á la Robert.

Prepárase de igual modo que el anterior puré; únicamente cuando vaya á ponerse el puré en el baño maría se le incorpora una buena cucharada de mostaza fina.

ANTONIN CARÈME DE PARÍS.

Puré Miss-Betsy.

Se cuecen con agua y sal iguales cantidades de patata, nabos y cebollas; luego que estén cocidas se escurren, pasándolo por un tamiz. Sazónese el puré según costumbre.

M. CHEMÍN.

Cocina Simpática "La Cocina por Gas,"

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

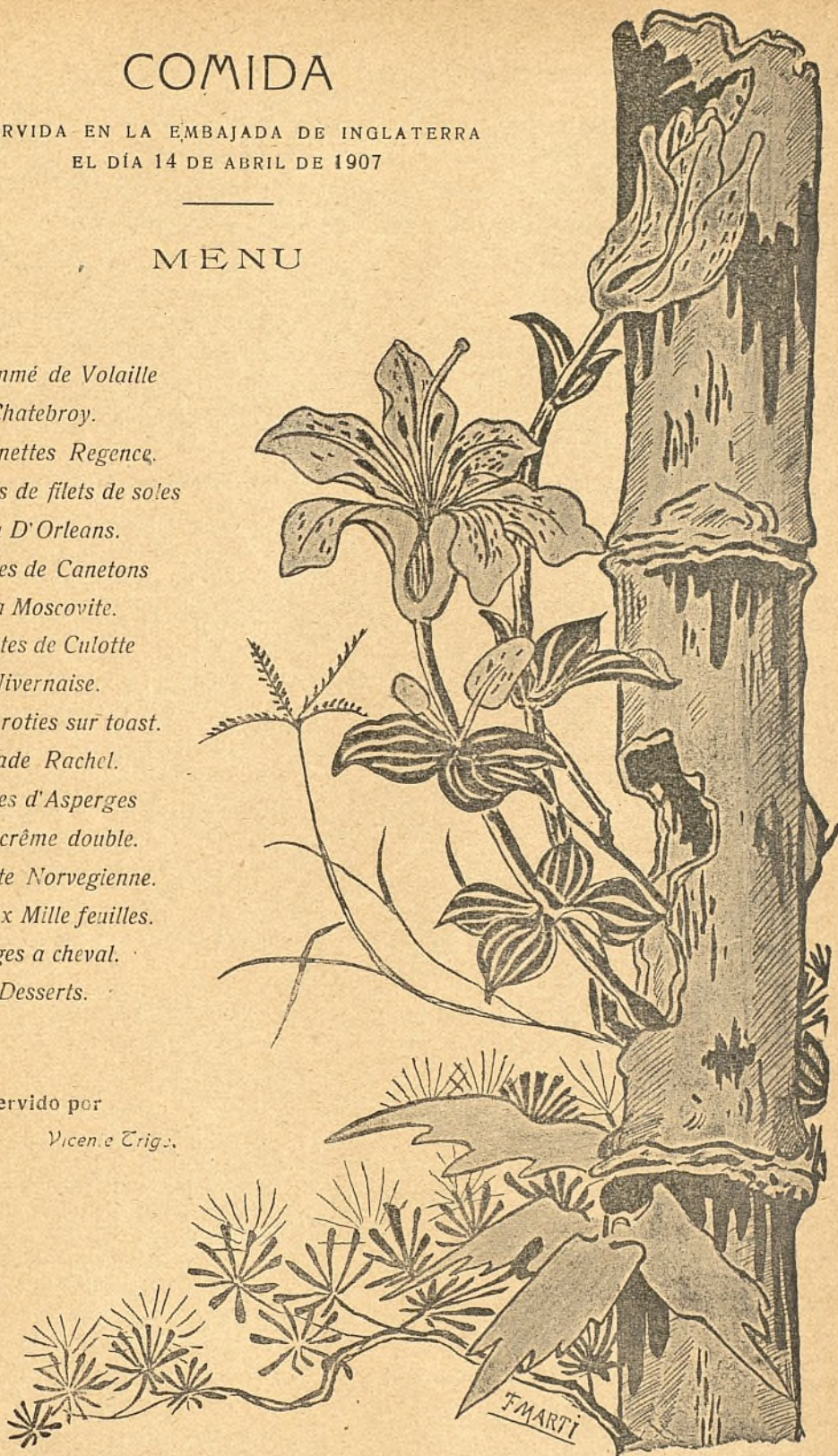
COMIDA

SERVIDA EN LA EMBAJADA DE INGLATERRA
EL DÍA 14 DE ABRIL DE 1907

MENU

Consommé de Volaille
Chatebroy.
Pomponettes Regence.
Paupiettes de filets de soles
à la D'Orleans.
Mousses de Canetons
à la Moscovite.
Pointes de Culotte
Nivernaise.
Cailles roties sur toast.
Salade Rachel.
Pointes d'Asperges
à la crème double.
Omelette Norvegienne.
Gâteaux Mille feuilles.
Anges a cheval.
Desserts.

Servido por
Vicen e Trigo.



Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERÍA Y DULCES

Bibianca filipina.

(DULCE INDIO)

Dos buenos cocos, que se les separan las dos cortezas, rallarlos luego, después se exprimen en una estameña hasta que suelten el jugo cremoso que contienen; reservar este jugo en una tacita, para emplearlo luego.

El coco se pone en una cacerola con agua (la suficiente para cocer una cantidad de arroz); pasados unos minutos que el coco queda macerado con el agua, se pasa por un colador, quedando formada una especie de horchata, ponerla sobre fuego y cocer el arroz con azúcar y aroma de anís.

Al quedar cocido se retirará, vertiéndolo en una fuente que soporte la acción del fuego, se le echa por encima la crema del coco que hemos reservado y bastante azúcar, y por último, se dora en el horno.

Es un postre exquisito, que se sirve frío.

CONDESA DE ALBAY.

Mousse á la Oriental (helado).

Preparar un magnífico biscuit glacé de vainilla, según las reglas conocidas; ponerlo á *frappar* en un molde «bomba» durante hora y media.

Pasado este tiempo, abrir el helado con cuidado, y extraer el centro de la *mousse*, por medio de una cuchara.

De manera que solamente queden las paredes de todo el molde, de dos centímetros de espesor.

El hueco resultante llenarlo con una mezcla de fresas enteras y chantilly, en partes iguales.

Volver á cerrar el molde, y ponerlo nuevamente en hielo durante media hora á lo menos.

T. O. DORET.

Oreterkuhen (pastel de Pascuas).

(ALSACIANO)

Se guarnece un molde ó tarta de pastel y llenarlo con una crema, compuesta de una

cucharada de harina desleída anteriormente con un poco de leche, á la que se le añaden 125 gramos de manteca fina, seis ú ocho yemas de huevos, vainilla, y cocer la crema.

Recubrir la superficie del pastel con almendras dulces molidas, y cocerlo á horno fuerte.

Pasteles de Pascua de l'Ardèche.

Para estos pasteles se toman las siguientes proporciones: 500 gramos de harina, 10 huevos, 200 gramos de manteca y 125 gramos de azúcar en polvo.

Formar un círculo con la harina, romper los huevos en medio, echar el azúcar y la manteca, trabajarlo y unirlo todo durante veinte minutos (sistema brioche). Poner luego la pasta á fermentar durante doce horas dentro de una estufa moderada de calor.

Formar los pasteles, grandes ó pequeños, en forma de corona, puestos encima de placas, cociéndolos á horno fuerte durante quince ó veinte minutos, según el calor del horno. Dos ó tres minutos antes de retirarlas del horno, se espolvorean de azúcar, rociándolas además con agua de azahar.

(DE *Le Gourmet*.)

Crema á la Valenciana.

(INÉDITO)

En una cacerola se ponen ocho yemas, 50 gramos de azúcar glas, el jugo de dos naranjas y media taza de agua; se bate un poco, mezclando en seguida tres claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se vierte la crema en un molde que de antemano estará revestido de caramelo de naranjas, se cuece como los flanes, en el baño maría, y no desmoldearla hasta que esté muy fría.

Es una crema exquisita.

Crema «Fernandita».

(INÉDITO)

Con ocho yemas, 200 gramos de azúcar, medio litro de leche, esencia de vainilla, se

Cocina Económica "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante. Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

marca una crema, que no se dejará hervir. Se retira, y fuera del fuego se le añaden 100 gramos de manteca fina de vaca, en pequeñas dosis, moviendo continuamente la crema con unas varillas, y se pasa por una estameña, dejándola enfriar.

En una compotera de cristal algo honda, puesta entre hielo picado. Se pondrá en el fondo una capa de jalea de grosella, encima una capa de bizcochos pequeños rociados con ron, luego se cubre con la crema que hemos compuesto á lo primero con bastante abundancia, decórese con nata montada, formando un bonito cordón por su alrededor, en el centro, y con la misma nata se escribe el nombre del postre «Fernandita». Sírvese siempre muy fría.

Manzanas á la Geraldine.

(INÉDITO)

Manzanas reinetas que se mondan y se les separa el centro por medio del molde columnas; cocerlas un poco con almíbar aromatizado de vainilla, dejándolas luego enfriar por completo.

Escoger moldes lisos redondos y un poco altos, que sean un poco más grandes que una manzana, ponerlos en una placa entre nieve picada; en el fondo de cada uno se echa excelente gelatina de grosella; cuando ésta quede dura, colocar en cada molde una manzana, llenando el interior de ellas con mermelada de lo mismo. Llenar hasta cubrir bien las manzanas con gelatina de grosella.

Desmoldearlas, introduciendo cada molde dentro de agua templada.

Sírvense siempre muy frías y puestas en fuente encima de una servilleta que esté artísticamente plegada.

Cartuja. Elisa.

(INÉDITO)

En una cacerolita se ponen medio cuartillo de leche, con un poco de azúcar, 4 onzas de buen chocolate y 4 onzas de gelatina.

Se trabaja sobre fuego sin que hierba, retírese y pásese por una estameña. Cuando empiece á estar bastante frío se le añaden

dos copas de nata montada, con algo de azúcar glas.

Se camisa un molde charlota con bizcochos, preparado con anterioridad, y se vierte la crema dentro; póngase entre hielo picado.

Sírvese en fuente redonda, con servilleta, polvoreándose con azúcar glas.

HERMENEGILDO HERRAINZ.

Correspondencia.

Rogamos á nuestros suscriptores de provincias que, en vez de efectuar los pagos en sellos de correos, nos envíen libranzas de la prensa, Giro Mutuo, ó sobres monederos que se expenden en todos los estancos.

También advertimos á los suscriptores todos de EL GORRO BLANCO que deseen mandarnos para publicarse *clichés* de platos originales, adjunto con la receta consiguiente, que se publicarán con mucho gusto

En el décimo número de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos para completar el número, se publicará una receta de cocina de hace veinte siglos, de *Catón el Antiguo*; algunos aforismos de *Brillat-Savarin*; *Supremas de ave á la Carlos Vázquez*, de Serafín Hernández; recetas de Melquiades Brizuela, H. Herráiz, T. O. Doret, F. Martí, E. Secanell, Mariano Muñoz, J. Marqués; Helados, de Pierre Lacam, Sección de cocina económica, Conservas, Bombones y Refrescos americanos, *Menus* de banquetes, etc.

Recomendamos á nuestros lectores que lean la lista de las obras que tenemos en venta, en nuestra Redacción, de autores nacionales y extranjeros.

También participamos á nuestros lectores de provincias, dueños de hoteles y *restaurant*, familias, etc., que en esta Redacción y Administración, les podemos proporcionar personal digno para los establecimientos, casas particulares, ó sencillamente á dar banquetes, como son cocineros, pasteleros, confiteros y reposteros.

LA DIRECCIÓN.

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Périgord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del *Pais y Extranjero*. (Calle del Camón, 2, Madrid)

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

(CONTINUACIÓN)

que le haga una declaración. Yo deseo conservar las tradiciones de la augusta casa en que sirvo, para lo cual leo frecuentemente alguno de esos preciosos libros que usted cita, honra y gloria de la cocina y letras castellanas. En uno de ellos veo que el más ilustre de mis antepasados, al hablar de ciertos pastelillos de escaso mérito, dice con poca diferencia las siguientes palabras.—«Estos pastelillos son de poco gusto y estima; pero debemos considerarlos los mejores, porque son los que más agradan al Rey nuestro señor.»

Si S. M. Don Alfonso XII, á cuyas manos debo creer que ha llegado la discretísima carta de usted, juzga oportuna la alteración de los *menus* ó listas de su mesa, y se digna mandar que se tome mi parecer, yo, aunque el último de mis compañeros y el más humilde por su ignorancia, expondré lo que se me ofrezca y parezca sobre el particular, no olvidando las acertadas observaciones que usted me dirige. Pero si el Rey mi amo, en cuyas cocinas casi he nacido y en cuyas cocinas deseo morir, no cree que deben alterarse sus *menus*, porque en su fresca inteligencia y sobriedad de costumbres da poca importancia á los asuntos gastronómicos, como lo ha probado en su expatriación adonde le seguí, y en los campos de batalla, adonde le he asistido, no lo extrañe usted, señor Doctor Thebussem, yo proclamaré en alta voz que las estas actuales de las comidas de S. M. son las mejores del mundo.

Soy de usted con la mayor consideración atento y seguro servidor q. l. b. l. m.,

UN COCINERO DE S. M.

III

Segunda ración de Jigote de lengua.

A un cocinero de Su Majestad el Rey Don Alfonso XII.

En Madrid.

Señor maestro: La carta con que usted me honra, publicada en el número XIV de *La Ilustración Española y Americana*, es á mi parecer un modelo tan acabado y perfecto del habla castellana, que por ella merecía

usted ocupar, simultáneamente con el distinguido cargo de cocinero de Don Alfonso XII (q. D. g.), el no menos digno de individuo de número de la Real Academia Española. Y como al mismo tiempo rebosa el escrito á que aludo en cordura, en cortesía y en alta inteligencia culinaria, celebro y me congratulo de que en las cocinas del Palacio de Madrid se conserven dignos sucesores de los ilustres Juan Cacho, Roberto de Nola, Martínez Montañó y Francisco de Ardit.

Pone usted el dedo en la liaga al decir que los *menus* de Su Majestad el Rey no se escriben en francés, sino en la *lengua franca* de la cocina. Pero es tal y tan elástica la franqueza que se da á dicho idioma, que andando el tiempo será necesario abrir cátedra que nos enseñe á interpretar esta jerga, como hoy se hace para comprender el latín bárbaro de la Edad Media. Por eso pedía yo en mi carta que siquiera se respetase la ortografía, y no se estampara *Auril* por *Avril*, *Escalop* por *Escalopes*, *Bart* por *Barth*, *Latour Blanche* por *La Tour Blanche*, *Clicquot* por *Clicquot*, *Chateaubiand* por *Chateaubriand*, etcétera, etc., ni menos que, á semejanza de aquel maestro de escuela que recomendaba la letra GRANDE para los objetos GRANDES, y la *pequeña* para los *pequeños*, se imprimiesen en un mismo *menu* con inicial minúscula las ostras y los lenguados, y con mayúscula las Chochas y los Capones.—(*Menu* del 28 de Noviembre de 1875.)

Estas menudencias, una vez dado el ejemplo por el Palacio Real, pasan aumentadas en proporción geométrica á las casas de la grandeza ó de los ricos-hombres modernos, y es curioso leer en elegantes listas ornadas con c. fras y coronas, *Mauviettes á la Cullus* (á la Luculus), *Tochey* (Tokai), *Renmmée* (Romanée), *Paraguay* (Perraguay), y otras lindezas por el estilo. Para los que así estropean los nombres de los buenos y célebres vinos, quisiera yo dejar vigente aquella ordenanza de la ínsula Barataria que preceptuaba que quien aguase ó mudase el nombre al vino perdiese la vida por ello.

En los *menus* de Palacio se ha escrito de diverso modo el nombre de un solo licor. Por ejemplo: en el de 7 de Abril de 1875, se apunta correctamente *Ræderer*, y en el de 23 de Enero

(Continuara.)

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid