

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

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.
Empiezan 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

Dando las gracias.—Palm-Oil-Chop.—PLATOS DE COCINA ECONÓMICA: Cadera de vaca á la Cordobesa.—Salmonetes á los cinco minutos.—El «arroz Nini».—Patatas á la Nieves.—Albóndigas de ternera para enfermos.—Espinacas con manteca. —Gaspacho extremeño.—Salsa dorada.—Salsa estival.—Nuevo Club de Madrid.—Reclamo yanqui.—Menu.—Banquete de despedida.—Almuerzo servido en el vapor *Alfonso XII*, de la Compañía Transatlántica, en Cádiz.—Comida y refresco en el Palacio de la Excm. Sra. Marquesa de Squillache, el día 14 de junio de 1907.—Gente notable del arte culinario: Luis Barrillón.—FÓRMULAS Y RECETAS: Modo de preparar la sémola para el «cuz-cuz».—Consommé Carmencita.—Centro de marítimas.—PASTELERÍA Y HELADOS: La colombora.—Bomba deliciosa.—Bomba Condesa Maria.—Bomba Anton.—Bomba Manón.—Pasta para hacer los churros.—Pasteles de dulces de cuatro senos.—Barbarruá Cordesa.—Bizcocho indiano. Algunos consejos prácticos.—Menu: Banquete del 14 de julio, servido en el gran Restaurant de Fornos.—Aviso importante.—Correspondencia.—La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y un cocinero de S. M.

DANDO LAS GRACIAS

En París se ha celebrado, con gran fastuosidad, la 24.ª *Exposición Internacional del Arte Culinario, de la Alimentación é Higiene*, con la alta protección del ministro del Comercio, formando el Comité de organización celebridades tan conocidas del Arte culinario por toda Europa, como son *Mr. Marguery*, presidente; *Mr. A. Charabot*, comisario general; *Mr. Sevin*, presidente del Salón Culinario; *Mr. Beauduin*, presidente de la Cámara Sindical de Pasteleros; *Mr. E. Darenne*, autor notable y director de la ilustrada revista de cocina, intitulada *La Cuisine Française et Etrangere*, que fundó *Pierre Lacam*; *Mr. Huré et Auguier*, jurados de la Sección Extranjera; *Mr. Durand* y *Mr. Capdeville*, ex jefe de cocina de la Familia Real española, y otros, porque de citarlos todos, necesitábamos dos páginas.

Se celebran Exposiciones de Cocina anualmente, en Londres, Berlín, Nueva York, Suiza, Alemania, Bruselas, Milán; ninguna de estas, aunque notables también, no llegan ni á la mitad de concursantes de todas partes, y en esplendidez y (*savoir-faire*) con la de París, con el detalle sólo, de que

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

la Exposición de este año ha sido la 24.^a exposición que celebran, y cada vez con más entusiasmo. Hasta ahora, la Francia es el único país en que pueden celebrarse certámenes de tanto fuste, contribuyendo al entusiasmo y cultura de la mayoría de sus artistas, también por propagandistas de su arte en todas partes del mundo, debiendo servir de ejemplo en varios países y en particular en el nuestro; eso me parece.

Nuestra revista EL GORRO BLANCO, al abrirse la Exposición, se expusieron todos los números publicados hasta la fecha, que eran ocho. En este Certamen le han concedido «Diploma de honor». Seríamos unos ingratos, si no enviáramos nuestro sincero agradecimiento á los señores del Jurado, y muy especialmente, al presidente *Mr. Marguery*, al comisario general *Mr. A. Charabot*, al secretario general *Mr. A. Bouillette*, y por último á *Mr. E. Darrenne*, á todos las gracias.

También saludamos muy cordialmente á *El Diario de Cádiz*, uno de los periódicos más amenos de Andalucía, que después de publicar el plato *Oriente-Express*, de nuestro notable colaborador *D. Melquiades Brizuela*, dirige conceptos muy halagüeños para EL GORRO BLANCO, que le agradecemos, entre los cuales copiamos el último párrafo que dice así:

«EL GORRO BLANCO es una de las mejores revistas en el arte culinario que se han publicado, pues en ella colaboran el ilustre Thebussem y los cocineros de fama: en la Exposición culinaria de París ha sido agraciado con el diploma de honor.»

IGNACIO DOMÉNECH.

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 País y Extranjero. (plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

PALM-OIL-CHOP

(Plato de lujo en Africa).

Este plato, por su rarísima combinación y por varios de sus ingredientes que lo componen, no es muy fácil que se atreva ningún cocinero á ejecutarlo, no dando el caso que sea alguna de aquellas personas que han viajado por Africa, pues en los grandes buques que hacen estos viajes se suele presentar muchas veces á la mesa, por solicitarlo también los mismos viajeros.

Daremos una idea aclaratoria de su nombre. *Palm* es palmera, *Oil* aceite, que unido todo quiere decir en nuestro idioma: *Cordero con aceite de palmera*.

El aceite de palmera resulta rojo como el pimentón, y como veremos más adelante, se usa con abundancia en la confección de este plato.

En una cacerola se pone una buena cantidad de magro de cordero, en trozos como una nuez de grandes, igual cantidad de cebollas cortadas cada una en cuatro ó seis pedazos, una buena cantidad de *gombos*, también se conoce por *buinis*, muy parecido á la patata; como este tubérculo suele ser grande, se corta en pedazos, sal y pimienta, cúbrese con aceite de palmera

Cocina Limpia "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

crudo, tapar la cacerola herméticamente y póngase á cocer sobre fuego, ó en la plancha del fogón, que esté bien fuerte; con hora y media de cocción es suficiente.

Preparar un arroz que sirve de guarnición, de la manera siguiente: En una cacerola puesta sobre fuego con agua y sal, se cuece arroz en cantidad bien calculada, á fin de que al final de la cocción resulte casi seco; á mitad de cocción del arroz se le unen pescaditos pequeños de agua dulce, ente-

ros; terminar la cocción sin moverlo para nada, procurando que esté bien de sal.

Para servirse con el arroz en una fuente grande se forma una bordura, ó me or dicho, un círculo; en el centro se coloca el guisado de *carnero con aceite de palmera*, sirviéndose siempre muy caliente.

Esta receta pertenece al ex jefe de cocina del vapor *Karina*. Africain, Steainshifs, Company.

Por la transcripción,
ALBERT JOUY.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Platos de cocina económica.

Cadera de vaca á la Cordobesa.

(INÉDITO)

En un solo trozo se dora con manteca, luego tomate del tiempo picado en bastante cantidad; rehóguese bien hasta que empiece á freirse bastante, unir en este momento dos ó tres ajos, canela en polvo, un clavo de especias y pimienta, todo bien machacado; pimentón molido; pasados unos segundos, se moja con agua ó caldo.

Déjese cocer suavemente hasta que la carne quede tierna.

Sírvase la carne cortada en lonjas, cubriéndola en la fuente con su salsa, sin pasarla por ningún colador, y guarnecer el plato con patatas moldeadas á la cucharilla, doradas.

I. D.

Salmonetes á los cinco minutos.

(INÉDITO)

Limpios y sazonados de sal, se ponen en una placa ó plato de saltear, con aceite y nuez moscada, vino blanco, cúbrese con una hoja de papel de barba untada con manteca; á los dos minutos de cocción ro-

ciarlos con un poco más de vino blanco.

Pasados cinco minutos se colocan los salmonetes en la fuente y remontar la salsa incorporándole una cucharada de glasa de carne, un buen trozo de manteca de vaca, jugo de limón y bastante perejil picado; remover bien esta salsa sobre fuego, y se vierte por encima de los salmonetes.

I. D.

El «arroz Nini».

Preparar la cocción como el arroz á la indiana, lavándolo primero con abundante agua fresca, cambiando el agua tres ó cuatro veces y hacerlo cocer con agua abundante y la sal necesaria.

Terminada la cocción se escurre y sazónese con abundante manteca de vaca y queso de Parma rallado, sal y pimienta.

Póngase en una fuente de gratén y grátinense en el horno cubierto con bastante queso rallado por encima. Sírvase el «arroz Nini» con un hermoso color dorado.

Resulta delicioso.

MME. C. GRIVOT GRANDCOURT,

Primer premio de Recetas Culinarias
del Congreso del Figaro de París.

Cocina chic **“La Cocina por Gas,”**
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera
Ayuntamiento de Madrid

Patatas á la Nieves.*(Estilo casero.)**(INÉDITO)*

Patatas nuevas cortadas en juliana gruesa, pimientos verdes, frescos, cortados en juliana más pequeña (por cada kilo de patatas un cuarto de kilo de pimientos), una cebolla pequeña, picada á cuchillo en cuadritos, un ajo con bastante perejil, aceite.

En una sartén amplia puesta con aceite sobre fuego vivo, se frien, primero uno ó dos ajos, que luego se retiran; en este punto se echan las patatas, pimientos y cebolla; saltéanse bien, hasta que las patatas empiecen á tomar un poquito de color; en este punto se sazona con sal, ajo y perejil y un cucharón de caldo ó agua; tapar la sartén y se dejan estofar con una cocción muy suave.

Con veinte minutos de cocción continua es suficiente, resultando exquisitas.

Este plato puede emplearse en diferentes combinaciones, ayudando con el mismo sentido económico en dar al traste con la enojosa rutina.

Pueden servirse solas, formando un plato de legumbre bueno, como guarnición de biftec, filetes, chuletas á la parrilla; toda clase de asados de aves y carnes pueden muy bien figurar como guarnición, puestos en montoncitos separados por todo el alrededor de la fuente ó en un lado; en este caso se rocían un poco con el mismo jugo del asado que se sirva.

Por último, pueden lo mismo emplearse como guarnición de huevos fritos, salsa con tomate aparte.

I. D.

Albóndigas de ternera para enfermos.

En un mortero se machacan 200 gramos de ternera blanca sin nervios, no grasas; mezclar 10 gramos de miga de pan, remojada antes con leche, 20 gramos de manteca de vaca, sal y dos ó tres yemas de huevo; luego todo este conjunto se pasará por un tamiz de hierro, quedando la farsa terminada.

En donde no hay mortero pueden hacerse picadas á cuchillo, ó pasadas una ó dos veces por la máquina de trincar.

La manera de formar las albondiguillas es del modo siguiente: se pone una cacerola con agua hirviendo y la farsa se ha de coger con una cuchara y hacerlas saltar

con la hoja de un cuchillo pequeño, ó escáldese con otra cuchara con agua hirviendo y con ella se suelta la albóndiga de la primera cuchara.

Ya formada, se frien un poco con manteca de cerdo; luego de escurridas bien, colóquense en una cacerola, cubriéndolas bien con buen caldo hirviendo, se deja cocer durante dos minutos con alguna fuerza, retirando luego la cacerola á un lado del fuego, tapándola; diez minutos más tarde se reforma la salsa del modo siguiente:

Se pone á reducir una capa de vino blanco, que luego se une al caldo de las albóndigas, y un poco más de caldo, más una yema y un poco de zumo de limón; con ayuda de un batidor se monta bien esta salsa, procurando que no rompa á hervir, quedando terminada.

De igual forma pueden prepararse albondiguillas de pollo, pichones, perdiz, pescados blancos (tratándose de enfermos).

I. D.

Espinacas con manteca.

Las espinacas que estén perfectamente limpias con varias aguas cambiadas, sin troncos, etc.

En una cacerola ó plato de saltear con manteca de vaca algo abundante, puesto sobre la plancha del fogón muy caliente, se rehogan las espinacas, sal, tapar la cacerola herméticamente y se dejan estofar muy suavemente.

Es el mejor sistema de cocer las espinacas, á fin de que conserven todas las sustancias aromáticas y nutritivas.

Como guarnición de las espinacas, es una poca cantidad de patatas nuevas cortadas en rodajas pequeñas cocidas con agua y sal.

CARLOTTO SCHULZ.

Gazpacho extremeño.

Se compone del modo siguiente: en un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo; se maja bien, y luego se le aumenta un poco de miga de pan mojado; se vuelve á mojar con el aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezcle y hasta que forme como unguento.

Una vez así, se le echan algunas gotas de agua (algunos en este estado suelen echarle también pimienta) y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así

Cocina Racional "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, en la que se le acaba de echar el agua que se quiera.

Esto hecho, se le miga el pan, no con el cuchillo, sino con la mano á retortijón, dejándolo esponjarse en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora antes de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre sino hasta el momento mismo de servirlo, pues si le añadiesen este ingrediente antes, el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

El tomate, el pimiento verde y el pepino, todo picado, le hacen muy bien; el tomate y pimiento se le echa casi siempre.

COLOMBINE.

Salsa dorada.

(INÉDITA)

En una cacerolita puesta sobre fuego con manteca de vaca ó de cerdo, se rehoga un pedazo de jamón magro á pedacitos (poco), luego una cebolleta, zanahoria, nabo, apio, perejil, tomillo, laurel, un clavo, un ajo pequeño; muévase bien hasta que todo empiece á tomar color; entonces se añade una cucharada de harina, sal y un poco de pimienta; mojarla con caldo en cantidad calculada al tiempo que tiene que durar la cocción de los ingredientes.

Luego se pasa todo por un tamiz, poniéndola en el baño maría, hasta el momento de hervir; en este punto se le echa una yema ó dos de huevo con el zumo de un limón; se monta con ayuda de un batidor.

Esta salsa es á propósito para todas las carnes blancas, mollejas de ternera, aves mechadas.

Salsa estival.

(INÉDITA)

Salsa mayonesa, que se le mezcla puré de espinacas bien exprimido, pimienta inglesa en polvo, sal, perifollo picado y corteza de rábanos rojos picados finísimamente. Para platos de carne ó pescados fríos.

I. DOMÉNECH.

NUEVO CLUB DE MADRID

Diner du 21 Juin 1907.

Consommé froid.

Croustades financière.

Truite saumonée See. genevoise.

Cote de bœuf Nivernaise.

Rôti.

Poulardes à la Tzarine.

Salade.

Epinards au velouté.

Bombe Japonaise.

Fromages, Fruits, Petits Fours.

MR. PAQUELIN.

RECLAMO YANQUI

He aquí el procedimiento inventado por un fondista de la ciudad de San Luis (Estados Unidos para poner en moda cierto pastel de fresas.

Los más graves y respetables maridos de la ciudad recibieron una carta, de letra marcadamente femenina, trazada sobre papel muy distinto del que suele expendirse al público en las tiendas.

Era dicho papel fino, blanco y con un perfume de frambuesas que lo hacía sospechoso.

Las esposas fruncieron el entrecejo al ver esta misiva.

Las más diligentes abrieron el sobre y se encontraron con un trozo de cinta, y en el billete las siguientes palabras: «Amor mío; con nuestros apresuramientos de ayer, olvidé pedirte que me enviaras 10 metros de cinta como la muestra; creo que 10 metros bastarán. ¡Qué placer tendré al volver á verte! Cuando me invites á almorzar, volveremos, si te place, al restaurant X... y comeremos de nuevo el pastel de fresas. ¡Oh, qué pastel! ¿Te acuerdas? Era un ideal. Te amo.—Elsa.»

Cuando las esposas hubieron leído la carta, sintieron herida su alma delicada.

Unas dieron un escándalo al encontrarse con sus maridos; pero las más hábiles acudieron á informarse.

Interrogaron al fondista acerca de Elsa y acerca del delicioso pastel de fresa, que hacía olvidar á los maridos las delicias del hogar.

El fondista, satisfecho y bondadoso á la vez, contestó que Elsa era una ficción; pero no así el pastel, cuyas bondades no se habían exagerado en la carta.

Invitólas á probarlo; el pastel fué conocido y el hombre hizo su negocio.

Cocina Universal “La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

MENU

DINER

Crème de Volaille La Vallère.
 Petits cendrillons à la Périgues.
 Darse de saumon Victoria.
 Filet de boeuf à la Moderne.
 Foie de Canard à la Victor Hugo.
 Asperges en branches sauce Mousseline.
 Poularde rôtie.
 Salade Britania.
 Bombe glacée Melusko.
 Algeriennes.
 Suprêmes chester.
 Desserts.

VINS

Jerez amontillado fino.
 Graves, St. Estephe, Champagne Montebello.
 Café-Liqueurs.

1e 12 Novembre 1906.

TOURNIÉ

ALMUERZO

servido en el vapor Alfonso XII de 1a
 Compañía Transatlántica, en Cádiz.
 He aquí el

MENU

Consommé Solferino.
 Entremeses.
 Timbal á la Milanese.
 Supremas de pollos á la Arlesiana.
 Tournedos á la Modernista.
 Jamón Victoria á la gelatina.
 Pudding Cabinet al Savagón.
 Charlota Plombieres.
 Pastelería surtida.

VINOS

Jerez, Solera, Rioja Fina, Champagne.

MELQUIADES BRIZUELA,
 Jefe de Cocina de la Compañía Transatlántica.

Facultad de Medicina de Zaragoza.

Curso de 1906 á 1907.

BANQUETE DE DESPEDIDA

MENU

Hors d'œuvre.
 Consommé á la Rachel.
 Langouste á la Russe.
 Perdreaux á la Robert.
 Viandes froides variées.
 Macedoine de légumes.
 Rosbif á l'Anglaise.
 Glacé á la vanille-petits gâteaux.
 Desserts.

VINS

Bodegas Bilbasnas-Champagne.
 Café et Liqueurs.

Jefe de Cocina, TEODORO BARDAJI.

27 Abril de 1907.—Hôtel de Europa.

COMIDA Y REFRESCO

en el Palacio de la Excm. Sra. Marquesa de
 Squilache, el día 14 de Junio de 1907.

COMIDA

Consommé froid au Jerex, Crème Marie-Stuard.
 Pettis-Pâtes Demi-Deuil.
 Darse de saumon á la Cardinal.
 Jambon de Prague au Madere.
 Terrine de foie-gras strasbourgeoise.
 Punch au champagne.
 Dindonneaux rôtis au cressons.
 Salade Princesse.
 Asperges au Branches, Sauce crème.
 Pudding Diplôme. Petits fours. Biscuits glacés.

REFRESCO

Consommé Froid.
 Saumon Sauce Caviare.
 Dindonneaux et galantine truffée.
 Jambon glacé, Salade Russe. Pâtisserie.
 VINS
 Jerex, Riscal, Champagne, Glacés,
 Glacé au Café, Orange, Eltrón Horchata de chufas.
 Servido por Eugenio Pedro Altuna.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

GENTE NOTABLE DEL ARTE CULINARIO

LUIS BARRILLÓN ⁽¹⁾

Nunca, como hoy, tomamos la pluma con más fervor y entusiasmo, para dedicar unos cuantos renglones á una personalidad meritísima que por su ingenio y su valer,



merece no sólo este reducido espacio, sino todo el periódico. Nuestro joven presentado, es fondista: que ya es un arte; pero ha llevado éste á tal altura de perfección y de refinamiento, que dudamos exista otro en Europa. De España, podemos asegurar que es el único. Vive oculto, y, contra lo que afirma Ovidio, no es feliz. Posee en la calle Mayor, de Gracia (Barcelona), número 32, una magnífica fonda «La Unión» que le da buenos rendimientos por las excelentes condiciones de aseo y trato.

Esto, por sí solo ha dado justo renombre á su casa; pero la celebridad de que goza su dueño, Barrillón, se debe al escaparate que posee en su establecimiento; donde, con prodigioso ingenio, con sumo arte, combina, ejecuta y presenta, por medio de toda clase de comestibles, las más palpitantes notas políticas ó locales, que son la admiración del inmenso público que á diario acude á presenciar semejantes obras. Es imposible

hacer una relación de cuanto lleva *urdido* en los escasos años que se dedica (en sus pocos ocios) á la combinación de tales portentos.

El inmenso catálogo que tiene es asombroso. El álbum que posee de miles y miles de copias fotográficas sacadas á diario de sus preciosas obras, dan la mejor y más exacta idea de la labor por Barrillón ejecutada. Nadie como él puede vanagloriarse de dar á la nota política ó personaje que satiriza la forma más adecuada y gráfica que se merece. Teniendo, como tiene, en su mano todo el extenso repertorio que produce la agricultura; dominando, como domina, el tubérculo, la lechuga, el pepino, etc., etc, excusamos decir á los lectores, de qué *pasta*, de qué *bloque* se valdrá el buen Barrillón cuando de nuestra politiquería se ocupa... Actualmente, llama poderosamente la atención, un trabajo que revela en su autor, no sólo un ingenio sutil, una paciencia extremada y una perfec-

(1) Reproducido de la notable revista *El Viajero*, órgano de la Sociedad de Fondistas de Barcelona, y de los del resto de España, que galantemente nos ha cedido el retrato de Luis Barrillón y todo lo que hemos necesitado.—I. D.

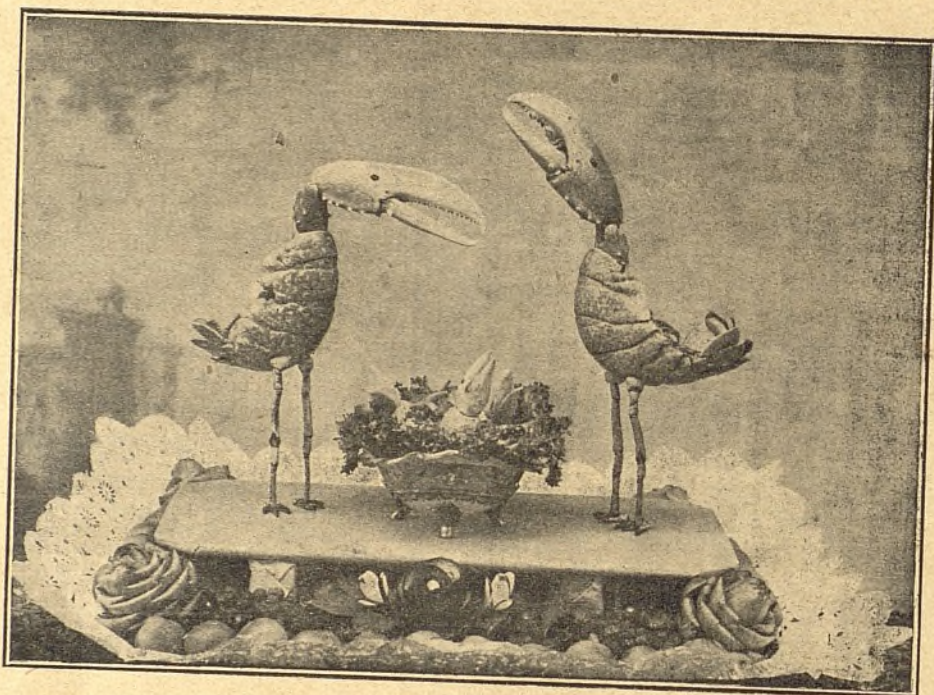
Cocina Rápida "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

ción rara, sino una delicadeza y gustos artísticos, que pone de manifiesto su talento vastísimo en las obras que ejecuta.

La de referencia es una miniatura, copia fiel, exacta, del grandioso Circle Swiing-Fling Machine (*Tío vivo* perfeccionado que funciona por medio de la electricidad) que hace poco han instalado cerca una de las faldas del Tibidabo. Lo primoroso del trabajo, que es de un mérito indiscutible, es elogiado grandemente. Si en estas obras es un maestro, no es menos profesor en el pliegue y confección en toda suerte de dibujos con la servilleta, cuya vena es inagotable; tanto que — confesión propia — siempre encuentra motivo nuevo para enriquecer los centenares variados que posee en otras tantas reproducciones fotográficas que tiene á la disposición del curioso admirador. No obstante— como llevamos dicho al principio de estas líneas— el amigo Barrillón, con saber



tanto, no es feliz. Siente la nostalgia de un porvenir que le dé su recompensa, le ayude y proteja; se muere de consunción, allí en su puesto, viendo pasar un día y otro día sin más limbo glorioso y refulgente que el centelleo de luz de los ojos admirados del público que saborea sus labores á través del cristal de su adorado escaparate... Barrillón, no es un ser orgulloso de sí mismo; no es un convencido de su talento; no es un soñador que se adormece apaciblemente con el arrullador murmullo de alabanzas que escucha de la calle; Barrillón, que es un artista consumado en su género y sólo suspira en una protección que á la par que le haga justicia le dé su merecido.

El parasismo en que vive le trae trastornado; el afán de ser más, de llegar á mucho más de lo que es, aun á consta de sacrificar su vida tras un laborar incesante y turbulento, es todo su ideal. Trabajar en su oficio donde pudiera perfeccionarlo hasta el fin, y disponer de un escaparate donde presentar sus admirables creaciones, fuera donde fuese, en el mejor hotel del mundo, sería la realización de sus aspiraciones de toda su vida. Quien diese la mano á este muchacho, no daría en vano una protección, sino que efec-

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

tuaría una de las obras más acertadas en beneficio del arte culinario, hoy tan falto de artífices que sepan embellecerlo como se merece.

Nosotros, al publicar estas líneas con su retrato, no hacemos más que tributar un pequeño, pero elocuente tributo de admiración, respeto y simpatía hacia el artista insignie que tanto engrandece nuestra industria con su talento; talento ponderado de todos los que le conocen, pero no lo bastante conocido y ponderado como merece ser de todos. La sociedad de dueños fondistas de Barcelona, se enorgullece, se honra en tener como compañero y consocio á una personalidad de tanta valía como nuestro presentado. La Unión Nacional Hotelera y sus Similares de España tiene la palabra.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

FORMULAS Y RECETAS

Modo de preparar la sémola para el «cuz-cuz».

Cantidades: media libra de harina flor, media libra de sémola corriente, un cuartillo de agua, sal necesaria, un poco de *curry* y 12 céntimos de azafrán molido.

Prepárese un lebrillo ó bien una vasija grande para trabajarlo, comenzando por echar una pequeña parte de sémola y una cucharada de agua, muévase con las manos, dirigiendo los movimientos siempre á un mismo lado, añadir más sémola con más agua, luego la harina, el azafrán y *curry*, en fin, todo. Cuando queden todos los ingredientes bien unidos, entonces se pasará todo por un tamiz de tela metálica algo claro con una placa de tela metálica debajo.

Los árabes lo pasan sobre una especie de espuerta de Salma, que llaman ellos Tébak.

Extender bien esta sémola en la placa, que quede siempre lo más suelta posible, y déjese orear bien hasta que quede seca, pudiéndose de este modo guardar bien el tiempo que sea preciso.

Ya recordarán nuestros lectores que en el número anterior hemos dado la receta

del plato moruno el *cuz-cuz*, prometiéndoles también que en este número les daríamos la receta que acabamos de exponer, á fin de que toda la combinación del plato en cuestión resulte completa.

FRANCISCO PATIÑO.

Cocinero del Gran Hotel Continental en Tánger
Tánger 10 de Julio de 1907.

Consommé Carmencita

(INÉDITO)

Preparar un excelente *consommé* de ave, aromatizado con abundante esencia de tomate.

A los quince minutos se le echa en forma de lluvia una regular cantidad de *sopa Nieve*, ó sea arroz en forma de tapioca, que hace resultar una sopa exquisita.

La cocción debe de ser muy lenta.

En el fondo de la sopera se pone de guarnición una menudísima juliana de lengua á la escarlata y perifollo fresco, picado muy menudo.

Al momento de servir se vierte la sopa hirviendo á la sopera, y queda terminada.

Esta sopa la serví por primera vez en un banquete, en casa del excelentísimo señor general Pacheco, gustando muchísimo á todos los comensales. I. DOMÉNECH.

Cocina Sencilla

La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Centro de solomillo á la Denfert Rochereau

Un centro de solomillo alto, que después de que esté perfectamente limpio se mecha con tiras de tocino, envolverlo en lonjas finísimas de tocino y asarlo sobre un fondo breseado, aromatizándolo con Jerez seco; cocción á la inglesa.

Montarle sobre un zócalo de arroz tallado en magnífica forma con tres hermosos *atalettes*.

Por el alrededor caben las guarniciones siguientes: trufas redondas, glaseadas y estofadas al Jerez, zanahorias glaseada, moldeadas en forma de balas.

Unir croquetas de patatas en forma de cañón, colocar un disco pequeñísimo de lengua á la escarlata en cada croqueta.

A cada extremidad del plato ramilletes de puntas de espárragos, guarnecer los *atalettes* con tres pequeñas banderitas francesas.

Servir aparte una salsa portuguesa bien sazónada.

E. ROQUELAURE.

(De *L'Art Culinaire*, París.)

Riñones salteados á la Fontainebleau

Riñones de carnero cortados cada uno en dos á lo largo, sazónarlos y saltearlos á fuego vivo con manteca de vaca; rociarlos con vino blanco ó Madera, media glasa, laminas de trufas y bastantes morillas salteadas con manteca, sal, etc., etc.

Colocar los riñones en una fuente formando corona, poner la guarnición en el centro, salséense y sírvase.

Histórico. Doy á este plato la denominación de «á la Fontainebleau», por ser este sitio, cercanías de París, donde se encuentran las más aromáticas morillas.

CLAUDIUS GUILLET.

(De *L'Art Culinaire*.)

Pollo á la Méphisto

Cortar un pollo tierno en pedazos para saltear, espolvoréase de sal, chalota picada y pimienta en grano machacada.

Risolarlo con manteca de vaca en un plato de saltear; después colóquese en *cocotte* y rociarlo con vino blanco y Madera (una copa de cada vino), algo de paprika, taparlo herméticamente y terminar la cocción en el horno.

Al momento de servir se rocía con una

copa de buen coñac, y servirlo con llama. Salsa diablo aparte. JOSEPH LOGUÉS.

Uso del te

Un diario chino publica las reglas siguientes acerca de la manera de hacer el te:

«No deben emplearse otras teteras que de porcelana ó de barro, que son las mejores; y si para mayor economía quiere usarse de metal, búsquese una de estaño, nueva y perfectamente pulimentada. Nadie debe usar jamás una tetera mal estañada, en la que se vea al descubierto el hierro exterior, porque se expone á que se formen sales de hierro, que son altamente nocivas.

Usese te negro. El te negro de primera clase queda en China, y el que se exporta con esta denominación es de lo más barato, debiendo tenerse en cuenta que se han llegado á hacer dos ó tres mil falsificaciones distintas del te y que éste suele contener, sobre todo, «polvo de cobre», que proviene de los utensilios sucios en que se prepara.

El te debe ponerse en infusión, pero no hervirse. Tómese por cada taza una cucharada y viértase sobre el agua, cuando ésta esté realmente hirviendo; colóquese después la tetera bien cerrada cerca del hornillo, para que el te no pierda el calor ni el aroma; déjese reposar así cinco minutos y tómese.

El te se ha de tomar sin añadir azúcar ni leche. Los tomadores de te, los prácticos, los *gourmets* y los chinos, en fin, jamás le añaden ninguna cosa.»

Filetes de lenguado á la Vienes.

Preparar una inglesa, y después de haberla sazonado muy bien, se bate bastante, incorporando una cucharada de las de café de pimienta rusa *paprika*.

Mojar los filetes de lenguado con esta vienesa, pasándolos acto seguido por miga de pan fresca. Iguálense bien con la hoja de un cuchillo.

Cocer estos filetes de lenguado con manteca fina bien clarificada y muy caliente. Déjense dorar bien y sírvanse colocados en la fuente con exquisito gusto, jugo de limón y manteca *noisette*.

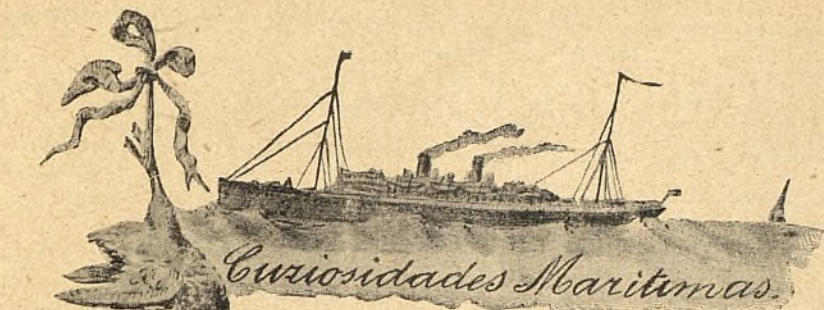
V. ESCOFFIER,

Jefe de cocina del gran Restaurant Parisiana.

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid



- He aquí algunos detalles, que resultan curiosos, de provisiones que llevará el *Alfonso XII* en el viaje de Cádiz á Buenos Aires:
- 12.000 litros de vino tinto corriente.
 - 800 cajas de 12 botellas fino de mesa.
 - 100 ídem íd. Jerez.
 - 750 botellas sidra.
 - 340 ídem vinos de Burdeos de las principales marcas.
 - 560 botellas vinos españoles de las mejores marcas—Diamante, Riscal, Reinos, Rioja Vinícola, Jerez Solera 47, Néctar.
 - 80 ídem vinos italianos.—Barolo, Marsala, Ferren Branco.
 - 430 ídem vino Champagne. Non-Plus-Ultra, Cliquot, Extra Dry, Cordon Rouge, Champagne corriente.
 - 157 licores de las clases extra, surtidos.
 - 1.250 refrescos, jarabes, sodas, gaseosas, cervezas inglesas, alemanas.
 - 700 aguas minerales.—Mondariz, Villajuiga, Insalus, Sobrón, Burlada, Vichy, Anolinaris, Marmolejo, etc ..
 - Las listas de vinos están impresas en elegantes *carnets* muy artísticos.
 - 400 latas de dulces de varias clases.
 - 1.540 kilos de café crudo.
 - 180 ídem chocolate.
 - 3.930 ídem azúcar de varias clases.
 - 2.150 ídem aceite.
 - 1.200 ídem tocino.
 - 160 ídem mantequilla.
 - 870 ídem manteca de cerdo.
 - 960 ídem bacalao.
 - 57 ídem asturianos.
 - 30 ídem de York.
 - 500 kilos de atún en aceite.
 - 150 quesos de leche.
 - 80 kilos de varias clases de quesos.
 - 260 sacos de harina.
 - 1.300 kilos pastas para sopas surtidas.
 - 800 ídem garbanzos de Castilla y 3.^a
 - 700 ídem habichuelas blancas y de color.
 - 1.200 ídem. de arroz.
 - 12.000 latas de conservas de 42 clases.
 - 20.000 huevos.
 - 1.640 picos.—Gallinas, pollos, patos, pichones, pavos y pavas.
 - 70 conejos.
 - 30 cabritos.
 - 14 novillos.
 - 4 terneras.
 - 6 carneros.
 - 32 toneladas de hielo.
 - 3.000 kilos carne de buey.
 - 400 ídem de ternera.
 - 380 ídem de cerdo.
 - 760 ídem de pescado.
 - 140 ídem monudencias de varias clases.
 - 500 paquetes velas.
 - 250 kilos jabón para limpieza.
 - 20.000 mendadientes de pluma.
 - 90.000 ídem de palo.

MELQUIADES BRIZUELA,

Jefe de cocina de la Compañía Transatlántica,

Ayuntamiento de Madrid



PASTELERIA Y HELADOS

La colombora.

(INÉDITA)

Fórmula.

400 gramos de almendras dulces, 40 gramos de almendras amargas, dos huevos enteros, 20 claras montadas, un kilogramo de azúcar en polvo, 300 gramos de harina de gruau, 100 gramos de fécula de patata, 50 gramos de harina de arroz, 50 gramos de frutas confitadas, kirsch, vainilla y zumo de naranjas.

Procedimiento.

Macháquense las almendras dulces y amargas con dos huevos enteros, el zumo de una naranja, una copita de kirsch y la vainilla.

Estando la pasta bien fina se la pasa del mortero a una terrina, agregándole el kilo de azúcar en polvo.

Trabájese el todo bien con la espátula hasta lograr hacerla espumosa.

Mézclense luego las 20 claras montadas bien firmes y al mismo tiempo incorpórese la harina, la fécula y la harina de arroz, como asimismo la fruta confitada finamente picada.

Al hacer esta última operación, téngase presente que es necesario no revolver con fuerza la composición, debiéndose efectuarla suavemente, dejando caer con una mano la harina poco a poco y moviendo con la otra la espátula.

Viértase la composición así preparada en un molde ovalado, acanalado, previamente untado con manteca y espolvoreado con azúcar. Horno regular.

Estando cocido, demoldarlo, colocarlo sobre un tamiz, dejarlo enfriar, abricotearlo y glasearlo con *fondant* al chocolate.

Puntillearlo con *glace royale*, decorarlo con confites plateados, escribir al carnet la palabra «Souvenir» ó «Recuerdo», y dibujar una paloma con una rama de margarita en el pico.

(De *El Progreso Culinario*, de Buenos Aires.)

Bomba deliciosa.

(HELADO)

Camisado con helado de melocotón y el interior de helado fin *champagne*.

Bomba Condesa María.

(HELADO)

Camisado con helado de vainilla y el interior helado de fresa.

Bomba Antón.

(HELADO)

Camisado de helado de naranja, color lo mismo, interior con vino de Oporto con pasas de Smirna.

Bomba Manón.

(HELADO)

Camisado de helado de marrasquino y el interior helado de anana (piña de América).

I. D.

Pasta para hacer los churros.

Medio cuartillo de agua, puesto en una cacerola, con un decilitro de aceite frito; hágase cocer y se le echan 200 gramos de harina tamizada; mover la pasta con una espátula de madera.

Si quedase esta pasta un poco dura para echarla por la jeringa, se le aumenta un poco de agua hirviendo, y se frien.

JOSÉ DEL OLMO.

Pasteles de dulces de cuatro senos.

(Dulce regional español.)

Se hace un hojaldrado bastante fino, y también masa de mantecados; con ella se visten las cuajaderas en que se va a hacer el pastel; de la masa hojaldrada se cortan unas tiras poco más del dedo de ancho, y redondas; sobre la mesa de mantecados del suelo de las cuajaderas se ponen las

Cocina Ideal

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid

tiras haciendo una cruz para que formen cuatro cuadros; uno de ellos se llena de polvo de batata, otro de cabello de ángel, otro de almíbar de tomate y otro de lo que se quiera; en estando, que no se reboce por las tiras de hojaldre; se hace un unto redondo de hojaldre también, y se cubre todo esto aunque sea en pedazos, pero bien cocido y tostado el hojaldre; en estando cubierto con éste se le echa un buen rociado de azúcar y se forma sobre éstos otros cuadros como los anteriores, rellenando estos segundos senos de pedazos de natillas, otros de bizcochos salados en almíbar, otros de yemas moles y otros de mazapán.

Así se va repitiendo con todos, hasta llegar á los bordes de la cuajadera, cubriéndola, por último, con el hojaldre que ha quedado, rebozándolo antes con un poco de ajonjolí.

Después de sacados del horno y puestos en la fuente, se espolvorean del azúcar cernido y canela.

CARMEN DE BURGOS SEGUÍ.

Babarruá Condasa.

Preparar una inglesa con un cuarto de kilo de azúcar, trabajado con cuatro yemas de huevo, añadir un cuarto de litro de leche y cocerla sobre fuego sin que cueza, cuatro hojas de gelatina, y al quedar bien disuelta se pasa todo por un paño limpio.

Al empezar á espesarse se le añade una copa de *kirsch*, nata montada, esencia de vainilla y fresas pequeñas en gran cantidad.

Moldéese en un molde alto de fantasía, que esté en su interior ligeramente untado con aceite y póngase entre hielo picado hasta el momento de servir.

(De *L'Argus Culinaire*.)

Bizcocho indiano.

Se marca un bizcocho lo mismo que el que se emplea para la cuchara y se va echando con la manga sobre papeles en forma de espiral, y una vez fríos se unen con una buena crema pastelera de avellana y se pasa muy bien dándole la forma de espiral antes dicha. Se glasean bien los entrepaños con piña natural, se baña bien con albaricoque y encima se forma una piña con merengue á la italiana, luego se glasea de fondo amarillo y decorado con hojas de angélica y unos triángulos de piña puestos alrededor.

ALFONSO CALZADA.

Algunos consejos prácticos.

Continúan trabajando los sabios incesantemente para descubrir un suero ó una vacuna contra la terrible tisis. Hace muy poco, uno de esos sabios, el doctor Arloing y el médico italiano Maiagiani, han expuesto su convicción de ver muy pronto realizada la cura del tuberculoso.

Pero en tanto llega el suero salvador, preciso es seguir empleando los recursos que durante estos últimos años han dado mejores resultados. Por otra parte, aunque pueda inspirar mucha confianza un suero, el empleo de éste no excluye el tratamiento higiénico, y aun cuando la vacunación antituberculosa fuera descubierta mañana mismo, se necesitaría beneficiar á los enfermos del pecho con la cura de aire y la cura de superalimentación, las dos únicas racionales y hoy en extremo generalizadas.

Una de las primeras preocupaciones del físico debe ser alimentarse; la comida es para él, en efecto, la mejor medicina. To-

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Cocina Elegante "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)

del siglo xvi se tradujo á varias lenguas de Europa, y en la curiosa *Carta de Marear* que se halla al fin del volumen, leerá usted la palabra *bacallaos*, apuntada debajo del vocablo *tierra nueva*. —Pocos, poquísimos alimentos habrá que sean tan conocidos como el pez de que nos ocupamos.

No han faltado personas, y por cierto de gran nombre literario algunas de ellas, que han dispensado al *Jigote* la honra de suponerlo idea hija de mi caletre. No es así. Demos á Dios lo que es de Dios, y al César lo que es del César, y tenga usted la bondad de escucharme.

Un literato que fué recibido como miembro de la Real Academia Española á mediados de Mayo de 1860, leía en su discurso de ingreso estos galanos renglones:

«Tienen las naciones épocas de ventura, gloria y poderío, y otras menos felices de abatimiento y pobreza... Tal hoy nuestra España: no sólo no resuena ya por extranjeras naciones su idioma sino que dentro de la propia casa cede el puesto al extraño, prefiriéndole para penetrar con su auxilio en las ciencias y artes, y aun para divertir los ocios y apacentar el espíritu. Durante los siglos xvi y xvii la Real Academia Española habría sido útil cuando más; en el xix ha de estimarse providencial y necesaria. Hoy son franceses los tratados de derecho que sirven de texto en las universidades; francesas los libros de Medicina y Farmacia...; franceses los dramas que se representan en el teatro...; francesas las costumbres de nuestras populosas ciudades; á la francesa comemos, á la francesa vestimos...; en francés piensan y á la francesa hablan los repúblicos; en francés se explican los españoles en saraos, tertulias y visitas; ¡hasta en francés rezan algunas de nuestras damas! Pues bien: conservar el idioma es hoy algo más que literaria ocupación; es defender en su último baluarte la independencia de España y aquella índole de su carácter que más esencialmente constituye su nacionalidad. Cuando se la reverenciaba y temía como á prepotente y fuerte; cuando sus escuadras surcaban todos los mares, y sus ejércitos todos los ámbitos del mundo, á la sombra de su pabellón, de Oriente á Occidente, resonaba majestuosa su lengua. Hoy, ceñido su poder, y no del todo á la Península,

urge defendernos contra la invasión del habla extranjera...: luchemos unidos; y sea lo vigoroso de la defensa proporcionado á lo violento del ataque.»

Usted, mi querido maestro, que debe conocer tanto las interioridades de las cocinas como los reglamentos de las Academias, sabrá que éstas censuran, y dan ó no su *exequatur* á los discursos de recepción; de modo que en el primer caso, el cuerpo literario aprueba, apadrina y sanciona las ideas de cada nuevo académico. Por consecuencia, el pobre alemán que firma esta carta no hace más que hablar por boca de ganso, ó repetir lo que oye como lo repite un loro.

«Yo deseo (me dice usted al final de su carta) conservar las tradiciones de la augusta casa en que sirvo, para lo cual leo frecuentemente alguno de esos preciosos libros libros que usted cita, honra y gloria de la cocina y letras castellanas.» Pues bien; yo suplico á usted que se acuerde de nuestra polémica al tropezar en uno de esos clásicos con estas líneas:

Lo que te digo del diacitron y de los artaletes, entiéndelo de todo: que sean curiosos los moldes, que el haber las cosas de comida hechura polida y polvillo de oro y otros primores, convida al apetito sin daño del cuerpo; y lo mesmo te aconsejo para aparadores, redomas y demás; que los trates con el maior-domo del Señor, porque todo esté limpio y polido y no haya faltas en nada. Recuérdate que los grandes señores más bien comen con los ojos y con el olor, que con la boca; y que una buena refacción la descompone una no-nada sin culpa del cocinero.

¿Serán estos consejos, ya los nacidos en la Academia ó ya los hijos de la Cocina, aplicables á la pulidez física y literaria de los *menus*?—Usted, señor maestro, dictará sentencia. Yo desde ahora me someto gustoso á su fallo, que seguramente descansará en las sólidas bases de la razón y de la justicia. Me conviene advertir que el pequeño asunto de que tratamos, nada, absolutamente nada tiene de gastronómico. Entre una buena comida con un mal *menu*, y una mala comida con un *menu* aprobado por las Academias Española y de San Fernando... á *Camacho me atengo*, como diría Sancho Panza.

(Continuará.)

Cocina Económica “La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid