

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

CRÓNICA: La sopa á través de la historia.—Cesta de melocotones Montreuil.—Gran banquete de boda servido en el Gran Hotel de Europa de Zaragoza el día 2 de Agosto de 1907.—Comida completa explicada.—PLATOS DE COCINA ECONÓMICA: Pescado en cazuela á la Catalana.—Higado de ternera á la Meridional. Filetes de mero á la Artesiana.—Carbonada Flamanda.—Soufflé á la Gaditana.—Pequeños anades á la Belgicana.—Arroz á la Turca.—Gran banquete servido por Isabel el día 29 de Julio de 1907.—PASTELERIA: El Cyrano—Bizcocho Verdi.—Pompadour.—Topacio en sorpresa.—Pastel de ananas.—Quesito de Brié.—Nuevo Hotel.—Gran banquete servido en el gran restaurant Miramar, de Barcelona, en el que fueron obsequiados por el Sr. Ferrer y Guardia, sus amigos y profesores de la Escuela Moderna.—Menus de almuerzos servidos por el restaurant Miramar, en el concurso de Tiro de Pichón, de Barcelona, los días 10, 11 y 13 de Junio de 1907, para 25 comensales.—LICORES: Ginebra de Holanda.—Aguardientes.—Babilla de buey á la Flamenca.—Correspondencia.—La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y un cocinero de S. M.

CRÓNICA

LA SOPA Á TRAVÉS DE LA HISTORIA

La palabra *sopa* viene del sánscrito *supa*, caldo, salsa, ó bien de la palabra *sopakura*, cocinero, hacedor de sopa. Un filólogo alemán la hace derivar de la antigua palabra *supfen*, que expresa la acción de ahumar algo. Los suecos llaman *sop* á un alimento líquido y hervido que debe tomarse con cuchara. La *Biblia* habla de que los hebreos, durante su estancia en Egipto «ponían la olla». «Gedeón, dice el libro santo, tomó un cabrito, puso su carne en una olla é hizo caldo.»

Los israelitas cocían la carne de los animales jóvenes, con leche, en cacerolas, marmitas ó pucheros. Igual costumbre tuvieron todos los semitas.

Cuenta Herodoto que el año 430 (antes de Jesucristo), los escitas, que habitaban las márgenes del Mar Negro, poseían marmitas para cocer sus alimentos.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Por el contrario, en la época de la guerra de Troya, los griegos se servían de la carne asada, y sólo de Aspasia se cuenta que le gustaba la sopa preparada con caldo de cordero y de pollo.

Con motivo de las succulentas comidas que un rey de Tracia, llamado Khotis, ofreció á su pueblo en ocasión de las bodas de su hija, cuéntase también que se vieron en la plaza pública humear numerosas calderas llenas de un líquido hirviente. Este soberano quiso hacerse popular, y ciñéndose el delantal con que se adornan los cocineros, distribuyó en aquella ocasión el potaje á sus súbditos, valiéndose de un cazo de oro.

La famosa *salsa negra* de los espartanos no era otra cosa que una sopa compuesta de carne de cerdo, cocida con su sangre y sazonada con sal y vinagre.

Los antiguos galos, así como los alemanes, sabían cocer en grandes marmitas la carne de sus ganados, y concedían al caldo un papel importante en la alimentación. Cuando Tamhaures volvió de Roma á Turingia sin haber obtenido la absolución del Papa, dice la leyenda que «la señora Venus le preparó apresuradamente una sopa bien sazonada».

De igual modo, los anglosajones conocían también la sopa y la comían de dos clases: una hecha con carne de cerdo, y otra cociendo pajaritos y almendras.

Durante la Edad Media se hizo un gran consumo de sopa en los conventos. Un escritor del siglo XIII refiere que en la mesa de los abades se servían siempre cinco ó seis platos de sopa. En un Concilio celebrado en esta época se prohibió que los novicios tomaran más de un plato de sopa al día.

Se leen documentos del siglo XVIII, en los cuales puede advertirse que se estimaba la bondad del caldo según el número de sus ojos. Un célebre predicador alemán de esta época, el padre Santa Clara, en uno de sus sermones hacía esta comparación: «Una joven que quiere ser respetada, debe ser como una sopa de hospital, que no tiene muchos ojos. Es necesario que sus miradas sean modestas y que no desparrame los ojos á derecha é izquierda.»

En un libro de cocina, impreso en Nurenberg, en 1691, se leen 117 recetas de diferentes sopas, y en otro libro, que en 1717 apareció en Salzburgo, vense 218 procedimientos para preparar sopas con grasa, y 163 para confeccionar sopas sin ella.

Se cita una porción de personajes que tuvieron pasión por la sopa. La duquesa de Orleans refiere que Luis XIV comía todos los días cuatro platos de sopas variadas. Federico el Grande era también aficionado á tal alimento, pero lo sazonaba él mismo con jengibre y mostaza. La emperatriz Isabel de

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Austria, que murió de modo tan trágico, comía tres veces al día sopa. El emperador Guillermo I de Alemania tomaba sopas hechas con caldo, según esta receta: 12 libras de carne, 14 pichones y dos pollos.

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 Perigord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del *Pais y Extranjero*. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

Cesta de melocotones Montreuil.

Creación del notable jefe de cocina del Restaurant «Parisiense», M. VICTOR ESCOFFIER.

Separar los filetes de hermosos lenguados, bien blancos y tiernos; pulimentarlos bien y aplastarlos con mucho cuidado lo más posible; rellenarlos de una farsa de pescado sazonado de una punta de pimienta de Cayena.

Con vino Madera y glasa de carne se cocerán tantas trufas pequeñas como filetes de lenguado haya (una por filete); colocar cada una de estas trufas en la extremidad de los filetes, á continuación se rollan por el alrededor de la trufa, de manera que ésta quede bien encerrada dentro, y procurando que obtenga el conjunto de cada filete una forma bien redonda.

Se envuelve cada filete de lenguado con un pedazo cuadrado de linon untado de manteca, encerrando bien fuerte el pescado y sujeto con tramilla á fin de que durante la cocción no pierda su forma.

Un plato de saltear, que se untará con bastante manteca de vaca, y en el fondo se pondrá una cebolla pequeña cortada en filetes muy finos y un ramito de hierbas aromáticas; poner los filetes de lenguado, sazónense y mojarlos con vino blanco y *fumet* de pescado; escalfarlos á fuego no muy fuerte.

Una vez cocidos, separarles la tramilla y el linon y montarlos dentro de una hermosa cesta de arroz tallado; salsear ligeramente cada melocotón con la mitad de salsa de quisquillas (*crevettes*) y mitad salsa al vino blanco; en el centro de cada uno se incrusta una hoja de estragón fresco (1).

Rodear la base de la cesta de patatas cocidas fondantes, antes torneadas en forma de melocotones.

Napar y guarnecer estas patatas como los filetes de lenguado.

Si esta cesta se sirve en una fuente larga, aumentar la guarnición de dos copas (una á cada extremidad de la fuente) de arroz tallado y con una guarnición de pescado, *crevettes* (quisquillas), trufas y *champignons*, todo dentro de una buena salsa de quisquillas.

El fondo de la fuente se napa con un poco de salsa al vino blanco.

Al mismo tiempo servir una salsera de salsa *crevettes* y otra de salsa al vino blanco.

V. E.

(1) En esta receta se imita lo más posible á los melocotones. La trufa del interior es para reemplazar el hueso de dicha fruta, y la hoja de estragón fresco, las hojas verdes de dicho árbol frutal.



Cocina Cómoda

"La Cocina por Gas.."

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

Ayuntamiento de Madrid



Menu

Gran banquete de boda
servido en el Gran Hotel de Europa de Zaragoza
el día 2 de Agosto de 1907,

Hors d'œuvres.
Canapés d'anchois au pain de Siegle.
Consommé-Tokio.
Chaud-Froid de cailles Demi-Deuil.
Saumon Poché à l'Imperiale.
Chapons d'Albufera.
Haricots verts au beurre d'Insigny.
Baron de Pre-sale. Sce. Menthe.
Salade de Saison.
Glace Hotel d'Europe.
Gâteau-Zaragoza.
Fromages et fruits.
Friandises
Vins, Café, Liqueurs, Cigars.

Duño del Hotel,
GAUDENCIO ZOPPETTI.

Jefe de Cocina,
T. BARDAJÍ.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Comida completa explicada.

MENU

Sopa de crema de Arroz.

Gran fritura á la Real.

Truchas con salsa Holandesa.

Cartuja de perdices.

Silla de carnero asada á la Inglesa.

Ensalada Granadina (inédita).

Espárragos salsa Colbert.

DULCE

Pastel de Niza (inédito).

HELADO

Bomba Noveldina (inédito).

Lenguas de gato.

* *

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

COMIDA

Sopa crema de arroz.

Se pone en una cacerola un poco de manteca de vaca y rehogar un poco de cebolla, zanahoria, apio, una hoja de laurel, perejil, y una vez rehogado, añádase el arroz necesario; se moja con buen caldo y cuando está cocido, pásase por un cedazo. Se sazona con pimienta y sal, se deja hervir un poco y se pasa por una estameña. Agréguese unas yemas, nata y manteca de vaca, moviéndolo con un batidor; se vierte en una sopera y se guarnece con costrones de pan á cuadritos fritos en manteca de vaca.

Gran fritura á la Real.

Se compone esta fritura de croquetas de jamón y pollo, sesos, criadillas, pastelitos,

chuletitas de corderito, un costrón de pan y perejil. Para hacer las croquetas se marca una bechamel muy fina, que esté algo espesa, y se deja reducir á la mitad, procurando que esté bien sazonada; se pasa por una estameña y se le agrega un salpicón muy fino de jamón y pollo; se deja enfriar; una vez frío, se hacen las croquetas, según las reglas generales. Los sesos, una vez limpios, se cuecen, según costumbre, se cortan en pedacitos pequeños y se pasan por harina y huevo batido, procurando que estén bien sazonados. Las criadillas, después de limpias, se cortan en escalopas y se empanan, según las reglas conocidas.



Cocina Limpia "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Las chuletitas se cortan y se limpian bien, mondándoles el hueso por la parte superior, se sazonan con sal y pimienta y se saltean á fuego vivo; después se pasan por ambos lados por bechamel, que habremos apartado al tiempo de hacer las croquetas, y se dejan enfriar; una vez frías, se empanan con todas las reglas del arte. Los pastelitos se hacen de hojaldre y se rellenan con un salpicón compuesto de trufa, champignon y riñones de ave, sazonado con una salsa suprema de ave. Momentos antes de servirse se fríe todo en abundante manteca de cerdo á bonito color dorado, menos los pastelitos, que se tendrán preparados en la boca del horno. Se tendrá modelado un costrón de pan en forma alta y redonda, formando dos escaleras, el cual se fríe en abundante manteca de cerdo; se tendrá preparado abundante perejil fresco recién frito. Modo de montar el plato: En una fuente redonda con servilleta se pone el costrón en el fondo de la fuente; junto al costrón, formando corona, las chuletitas con su papillota cada una; después las croquetas formando corona, luego las criadillas formando corona igualmente, y en la superficie los sesos en forma alta; los pastelitos se pondrán alrededor de las chuletas, poniendo un pastelito y un *bouquet* de perejil recién frito, y así sucesivamente, y los bordes de la fuente se adornan con trozos de limón; este plato se monta con mucha precisión con el fin de que vaya á la mesa muy caliente.

Truchas salsa Holandesa.

Se pondrá una trucha por cada comensal, procurando que no sean muy grandes, y de igual tamaño; después de limpias se espolvorean de sal y se ponen en una placa untada con manteca de vaca; se tapan con una hoja de papel de barba untado con manteca; rociarlas con vino blanco y cocerlas en el horno durante diez minutos. Se cuecen á la inglesa unas patatas en forma


de huevo; cocer también unos cangrejos grandes por guarnición. En una cacerolita puesta en el baño maría se ponen tres ó cuatro yemas, zumo de limón, sal, pimienta y un punto de Cayena, y con un batidor se monta la salsa con abundante manteca de vaca; luego de montada se pasa por una estameña. En una fuente con servilleta se pondrán las truchas; en la boca de cada trucha se pondrá un ramito de perejil bien fresco y al otro lado la guarnición de cangrejos y patatas alternando. La salsa se sirve puesta en salsera.

Cartuja de perdices.

Escoger las perdices necesarias, las que después de limpias se bridan según costumbre y se ponen á bresear del modo siguiente: se cortará repollo en juliana muy fina, se toma un pedazo de tocino inglés (*bacon*), un pedazo de salchichón, una zanahoria, un nabo, un par de puerros y un ramito. En una bresera se pone un fondo de cortezas de jamón ó de tocino y una capa de repollo; se ponen las perdices, el salchichón, el tocino, el ramito, que irá compuesto de perejil, laurel, apio y unos gramos de pimienta, y las legumbres; se cubre con repollo, se añade un poco de *desgrasis* limpios, se tapa y se meten en el horno, que vaya poco á poco; cuando las perdices están tiernas se retiran. Se cogen patatas, nabos y zanahorias, y con el bote-columnas se cortan dichas legumbres en forma de cigarritos de cuatro centímetros de largo, no siendo muy gordas; se ponen á cocer por separado en agua ligeramente salada; las perdices se cortan en cinco trozos; se coge un molde de charlota, untarlo con manteca de vaca en el fondo, todo alrededor, se pone el salchichón cortado en rodajas, sin la piel, montando una sobre la otra; en el centro el tocino en igual forma; las paredes se camisan con las legumbres en la siguiente forma: la primera hilera de nabos; la segunda, de zanahoria; la tercera,

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

de patata; la cuarta, de zanahoria; la quinta, de nabo, y así sucesivamente se colocan en esta forma: ; después se pone una capa

de repollo en el fondo (el repollo estará bien escurrido); se ponen las perdices y se cubren con repollo, se tiene en sitio caliente hasta la hora de servirlo. En una cacerola se pone una buena salsa española, á la cual se le añade las carcasas de las perdices machacadas en el mortero y un poco de vino Madera, se deja reducir á la mitad y se pasa el conjunto por una estameña. En el momento de servir se vuelca el molde en una fuente redonda, se rocía con la salsa mencionada y la restante se sirve puesta en salsera.

Silla de carnero asada á la Inglesa.

Se escoge una hermosa silla de carnero, la que después de limpia se ata con tramiella. Póngase en una placa espolvoreada de sal, se unta con manteca de cerdo y asarla á la inglesa. Al momento de servir se corta según las reglas del arte; colóquese en una fuente con dos ramitos de berros, se rocía con su propio jugo; aparte servir una salsera de salsa menta y la ensalada granadina.

Ensalada Granadina.

(INÉDITO)

Se compone de escarola bien blanca y granada, lo que se sazona con salsa mayonesa por separado; se pone la escarola en el fondo de una ensaladera y la granada en el centro en forma alta; por encima se pone perifollo picado en forma de lluvia.

Espárragos salsa Colbert.

Una vez limpios los espárragos, se cuecen según las reglas generales; en una cacerola se pone glasa de carne y zumo de limón y un poquito de pimienta y se monta con bastante manteca de vaca en el baño maría; luego de montada se pasa por una

estameña, añadiendo perejil picado. Se ponen los espárragos en fuente con servilleta y la salsa se sirve aparte en salsera.

Pastel Niza.

(INÉDITO)

Se hace un bizcocho genovesa de forma redonda que haya cabida en su superficie para cuatro medias naranjas; después de cocido y frío se modelará en forma de canastilla con la ayuda de un cuchillo, haciendo hondas por todo el alrededor, y en la superficie cuatro huecos para colocar las medias naranjas. Se hace una crema de manteca de la siguiente forma: En un cazo se pone un trozo de manteca de vaca; en otro cazo se pone azúcar con un poco de agua y esencia de vainilla, y cuando haya tomado punto de hebra fuerte, se pasa por una estameña y se agrega á la manteca; se trabaja con unas varillas hasta que quede completamente dura; una vez terminada, se aparta en un cazo la que se crea suficiente para rellenar el bizcocho y se le agrega una buena cantidad de violetas de Niza hechas polvo; se parte el bizcocho de plano en tres pedazos, se rellena con esta manteca y se le da su forma natural; á la restante manteca se le da color verde.

Se cogen dos naranjas que no sean muy grandes ni tampoco muy pequeñas, se cortan por la mitad y se les quita la carne y se rellenan con barbarua de chocolate; se hará un merengue italiano, el cual se pone en manga con boquilla lisa, y encima del barbarua (cuando esté frío) se hará una pirámide que después, con ayuda de un cuchillo, se forman tres caras; en la cúspide de la pirámide se pondrá una guinda confitada y todo alrededor se cubre con huevo hilado; alrededor de la naranja, en el borde, se ponen violetas de Niza pegadas con caramelo. Todo el alrededor del bizcocho se unta de manteca y se pega almendra tostada y picada menudamente; se ponen las naranjas en sus res-

Cocina Chic "La Cocina por Gas,,

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

pectivos huecos y en el centro del bizcocho se hace una pirámide igual que la de las naranjas, pero un poco más alta; por todo el alrededor del bizcocho se harán unas hojas con la manteca verde y en los huecos que hacen las naranjas se ponen huevos hilados y una guinda; se pone en fuente redonda con servilleta, y por todo el alrededor una guirnalda de flores naturales.

Bomba Noveldina.

(INÉDITO)

Se hacen dos helados: uno, crema de avellanas, y cuando está á medio helar se le agrega crocante de avellana en polvo; el otro, de leche merengada. No los explico por ser muy conocidos de todos los profesionales. Una vez helados, se camisa un molde llamado bomba con la leche meren-

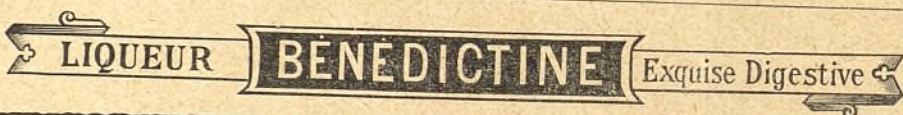
gada y en medio la crema de avellanas; se entierra entre nieve y sal; una hora antes de servirlo se saca y se le pone nata montada en el centro y se vuelve á enterrar en la nieve; se sirve en fuente con servilleta sobre zócalo de nieve; se cubre toda la bomba con un velo de azúcar hilado. Se sirven las lenguas de gato.

Lenguas de gato.

Las cantidades son las siguientes: 250 gramos de azúcar, 250 gramos de harina, 250 gramos de manteca de vaca, cuatro huevos enteros y la esencia que se quiera. No doy la explicación de estas pastas por ser muy conocidas por todos los del arte. Se sirven en fuente con servilleta.

HERMENEGILDO HERRAIZ.

Andalucía, Agosto 1907.



Platos de cocina económica.

Pescado en cazuela á la Catalana.

Se fríe cebolla y tomate muy frito, se muele especias finas con azafrán unido á lo frito y una punta de ajo crudo. Se hace en el almirez una salsa, se fríe ó dora una poca de harina; y puesto el pescado crudo en una cazuela de barro, se echa en él la salsa y un poco de agua, hasta que quede doradito.

COLOMBINA.

Hígado de ternera á la Meridional.

(COCINA CATALANA)

Se cortará el hígado en escalopas delgadas, y se colocarán en una cacerola

con aceite y manteca en iguales cantidades; abundante vino blanco, y encima cubierto con abundante perejil picado; setas y cha-lotas, todo bien picado; cúbrase con lonjas finísimas de tocino que no sea rancio, sal y pimienta.

Déjese cocer á fuego suave hasta que quede la cocción terminada.

Sírvase tal y como se ha compuesto; únicamente puede aumentarse un poco de jugo de carnes.

JOSEPH CUNILL DE BOSCH.

Filetes de mero á la Arlesiana.

Cortar los filetes de mero, sazónarlos y asarlos á la parrilla.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Por otra parte, hacer una guarnición de ranas salteadas á las finas hierbas, y otra guarnición de pececillos de río, fritos al natural.

Al momento de servir el mero, se colocan en el centro de una fuente; en un lado colocar las ranas salteadas, y en el otro, los pececillos; rociar los filetes de mero con una salsa de tomate, ó una *maître d'hôtel*; los dos extremos de la fuente se adornan con berros.

I. DOMENÉCH.

Carbonada Flamanda.

En una cacerola puesta sobre fuego se pone un trozo de manteca de vaca, del volumen de huevo; cuando empiece á colorearse, se incorporan pedacitos de tocino, á fin de que se breseen bien; en este punto se retiran un momento.

Para freir en la misma cacerola dos pequeños *beefs-teaks* bien iguales, y no muy espesos ó gruesos, hacerles tomar calor de ambos lados, entonces se le unen dos ó tres cebollas cortadas muy finas; añadir el tocino que antes hemos separado, pimienta, sal, tomillo y laurel.

Tapar bien esta cacerola y déjese cocer durante dos horas; durante la cocción hay necesidad de aumentar jugo á fin de que no se quede demasiado seco.

Media hora antes de servirse se le añade una cucharada de española, y una cucharita de vinagre.

MADAME LA COMTESSE DE ROCAUIGNY.

Soufflée á la Gaditana.

Se pican muy fino 250 gramos de jamón

serrano cocido; se añade medio litro de bechamel ligada con cinco yemas de huevo y 150 gramos de queso parmesano rallado; se sazona todo bien, y se le añaden cinco claras de huevo montadas á punto de merengue, y se rellenan las lonjitas que se tienen preparadas de antemano.

Pónganse en el horno á los diez minutos antes de servir las

M. B.

Pequeños ánades á la Belgicana.

Tamizados los ánades, montados, trinchados y salseados con una media glasa. De guarnición, unas manzanas, quitándolas las pepitas; se forma una pequeña masa compuesta de manteca de vaca, pasas de Esmirna y azúcar, con la cual se rellenan, y se ponen al horno media hora antes del servicio, y se colocan alrededor de los ánades ó patos.

La misma confección se hace con la combinación de guarniciones.

MELQUIADES BRIZUELA.

Arroz á la Turca.

Se lava en dos aguas y luego se blanquea cinco minutos en agua cociendo y después se refresca; se pone á cocer con substancia ó caldo de aves, y cuando está medio cocido, se le pone un poco de azafrán, tres ó cuatro pimientos secos picados, manteca de vaca fresca y tuétano fundido, y si hace falta, caldo.

Se acaba de cocer al horno, y con ayuda de un tenedor, se arregla en pirámide en una fuente, y encima un poco de manteca de vaca fundida.

A DOLFO SOLICHON.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



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

Cocina simpática **“La Cocina por Gas,”**

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

Ayuntamiento de Madrid

GRAN BANQUETE

servido por la «Casa Tournié» de Madrid,
á Valencia, en casa del Excmo. Sr. Marqués de Cáceres,
en honor de S. A. R. la Infanta Isabel
el día 29 de Julio de 1907.

Se sirvió con arreglo al siguiente

M E N U

POTAGES

Turtle-Soup
Consommé de Volaille Froid.

RELEVÉ

Petites Mousses á la Stuard.

POISSONS

Darnes de Saumon du Rhin á la chevreuse.

ENTREES

Selle de veau á la Valencienne.
Pâte de Strasbourg en crôte.

PUNCH

Granite au Pommery.

LEGUMMES

Champignons de París á la Duxelles.

ROTS

Poularde du Mans flanque de cailles.
Salade Russe.

ENTREMETS

Gâteau Napolitain.
Bombe glacée Plombière.
Desserts fins.

VINS

Jerez 1840, Château-Clos d'Estournel, Haut-Barsac. Romanée, Rhin-Hochheimer.

V. M.

Cocina Ideal

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid

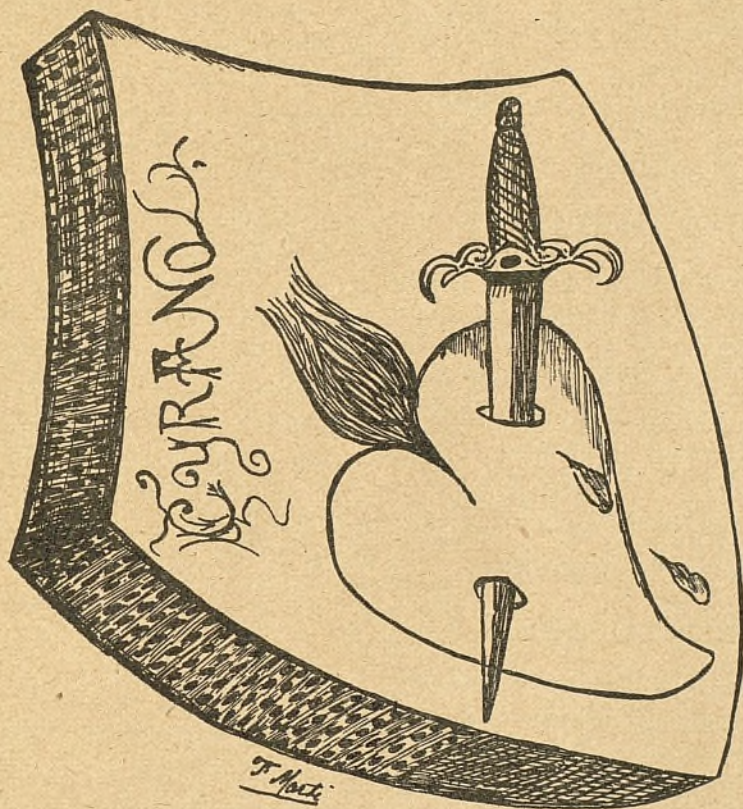
PASTELERÍA

EL CYRANO

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Preparar una magnífica genovesa en forma de un escudo (como indica el grabado).

glasa real un poco negra (se le adiciona un poco cacao dentro de la glasa real), y dibujar una espada atravesando el corazón; las gotas de sangre se simulan con un pequeño pincel mojado de carmín vegetal.



Forrar todo el pastel con crema, manteca de marrón, fuertemente perfumada de ron.

Glasearlo por encima en blanco con kirsch, y por todo alrededor los lados se le incrustan almendras tostadas y picadas.

Moldear en seguida un medio corazón en pasta de almendra color rosa; una vez seco, colocarlo en el centro del postre, y con

Escribir el título CYRANO en la parte alta del corazón.

L. G.

Bizcocho Verdi.

En un perol puesto sobre fuego muy suave se montan 24 huevos con 15 yemas y un kilo de azúcar; una vez montado, se le incorporan 500 gramos de avellanas en polvo, dos limones raspados, 800 gramos

Cocina Sencilla

La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

de harina y fécula en iguales cantidades, vainilla y 330 gramos de manteca de vaca en líquido.

Se cuecen en moldes rectangulares untados de manteca y espolvoreados de harina; cocerlos á fuego no muy fuerte.

Ya cocidos, se forran por completo con albaricoque; después de haberlos embebido con jarabe de mandarinas, cubrirlo con almendras tostadas, cortadas en filos muy pequeños; poner á lo largo de cada bizcocho una banda de pasta de almendra y pistachos, y escribir encima el título del dulce «VERDI».

G. STORTI.

Pompadour.

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Pasta de Savarin bien levantada, cocida en un molde grande de brioche; después se baña con jarabe perfumado de kirsch, abricotearlo y glasearlo con *fondant* blanco caliente, con aroma de kirsch.

Decorarlo con frutas confitadas.

P. SAUSVAISIN.

Topacio en sorpresa.

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Una genovesa con manteca, en forma redonda, guarnecerlo con frutas confitadas.

Cubrir enteramente esta genovesa con merengue MOUSSELINE, comprendido también el alrededor; montar el merengue en pirámide primero, y modelarlo en redondo muy liso; déjese en este punto secar un poco, naparlo con jarabe de albaricoque cocido á punto ó gelatina de manzana.

Por todo el alrededor del postre, el fondo se le incrustan almendras tostadas cortadas en filetes, en una altura de dos centímetros.

En la superficie del postre formar un

doble cuadrado, con un *cornet* lleno de albaricoque rojo cocido á punto fuerte, y un medio pistacho en cada cruce que forma el dibujo.

V. MARCHAND.

Pastel de ananas.

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Bizcocho de 14 huevos por libra; una vez esté montado, se le unen 200 gramos de ananas (piña de América), bien tierno, cortado á pedacitos.

Una vez esté el bizcocho cocido y frío, guarnecer el interior de tres capas de puré de anana con albaricoque; recortar el bizcocho á fin de que obtenga una buena forma redonda y alta.

Decorar los lados de todo el bizcocho con líneas de pistachos picados muy finamente; encima del pastel se guarnece con una corona de anana cortado en pequeños detalles (procurando siempre escoger del más tierno, macerándolo con kirsch), y en el centro se coloca un puré de anana bien firme, puesto á la manga.

F. AREND.

Quesito de Brie.

(FANTASÍA)

Fondo de pasta de almendra y (*petit fours*) 250 gramos de almendra fina, 250 gramos de azúcar glas, ocho claras de huevo montadas.

Formar los quesitos y cocerlos á horno flojo; después se glasean por encima con azúcar glas, adornándolos con la hoja del cuchillo.

Cada quesito se envuelve la parte del fondo con una hoja de papel de estaño, dejando la parte superior al natural.

EUSEBIO SECANELL.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

NUEVO HOTEL

El día 14 del pasado Agosto se inauguró en Zaragoza el gran Hotel Restaurant de Oriente. Con tal motivo su propietario, el conocido cocinero Isidoro Martínez, obsequió a los representantes de la prensa y a sus numerosos amigos con un espléndido banquete, servido con arreglo al siguiente

MENU

Hors d'œuvres.
Consommé de volaille mikado.
Langouste sur socle a la Moscovite.
Tournedos sautées a l'Orientale.
Asperges en Branche Sée a la Estragon.
Poulets de Grain Rotis.
Salade de Saisson.
Bombe Glace Cleopatre.
Petits-fours.
Fromages-fruits.

VINS

Rioja Alta, Mœt-Chandon.

Café et liqueurs.

J. MARTÍNEZ.

GRAN BANQUETE

Servido en el gran restaurant Miramar, de Barcelona, en el que fueron obsequiados por el señor Ferrer y Guardia, sus amigos y profesores de la Escuela Moderna. El *menu*, que fué exquisito, fué combinado de la manera siguiente:

Hors d'œuvres a l'Italienne.
Purée-Triumphale.
Loup de Lesia. Sauce Jublina.
Roast-beeff a la Mirabeau.
Asperges Violette. Sauce Riche.
Chapon du Mans Rôti a la Broche.
Salade Japonnaise.
Gâteau Mon Desir.
Desserts fruits asortes.

VINS

Chateau Tallada, Sauterne, Simó.
Mœt et Chandon Frappée.
Café, liqueurs et habanos.

Servido por
PEDRO DURÁN
 Jefe de cocina del restaurant Miramar.

MENUS DE ALMUERZOS

Servidos por el restaurant Miramar, en el concurso de Tiro de Pichón, de Barcelona, los días 10, 11 y 13 de Junio de 1907, para 25 comensales.

Hors d'œuvres variées.
Oeufs Riche.
Panaché de langoste et langoustins Belle-vue.
Tournedos-Marconi.
Chapons Rôti au Jus.
Asperges, Sauce Imperiale.
Biscuit Glacé.

DESSERTS

Riscal, Sauternes, Champagne, Cordon Rouge.



Hors d'œuvres variées.
Paella a la Valenciana.
Loup de Mer, Sauce Hollandaise.
Côtes de veau a l'Italienne.
Haricots verts au Beurre.
Glacé Duchesse.

DESSERTS

Rioja, Marqués de Riscal, Champagne-Mumm.



Hors d'œuvres variées.
Paella a la Valenciana.
Saumon Persillée, Sauce Tartare.
Chapons Rôti a la Banquiere.
Salade Russe.
Glacé Mon Desir.
Riscal, Jerez, Champagne, Café, Liqueurs.

Servido por
Pedro Durán,
 Jefe de cocina del restaurant Miramar.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid



Ginebra de Holanda.

Elaboración española.

CLASE EXTRA

Alcohol, 24 litros.
Agua, 24 litros.
Negro, 500 gramos.
Azúcar, 500 gramos.

Todo esto fíltrese, y concluído, se pone en 2 litros más de alcohol, medio de esencia de ginebra holandesa, mézclese, y en seguida se une al líquido antes filtrado, y embotéllese ó envásese en garrafas cuidando de taparlas bien, pues que el aroma de la ginebra es sumamente delicado.

CLASE CORRIENTE

Alcohol, 28 litros.
Esencia, 400 gramos.
Azúcar, 500 gramos.
Agua, 26 litros.
Opérese como la anterior.

OTRA CLASE MÁS INFERIOR

Alcohol, 20 litros.
Esencia, 350 gramos.
Agua, 32 litros.
Fíltrese como la anterior, si hay que embotellarla, y si no se deja reposar por ocho días.

Esta clase, como se ve, resulta excesivamente barata, pero en ningún caso debe adoptarse para despacharla al por menor en el propio establecimiento, y sí únicamente por mayor para aquellos que quieren género barato.

Aguardientes.

PARECIDO Á EL CHINCHÓN

Alcohol de 40 grados, 17 litros.
Esencia superior de anís, 80 gramos.

Agua clara, 7 litros.
Azúcar, 125 gramos.

Se mezcla por orden, procurando en el invierno que el alcohol esté templado á fin de que no se cuaje el anís. Si es para embotellarlo, se filtra con 300 gramos negro dejándole reposar por unos días, si es que no urge.

TRIPLE 20 GRADOS

Alcohol, 17 litros.
Esencia, 75 gramos.
Azúcar, 125 gramos.
Agua, 15 litros.

Se deja reposar varios días y puede despacharse. Si se quiere embotellar se filtra con negro.

TRIPLE 18 GRADOS

Alcohol, 15 litros.
Esencia, 55 gramos.
Azúcar, 100 gramos.
Agua, 17 litros.
Operación, como anterior.

MONÓVAR

Alcohol, 5 litros.
Esencia de anís, 15 gramos.
Agua, 11 litros.
Azúcar, 3 kilos.

Se disuelve todo, se deja reposar si es para suelto, ó se filtra con negro si es para embotellarlo.

REBAJADO 15 GRADOS

Alcohol, 17 litros.
Esencia, 20 gramos;
Agua clara, 23 litros.
Mézclese y pásese por un paño á una vasija de madera ó cristal.

FRANCISCO F. SEVILLANO.

Cocina Racional "La Cocina por Gas.."

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

Ayuntamiento de Madrid

Babilla de buey á la Flamenca.

(INÉDITO)

Escoger una hermosa babilla de vaca ó buey, y después de haberle separado los nervios, se cortan escalopas, procurando que todas obtengan una misma forma; sazónense de sal y saltéense á fuego vivo con manteca de cerdo; después se colocan en un plato de saltear.

En una cacerola se rehogará una cebolla cortada en cuadros, un diente de ajo, laurel, tomillo; al empezar la cebolla á tomar un poco de color, añadir media botella de vino de Borgoña, reducirlo una tercera parte y aumentar una regular cantidad de salsa á la española; déjese cocer durante media hora, y pasarla por una estameña.

Unir esta salsa á las escalopas, y hacerlas cocer muy despacito hasta que queden bien tiernas.

Preparar una guarnición de FRÍJOLAS salteados á la inglesa con cuadritos de jamón magro, etc.

También se tendrá preparado al momento de montar el plato, unas lonjas finas de tocino inglés (Bacon), salteadas ligeramente con manteca.

Hacer una pasta medio hojaldre; encima de una placa se coloca un molde de *vol-au-vent*, cubriendo el interior de dicho molde con la pasta, formándole además su fondo; colocar dentro las escalopas de buey, y entre las cuales se introducen lonjas de Bacon, puesto todo el conjunto en forma de corona; montado de éste modo se cuece en el horno hasta que obtenga un hermoso color.

Sírvase en fuente ó fuentes redondas; en el centro se pondrán los FRÍJOLAS salteados con jamón á la inglesa; salséese un poco, y el resto de la salsa se sirve al mismo tiempo en una salsera.

Completar el plato colocando unos costurones en forma de medias lunas fritos, y hechos con la pasta hojaldre sobrante, puestos por todo el alrededor de la fuente.

Este plato, siempre que lo he servido, que ha sido muy frecuente, ha obtenido una gran aceptación, es elegante y de exquisito paladar. FRANCISCO PATIÑO,

Cocinero del Gran Continental Hotel, en Tánger

MEDALLA DE ORO

Leemos en la notable revista *El Viajero*, mes de Agosto, que nuestro querido amigo

y consocio, el ilustrado artista culinario, D. Luis Barrillón, ha sido premiado con medalla de oro en la Exposición fotográfica humorística que ha organizado la popularísima Sociedad *Niu Guerrer*, de esta capital. Todos los trabajos presentados por dicho compañero, son bellas reproducciones de las obras que constantemente elabora con artículos de comer, y que tan justa fama le han dado por el arte é ingenio desplegados en ellas.

Nosotros celebramos orgullosos la distinción notabilísima de que ha sido objeto el Sr. Barrillón, esperando que dentro de poco tiempo también le harán justicia en el extranjero.

Bien se lo merece quien tanto vale.

La Redacción de EL GORRO BLANCO, le envía la más grande felicitación, pues la creemos justísima, causándonos gran satisfacción todos sus triunfos.

¡Adelante, y á otra, Luis Barrillón!

I. D. P.

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.

Para el próximo número, 14 de EL GORRO BLANCO, se publicarán dos páginas de cocina de varios países: *Solomillo de vaca á la Montpensier*, receta con grabado del plato de Melquiades Brizuela, trabajos de Teodoro Bardají, Víctor Escouffier, Juan Marqués, Felipe Martí, Carlotto Chulz, Albert Jouy, Amalio Sardá, Curiosidades culinarias, etc., etc.

Tenemos, para los que deseen encuadernar el primer año de EL GORRO BLANCO, artísticas tapas en tela color verde manzana con plancha dorada, al precio de 2,50; á los de provincias 50 céntimos más, á fin de remitirlas certificadas: por la encuadernación, si alguno lo desea, es su precio 1,50 pesetas.

También participamos á nuestros lectores de provincias, dueños de hoteles y *restaurants*, 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.

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 MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Por de pronto me felicito de que mis consejos no hayan sido inútiles, pues en los dos *menus* que ya tengo á la vista, correspondientes al banquete y almuerzo de 26 y 30 de Abril, con que S. M. ha obsequiado al egregio Príncipe de Gales, se hallan corregidas muchas de las faltas que antes anoté, aun cuando no todas las de ortografía de los vinos; el monograma reza lo por mi supuesto; la segunda de las listas está redactada en puro castellano, y la forma de ambas sin pliegues, solapas ni listoncillos de colorines, es digna y decorosa. Eslo tanto, que no las sobrepusó el *menu* de la embajada inglesa de 28 de Abril; y eso que el honorable Sr. Layard se conoce que ha echado el resto al tener la honra insigne de recibir á su mesa al rey de España, junto con el que ha de serlo de su país, y por añadidura á una excelsa infanta de Castilla. El indicado *menu*, cuya elegancia y buen gusto reconozco, así como la composición culinaria del banquete, sería perfecto, á no haberse deslizado en el escudo de armas de España que lleva en el anverso, en contraposición al de Inglaterra, que tiene en el reverso unos leones en *campo de oro*, siendo así que, como mi respetable y entendido amigo señor de Layard no ignora, debían estar en *campo de plata*. Me atrevo á creer, vistos los primores, ó por mejor decir, leídos los primores que á su esplendorosa fiesta se refieren, que este pequeño error ha partido del artífice.

Voy á terminar. En Diciembre de 1857, cuando el augusto príncipe que hoy ocupa el trono de España contaba poco tiempo de nacido, leía D. Modesto Lafuente, ante la Real Academia de la Historia, un elogio del rey Don Alfonso el Sabio. Al final de su escrito consignó estas palabras: «¡Plegue al cielo que un Príncipe de su nombre, de ese nombre que simboliza tantas glorias españolas, acierte á dar un día honra y brillo al trono castellano, nuevo lustre y esplendor á las letras, sosiego y ventura á los hombres de nuestra patria!»

El deseo del célebre académico se halla hoy convertido en realidad. Por eso he aprovechado esta coyuntura para interponer mi humilde demanda, á fin de que impere la lengua castellana en todos los documentos que

emanen de la augusta casa del egregio Monarca de Castilla, que da honra y brillo al trono de San Fernando, que da lustre y esplendor á las letras, y que ha iniciado una época de sosiego y de ventura para los honrados hijos de la noble España.

Quizá no transcurra mucho tiempo sin que se presente á usted, pertrechado de la competente carta de introducción, un sujeto que solicita entrar de pinche en esas cocinas donde usted sirve. Desea aprender algunos de los sabrosos y exquisitos guisados que usted sabe adobar, ya en la *sartén*, ó ya con la *pluma*. Pretende como sueldo y gajes (y no es poco pretender), la honra de dar á usted la mano. Le aviso á usted también que en el novel galopín verá el rostro mismo, la misma figura, el mismo aspecto, la misma fisonomía, la misma efígie y la perspectiva misma de su agradecido y atento servidor de usted,

EL DOCTOR THEBUSSEN.

Huerta de Cigarra (Medina-Sidonia), 3 Mayo de 1876 años.

IV

Yantares y conduchos de los reyes de España.

«Un poète et un cuisinier ne diffèrent en rien; c'est le génie qui est l'âme de leur art.»

Por aquellos buenos ó malos tiempos en que los honrados procuradores en Cortes no tenían el gran trabajo que hoy los agobia de contentar á sus electores, mendigar destinos, hacer oposición á los ministros, responder á las alusiones y componer ó adobar refulgentes discursos esmaltados de oro y azul, salpicándolos con perlas, vidrios, topacios y lentejuelas; por aquellos tiempos, repito, solían ocuparse los parlamentos españoles de asuntos más humildes y caseros que estos en que ahora invierten su tiempo para mayor honra, gloria y bienandanza de la patria.

El *yantar* y el *conducho* de los monarcas, es decir, la comida que en dinero ó en especie se daba á los reyes en sus viajes, asunto de que hoy no tratan más que los aficionados al arte de la cocina, fué ampliamente ventilado en las antiguas Cortes y leyes de Castilla. El escritor que tuviese la fortuna de vestir

(Continuad.)

Cocina Económica “La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid