

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Gran Diploma de Medalla de Oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909.)

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

DIRECTOR

**IGNACIO DOMENECH**



Redacción y Administración:

Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

## Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empieza la suscripción en 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

Banquete-concurso. — Banquete nupcial en Barcelona, por Juan Masquef. — Fórmulas y recetas: Tapa de ternera á la Estival. Huevos al plato á la Hotelera. Pollo salteado á la Margaridó, por I. Doménech. Pava á la Catalana. Pechugas de ave rellenas. Pollo tierno á la Pastora. Solomillo á la Nacional. Ternera á la Hortelana. Fritura á la Leridana. Pollo á la Modanesa. Sesos en cajitas. Tordos á la Riojana. Polluelos á la Barcelonesa, por Juan Masquef. — Lista de una notable comida: Lomo de ternera Barrillón, por Juan Gómez González. — Cran comida servida por el Restaurant del Gran Café de Lisboa. — Tarta de fresones á la Enma Calvé, por I. Doménech. — Triunfo de nuestro Director en Italia. — Comida servida en el Gran Hotel Continental. — Anillos de merluza á la Nita-Jó, por I. Doménech. — Índice correspondiente al año 1911. — Sobre hoteles y restaurants, por José Serra.

## BANQUETE-CONCURSO

Insertamos del último número de *La Vos de la Concordia*, lo siguiente:

### Exposición regional de Piscicultura y Pesca.

Se ha acordado celebrar dentro de breve tiempo un banquete-concurso de peces de agua dulce, cuyo banquete se celebrará, si no hay modificación, en el restaurant «Mundial Palace».

Las Sociedades que toman parte en tan simpática fiesta, á la vez instructiva, son «La Artística Culinaria» y la de «Cocineros, de Barcelona»; están ultimados los detalles y la confección para el menú; los platos son de un carácter especial, y dará ocasión para que nuestros maestros de cocina puedan una vez más demostrar, dentro de lo sencillo, el buen gusto y elegancia.

### MENÚ

- 1.º Sopa de pez-gato.
- 2.º Entrante de anguila.
- 3.º Fritura de tenca ó godio.
- 4.º Entrante de trucha con salsa aparte.
- 5.º Salmón ó esturxón (fiambre).
- 6.º Carpa con ensalada (asado).

Ha correspondido á la «Sociedad de Cocineros de Barcelona» confeccionar los platos primero, tercero y quinto.

Se adjudicarán seis premios bajo el orden siguiente:

Primer premio, medalla de oro y 50 pesetas; segundo, idem id. y 50 idem; tercero, idem de plata y 50 idem; cuarto, idem idem y 50 idem; quinto, idem de bronce y 50 idem; sexto, idem id. y 50 idem.

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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



## BANQUETE NUPCIAL EN BARCELONA

Gran banquete de cien cubiertos servido en el Gran Hotel Restaurant Mundial Palace, de Barcelona, con motivo del enlace de la señorita Dolores Valls Rovira con D. José Viñas Alberich. Fueron padrinos de esta elegante boda el excelentísimo señor conde de San Lorenzo de Munt, D. Miguel Artemán Buffil, D. Juan do Dios Arce y el Sr. D. Juan Freixas y Freixas, siendo los demás asistentes de la alta sociedad barcelonesa.

El menú de dicho banquete estaba impreso sobre seda con orlas de color. A continuación ponemos el menú en cuestión, que es digno del Mundial Palace:

### MENÚ

*Consommé Double en Tasse.*

*Hors d'oeuvres à la Riche.*

*Oeufs Pochés Mornay.*

*Vol-au-vents de Perdreaux à la Perigourdine.*

*Darnes de Saumon garni. Sauce Rogigotte.*

*Touneados Marie Louise.*

*Poulardes Rôties Conda.*

*Salade Russe.*

*Biscuit glacé au Pralin.*

*Petits gateaux Ananas.*

*Petits Fours de Soirée.*

*Dessert Fins.*

*Vins.*

*Médoc et Diamante, Champagne Moët et Chandon,*

*Jerez, Málaga, Café Moka et Liqueurs.*

*Tabacs.*

Mundial Palace, 17 de Febrero de 1913.

### Consomé doble en taza

Es un consomé muy substancioso de ave perfectamente clarificado.

Cuando falte poco para servirse, en cada taza se le ponen unas escalopitas de pechuga blanca de ave; se les echa el consomé hirviendo sin llenar nunca las tazas,

y colóquense en bandejas forradas con servilletas de encaje ó de otra clase.

### Entremeses exquisitos

En esta importante Casa se tiene muy bien estudiado este género de trabajo, pues se saben salir de la rutina de otros análogos establecimientos. Las presentaciones también están muy bien; es un trabajo tan especial, que por sí solo levanta la importancia culinaria de un establecimiento.

A continuación pondremos las recetas de algunos de estos *Entremeses exquisitos*, originales del jefe de cocina, pues en un banquete se colocan de ocho ó diez clases, y con todas las recetas llenaríamos la revista.

### Barquitas Primavera

#### ELABORACIÓN DE LA PASTA

Colóquese una libra de harina encima de un mármol, media libra de manteca de cerdo, seis gramos de sal y dos huevos; con todos estos componentes hágase una pasta que no sea muy trabajada.

Luego se tendrán unos moldes, según indican la forma de las barquitas; colóquese una cantidad de pasta en cada uno de ellos, teniendo mucho cuidado al colocarlas á fin de que salgan bien delgaditas y háganse cocer al horno durante siete minutos.

De antemano se prepararán las legumbres que á continuación se detallan:

Gisantes, patatas, garbanzos hervidos y berenjenas fritas; córtese todo en pedacitos lo más cuadrados posible, añadiendo unos tomates escaldados, montados y bien picados y unas anchoas, todo bien sazonado con sal y aceite muy fino, y se colocará en cantidades iguales á cada barquita.

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



Tómense anchoas de Port de la Selva ó Rosas, abrirlas por el medio, lavarlas bien lavadas y dejarlas en agua un cuarto de hora para que estén bien desaladas, sécanse con un paño aplastándose suavemente, colóquese encima unas tiras de pimienta, enróllanse y pónganse con aceite y un poco de vino agrio durante media hora; téngase preparado huevo duro picado junto con perejil para pulverizarlas de este picadillo al servir las.

Bordear de filetes de anchoa marinadas con aceite y vino agrio unas rodajas de patatas y remolacha cocidas al vapor; guarnecer el centro con los filetes de anchoas y unas lamas de huevo duro pequeñas, colocando alrededor un puré de ensalada con manteca, yema de huevo dura puesta con el cornet como unas hojas.

Téngase preparados filetes de anchoas tal como indica el párrafo anterior.

De antemano se tendrá preparado un puré de patatas ligado con aceite, mostaza y hierbas aromáticas, colocando todos estos componentes al fondo de una rabanera y encima los filetes y unas aceitunas deshuesadas, las cuales se verterán encima junto con un poco de jugo de limón y aceite que estén amarinatedos.

Se escogerán unos fondos de alcachofas pequeñas bien tiernas, blanqueadas y escurridas, luego sazonadas con sal y aceite y un poco de vino agrio.

De antemano se tendrá preparada una mayonesa que sea bien consistente, mezclando en ella unas alcaparras, anchoas en pedacitos cuadrados y coliflor confitada; rellenarlas y colóquese encima una lama de huevo duro y espolvoreado con un poco de perejil.

Los mismos fondos antedichos con guarnición distinta, según detalle á continuación:

Unas ensaladas braseadas con manteca fresca de vaca, póngase una cantidad en cada fondo y de antemano se tendrán unos filetes de arenques bien limpios y salteados con aceite fino y una vez bien escurridos se colocarán encima del fondo.

Sírvanse con una pulpa de tomate, sal y aceite al fondo de la fuente ó rabanera.

#### Huevos escalfados á la Mornay

Se untan fuentes (ó fuente) de graten con manteca de vaca, y en el fondo se colocan los huevos escalfados y con la clara un poco recortada, cada uno encima de un costrón de pan.

Se napan con salsa á la Crema Mornay trabada, espolvoréanse de queso por encima, más unas bolitas de manteca de vaca, y gratínense un poco á la Salamandra.

#### Val-au-vents de perdices á la Perigourdine

Breseadas convenientemente las perdices, se rocían con un poco de vino blanco; reducir éste; se moja con parte de salsa española y jugo.

Cuando las perdices estén tiernas se retiran á un plato de saltear ó «plafond»; taparlas con una hoja de papel blanco, y consérvanse calientes hasta comenzar su emplatado.

Desengrasad la salsa por completo y pasadla por un tamiz fino. Póngase una cacerola sobre fuego con vino tinto y hágase reducir á más de la mitad; se le incorpora una buena cantidad de trufas negras cortadas en escalopas ó lamas pequeñas; se le incorpora la salsa y un trozo de manteca de vaca, una ligera punta de cayena, etc., etc.

Los vulebanes de hojaldre convenientemente preparados, se colocan en cada uno las perdices necesarias á los servicios, cortados en pedazos más bien pequeños que grandes; salséanse con la salsa Perigourdine, y la restante de ésta se sirve en salsera aparte.

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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



**Rodajas de Salmón.—Salsa Ravigote**

*El salmón.*—Cortado en rodajas iguales, sazonadas de sal y zumo de limón, mojadas con manteca de vaca ó aceite del más fino, se pasan ligeramente por miga de pan blanco, rallado y pasado por tamiz; colóquense en una placa, rocíanse por encima con manteca fundida y se cuecen en el horno.

Al momento de servirse se coloca una línea de rodajas de salmón en la fuente, y por los lados y de forma alternada se guarnecen con grandes cangrejos, forma de pajaritos, y huevos duros cortados por la mitad, adornados con un filetito de anchoa, patatas holandesas modeladas y cocidas al vapor servidas aparte.

Al mismo tiempo se sirve la salsa Ravigote aparte.

*Salsa Ravigote.*—A una salsa á la mayonesa se le añade un picadillo menudísimo, compuesto de pepinillos, perejil, perifollo y espinacas, alcaparras también, huevo duro, algo de mostaza francesa, sal y pimienta blanca en polvo; unidos todos los ingredientes queda terminado.

**Tournedos María Luisa**

Se saltean los tournedos de momento, colocando cada uno en la fuente, sobre un costrón redondo de patata Duquesa.

Se coloca encima de cada tournedo una escalopita de «foie-gras» natural.

Sirve de guarnición fondos de alcachofas rellenas de puré de champignons (este puré se traba con puré Saubise), guarneciendo el puré por encima con cabezas champignons; glacéan-se un poco en el horno. Se rocían muy ligeramente con salsa media glasa.

Otra manera, también muy general, de presentar estos tournedos María Luisa, ó á la Marion-Delorme, con cuyos dos nombres son por todos conocidos.

Saltear los tournedos de momento, colocarlos á continuación en la fuente, cada uno sobre un delgadísimo costrón de pan recién frito y naparlos con glasa de car-

ne fundida un poquito aclarada; encima de cada tournedo se coloca un fondo de alcachofa estofada y guarnecido de momento á la manga con puré de champignon, trabado con puré Soubise reducido, se glacea con glasa al pincel y queda el plato terminado.

**Poulardas asadas en broche á la condal**

Las poulardas, luego de que estén perfectamente limpias y sujetadas bien en su forma, se mechan las pechugas por completo con tiras de tocino.

Pónganse en una bresera con una pequeña cantidad de cebolla, un tronquito pequeño de canela y se meten á asar en el horno. Cuando comiencen á colorearse se rocían con vino Jerez, se tapan con una hoja de papel de barba, mojado, y se termina la cocción en el horno, no olvidando de rociarlas de vez en cuando con su propio jugo resultante.

Al momento de servir se desengrasa el jugo por completo, añadiendo un poco más de jugo natural de carnes. Se presentan enteras á la mesa con guarnición de berros en un extremo y se glacean con un poco del mismo jugo. Servir aparte jugo en salsera, y la ensalada rusa.

**Ensalada rusa**

Es una macedonia de legumbres cocidas y modeladas por separado, como son guisantes, judías verdes, patatas, nabos, zanahorias, coles de Bruselas, coliflor, escalopes de Homord (escribano) ó langosta, jamón, perdiz, si se quiere, y trufas.

Se hace una composición de todas las legumbres mezcladas y bien sazonadas con mayonesa; luego, exteriormente, se coloca cada clase de todos sus componentes bien sazonados en líneas de cada cosa con el mayor gusto y simetría; en los bordes de la ensaladera se coloca una juliana de jamón con otra de trufas al lado, con pedacitos de huevo duro, etc., etc.

JUAN MASQUEF.

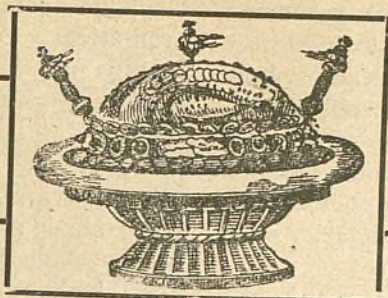
Jefe de cocina del Mundial Palace (Barcelona).

Marzo, 1913.

**Cocina Moderna La Cocina por Gas.**



## Fórmulas



## y Recetas

**Tapa de ternera á la Estival**

(RECETA ORIGINAL)

Se quitará el hueso que acompaña á la tapa, y se mechará con tiras de tocino y jamón magro.

En el fondo de un plato de saltear se pone alguna corteza de jamón, dos ó tres hojas de estragón, una zanahoria y un poco de cebolla. Colocar la ternera con manteca encima, y se mete á asar en el horno con la sal correspondiente.

Cuando haya tomado un hermoso color dorado, se rociará con vino ajerezado; reducido éste á la mitad, se le aumenta medio litro de puré de tomate que esté algo claro, y déjese cocer durante unos cuarenta minutos.

Pasado este tiempo, se traspasa la pieza de ternera á la otra cacerola; pasar la salsa por una estameña, volverla á poner al fuego, se hace cocer á fin de espumarla bien, y se añade un buen trozo de manteca de vaca.

**Guarnición del plato.**—Hacer dos purés naturales, uno de zanahoria y otro de berros en seco. A estos purés, por separado y puestos cada uno en cacerola sobre el fuego, se les hace cocer lentamente, á fin de que reduzca por completo el agua que todavía contiene. Ya en este punto, se adiciona en cada una igual cantidad como de puré de salsa bechamela reducida, un poco de nuez moscada y perejil picado menudísimamente, y sal. Retirarlos del fuego, y batir en cada puré huevos enteros en número proporcionado á la cantidad de puré que pueda cuajarse.

Escoger moldes de flanes pequeños, untar su interior con manteca de vaca, y llenar los moldes con los dos purés de legumbres, cociéndolas al baño de maría lo mismo que la coción de los flanes.

Preparar croquetas de guisantes en forma de pera pequeña. Patata duquesa es su base; mezclar á esta patata una buena cantidad de guisantes finos salteados á la inglesa, y sazonomiento refinado. Formar la croqueta como hemos dicho, y á los diez minutos, antes de servir el plato, se frien á bonito color.

Al momento de servir, si se trata de un banquete, se modela un costrón con pan de molde, friéndole con manteca de cerdo, á bonito color. Colocar este costrón-zócalo en el centro de la fuente; encima se coloca la pieza de ternera bien cortada. La guarnición de croquetas consiste sencillamente en colocarlas artísticamente en los dos extremos de la pieza de ternera, y en los dos costados, y en forma alternada, se colocan los purés de berros y zanahorias; colocar la ternera, glacear la guarnición de puré de zanahorias y berros moldeados por medio de un pincel con glasa de carne cociendo. La salsa restante se sirve en salsera.

**Huevos al plato á la Hotelera**

(RECETA ORIGINAL)

Medios tomates prensados y fritos con aceite; luego se retiran y se colocan en el fondo de una fuente ó plato de hacer huevos al plato, sazonarlos de sal, y en cada tomate se pone una cucharada de salpi-





cón de jamón preparado de antemano con charlota, un poco de ajo, perejil y manteca de vaca. Encima de cada tomate se rompe un huevo crudo, espolvoreándolos por encima con queso y miga de pan blanco rallado, mezclando también un poco de perejil; regarlos por encima con un poco de manteca y cuajarlos en el horno.

### **Pollo salteado á la Margaridó**

(RECETA ORIGINAL)

Pollos tomateros que se cortan en cuatro pedazos, se sazonan de sal y se frotan con un poco de ajo; á continuación se saltean con aceite fino, con dos chuletas picadas, más dos ó tres berenjenas cortadas en juliana gruesa; aceitunas negras deshuesadas en igual cantidad que las berenjenas.

Al empezar á tomar color, se rocía con vino añejo del Priorato, se sazona de sal, un poco de pimienta y perejil picado menudísimamente, un cucharón de jugo de carnes, reducir un poco el jugo y queda terminado.

En el centro de la fuente se pone un montoncito de la guarnición y encima se coloca el pollo ó pollos; en los lados colocad la guarnición ó montoncitos; rociad el pollo con su jugo, y, por último, adornad la fuente con costrones de pan frito á bonito color dorado, cortados en forma de medias lunas.

I. DOMÉNECH.

### **Pava á la Catalana**

Se coge una pava, se limpia según las reglas del arte, se abre por la espalda y se deshuesa. Se cortan unas tiras no muy gruesas de lomo de cerdo, pechugas de gallina, jamón y oreja de cerdo ya casi cocida. Puesta la pava abierta encima de la tabla, se sazona, y luego se van colocando las tiras, agregando también unos pistachos, una tira de trufas y otra de ciruelas deshuesadas. Se arrolla la pava y se cose, poniéndola luego á brasear ro-

ciada de tocino derretido, unas hierbas aromáticas y cuatro manzanas-camuesas. Se tapa muy bien poniéndole además un papel engrasado; durante la cocción se rociará con frecuencia, pulverizándola con sal y unas gotas de vino de Alella.

Esta pava puede servirse fría y caliente, siendo de preferencia servirla fría, con una ensalada de verduras compuesta de apio, lechuga, guisantes y huevo duro puesto en una ensaladera ordenadamente, aderezándolo con una salsa compuesta de aceite fino, mostaza y jugo de limón.

### **Pechugas de ave rellenas**

Se eligen unas buenas pechugas y se hacen dos pedazos de cada una bien finas, extendidas. Sazonarlas con sal, un poco de nuez moscada y canela picada, teniendo un picadillo hecho en la siguiente forma:

Trufas, champiñones é hígados de las pavas, se añade unas yemas de huevo y se pone una cantidad á cada una, y luego se envuelve en un papel de barba. Se colocan en una cacerola con manteca de vaca en el fondo, tapadas y al horno.

A los diez minutos se tira una copa de curaçao, un poco de coñac, jerez seco y se vuelve al horno; cuando están casi cocidas se quitan del papel, y luego el jugo se hace en la siguiente forma junto con los desperdicios de las pechugas:

Una salsa dorada, tocino bien magro; cuando está bien cocido se añaden tres onzas de harina, medio litro de caldo y medio litro de leche y se pone á cocer. Cuando está bien cocido se le echa dentro el jugo de las pechugas, una cantidad de puré de tomate y se pasa la salsa por la estameña, y luego colocar las pechugas en esa salsa para que acaben de cocer.

Se tiene unos moldes de pasta de hojaldre hechos en la misma forma que las pechugas, poniendo luego dentro de cada molde una pechuga y encima una lama de trufa negra; después viértase la salsa encima y sírvase.

## **Cocina Sencilla La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



**Pollo tierno á la Pastora**

Después de desplumado y muy limpio el pollo, se le extraen los huesos del pecho, dejándole entera la piel del cuello, cortando éste del todo y extrayéndole por el agujero que queda los intestinos ó menudencias; entonces se rellena con 100 gramos de mucharnones pequeños tiernos, escaldados y salteados con manteca de vaca y la sal correspondiente, añadiéndole también 200 gramos de espinacas y achicorias, mitad por mitad.

Con la piel que hemos dejado se tapa bien y se cose, ó brida, como vulgarmente se dice; luego en una cazuela de barro se funden 150 gramos de tocino cortado á pedazos largos y se hace brasear el pollo, poniéndole sal y una pizca de pimienta, teniéndolo bien tapado, y junto en la misma cazuela se hacen cocer unas rodajas de patata de un centímetro de alto por cinco de largo, sirviéndose aderezado con las patatas y el tocino en unos buquetes alrededor de la fuente.

**Solomillo á la Nacional**

Se coloca en una fuente una crostada, encima de ésta un buen filete á la parrilla. Este filete se cubre con dos salsas formando la bandera española, alrededor se colocan berros frescos y patatas hervidas.

La crostada se prepara de la siguiente forma: Se hace dorar una pequeña cantidad de cebolla cortada muy fina, luego se le agrega una cantidad de hígado de pollo, cuando esté rehogado se le hace reducir una copa de coñac y luego se moja con un poco de salsa española, bien reducida y susbtanciosa. A los diez minutos de cocer se pasa por el tamiz para que devenga en una farsa, que al estar fría se le adiciona una cantidad de mantequilla fresca. Con este componente antedicho se cubrirá, y bien cortado y delgado rebana-do de pan que luego se rebasará por dos veces de leche y huevo y miga de pan, friéndolo con abundante manteca.

Las salsas se preparan: la encarnada, con pulpa de tomate reducida y trabada luego con mantequilla, y la amarilla, con una yema de huevo duro pasado por el tamiz y trabada con una cucharada de suprema bien caliente y una yema natural.

**Ternera á la Hortelana**

Preparar un buen pedazo de ternera y machada de dentro y fuera, luego preparar una cacerola con manteca y magro de tocino y derretirlo. Hecha esta operación se le añade una cebolla cortada en pedazos grandes, una zanahoria, un pedazo de canela en rama y unos tomates. Todo bien braseado, y cuando esté, se agrega un poco de anís del Mono, cuando esté reducido se le pone, además, un poco de harina, caldo y que hierva. Un cuarto de hora antes que esté cocida, se saca del fuego y se corta á pedazos y se pasa la salsa. Hecha esta operación, se vuelve otra vez al fuego, y cuando está ya á punto, se coloca en el fondo de una fuente, en junto como si no fuere cortado, y la salsa se vierte encima, procurando que quede justa para el guiso.

La guarnición será preparada como sigue:

Unas cebollitas pequeñas y zanahorias enteras, todo bien glaseado y pulverizado con azúcar, además unos guisantes bien verdes, salteados con manteca de vaca y alcachofas en la misma forma bien sazonado, también unos buquetes de coles que se hervirán y luego escurrirán, una vez sazonados, pasados por la harina y huevo batido serán fritos y luego braseados.

Todas estas legumbres serán colocadas, cada una por sí, alrededor de la fuente en pirámides, y entre una y otra colocar, además, un huevo frito.

**Fritura á la Leridana**

Se prepara un salpicón de lechecillas de ternera, sepas, jamón y seso; se tiene salsa española bien reducida y se agre-

**Cocina Higiénica La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



gan dos yemas de huevo, procurando que salga ligada; después se mezcla toda y luego se hacen en forma de croquetas.

Tener aparte hecha una pasta de freir bien ligera, pasar las croquetas por esta pasta y freirlas.

Servirlas con una salsa de tomate á pasta.

#### Pollo á la Modanesa

Se toma una cacerola y se le pone manteca y unas conchas de tocino; cuando estén bien doradas se tienen tres pollos partidos á cuartos; cuando está bien frito se añade: 15 gramos de cebolla bien fina; 25 gramos de pulpa de tomate; una libra de champiñones crudos; media libra de trufas, también crudas, y se mezcla todo; cuando está glaseado se añade un cuarto de litro de vino de Málaga.

Cuando esté bien reducido se agrega además dos onzas de harina y un litro de caldo.

Ya cocido que esté se coloca en una fuente redonda, poniendo por el borde unos fondos de patata llenos de espinacas al jugo, poniendo entre patata y patata los champiñones y trufas.

#### Sesos en cajitas

Para 20 cajitas. Se pasan por un tamiz 500 gramos de sesos cortados en crudo y salteados con manteca de vaca, y el puré que resulte, añadirle medio litro de bechamel muy reducido, cinco yemas de huevo y el sazonamiento necesario; luego se baten las claras á punto de nieve, que estén muy fuertes, y mezclarlo todo y ponerlo en las cajitas, colocándolas después al horno unos minutos.

Se sirve en una fuente ovalada con una servilleta; al fondo, perejil en rama y unas rodajas de limón.

#### Tornedos á la Riojana

Preparar unos pimientos verdes, rellenos de un arroz compuesto de carne, de tocino y jamón picado fino, y se le puede agregar además alguna pechuga de ave, todo cortado bastante fino y con su correspondiente sofrito, y colorarlo con un poco de azafrán; agregarle también algunas cucharadas de jugo de ternera y luego se toman tantos medios tomates como haya de tornedos y de pimientos, y se asan á la parrilla, que estén bien sazonados, y algunas alcachofas fritas á tres tranchas por tornedo.

Luego se prepara una salsa española un poco atomatada, que se añade al bresaje de los pimientos, y se salsean los tornedos, que se harán saltear al momento y aderezarles en corona encima de los tomates, y alrededor se colocan los pimientos y las alcachofas fritas y unos pajaritos fritos que se tendrán preparados de antemano.

#### Polluelos á la Barcelonesa

Rellenar cada uno de los polluelos de una farsa compuesta de 40 gramos de trufas, 40 gramos de papada de tocino muy fresca y 40 gramos de setas, todo finamente picado y sazonado con sal, canela, nuez moscada y vino de Jerez. Después, bresarlos con manteca de vaca á fuego algo vivo unos diez minutos, y ponerlos dentro de una terrina.

Se tiene arroz blanco, cocido con caldo muy bueno, y se pone una capa encima de los polluelos minutos antes de servirlo, se espolvorea con un poco de queso y manteca de vaca, se deja glasear y sírvase en la misma terrina.

JUAN MASQUEF.

Jefe de cocina del Mundial Palace (Barcelona).

**COCINEROS:** Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

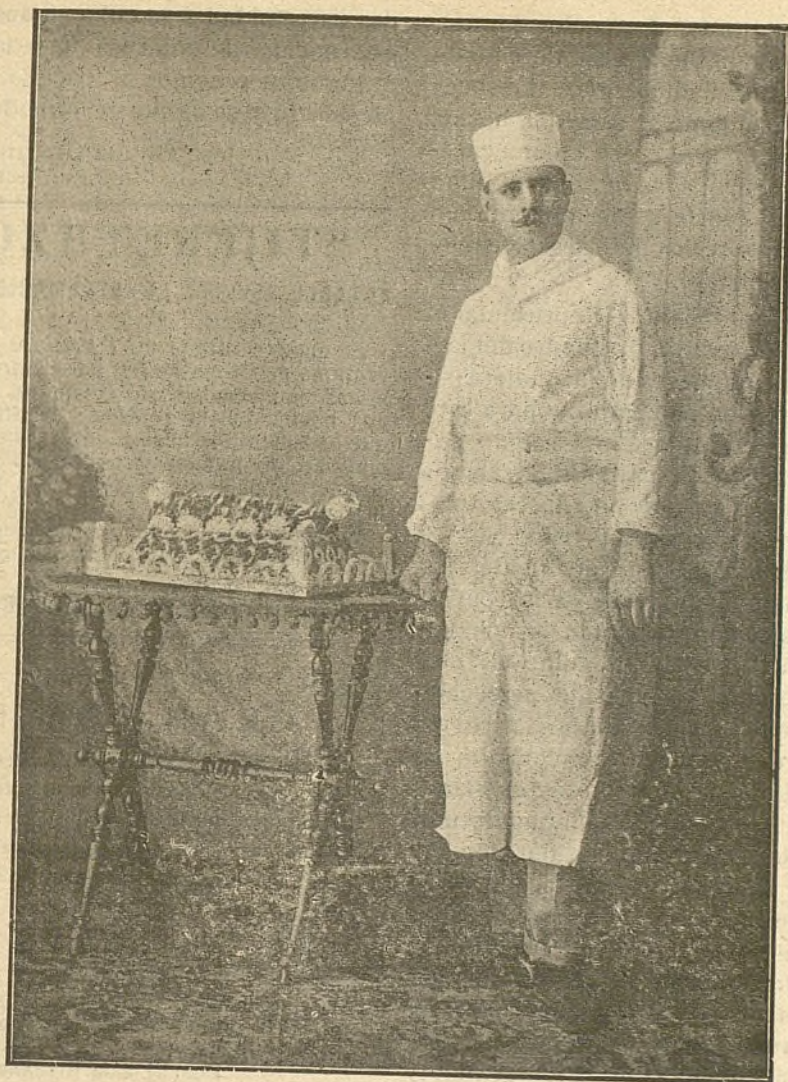
**La Favorita.**—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid





JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ

## LISTA DE UNA NOTABLE COMIDA

dedicada á los Jefes de Cocina de Barcelona, original del notable Jefe de Cocina D. José Gómez González, por la que obtuvo Medalla de Oro en el concurso culinario organizado por la revista "El Viajero", de Barcelona.

### Lomo de ternera Barrillón.

(A D. Luis Barrillón).

**Preparación.**—Se tomará un buen lomo de ternera, lo más blanco posible; después de limpio convenientemente se procederá á mecharlo de la manera siguiente. Ya sabemos que los mechados se componen de tocino, trufas, jamón, etc., pues el ori-

gen de este mechado es el siguiente: Cógense los tallos mas tiernos y blancos del apio lavándolos bien, se toma la aguja de mechar y se mecha el lomo con los apios mencionados; después de esta operación se coloca en una placa polvoreándolo de sal y manteca correspondiente; se cubre con papel blanco engrasado y en esta disposición se pondrá á asar al horno, y



cuando se vea que toma un color dorado, se le aumenta un buen vaso de vino de Jerez y una cantidad de glas. Después que esté asado el lomo se saca del horno, pasando el jugo por el chino en una cacerola para reducirlo; si se ve que el jugo está demasiado fuerte se le aumenta un poco de agua, se retira del fuego hasta el momento de servirse.

**Preparación del zócalo.** — Representa el zócalo en la fotografía, un cuadro del jardín Botánico compuesto de la manera siguiente. He tenido que emplear para este zócalo, un tablero de madera, por no haber fuente adecuada para este trabajo. Este tablero va forrado con papel de plata para obtener más bonita vista. Se tomarán tres barras de pan de molde, las cuales se unen y con ayuda de un cuchillo de cocina se van formando los chaflanes de los cuatro costados, como la fotografía representa. Después de perfeccionar bien los chaflanes, se colocan las barras de pan sobre el tablero mencionado; en esta disposición, se separan los chaflanes con una bechamela espesa que tendremos de antemano. Después que estén bien á la perfección, se tendrá perejil picado y, en forma de lluvia, se rocía por los chaflanes napados, á fin de que quede pegado á la bechamela. Tendremos también de antemano un puré de patatas como de costumbre, y á manga rizada y sobre los chaflanes, como pueden ver en la fotografía, y con las legumbres sacadas á la cucharilla como son zanahorias, nabos, remolacha y guisantes; todas estas legumbres cocidas de antemano. Con mucho gusto artístico se van colocando en los cuadros que hicimos de puré, hasta concluir este trabajo. Los arcos que representan el filo del tablero, y los pedestales de las esquinas, son hechos de sebo, que para hacerlo es preciso tener los moldes, y en esta disposición se da por terminado. Al tiempo de servirse el lomo, se pondrá al horno para que quede caliente. Se saca del horno, se trincha la mitad del lomo, se une á su forma primitiva y se coloca sobre el zócalo. En sus

dos extremidades se colocan dos ateletes guarnecidos de una rosa de patata, y con el jugo que tenemos preparado, se sirve en salsera y se da por terminado el plato.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,  
Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

## "TIJERETAZOS"

NOTABLE REVISTA DE INFORMACIÓN GRÁFICA

El número último de *Tijeretazos* puesto á la venta no puede ser mejor, pues entre las buenas firmas que hemos visto colaboran en ella hay una infinidad de hermosos y bonitos grabados que embellecen la misma, con sección de sport, cinematografía, información teatral y el popular couplet «El pájaro», creación de la bella y celebrada Tina Meller.

En la portada luce la fotografía de la inimitable Anita Cora, tan aplaudida en todos los teatros.

Administración: Aragón, 230. Barcelona.

## GRAN COMIDA

servida por el Restaurant del Gran Café de Lisboa, que dirige tan notablemente D. Arturo Rodríguez, dueño del establecimiento, en que figura como jefe de cocina nuestro amigo el notable cocinero D. Rogelio Nieto.

### MENÚ

Entremeses.  
Consommé quenefas de faisán.  
Filetes de lenguado Marguré.  
Silla de ternera á la Parisien.  
Ponche á la Romana.  
Coliflor al graten.  
Poulardé Lamberti.  
Perdices al Canapé.  
Coles de Bruselas con manteca.  
Piña americana.  
Tarta Chantilly.  
Café.  
Helado.

VINOS

Jerez González Byass.  
Chablis-Franco-Española.  
Tinto López Heredia.  
Moët Chandon.  
Licores.  
Cigarros.

Este menú acredita el buen gusto de dicha Casa.

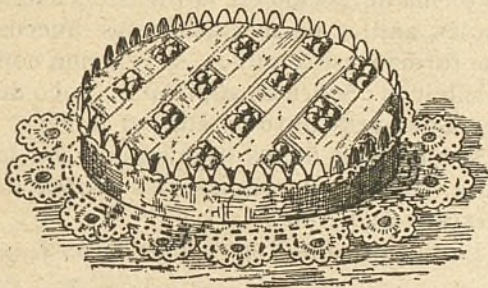
**Cocina Universal La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



## Tarta de fresones á la Emma Calvé.

Con pasta de foncear se forra un aro de tarta un poco alto, y puesto ya sobre una placa untada de manteca, se llena hasta la mitad con crema pastelera de avellanas y cuécese á horno regular de fuerte. Luego que esté cocido y frío, se cubre toda la superficie de la crema pastelera de avellanas con fresones bien maduros



Tarta á la Emma Calvé.

é iguales; se napan con jalea de grosella algo aromatizada de curaço.

El borde del pastel se decora con un cordón de manteca de pistachos, color verde, y sobre los fresones se colocan cuatro cintas de pasta de tejas, glaceados con azúcar glas. Se termina la tarta, poniendo una bordura de almendras dulces, cortadas por la mitad, de plano, enclavadas á modo de dientes, por todo el alrededor del interior de la tarta, en posición derecha, tal y como indica nuestro grabado.

Sírvase en fuente con servilleta.

I. DOMÉNECH.

## Triunfo de nuestro Director en Italia

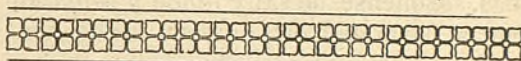
En el III Concurso de Arte Culinario, celebrado en Firenze (Italia) en los primeros días de Marzo del presente año, podemos adelantar un nuevo triunfo al

arte culinario español, en la persona de nuestro director, D. Ignacio Doménech, que ha obtenido dos medallas, una de oro y otra de plata.

En el número próximo publicaremos todo el *elenco* culinario que ha obtenido premio, en él, sus secciones, etc., etc.

LA REDACCIÓN.

Marzo, 1913.



## GRAN HOTEL CONTINENTAL

COMIDA SERVIDA EN LAS BODAS

DE LA

Señorita María Nicolás y D. Manuel Aranda.

### MENÚ

Encurtidos.  
Consommé Duquesa.  
Huevos á la Turca.  
Salmí de perdices.  
Paté de foie-grás, bella-vista.  
Filetes de ternera á la Godard.  
Espárragos salsa Holandesa.  
Capón de Bayona asado.  
Ensalada.

### HELADOS

Bomba María Teresa. — Sorbete de piña.  
Dulces. Pastas. Quesos. Frutas.

### VINOS

Marqués del Riscal. Diamante.  
Champagnes Mumm Cordon Rouge (frapé).  
Veuve Cliquot (frapé).  
Café. Licores. Habanos.

El jefe de cocina,

MANUEL LADRÓN DE GUEVARA.

Este menú fué servido sin pescado á petición del cliente, que no quería se promiscuase por ser Cuaresma.

Zaragoza, 5 Marzo 1913.

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



## Anillos de merluza á la Nita-Jó.

(RECETA ORIGINAL)

Esta receta la he servido por primera vez en un banquete, habiendo gustado extraordinariamente, puede hacerse en la clase de pescado que se quiera, menos en mariscos, naturalmente. La receta es como sigue:

Se cortan unas tiras de merluza de unos diez centímetros de largas y estrechísimas, sazónense de sal y limón y se pasan por la pasta de freír, uniendo los dos extremos, y se frien con abundante aceite, quedando así formados los anillos fritos.

Se prepara un arroz blanco cocido al natural en seco, sazonado con manteca de vaca.

Preparar un salpicón de la siguiente forma: Rehogar un poco de chalota picada, tres ó cuatro pepinillos, champiñones, luego se moja con un poco de puré de tomate, perejil picado y aceitunas negras picadas, déjese reducir un poco.

Preparar la siguiente salsa de momento: Se hace reducir una buena copa de vino de Rioja ó Burdeos tinto, póngase luego á este vino una cucharada de tomate y una anchoa pasada por tamiz, un buen trozo de manteca de vaca y dos yemas de huevo. Montar esta salsa al baño de maría, incorporar zumo de limón y pimienta blanca en polvo y queda terminada.

Al momento de servir, colocar el arroz en forma de zócalo en la fuente, y encima los anillos de merluza y los huecos que forman estos anillos, se rellenan con el salpicón. Sobre el salpicón un poco de yema de huevo duro pasado por tamiz.

Se napan los filetes ligeramente con la salsa, y quedan terminados los *Anillos de merluza á la Nita-Jó*.

La salsa restante sírvase en salsera.

*J. Doménech*  
1873

## HIJOS DE A. CANOSA

Calle del Gato, 3

Y CRUZ, 31

BATERÍAS Y UTENSILIOS DE COCINA DE TODAS CLASES

DE LAS MEJORES MARCAS

Menaje de casa. ◊ Aparatos eléctricos. ◊ Filtros y Faroles.

PRECIOS MUY ECONÓMICOS

**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**

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

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive



# Indice correspondiente al año 1911

## Páginas.

### Mes de Enero.

La liebre y el queso de oveja del Pirineo Catalán.....	145
Empanada Dr. Danjou.....	147
Langosta á la Naviera, salsa Escouffier...	148
El restaurant mayor de España.....	150
Huevos zeluán.....	151
Pularda á la Albufera.....	151
Chuletas de merluza á la Julita Fons.....	152
El «feve o'clock, théa».....	152
Publicaciones, libros y conferencias.....	154
La mesa moderna.....	156

### Mes de Febrero.

Las buenas maneras en la mesa (crónica).....	158
La Bullabera Provenzal.....	159
Riñones de carnero a la Epicuriana.....	159
Tournedos Sacha.....	160
Huevos á la «Fatma».....	160
El frágil (pieza de pastelería).....	162
Pasta de babá.....	163
Pequeños babás.....	163
Pasta Savarin.....	163
Pequeños Savarines.....	164
Savarín Singapore.....	164
Idem al chantilly.....	165
Idem Montmorency.....	165
Idem Tute-frutti.....	165
Idem á la Condé.....	165
Sopa puré á la Asturiana.....	165
Filetes de lenguado á la Indiana.....	166
Sesos de Ternera «Jipijapa».....	167
Jamoncitos de ave á la charcutiere.....	167
Fondos de alcachofas Arlequin.....	167
Carré de ternera á la Burguesa.....	168
Turrón nacional (helado).....	168
La cocina española renace.....	168
Un pastel famoso (curiosidad culinaria).....	171
Posadas alemanas (curiosidad).....	171
Panecillos rellenos.....	171
Productos de animales vivos y sus derivados.....	171
La mesa moderna.....	172

### Mes de Marzo.

Carta abierta (crónica).....	174
Medallones de langosta á la oriental.....	175
Timbala de arroz Menelik.....	177
Bellavista de filetes de lenguado á la viña P.....	177
Tournedos Carlota.....	178
Papillotes de pollo á la española.....	178
Turrón al vaticano (helado).....	178
Pieza de jamón de york á la zabala.....	179
Pollo á la Saragosta (cocina americana).....	181

## Páginas.

Ensalada á la Rotterdam (cocina holandesa).....	181
Codornices á la Mary-garden (cocina de Nueva-York).....	181
Sainte Brelada (bizcocho inglés).....	182
Pastel-Doménech.....	182
Filetes de lenguado á la Cubana.....	183
Tournedos á la literata.....	183
Tortilla soufflé á la Asturiana, dulce.....	183
Pudding de Navidad.....	184
Avellanas garapiñadas.....	184
Torta de pan «glacé» con zumo de naranja ó de limón.....	184
Pasta tierna.....	185
Pudding de nueces.....	185
Pollo salteado á la Archiduke.....	186
Duraznos Lilly.....	186
Camember á la chantilly.....	186
Duraznos Elena.....	186
Duraznos Salambó.....	187
Duraznos Richelieu.....	187
Duraznos á la Siciliana.....	187
Salsas y condimentos.....	187

### Mes de Abril.

La ciencia de la cocina (crónica).....	190
Solomillo á la Htonicrog.....	191
Tournedos granda.....	191
Codornices en Brochet á la Infanta.....	192
Las grandes cacerías.....	193
Huevos Martinón (frios).....	194
Huevos á la moderna.....	194
Huevos reina Elena.....	194
Sopa crema de garbanzos á la Tudalesca.....	195
Costradas de bacalao á la Atlántida.....	195
Medallones de merluza á la Mariuchú.....	196
Langosta salsa á la Favorita.....	196
Lubina emparrillada al jerez.....	197
Tartaletas de espinacas con piñones.....	197
Caja con helado á la Madrileña.....	197
Roscas de Reinosá.....	197
Canutillos.....	198
Anécdota culinaria auténtica.....	198
Huevos á la Alameda.....	199
Cajitas de truchas á la Embeltrán.....	199
Tournedos Legazpi.....	199
Pollo grillé Narricá.....	200
Soufflé de manzanas oriental.....	200
Bomba helada Erquiceá.....	200
Flammeria.....	200
Ensalada asturiana.....	200
Nabos á la Piamontera.....	201
Arroz á la criolla.....	201
Apio encapuchado.....	201
El nuevo «Buffet» del Congreso.....	202
Somos de la misma opinión.....	204
Sucedido.....	204

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



## Páginas.

## Mes de Mayo.

Como se hace un cocinero (crónica).....	206
Chou-Froid de ave á la Doménech.....	208
Cesta Suárez de bizcocho y Fruta glaciada .....	208
Broquin Gasset.....	210
Yemas de San Leandro.....	210
Canapés-Garibay.....	211
Huevos-Amelia.....	211
Filetes de lenguado á Juvenal.....	211
Tournedos Farmán.....	212
Pollo emparrillado oriental .....	212
Ensalada-Easo.....	212
Helado á la Americana.....	212
Pimientos rellenos á la Hokioko.....	215
Sopa Mondragón.....	215
Sopa de trigo verde «Knorr» á la Catalana.....	215
Los productos de la casa «Maggi».....	215

## Mes de Junio.

Todos los platos del día.....	218
Chuletas de cordero á la Champvallón... ..	218
Chuletas de cordero breseadas á la Ferrière.....	218
El salteado de ternera á la Marengo.....	219
Antonio Frigolet y Andrade.....	219
Buñuelos Margot.....	220
Bricets Genovois.....	220
Crema de macarrones.....	221
Riñones salteados á la Pepito.....	221
Mollejas de ternera Virginia.....	221
Compota de cordero lechal.....	221
Salsa Silesiana.....	221
Sopa de tapioca «Knorr» con yema.....	221
Figuras de los grandes jefes de New-York.....	222
René Anyard.....	222
Eugène Laperrouque.....	222
Jéan Berdoce.....	223
Emile Bailly.....	224
Los ramilletes.....	225
Ajo aceite presidencial.....	225

## Mes de Julio.

Carbonada de vaca á la Flamande.....	230
Frish-Sterw (plato Escocés é Inglés).....	230
Callos á la moda de Caén.....	231
Arroz á la Milanese.....	232
Le Revé (El Ensueño) (pastelería).....	233
Brisley, (galletas para el té).....	233
Excelsior (pastelería).....	233
Crema Condesa.....	234
Consommé á la Rossini.....	234
Salsa Andaluza.....	234
Gelatina de naranjas con tapioca.....	234
Anguila á la Pastor.....	234
Cacao de avena «Knorr».....	235
Productos alimenticios «Knorr».....	235
Los libros nuevos.....	237
La canastilla de huevos (pastelería).....	238
Los ramilletes.....	240

## Páginas.

## Mes de Agosto.

El estofado de vaca á la Catalana .....	242
El estofado de buey ó vaca á la Francesa..	242
Paquetes y manitas de cordero á la Marsellesa.....	242
Gulyas de buey ó vaca.....	243
El fricase de pollo.....	243
Roast-Béef á la Varsoviana.....	244
Gran pastel de Broche (pastelería) .....	245
Banquete Napoleónico.....	247
Crème Marié Louise.....	247
Timbale de filetes de lenguado Joséphine.....	247
Patatas Madame Mére.....	247
Melocotones Pauline Borghese.....	247
Fondas raras y curiosas.....	248
Los ramilletes «La Torre-Eiffel».....	248
Huevos Lión d'or.....	249
Langosta breseada con salsa Marip.....	249
Pechugas de pollo á la Favorita.....	249
Rumps-teatks á la Idealista.....	250
Bizcocho Monte-Blanco.....	250
Cocineros y cocinas.....	250

## Mes de Septiembre.

La choucroute guarnecida á la Alemana... ..	254
Pierna de carnero á la Bretona.....	254
Perdigones á la Roselló.....	255
Merluza á la «Antiguo».....	255
La merluza á la Calabresa.....	256
Manitas de cordero á la Poulettes.....	256
Los menudillos de pavo á la Paviana.....	256
Los menudillos de ave con nabos.....	257
Los menudillos de pavo á la buena-mujer.....	257
La paella á la Valenciana.....	257
Sardinas frías (entremeses).....	258
Huevos escalfados á la Roteña.....	258
Filetes de lenguado Bella Easo.....	259
Tournedos Hernani.....	259
Ensalada continental.....	259
Mazurka (pastel).....	259
Pirámide de bizcochos (pastelería) .....	259
Manos de cerdo á la Turbina.....	260
Roca de bizcocho Gómez (pastelería).....	261
La Fabada.....	262
Papas fritas á moda vaquería.....	262
Cecina de Cangas de Tineo.....	263
Freisuelos.....	263
Los ramilletes.....	264
Culinarias desde Vigo (crónica).....	264
El queso Roquefort.....	266

## Mes de Octubre.

Los civets de liebre.....	270
La givelotte de conejos.....	270
Mirotón de vaca cocida.....	270
Ropavieja á la Española.....	270
Espaldilla de cordero á la Panadera.....	270
Gigots de carnero, sillas, riñonadas costillares á la Boulangeré.....	271
Cassoulet-Dorée.....	271

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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



Páginas.	Páginas.
La cocina de papel (una revolución culinaria).....	272
Curiosidades culinarias.....	273
Filetes de lenguado á la Walewska.....	274
Chuletas de corderito Villa-Elena.....	274
Chuletas de cerdo con hierbas-fritas.....	274
Huevos fríos á la Danesa.....	274
Crème de Volaille á la Candamour.....	275
Consommé de nidos de golondrinas.....	275
Crème Messina.....	275
Crema de cebada perlada á la Holandesa..	275
Crème Vèdrines.....	275
Gran concurso culinario español.....	276
Productos alimenticios «Knorr».....	277
Un concurso culinario netamente Español.	279
«Amazonas» (Petits-fours).....	280
«Amiral» (idem).....	280
«Betina» (idem).....	280
«Clariete» (idem).....	280
«Eleonore» (idem).....	280
«Imperatrice» (idem).....	280
«Indiscrets» (idem).....	280
«Lucy» (idem).....	280
«Melba» (idem).....	280
«Ópera» (idem).....	280
«Trouvères» (idem).....	280
<b>Mes de Noviembre.</b>	
La langosta á la Catalana.....	282
La langosta á la Americana.....	282
Los huevos á la Flamenca.....	283
La fritura de pescados á la Sevillana.....	283
Zarzueta de mariscos á la Catalana.....	284
La lengua de ternera con patatas crema..	284
Figuras de arte culinario español.....	284
Sartén y letras (La Sierra de Gredos)....	286
Trucha ensalmonada á la Malouine.....	289
Huevos Rosario.....	289
Salsa á la Colbert.....	289
Puntas de espárragos á la Siciliana.....	289
Espárragos con salsa Siciliana.....	289
Pudding soufflé de jamón á la Pettini....	290
Cabeza de ternera en tortuga.....	290
Salsa tortuga.....	290
Una obra notable.....	291
Tortilla de mejillones.....	292
Salmón á la Perejilada.....	292
Tallos de acelgas á la madrileña.....	292
Langosta al Jerez.....	292
Mero á la Asturiana.....	292
Calamares á la Donostiarra.....	293
Cangrejos de mar á la Imperial.....	293
Ostras Solés.....	293
Los ramilletes.....	293
Sobre el concurso de cocina español.....	294
<b>Mes de Diciembre.</b>	
Beefsteak ó tournedos fornos.....	295
Idem Republicano.....	296
Idem Garrido.....	296
Idem á la Mazzantini.....	296
Idem Ruso.....	296
Entrecôte Nevera.....	296
Chuleta de ternera á la moderna.....	296
Beefsteak Nacional.....	296
Menestra de pollo á la Donostiarra.....	297
Callos de corderito Euskalaria.....	297
Macarrones Bruguera.....	298
Cangrejo de mar á la Guipuzcoana.....	298
Sardinas á la Easo.....	298
Huevos revueltos al estilo Guipuzcoano ..	298
Merluza salsa verde idem.....	299
Lomo de cerdo embuchado idem.....	299
Medallones de calamares «Caicedo».....	299
Manzanas á la Capuchina.....	299
Emparedados de manzanas á la Tudó ...	300
Perras á la Catalineta.....	300
Carta culinaria.....	300
Nuestros colaboradores.....	303
Terrine de liebre á la Ligeria.....	304
Kalpi-Liver Baugemester Style.....	304
Timbale á la Bontoux.....	305
Tournedos á la Delmonte.....	305
Pulardas á la Brizola.....	305
Pudding rameo helado.....	306
Carlota doña Sol.....	306
Flan Parisiën.....	307
Tourte de pollo á la Chavet.....	307
Mejillones á l'Oyola.....	308
Endives.....	309
Subrics de espinacas á la crema.....	309
Judías verdes á la Polonesa.....	309
Algo sobre Hoteles y Restaurants.....	310

## El Progreso Culinario

Redacción y Administración:  
Manuel Fernández y González, 8

Órgano defensor de las Sociedades de Cocineros, Pasteleros, Confiteros y de la clase trabajadora en general. Aparece el día 15 de cada mes.—Es el único periódico de batalla que tienen los obreros de este gremio en España.—Es de todos y para defensa de todos.—Colaboración libre —PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN: Madrid, trimestre, 0,50 pesetas. Provincias, semestre, 1,25 pesetas.

## Cocina Elegante La Cocina por Gas.

Compañía Madrileña de GAS Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alcafe, Jerez de la Frontera



# SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

El mobiliario de un salón-comedor ha de estar en relación con las condiciones de éste, y si hay varios en el mismo hotel ó restaurant, cada uno debe ser de un estilo distinto, pero siempre lo más cómodo y resistente. No importa que las sillas resulten más pesadas; el caso es que sean bien cumplidas. Las mesas, no muy altas, también pueden serlo, especialmente en los saloncitos donde hay sólo una, en el centro, y no se tiene precisión de mover, pero teniendo cuidado de que las patas ó pies de ella no sean tan gruesos que molesten á los que á ella se sientan, ni los travesaños de los tableros tampoco. Debajo del mantel y encima de la tabla hase de poner un paño blando, de muletón, de algodón, de lana, etc., algo mayor que la superficie de aquélla, sobre unos cinco centímetros, y á ser posible, sujeto á la misma por cintas ó tachuelitas, á fin de que el mantel esté más sujeto y liso, y de que al apoyarse las manos ó los brazos en la mesa no se note la dureza de la tabla; no recomendamos el hule porque no resuelve nada de esto. Como utensilios colocados en la mesa, el único indispensable es el salero, en forma de espolvorizador; todo lo demás, como el jarro del agua, el vino, las mostaceras y vinagreras, etc., depende de los camareros ó de la importancia de la comida. Haremos notar que no es de buen gusto lo que hemos visto en algunos restaurants de orden secundario, donde los comensales están ya en los postres y aun se ve sobre la mesa todo el material de botellitas y tarros de que se han servido durante la comida toda, y que el camarero (ó lo que sea...) no se acordó de quitar, acaso por haber ido á discutir con algún *digno* compañero ó á apurar la colla, etc. En resumen: los amanimientos ó utensilios en una mesa nunca deben faltar ni sobrar.

El resto del mobiliario puede consistir,

en general, en un bufete y una percha ó colgador de pie si el salón es de pequeñas dimensiones; pero si es grande será mucho mejor se tenga una especie de guardarropa en un saloncito contiguo. También es de mucho gusto y de utilidad que á la parte opuesta de donde está colocado el bufete se tenga otro de estufa para conservar caliente el servicio en los días del invierno; si éste es de los que reciben el calor de fuera por medio del vapor, el mueble resulta más elegante y menos propenso á deterioros.

Otro de los adornos que no deberían faltar en un salón-comedor son los grupos de plantas y follaje; pero así como resultan de buen efecto cuando las plantas son bonitas y naturales y conservan lozanía, es cursi y de mal gusto ponerlas artificiales, por lo que en este caso se deben substituir con otros adornos de los múltiples que se han inventado, y pueden inventarse por los hombres de facultades estéticas y de entusiasmo por el arte.

## ADVERTENCIA IMPORTANTE

Recomendamos á nuestros estimados colegas los fondistas de las poblaciones de segundo y tercer orden que pongan mucho cuidado, todo su empeño, en mejorar las condiciones de sus establecimientos, dotándoles de aparatos higiénicos, como los waters-closets, cuartos de baño, etc., á fin de que los turistas y viajeros puedan residir en las casas respectivas con comodidad, no por necesidad, como muchas veces sucede... por no existir en la población otra casa mejor, en ello encontrarán nuestros compañeros muy provechosa compensación al desembolso.

JOSÉ SERRA,  
Dueño del Mundial Palace (Restaurant).

Imp. Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3. Madrid.