

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 é 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 íd., seis meses	3,50	"
En el Extranjero, un año	9	"
Idem íd., seis meses	4,50	"
Número suelto, 50 céntimos.		
Idem atrasado, 75 céntimos.		

SUMARIO

III Congreso de Arte Culinario en Florencia (Italia).—Gran banquete de 140 cubiertos, servido en el Hotel de Europa, de Zaragoza.—Filetes de Ave á la Xirgu's, por I. Doménech. — Marciana. — Los patronos federados de Zaragoza á sus buenos amigos los patronos federados de Madrid, por Julián Lahiguera.—Menú servido en el Centro Asturiano.—Banquete servido en el Hotel Ritz al Cuerpo de Telégrafos.—«Tijeretazos». — Notas útiles. — Pastel Roger de Lauria, por I. Doménech.—Fórmulas y recetas: Huevos á la Villa Soller. Perdices bresadas á la Moruna —Corderito asado á la Arabesca.—Nuestros cocineros: D. Pedro Durán (grabado).—La fama de algunas cosas.—Índice correspondiente al año 1912.—Sobre hoteles y restaurants, por José Serra.

III Concurso de Arte Culinario en Florencia

El Tribunal del tercer Concurso profesional de Arte Culinario de Alimentación en Firenze estaba formado por los profesionales siguientes:

Presidente, M. G. March. De-Mari.

Secretario particular, G. March. Gouy d'Arsty.

Miembros: Cav. D. Crubellati, P. Pietrobelli, Cav. Ferdinando Vichi, Banfi-Cesare, Mattea Maceroni, E. Alesio, Feriant-Gilbert.

Secretario general, Signore Giovanni Giannoni.

Premios concedidos á los cocineros concurrentes en los siguientes trabajos, que á continuación expresan y en los titulares de cada sección.

Los grandes premios de honor.—D. En-

rico Bianchi, copa de plata del Municipio de Firenze; D. Pietro Leporati, tarjeta de plata de la Sociedad Italiana de movimiento de Forasteros; D. Giovanni Constante, medalla de oro de la revista *La Alimentación*, de Génova; D. Pietro Leporatti, medalla de oro de la Sociedad de Fondistas de Italia; D. Alfredo Bruzzichelli, medalla de oro de la Sociedad Gastronómica de Roma.

Medalla de plata.—Alfredo Bruzzichelli, Giovanni Adami, Adolfo Marzola, Luigi Giorgi, Alessandro Tarabusi, Tomaso Lastrucci, Alfredo Benucci, Angiolio Grazioli y Vermiglio Frapponi.

Medallas de bronce.—Giuseppe Spinelli, Ettore Cantori, Giovanni Adami, Ugo Mariotti, Guglielmo Pratesi, Giovanni Danti y Olinto Mecatti.

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

Menciones honoríficas.—Ettore Cantori, Luigi Giorgi, Pietro Magini, Tommaso Lastrucci, Ugo Mariotti y Alfredo Benucci.

Muchos fueron los trabajos presentados que por no ajustarse á las condiciones del Concurso, no pudieron obtener ningún premio.

Sección de pastelería.

Medallas de oro.—D. Bartolini Plinio, medalla de oro y diploma de honor de la Cámara de Comercio; D. Giacomo Defilla, diploma de medalla de honor y medalla de plata de la Cámara de Comercio; D. Balbino é Muller y D. E. Minola Razano.

Medalla de plata.—D. Giacomo Defilla,

Sección de modelado.

Medallas de oro.—Sres. Giovanni Adani y Giovanni Danti.

Aunque fueron muchos los trabajos presentados en esta sección, el Jurado no encontró méritos bastantes para premiarlos.

Sección de zócalos de brillo.

Medalla de plata.—Sr. Alfredo Benucci.

Estética de zócalos.

Medalla de bronce.—Señor Vermiglio Frapponi.

Especialidad en azúcar granito.

Medalla de plata.—Sr. Alfredo Bruzichelli.

Sección especial de frutas azucaradas.

Medalla de oro.—Al trabajo titulado «Dita Pestellini.»

Medalla de plata.—Balboni y Muller.

Mención honorífica.—Giacommo Defilla.

Medalla de bronce.—Ildebrando Berttoli, de Roma.

Mención honorífica.—Al tallador de la «Ditta Salistri.»

Macedonias, legumbres.

Medalla de oro.—Fallana Dita, medalla de oro y felicitaciones del Jurado por lo original de los montones.

Medallas de plata.—Al trabajo titulado «Fedi Fratelli» de Ditta y á Fedi Leoniero.

Sección de setas.

D. Uline Michetti, de Roma, diploma y medalla de oro, y medalla de plata de Comercio, y felicitaciones del Jurado por la especialidad en las setas frescas.

Sección de pollería.

Medalla de plata.—D. Bresci Ditta, por el tratamiento de pollos.

Sección de trabajos al cornet.

Mención honorífica.—D. Pilade Cardini

Sección de fabricantes de cocinas económicas y de baterías de cocina.

Medalla de plata.—D. Guiuseppe Ditta Salvatori.

Sección de vinos

Diploma benemérito.—D. Fornari Gino.

Sección especial de purés de trufa

Leopoldo Procacci, medalla de oro y diploma de honor de la Cámara de Comercio.

Sección de pastas alimenticias.

Diploma y medalla de oro.—D. Buitoni Ditta, «S. di Borgo Sepolcro».

Sección de géneros alimenticios.

Medalla de bronce.—D. Dita Margheri.

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.

Aceites.

Medalla de plata.—D. Dita Paolini.

Sección de aguas minerales

Medalla de plata.—Gicenti, al agua «Acqua l'Alladola».

Sección de conservación de legumbres.

Medalla de plata.—D. Alfredo Benucci.

Sección especial del trabajo en flores de cera

Medalla de oro.—D. Enrico Bianchi.

Medalla de plata.—D. Alfredo Bruzzichelli.

Medalla de bronce.—D. Tommaso Las-trucci.

Sección literaria: Por curiosidades y rarezas gastronómicas de cocina y pastelería práctica.

Medallas de oro.—D. Ignacio Doménech, de Madrid, y D. A. Bruzzichelli, de Firenze.

Medalla de plata.—D. Atilio Peruzzotti.

Sección de publicaciones y revistas profesionales.

Medallas de oro.—Al «Messaggero della Cucina di Roma», revista; á la revista de «L. Alimentazione de Génova, y á la «Antologia della Cucina del Rag. E. Romagnoli di Genova.»

Medallas de plata.—A la «Revista de Pastelería de Milano», á la revista EL GORRO BLANCO, de Madrid, y á la «Cucina Classica», de A. Peruzzotti.

Medalla de bronce.—Huglielmo Pratesi (por un manuscrito).

Colecciones de grabados «Istilo Imperio.»

Medalla de bronce.—D. Alfredo Benucci.

Asociaciones Gastronómicas.

Medallas de oro.—A la Escuela del Círculo Gastronómico Internacional de Roma, á la Unión Internacional Pro Arte Cucinaria de Firenze, por su escuela y su riquísima biblioteca, á la S. M. S. Cucinie-

re de Firenze, por su programa que es propagando la filantropía y utilidad para los asociados.

Convinendo todo el gran público y el profesional, en que ha sido un gran torneo, que honra mucho al arte culinario de Italia.

**Gran Banquete**

de 140 cubiertos, servido en el Hotel de Europa,
de Zaragoza
el día 3 de Abril de 1913.

COMIDA**ENTREMESES**

Canapés Monásque.—Melón de Valencia
Caviar de Astrakán. *Propietas Nicoise*
Estrella Polar Sandwichs de Wesfalia

Consomé Sarah Bernart

Crema Nivernes

Salmón á lo Daumont, salsa rica

Poulardas á lo Archiduque, salsa zingara
Centro de solomillo á la Favorita,

salsa Richelieu

Foie-gras de Strasburgo á lo Victor Hugo

Ponche Marquesa al Champagne

Espárragos de Aragón, salsa muselina

Faisanes asados en su canapé, Bread salsa

Ensalada madrileña

Helado: Bomba Enropa

Tarta á la rusa

Chester Kake

Panachés de frutas

VINOS

Jerez: Macharnudo González Byas

Diamante Franco Españolas

Marqués del Riscal, Pommery & Grenó,

Veuve Clicquot, Porto de Almeida

Café, Licores y Habanos

Jefe de Cocina,

Domingo Casanova.

**Cocina Higiénica La Cocina por Gas.**

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

Filetes de Ave á la Xirgu's

(RECETA ORIGINAL)

De una pechuga tierna de pollo se cortan seis filetitos, se aplastan bien y se sazonan con sal y zumo de limón; conlónguese en una placa previamente untada de manteca.

Con higadillos de pollo salteados con chalota, manteca y vino blanco, á fuego vivo; se rocían con vino blanco, y algo de tomate. Terminado de saltar (como los riñones al jerez), se retiran y se machacan al mortero, y luego se pasan por el tamiz.

Ya transformado en puré, se coloca á la manga, poniendo un cordón directo en cada filete de ave. Sobre cada uno (encima del puré) se le incrusta una escalopita de jamón de York. Se guarnece con un cordón del mismo puré, espolvoreándose con un poco de queso, y gratínese á fuego vivo, cociéndose al mismo tiempo los filetes de ave.

Colocar los filetes en la fuente, cada uno encima de un costroncito de pan y en forma de corona.

En el centro de la fuente se guarnecen con una juliana gruesa de zanahorias con manteca, incorporando juliana fina de jamón y perejil picado por encima.

Rociad los filetes con la siguiente salsa:

En una cacerola se reduce vino de Jerez. Luego colocar esta cacerola al baño de maría con dos ó tres cucharadas de caldo, manteca de vaca, una cucharada, de las de café, de mostaza francesa, tres yemas de huevo, sal y un poco de pimienta blanca. Se monta de igual modo que la salsa á la holandesa.

Sírvase la salsa restante en salsera.

J. Doménech
1873

"Marciana"

(Novela de amor, de éxito extraordinario)

Se halla de venta en las principales librerías de Madrid. Precio: 50 céntimos.

De venta en la Redacción de *La Prosperidad*, de Navalcarnero, quien la remi tirá mediante el envío previo de 60 céntimos en sellos de Correos.

Los patronos federados de Zaragoza

á sus buenos amigos

Los patronos federados de Madrid

*Espeluznante alifara
de ternascos y pollicos
que mata en su casa Mata
por orden de unos mañicos.*

Virgen del Pilar hermosa,
ayúdame en este trance,
pa' relatar el *Menudo*
que ponen á nuestro alcance.

Pero antes de comenzar,
habís todos de alvertir,
que la alifara la hacemos
por los Gremios de Madrid.

Dispensen los madrileños
lo arrocerero de la forma,
pero como hay buen deseo,
el que quiea comer que coma.

Para abrir el hambre á escape
olivas negras de Caspe.

El morapio es de Paniza,
del que hace decir ¡atiza!

Pan de cinta de Alagón;
d'esto no hay que ser tragón.

Primer plato de bemoles,
Paella con caracoles.

Olvida las desazones
y busca los tropezones.

Plato dos. Presta atención:
Pollos á la Chilindrón.

Si chuparse los dedos no es decente,
comiendo estos pollicos, es corriente.

Abadejo al ajo arriero,
ese es el plato tercero.
Pa' lo que de abadejo no te enoje
llámalo bacalao á lo tío Jorge.

Echa un trago un largo rato
y apenca al siguiente plato.

Trascas de ternasco asan,
con chumico, y ensalada
de la de Calatorau.

En repetir sé tozudo,
que se remata el *Menudo*.

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

Pa' laminar, *Natillicas*
con *biscocho* y cucharicas.

Levántate y prueba á andar,
y si la tripa aun se encorba,
agárrate á un roscadero
de fruta de Encinacorba.

Se arremató la alifara,
allí en su parte baturra,
pero aun hay fuera del tiesto
finolis añadidura.

Vino recio y explosivo,
café y varios aguardientes,
puros pa' chupar de recio
y punchos escarbadientes.

Sagrada Virgen María,
ayuda mi digestión
en este dichoso día
y perdóname esta acción,
que además d'un atracón,
fusilé á la Poesía.

Servido por el jefe de Cocina,
(JULIÁN LAHIGUERA.)

Palace-Hotel. (Zaragoza)

13 Abril 1913.



Centro Asturiano
Menú de 19 de Abril de 1913

Pote Estilo asturiano
Langostinos salsa tártara
Capones de Francia
Ensalada
Helado de café y vainilla
Postres variados
Rioja blanco
Rioja tinto
Sidra de Asturias
Café y licor



Cuerpo de Telégrafos

BANQUETE

celebrado en el Hotel Ritz el día 22 de Abril de 1913,
con motivo del CVIII aniversario de su creación.

MENÚ

Canastillas á la Rusa
Crema Aurora
Salmón salsa Real
Filete de buey al Marsala
Patatas rehogadas
Gaisantes verdes á la Francesa
Pastel de faisán trufado
Capón relleno á la Americana
Ensalada Luisa
Helado vainilla con melocotones á la Victoria
Pastelitos, Café y Licores

VINOS

Jerez Sauternes Medoc
Champagnes Lanson et Moet
Vittel grande Source

Jefe de Cocina,
Antonio Azcoaga.

“Tijeretazos”

Publica esta acreditada revista bonitos grabados de eminentes artistas, entre las que descuella Adela Margot, y hermosos trabajos de literatura de firmas muy acreditadas, el cuplé «El Juguete» y los concursos que con tanto éxito ha iniciado.

NOTAS ÚTILES

La miel debe conservarse en sitio obscuro, pues de lo contrario toma forma granular.

Para quitar el olor á cebolla de las manos, no hay más que frotárselas con apio y desaparecerá instantáneamente.

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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



Pastel Roger de Lauria



Se prepara una pasta del siguiente modo: 500 gramos de almendras tostadas en polvo, se unen á igual cantidad de azúcar en polvo, 200 gramos de Angélica cortada á pedacitos como granillo; se trabaja en una vasija con 15 yemas y dos huevos enteros, se trabaja bien hasta que quede bien batido; se baten 15 claras de huevo á punto de merengue, y se une á la primer combinación, añadiendo además, dos copas de ron, y 225 gramos de fécula de patata.

Con esta pasta se formarán tres planchas, de veinte centímetros de largo por doce de ancho; estas planchas se marcan sobre una placa forrada de papel de barba untado de manteca, cociéndose á fuego suave; luego de que estén cocidas y frías, se recortan por igual á la medida que hemos señalado.

El escudo «Catalán» se empezará por cortarse el modelo por medio de un cartón fino; luego se hace un «Nougat» de avellanas (véase *La Pastelería Mundial*) y recién hecho, se estira en caliente sobre el mármol hasta que quede á un medio centímetro de espesor; colocar toda la plancha de «Nougat» caliente, sobre la placa encima de un sitio que esté caliente por debajo, y con el cuchillo pequeño se recorta el escudo, siguiendo el modelo del cartón, procurando luego recortarse

finamente, pues es una operación de grandísimo cuidado.

Se prepara manteca de frambuesa color de rosa (véase ésta), á la que se le mezclan, un salpicón de naranja confitada rociado al curaço.

A continuación se procede á montar el pastel de la manera siguiente: se coloca una plancha de la pasta que hemos montado y cocido en un principio, se cubre con una capa de manteca de frambuesa, encima se coloca la segunda plancha de pasta; cúbrese con manteca de frambuesa, de medio centímetro de espesor; sobre esta manteca se coloca encima la tercera plancha de pasta, iguálese bien todo, y se glacea con mermelada de manzana reducida á punto; encima del pastel se napa con una capa de crema manteca-vainilla, por los costados del pastel se napa con crema manteca de vainilla haciendo algunos adornos con la crema manteca de frambuesa color de rosa. Por todo el borde ó sea en la misma esquina del pastel, se pondrán pedacitos de mandarina Bombón.

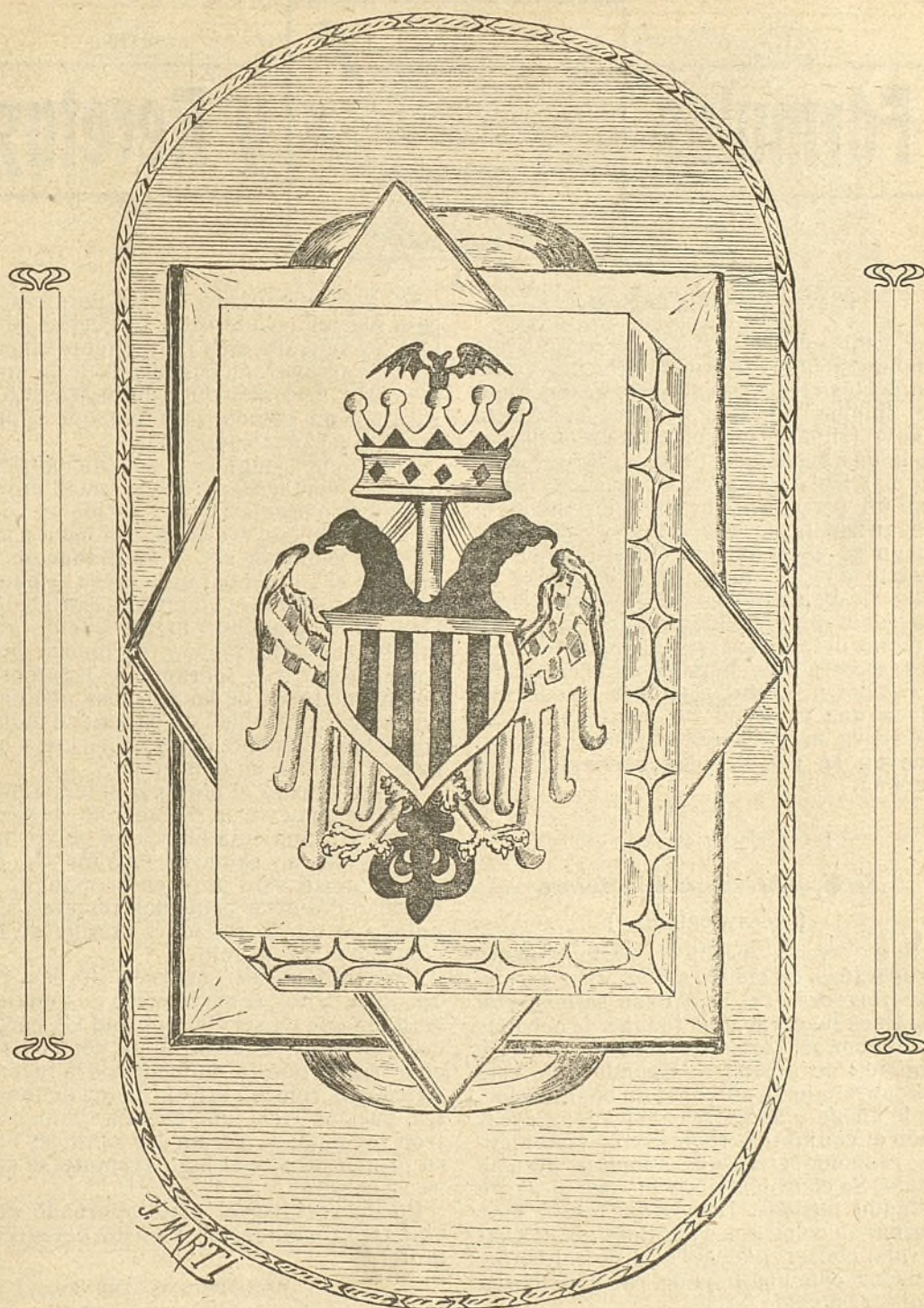
Colocar encima el escudo de «Nougat» adornándose á gusto con manteca de frambuesa y de vainilla, algunos confites plateados ó dorados en la corona formando el murciélago con manteca al cornet, y queda terminado.

I. DOMÉNECH

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PRARA ADOPTARLO



Ayuntamiento de Madrid



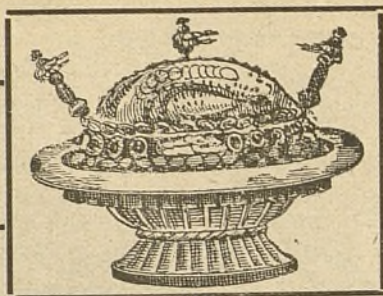
El pastel Roger de Lauria.

Cocina Elegante **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

Fórmulas



y Recetas

Huevos á la Villa de Soller

Cortar unas lonjas de sobreasada de Mallorca, que sea ancha, freir las lonjas un poco y colocarlas al fondo de una fuente. Encima de cada lonja se coloca un huevo frito. De antemano se tiene preparada una bechamela hecha de la siguiente forma: En una cacerola puesta al fuego con un poco de mantequilla, se hace rehogar zanahoria, ajo, puerro y perifollo, luego se pone harina (100 gramos), un cuarto de litro de leche, otro cuarto de litro de caldo de pescado, se deja hervir cuarenta minutos, luego se le agrega 200 gramos de puré natural de guisantes frescos, se pasa la bechamela por la estameña ó colador fino, se sazona bien y se le adiciona una cantidad de mantequilla. Se conserva muy caliente, y al servir los huevos, se vierte dicha bechamela por encima.

JUAN MASQUEF,

Jefe de cocina del restaurant Mundial Palace.

Perdices breseadas á la Moruna

(RECETA ORIGINAL)

Seis (ó varias perdices) perfectamente preparadas, se pondrán á bresear en una cacerola bresera, ó plato de saltar, con manteca de cerdo, con rodajas de cebollas y zanahorias, yerbas aromáticas, con algo también de albahaca. Cuando todo este compuesto haya obtenido un bonito color, se le añade tomate fresco picado; glasear todo el conjunto y rocíese con vino blanco; reducido éste, se le aumenta algo de caldo. Se continúa la cocción en el horno estando tapadas. Luego que estén bien tiernas se colocan las perdices en otra cacerola, conservándolas en sitio caliente y tapadas con una hoja de papel de barba mojada en caldo, etc.

El jugo resultante de las perdices se pasa por un colador fino, se vuelve sobre fuego y se traba muy ligeramente con un poco de arrow-root, ó fécula; se le da unos hervores, y estando bien desengrasado se pasa por un colador más fino que el primero, ó por una estameña.

Prepárese la siguiente guarnición: doce tomates maduros, pero que estén duros, pequeños é iguales; cortar á cada un poco de su superficie, rociadlos con manteca y espolvoreadlos de sal. A continuación se prepara el siguiente puré espeso de habas frescas y guisantes en iguales cantidades. Medio kilo de habas y medio kilo de guisantes; todo desgranado, se fondea bien con manteca, y el sobrante de legumbres del mismo fondo de las perdices, añadiendo una poca cantidad de patata; se mojan con caldo solamente hasta cubrirlas, y hágase la cocción en el horno.

Luego se pasa el puré por el tamiz fino, y después, puesto en la cacerola, se sazona con sal, pimienta blanca en polvo, incorporando un salpicón finísimo de jamón. Puesto este puré en la manga, se rellenan los doce pequeños tomates, cúbranse de queso rallado y gratinense en el horno á bonito color.

Preparad tantos costrones de pan, reondos y fritos, como número de tomates. Al momento de servir, colocad las perdices, cortadas, encima de un costrón recién frito y puesto en medio de la fuente. Alrededor colocad la guarnición de tomates, puestos cada uno encima de un costrón redondo; se rocían las perdices con su propio jugo, y el jugo restante se sirve en salsera.

Puede servirse el plato adornado con atalettes, compuestos á gusto del ejecutante.

JOSÉ MORENO JIMÉNEZ,

Cochero en el Círculo Mercantil de Málaga.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

Corderito asado á la Arabesca.

(RECETA PEDIDA)

Los árabes comen el cordero asado de una manera muy original, ya que lo asan con piel y todo, procediendo como sigue:

Abrese el cordero por el vientre y le separan los intestinos, dejándole el hígado, riñones y pulmones; sazonan el interior con sal, pimienta, manteca de cerdo fría, hierbas aromáticas, como son tomillo, orégano, laurel y hierbas secas favoritas que ellos usan en la condimentación de sus manjares.

Finalmente, lo rellenan con higos y pasas secas, cosiendo la abertura del vientre para quedar en disposición de asarlo.

Como la curiosidad de esta receta consiste en darla á conocer tal como la ejecutan en la Arabia, diremos á los que tengan el gusto de confeccionar la receta al pie de la letra, que hay que escoger á propósito un día de excursión campestre en que se haya de comer al aire libre en el campo.

Se formará un círculo de piedras algo grande y en medio de éste se pondrá la leña de ramas secas formando un montón grande, al que se prende fuego, y al quedar la leña quemada y sin llamas ni humo, se coloca el corderito sobre el fuego cubriéndolo de hierbas secas aromáticas se queman encima del cordero para que la carne quede aromatizada.

Se dan vueltas al cordero durante la cocción y como es natural, la lana al quemarse produce un olor desagradable, pero éste se evapora una vez quemada y en su lugar se siente un olor de asado succulento.

Pasada una hora se retira el cordero y se coloca en el suelo encima de una hoja grande de plátano y se empieza á limpiar el cordero, raspándole por encima de igual modo que se opera con los cerdos.

Estando perfectamente limpio puede comerse despedazándolo con los dedos según estilo árabe antes del año 1835, en que no conocían los árabes ni el tenedor ni el cuchillo.

El asado, como hemos explicado es excelente sin exageración, y la misma forma se puede aplicar á una liebre ó conejo, como lo probó Alejandro Dumas (hijo). El relleno de la liebre lo hizo del modo siguiente.

Separóle el hígado y los riñones, picándolo menudamente, mezclado con una pechuga de pollo, dos pechugas de perdiz,

NUESTROS COCINEROS**D. Pedro Durán**

Es uno de los Jefes de Cocina que positivamente honran más al Arte Culinario de la Ciudad Condal. Por este motivo nos honramos publicando su retrato.

una trufa, un poco de carne picada, cebolla, perejil, especias en polvo, un diente de ajo picado, sal, pimienta y un buen trozo de manteca. Una vez relleno se le cose la abertura á la liebre y se deja durante treinta y seis horas, en sitio muy fresco, sin que haya humedad.

Se traspasa la liebre por medio de un hierro delgado y se asa dándole vueltas.

Cuando se comprende que ya está asada, se retira, y con la mano izquierda se cogen las patas traseras de la liebre, tirando rápidamente con la derecha por la cola para que se desprenda la piel, quedando perfectamente limpia. Se sirve en seguida encima de un buen pedazo de manteca de vaca, sazonada de perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta.

I. D. y P.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

LA FAMA DE ALGUNAS COSAS

Los devotos del queso de Roquefort son muchos. Pues bien: Roquefort no produce queso para proveer á 5.000 aficionados que lo coman todos los días del año en una cuarta parte de Europa.

China tiene una mínima producción de naranja. Sin embargo, tenemos como cosa especial y corriente las famosas naranjitas de la China.

Bayona no fabrica los acreditados chateaus de Bayona.

No se sabe que haya sido editado alguna vez un solo volumen de cuentos tártaros.

En Escocia no se pesca el famoso bacalao de Escocia.

La isla de Jamaica necesita ser cien veces mayor para producir la primera materia del ron de Jamaica que se consume en el mundo.

Hace ya bastante tiempo que la industria tocinera de Wesfalia no produce ni la décima parte del jamón de Wesfalia que se sirve en los restaurants de lujo.

Y por lo que á nuestra propia casa se refiere, es probable que Aranjuez, por ejemplo, venda sus espárragos en cualquier parte más que en Madrid, donde sólo se pregonan espárragos de Aranjuez.

Y hasta que el rico requesón de Miraflores de la Sierra esté fabricado en la calle del Tribulete.

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

Teléfono, 3.576



¡COCCINEROS!

Visita esta casa

Tres Cruces, 5

Ayuntamiento de Madrid

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 esta talla 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.

Indice correspondiente al año 1912

Páginas.

Mes de Enero.

Pollo á la Baltimore	312
Idem á la Pastora	312
Pan de higadillos de ave á la Riojana	312
Pepitoria de gallina á la Española	312
Riñones de carnero ó ternera á la Turbigio	313
Idem de ternera á la Americana	313
Pies de cordero á la Provenzal	313
Lenguas de ternera á la Napolitana	313
El pilau á la Turca	314
Sopa de invierno	314
Idem de Capuchinos	314
Olla podrida á la Española	314
Carne á la Dolores	315
Pajaritos á la moda	315
Conejo Navarro	315
Idem á la Valenciana	315
Pavo relleno al horno	315
Lengua entomatada	316
Lenguas de gato	316
Conserva de ganso	318
A la cocina	319
Pudding de maíz	320
Idem de tapioca	320
Buñuelos de queso	320
Pudding de festividades	320
Idem de higos	320
Idem de nueces	320
Idem de coco	320
Idem de leche	321
Idem de coco y leche	321
Picadillo vegetariano	321
Colinabo relleno	321
Huevos Negús	321
Idem al plato á la Wladimir	321
Idem escalfados Chalonaise	321
Idem escalfados á la Ninón	322
Tortilla á la Julienne	322
Idem de ostras	322
Teoría de la alimentación	322
Bizcocho de Maizena	323
Idem de almendras	323
Como se hace el Bakig Powder	324
Santga Clase (pastel de té)	324
Sartén y Letras	324

Mes de Febrero

Los Cassoulets	328
Riñones de carnero á lo Señorito	329
Idem de carnero ó ternera Sain-Lagaré	330
Huevos fritos á la Andaluza	330
Idem escalfados á la Bierson	330
Potaje de garbanzos y espinacas á la Española	330
Frito mixto á la Bonasso	331
Carapulca	332
Brasciole Milanese	332

Páginas.

Filpfan Kuchen	333
Pollo á la Dama-Blanca	333
Ananas á la Infanta	334
Bacalao Zaragozano	335
Buding de bacalao	335
Bacalao estofado	335
Idem con huevo	335
Arroz de Saboya	335
Sartén y Letras	336
Cosmorana culinaria	339
Huevos Zuolaga	339
Macarrones á la Provenzana	340
Idem á lo Príncipe de Nápoles	340
Idem á la Calabresa	340
Idem á la Americana	340
Idem á la Montecristo	340
Idem á la Montpensier	341
Idem á la Lionaire	341
Idem á la Levantina	341
Kissil de granadas á la Rosa	341
Gelatinas de granadas al Champagne	341
Confitura de granada	342
Jarabe de granadas	342

Mes de Marzo.

Canapés rústico	345
Sopa de pan á la Riojana	345
Huevos fritos á la Morisca	345
Langosta guisada á la Monseny	346
Cordero asado á la Rosita	346
Helado de moscatel á la Cordobesa	347
Bizcocho á la Sevillana	347
Polvorones	347
Avellanas agarrapiñadas	347
Varias notas y algunos comentarios	348
Cherrie cacke inglés	351
Venecianos	351
Españoleto	352
Manzanas esglantinas	353
Idem á la Vascongada	353
Idem asadas al jerez	353
Idem con crema de sémola	353
Idem con frambuesa	353
Idem con miel	353
Idem rellenas con castañas castellanas	353
Idem rellenas con crema de coco	354
Soufflé de Marrons	354
Sopa de sémola con zanahorias	354
El Mercedes (Pastelería)	355
Pasta Sucés	355
Idem azucarada	355
Idem de almendras	355
Pastas Helvéticas	355
Bizcocho turinés	355
Cartuja Princesa con pistachos	356
Crema inglesa	356
El pan de Genes	356
Bizcocho Genovesa para los Mokas	356

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

	Páginas.
Genovesa más fina.....	356
Bizcochos á la cuchara	357
Pasta de fondos de pasteles.....	357
Pitillos de chocolate	357
Champignones ó setas.....	357
Dulce de yema clara.....	357
Idem de yema dura	358

Mes de Abril.

Sobre el origen de la polenta (maíz)	359
El arte de la repostería en 1741	360
El pastel marroquí.....	361
Reina Amelia (pieza).....	362
Culinaria (pieza).....	362
Soufflé Miramar.....	362
Sablés de Truville.....	362
Bizcocho Tolombina (pieza).....	362
Idem enrollado á la Enriqueta (pieza).....	363
Sablés de Orleáns.....	363
Plaisirs (para el té y los helados).....	363
Tejas San Víctor (pastas).....	363
Bizcocho Financiero.....	363
Roulada á la Rusa (pieza).....	363
Subrics de sémola á la Cenévole.....	364
Christinas Plum-Pudding.....	364
Baba Colibrí.....	365
Brioche Muselina.....	365
Espejitos.....	365
Veneciana (pastel).....	365
Magdalenas.....	365
Idem de la Casa Félix.....	365
Idem de Smirna.....	366
Idem de frutas confitadas.....	366
Idem de cacao.....	366
Idem de avellanas.....	366
Idem en sorpresa.....	366
Idem en sorpresa de pistachos.....	366
Idem id. de chocolate.....	366
Strudel de manzanas á la alemana.....	366
Las escuadras extranjeras en Vigo.....	368
Los ramilletes.....	368
Bizcocho de arroz con calabaza	369
Idem de calabaza con tapioca.....	369
Arroz á la Monacal.....	369
Idem blanco á la Florentina.....	369
Tortilla con migas de pan blanco	369
Tomates y macarrones á la Pastora	370
Supremas de pollo á la Caneva.....	370
Hager Peper.....	370
Cola de vaca breseada á la Holandesa.....	371
Flores en dulce.....	372
El libro de Morgan.....	372
Un festín en la Edad Media.....	373

Mes de Mayo.

Gastronómicas.....	375
Los célebres productos Maggi.....	376
Pierna de carnero (Gigot) á la Frederlo.....	377

	Páginas.
Sopa de cebolla y menta.....	377
Pollos tomates salteados á la Asturiana.....	377
Congrio á la Hebrea.....	378
Keftides á la Berlinese.....	378
Ensalada á la Valenciana.....	378
Cartuja Rosalía.....	379
Cocotinas á la inglesa.....	379
Bombones extra al Real.....	379
Arroz á la Emperatriz.....	380
Bocaditos de Dama.....	380
Caramelos blancos de chocolate.....	380
Soiomillo mechado con guisantes (fantasia).....	381
Bomba helada Joconde.....	381
Helado de melocotón ó frambuesa	381
Idem de peras.....	381
Idem de piña de América.....	382
Idem de limón ó de naranja.....	382
Bizcocho de almendras con miel.....	382
Pan de almendras á la Vienesa.....	382
Idem de avellanas á la Vienesa.....	383
Torta de coco á la Carolina.....	383
Confitura de coco.....	383
Soufflé á la Emporium.....	383
El crocante ó guirlache	383
Los crocantes de almendras.....	384
El nougat á la Francesa.....	384
Pan con manteca fina.....	385
Sopa Conté con fideos.....	385
Guisantes con Bruselas.....	385
Zanahorias nuevas con salsa de yemas.....	385
Salsa de yemas de huevo.....	385
Pastel de Maíz.....	386
Potaje de habas frescas con costrones.....	386
Patatas fritas á lo Pobre, con tomate.....	386
Remolacha y guisantes guisados.....	386
Pudding sueco con salsa crema.....	386
Sopa de pan tostado Knorr.....	386
Alcachofas estofadas al vino blanco	386
Macarrones á la Capuchina.....	387
Bolas de yemas al jerez.....	387
Torrijas con miel.....	387
Sopa á la Mónaco.....	387
Croquetas de espinacas y patatas.....	387
Coliflor á la Polonesa.....	387
Soplillos de zanahorias.....	387
Compota de peras	388
Un festín en la Edad Media.....	388

Mes de Junio.

Escuelas culinarias nuevas (crónica).....	392
Silla de corderito de Burgos-Vert-Pré.....	392
Patatas á la Benedictina.....	393
Crestas rellenas.....	393
Trufas á la Italiana.....	393
Tordos al Gratin.....	394
Perdices á la Inglesa.....	394
Habas guisadas rehogadas.....	394
Merluza á la Rosellón.....	394

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.



Páginas.

Páginas.

Lenguado al capricho	394
Plato fiambre.....	395
Pastas secas vienesas.....	397
Caja de fresas Vallespir.....	397
Idem id. heladas á la Marión.....	397
Idem id. id. á la Hortenzia.....	398
Pastel de hojaldre (ideal)	398
Risolas de dátiles á la Algeriana.....	398
Baba á la Polonesa.....	398
Paciencias.....	399
Idem rosa.....	399
Honrando á nuestros artistas	400
Sopa imperial	401
Risolas de dátiles á la Fátima.....	401
Arroz á la Saint-Germain	402
Cardos con salsa blanca	402
Salsa blanca	402
Bizcocho de tapioca.....	402
Mermelada de coco.....	402
Sopa Reina «Knorr» á la Vivesca.....	402
Tortillas para vegetarianos	403
Coliflor con salsa «Knorr»	403
Salsa Knorr	403
Espárragos trigueros á la Andaluza.....	403
Buñuelos de crema de arroz Knorr á la Benedictina.....	403
Manzanas asadas con azúcar.....	404
Sopa de copos de trigo verde Knorr	404
Idem id. de avena Knorr á la Española	404
Croquetas de macarrones Knorr	404
Fondos de alcachofas á la Suiza.....	404
Patatas Anna con queso Gruyere.....	405
Flan de queso blanco y arroz Mercedes.....	405
Sopa de zanahorias Knorr á la Madrileña.....	405
Soufflés á la Castellana.....	405
Menestra de legumbres á la Moderna.....	406
Patatas rellenas á la Georgina.....	406
Pudding de tapioca Knorr á la Carmencita.....	406
Mermelada de manzanas Anita.....	406

Mes de Julio.

Cuchara y tenedor (crónica).....	408
Filetes de liebre á la Manen.....	408
Gran concurso culinario Español.....	409
Huevos á la Princesa.....	410
Tortilla á la Riojana.....	410
Huevos á la Chartrés.....	410
Idem á la Maternich	410
Idem á la Japonesa.....	410
Idem á la Fermier.....	410
Idem á la Infanta	410
Idem á la Murciana.....	410
Huevos á lo Zar.....	410
Idem á la Habanera.....	411
Idem á la Borbón.....	411
Granadinas de ternera Saint-Germain.....	411
Chuletas de ternera á la Zingara.....	411
Entrecottes á la Macedonia.....	411
Filetes de ave á la Zingara.....	411
Tournedos á la Patti.....	411
Filetes de lenguado Montecardo.....	411
Idem id. Portuguesa	412
Idem id. Montmorency.....	412

Langostinos á la Bordalesa	412
Lenguados á la Permantier.....	412
Filetes de salmonetes á la Cardén.....	412
Baba forrado glaceado	413
La pasta Brioche.....	413
Idem Savarin	414
Idem hojaldre	415
Saquillos de azúcar.....	415
Para Nougat de avellanas.....	415
Paciencias de monja.....	415
Piñonatis de Milán.....	416
Idem del Piamonte	416
Leche helada	416
Idem merengada	416
Horchata helada.....	416
Helado del céfiro.....	416
Idem Reina Guillermina.....	416
Los productos «Maggi»	417
Sopa de harina de trigo verde.....	418
Vol-au-vent con quenefas de nutose y champiñón	418
Pan de coliflores.....	418
Chuletas de guisantes, salsa trigueña con limón.....	419
Pudding de avena y almeudras	419
Sopa de potaje á la Aragonesa.....	419
Tortilla con migas y perejil.....	419
Albóndigas de espinacas con piñones.....	419
Alcachofas con salsa exquisita	419
Soufflé á la Toscatina.....	420
Torrijas á la Sevillana	420
Ensalada de legumbres á la Naceenne	420
Ensalada caliente.....	420
Cebolletas con legumbres finas.....	420
El Pan.....	421
Grasas y aceites.....	421
El arte de freir.....	421
Un almuerzo original.....	421
Debe beberse vino.....	421
Un infundio culinario.....	422

Mes de Agosto.

El Café.....	423
Medallones de ternera fina á la Mallol.....	425
Corona á la Calvet	426
Helado Almendrado.....	427
Granizado de canela.....	427
Idem de chufa.....	427
Idem de naranja	427
Millasón (Postre de leche).....	427
Helado á la Princesa.....	428
Natillas finas (Postre de leche).....	428
Los Productos Maggi.....	428
Sopa crema de ave á la Escocesa.....	429
Pequeños timbalitos de Nouilles	429
Jamón de Praga al vino Madera y Málaga con espinacas.....	429
Pulardas á la Rossini	429
Salsa Polvrade.....	430
Silla de gamo á la Hungaresa.....	430
Canetons, patos de Nantes á la Bordalesa.....	430
Ensalada á la Madrileña.....	430
Espárragos con salsa Holandesa.....	430

Cocina íntima La Cocina por Gas.

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

	Páginas.
Helado á la Jabonesa.....	430
Sesos á mi estilo.....	430
Composición de las comidas.....	432
Algunos sazোনamientos.....	432
Asado vegetal.....	433
Los productos del Dr. Kellogg.....	433
Estofado de «Protosse» ó de «Nuttose».....	434
Concurso culinario.....	436
Una comida comprometida.....	437
Ingenuidad baturra.....	438

Mes de Septiembre.

Hoteles extraordinarios.....	439
Filetes de ave con trufas.....	440
Idem de gallina á la Escarlata.....	440
Idem id. panados á la Financière.....	440
Idem de ave con setas.....	441
Idem id. á la Villerey.....	441
Idem de perdiz con puré de Caza.....	441
Las Fresas Sarah-Bernard.....	441
Galletas bretonas.....	442
Idem id. con almendra.....	442
Idem Nivizas.....	442
Piña de América á la Tonkinesa.....	442
Fresas Victoria Luisa.....	442
Crema manteca de almendras.....	442
Idem id. de Piña de América.....	443
Idem id. de vainilla.....	443
Idem id. de chocolate.....	443
Idem id. Pralinada.....	443
Praliné de Almendra.....	443
Idem de avellanas.....	443
Crema manteca Moka.....	443
Idem pastelera fina.....	443
Idem para las tartaletas.....	444
Idem manteca Bretón.....	444
La crema para los flanes.....	444
Pasta para foncear tartaletas ú otros pasteles.....	444
El bizcocho Duquesito.....	444
Bizcocho tres Hermanas.....	444
Idem á la Mascota.....	445
Idem almendrado.....	445
Peras heladas Delicia.....	445
Bizcocho Monte-Carlo.....	446
Idem le Frougere.....	446
Savarín Romulus.....	446
Bizcocho Indiana.....	446
Idem Mejicano.....	446
El Fondant.....	446
Carquinolis ó Fliots Crocante.....	446
Cocina vegetariana Moderna.....	447
Los productos Maggi.....	450
Aventuras de Claudio Gelee.....	451

Mes de Octubre.

El arte de comer mal.....	455
Pieza de vaca á la Catalonia.....	457
Guisado de vaca ó buey estofado con macarrones.....	458
Cadera de vaca á la Griega.....	458
Gazpacho.....	458

	Páginas.
Ajo Blanco.....	458
Cómo se aderezan las chochas.....	458
Patatas á la Labradora.....	458
Judías á la Tortosina.....	459
La cassola (plato catalán).....	460
Anguilas harta (plato valenciano).....	460
Tararena (plato valenciano).....	460
Callos á la Milanese.....	461
Raya con manteca negra ó quemada.....	461
Idem con salsa blanca.....	461
Idem á la Casera.....	461
La «Atlántida» (Pieza).....	462
Relámpagos (Eclairs).....	462
Idem al chocolate.....	463
Idem (Eclairs) de café.....	463
Idem id. de Benoist.....	463
Idem id. á la Americana.....	463
Idem id. á la Brasileña.....	463
Idem id. al Chantilly.....	463
Idem id. Dorinda.....	464
Idem id. á la Tropical.....	464
Idem id. al Chantilly praliné.....	464
Idem id. Carolinas.....	464
Idem id. Divorciados.....	464
Idem id. Salambos.....	464
Idem id. Princesa.....	464
Idem id. Colomba.....	464
Idem id. á la crema.....	464
Duquesas ó Choux á la crema.....	464
Palos de Jacobo.....	464
Idem id. á la crema.....	464
Palitos Reales al Chantilly.....	464
Idem id. á la crema.....	465
Idem id. con pistachos.....	465
Idem id. al Chantilly y praliné.....	465
Riñoncitos.....	465
Barszos ó sopa aceda de caldo.....	466
Potaje Borsch.....	466
Irazy.....	466
Kluskis de carne frita.....	467
Filetes de capón con manzanas.....	467
Melspeyz con coles de Bruselas.....	467
Valesniskis.....	467
Babka.....	467
Pirosqui con queso.....	468
Koulbac.....	468
Quenefes.....	468
Babka con cuajada.....	468
Idem con ciruelas.....	468
Asado á la Kongloff.....	469
Ensalada caliente de Lombarda.....	469

Mes de Noviembre.

Problemas culinarios.....	471
Una tarta histórica.....	473
Manejo de espárragos (Pieza).....	474
Helado Adelina Patti.....	474
Idem Olivello.....	474
Helado moldeado Agustine.....	474
Idem idem Julieta.....	474
Idem id. Leontina.....	474
Idem id. Succés.....	474
Idem id. Amandina.....	474

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

	Páginas.		Páginas.
Idem id. Diablotin.....	475	Tarta á lo Emperador.....	485
Idem id. Carmen.....	475	Idem al chocolate.....	485
Idem id. Camargo.....	475	Idem de nueces.....	485
Idem id. Cardenal.....	475	Idem de merengue con fresa.....	485
Queso helado á la Escocesa.....	475	Bohmische-goulatschen.....	485
Helado moldeado Portuguesa.....	475		
Bomba Carnot.....	475		
Helado á la Maintenon.....	475		
Idem á la Moderna.....	475		
Idem Ruy Blas.....	475		
Idem Pamponette.....	475		
Mes de Noviembre.		Mes de Diciembre.	
Helado Agripina.....	475	Cocina infantil.....	487
Idem modelado Girondina.....	475	Galantina de capón Rovira.....	489
Idem id. Singapur.....	476	Cócina de recetas abreviadas: huevos, sal-	
Idem id. Mireville.....	476	sas, sopas y legumbres.....	492
Idem á la Melba.....	476	Entrecôte emparrillado Latam.....	494
Timbal María Barrientos.....	476	Bizcocho Paulhau.....	494
Pasta Vienesá.....	477	Patatas Wright.....	494
Crema Polaca.....	477	Bomba helada Delagranje.....	495
Canapés de Lambert.....	478	Medallones de merluza á la Santa Olalla.....	495
Huevos Blieriot.....	478	Timbal de pato ó de foie-gras.....	496
Filetes de Turbot Farman.....	479	Idem de espinacas á la Moderna.....	496
Poulardas en chaud-froid Védrines.....	479	Inem de pollo.....	497
Sopa fosfórica.....	481	Otro procedimiento del puré Duquesa.....	497
La leyenda del té.....	481	Costrones de puré de patata.....	497
Una comida íntima.....	482	Otro procedimiento de costrones de puré.....	497
Una comida casi vegetariana.....	483	Wuchteln.....	498
Gugelhuof ó ganglaf á la Vienesá.....	484	Nussbengeln.....	498
Tarta de pan negro.....	484	Panes de anís.....	498
Pastel de cerezas.....	484	Pan de frutas.....	498
		Tarta de ciruelas á la Austriaca.....	499
		Ajo de la mano (pueblos de Jaén).....	499
		Idem de harina (pueblos de Jaén).....	499
		Salsa de patatas (Sierra Morena).....	499
		Filetes de lenguado Matilde Moreno.....	500
		Salsa de manteca á la Inglesa.....	500

HIJOS DE A. CANOSA

Calle del Gato, 2

Y CRUZ, 31

BATERÍAS Y UTENSILIOS DE COCINA DE TODAS CLASES

DE LAS MEJORES MARCAS

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

PRECIOS MUY ECONÓMICOS

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

De la Cocina y la Repostería

La Cocina y la Repostería deben estar en igualdad de condiciones de ventilación, claridad, limpieza, amplitud y buena distribución; especialmente la Cocina, á fin de que los cocineros puedan trabajar con comodidad y rapidez, sin estorbarse los unos á los otros, en gracia todo del buen servicio. Los techos habrán de ser de cielo raso, las paredes con baldosines blancos, el piso ó suelo de ladrillos finos, pero sin rincones ni huecos en que pueda estacionarse la basura. Las estanterías han de ser desmontables, no fijas, para facilitar su limpieza; la que deberá hacerse una vez por día, cuando menos.

A ser posible, deben hallarse separadas la Cocina y la Repostería, porque la atmósfera de grasa de aquélla perjudica el café, se pega á los utensilios y aparatos de que se sirve el Repostero para confeccionar los helados, bebidas, refrescos y demás artículos de su incumbencia, y en particular á la cristalería, ya sea la del menaje de la Repostería, ya las copas y botellas que se tienen preparadas para servir los ponches y sorbetes. Hay además otro inconveniente para reunir la Cocina y Repostería en el mismo local ó departamento; consiste en la mezcla del personal de una y otra dependencia, que consideramos de carácter muy distinto entre sí: pues así como en la Cocina hay una serie de trabajos propios para ser ejecutados por gente joven, que es la que constituye la clase llamada de *pinches* ó *marmitones*, que casi en su totalidad son aspirantes á aprendices de cocineros ó de camareros; en la Repostería es diferente el trabajo, pues el más mecánico ó manual (que pudiéramos llamar *de peón*), casi no existe; ya que helar bien una sorbetera, limpiar un recipiente ó un filtro y dejarle perfectamente seco, limpiar y escoger y pasar por el tamiz las frutas para los sorbetes ó mermeladas, distinguir una cosa buena (ó sea sana) de otra que se encuentre en fermentación ó descomposición, comprender dónde debe colocarse cada cosa de por sí para

su mejor conservación ó seguridad (porque así como una cosa fresca ó producto fresco debe colocarse en sitio lo más bajo posible, los moldes y aparejos deben ser colocados en alto, ya que la atmósfera cálida los mantiene secos, que es como se conservan en buen estado), etc.; todo esto no es un trabajo difícil, pero exige en la persona que lo haya de ejecutar un carácter sentado, cuidadoso, ordenado, un aplomo impropio de gente joven; y hemos consignado estos detalles á fin de que se tengan presentes algo más de lo que se suelen tener, en perjuicio de los mismos dueños, que los olvidan ó confunden una dependencia con otra, sin tener presente que en la Cocina, en ausencia de un Cocinero, queda otro que le puede sustituir, en tanto que el Repostero no puede ser bien sustituido por un ayudante cualquiera, porque una Casa que necesita emplear tres ó cuatro ó más Cocineros, suele sólo precisar un Repostero.

Existe, además, otra razón en pro de la completa separación de una y otra dependencia: es la confusión que se origina cuando viene lo que hemos dado en llamar *un golpe de trabajo*; que así como en cualquiera otra clase de ocupación, cuando hay un exceso de faena se trabaja más que se habla, en las Cocinas ocurre todo lo contrario; es decir, á las horas del servicio se grita de tal manera, que creemos que el cansancio cerebral y gutural supera en mucho al corporal del resto del organismo. ¿Por qué esto es así? Será efecto de una mala costumbre, y como ésta suele convertirse en ley, cúmplase con el precepto; pero no es necesario, ya que una persona que habla con otra á dos metros de distancia, no precisa esforzar la voz: en cambio, de toda esa gritería resulta tal alboroto, que concluye por no entenderse nadie; se pierde la serenidad, no se adelanta el servicio, se hace peor el trabajo, y recuerda más bien un *buchinche chino* que esas *fondas á raciones*, dirigidas con seriedad.

JOSÉ SERRA,
Dueño del Mundial Palace (Restaurant).