

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

## SUMARIO

Crónica: Un restaurant chino en París, por M. Furet.—Filetes de Lenguado Tsarevitch, traducida por I. Doménech. Gran banquete servido en el Palacio Real para celebrar el cumpleaños de S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Gran comida servida por la Casa Tournié, en casa de la Excm. Sra. Marquesa de Hoyos.—Las ensaladas: Ensalada Doménech. Ensalada Bohemia. Cebada. Arroz. Tomates. Legumbres. Calabaza. Coliflores. Endives. Espinacas. Gombos. Berenjenas. Zanahorias.—La cocina práctica.—Gran banquete oficial servido en París, con motivo del viaje del viaje de S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Recetas de cocina abreviadas.—Lista de una notable comida, por José Gómez González.—Perdiz con coles, por Juan Masqueff.—Los grandes artistas del decorado: D. Luis Fernández, por I. D.



## Un Restaurant chino en París

Los restaurants italianos, ingleses, alemanes y vieneses han adquirido, después de largo tiempo, el derecho de ciudadanía en París, y lo mismo los cocineros españoles que los rusos hacen siempre brillantes negocios, y los hosteleros se los disputan á precio de oro; pero "le dernier cri," es el restaurant chino. Se ha escrito ya mucho en Francia sobre el arte culinario chino, precisamente en razón inversa de su importancia y de su desenvolvimiento, pues él no tiene seguramente más de 50 recetas, pero no se había tenido aún la idea de hacer pasar esa cocina al terreno práctico. Ahora esto es cosa hecha.

En una pintoresca calle del viejo barrio latino, en París, acaba de ser instalado un restaurant chino, y, naturalmente, todos los hijos del cielo que cuenta la juventud de las escuelas, son sus parroquianos asiduos, y gran número de franceses son llevados allí por curiosidad.

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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



En el nuevo templo de la cocina asiática no se oye una palabra en francés, y así, el que va allí, no siendo chino, se encuentra completamente extranjero.

En medio del salón hay una gran mesa, á la que se sientan en silencio, cambiando en voz baja apropiadas reflexiones, con discretas sonrisas, los chinos que allí concurren.

En la mesa no hay pan, ni vino, ni agua, y el servicio de ella no comporta ni platos, ni vasos, ni cucharillas, tenedores ó cucharas; y solamente un pequeño platillo de porcelana y dos pequeños bastoncillos de marfil se colocan para el servicio del cliente.

Debemos prevenir que no son necesarios aquellos útiles, pues los platos salen de la cocina cortados y listos para ser comidos.

Las porciones que se sirven son escasas, muy escasas, de tal suerte que una gran comida se compone fácilmente de treinta platos.

Lo que se consume principalmente en el restaurant chino es una especie de "ganfies", muy salado, deshecho en carne picada de gallina, medio cruda, y también retoños de bombones preparados con aceite de castor.

Si el olor que se exhala de la gran cocina, situada en el fondo del comedor, y en la que dos chinos, de una limpieza escrupulosa, elaboran los platos que se le piden, da apetito, se hace una señal y un personaje vestido con una gran levita color gris, sirve en seguida el consabido platillo de porcelana y los dos pequeños bastoncillos de marfil.

Sin decir una palabra servirá, sin duda, como primer plato, pequeñas boli-las de pescado picado con miel, lo que es un regalo, de aroma penetrante, y tanto más apreciado por los chinos cuanto más tiempo ha sido conservado en una fuente seca.

En segundo lugar viene un plato llamado "jiatse-tse", que no es otra cosa que una mezcla de pequeños pescados colorados, de aceitunas y de pasas, todo bañado en aceite de castor.

Después continúan los alimentos llamados de resistencia; un pescado al agua de arroz, llamado "tango"; una imitación del famoso nido de golondrinas, llamado "tsao"; carne cruda de pollo con yemas de huevos de paloma; una ensalada de hojas de rosa, preparada con aceite de palma, y dulces.

En seguida se sirve el "chenya-keon", ó, para decirlo en cristiano, pequeños pescados de Corea, con hongos, y el "hin-se-tson", ó huevos de homard con retoños de bambú.

En resumen: esta cocina china es una avalancha verdadera; muy complicada, y la mitad de ella es bastante para poner en derrota el mejor estómago europeo.

El final de estas comidas se compone siempre de platos salados, de miel de arroz, y racimos de uvas; y, para dar fin, de una taza de té con mucho azúcar.

Es preferible para muchos la chatasca, el lomo y la mazamorra. ¿No es verdad?


M. FURET.

---


## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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





## Filetes de Lengüado Tsarevitch



Receta escrita por Prósper Montagne

Componentes y cantidades (proporciones para cuatro cubiertos):

Filetes de lenguado, regulares..	8
Manteca de vaca, fina..	150 gr.
Vino blanco, seco..	1 dl.
Salsa española de pescado.....	2 id.
Confitura de tomates.....	1/2 id.
Patatas holandesas asadas al horno.....	8
Yemas de huevo.....	2
Chalota picada.....	1 cuch.
Cebolleta picada.....	2 id.
Perifollo y perejil picado.....	1 id.
Sal, limón, harina, paprika.	

### EJECUCIÓN

1.º *Los filetes de lenguado.* — Separados de la espina, se aplastan un poco, y se doblan, uniendo las dos puntas ó extremos; sazónense de sal y paprika, y pasarlos por la harina.

Algunos momentos antes de servirlos se saltean con manteca, dentro de un plato de saltear.

NOTA. En caso de no tener praparada salsa española de pescado; antes de freir los filetes se procede á la preparación de esta salsa, así como también de la galleta de patata, que explicaremos á continuación de la salsa.

2.º *La salsa española de pescado.* — En cacerola puesta sobre fuego, se pone á bresear, con manteca, un picado fino de 50 gramos de zanahoria, 50 de cebolla y 25 de apio; cuando esta combinación comience á determinar su coloración, se espolvora con harina (una cucharada), des-

pués de tomar un poco de color rubio, moviéndose con una espátula de madera; luego se le incorpora vino blanco, reducido aparte, mojándose, por último, con tres decilitros de excelente caldo de pescado (fumet), colas ó mondaduras de champignon, ú otra clase de setas de sabor suave.

Déjese cocer muy despacito en un ángulo de la hornilla; se espuma muy á menudo, á fin de que resulte muy brillante, después se pasa por un colador fino ó por la estameña, poniéndola luego á reducir un poco más.

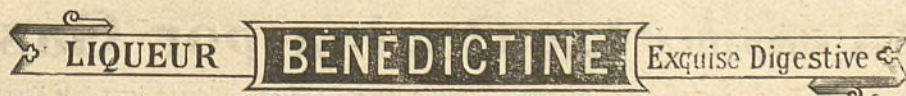
3.º *La galleta de patata.* — Recién cocidas al horno, se cortan cada una en dos, y con un tenedor se las extrae toda la pulpa. Añadir á esta pulpa 50 gramos de manteca, 2 ó 3 yemas, sal, pimienta paprika, media cucharada de cebolla picada y otra media de perejil y perifollo, igualmente picado; se machaca bien, en caliente, toda esta combinación y se echa sobre la mesa, espolvoreándola de harina; se le da figura de una galleta de forma ovalada, y de un centímetro y medio de espesor.

Cocer esta galleta de patata á la sartén, con manteca, haciéndola tomar color dorado de cada lado.

NOTA. La cocción de esta galleta debe siempre efectuarse al mismo tiempo que la cocción de los filetes de lenguado.

4.º *La salsa de tsarevitch.* — Los filetes de lenguado fritos con manteca de vaca, al último momento, y bien dorados

**Cocina Moderna La Cocina por Gas.**





de ambos lados, se retiran del plato de saltear, conservándose calientes á la entrada del horno; en el mismo plato de saltear, y con la misma manteca ó fondo de los filetes, se le echa un decilitro de vino blanco, la chalota y cebolleta picada; reducirlo á tres partes, y en este punto se le incorpora dos decilitros de salsa española y la confitura de tomate; reducir dos partes á gran fuego; agregar á esta salsa 50 gramos de manteca fina, un poco de paprika y zumo de limón, y el resto de perejil y perifollo picado.


Esta última operación se efectúa siempre en un ángulo de la hornilla; muévase con una espátula, y se obtiene una salsa brillante y rubia.

5.º *Cómo se coloca en la fuente.* — Se coloca la galleta de patatas en medio de una fuente amplia; colocar encima los filetes de lenguado en forma de corona, y naparlos con la salsa hirviendo.

Sírvase salsa aparte.

Traducida por

I. DOMÉNECH.




**GRAN BANQUETE**  
 Servido en el Palacio Real para celebrar  
 el cumpleaños de  
**S. M. EL REY DON ALFONSO XIII**

Comida de Sus Majestades  
 17 de Mayo de 1913

Consommé Borbón  
 Crema de arroz  
 Rodaballos de Dover, salsa de camarones  
 Riñonada de ternera á la Orloff,  
 salsa maderá  
 Puré de legumbres verdes  
 Pollos fiambres Lorena  
 Sorbetes de Champagne  
 Patos de Nantes asados  
 Ensalada  
 Espárragos de Aranjuez, salsa muselina  
 Mil-hojas Chantilly-fresa  
 Helado Zara  
 Barquillos  
 Queso

Vinos: Jerez, Chateau d'Iquem, Chateau  
 Latour, Bourgogne Romanée, Champagne,  
 Pajarete.



**GRAN COMIDA**  
 servida por la Casa Tournié, en casa de la  
 Excm. Sra. Marquesa de Hoyos.

**Diner du 15 de Mai 1913.**

*Consommé Régence*  
*Petits Zèplins de faisán á la Cumberland*  
*Soles au St. Marceaux*  
*Selle de veau á la chartreuse*  
*Pâte de foie-gras en Croustade*  
*Asperges en Branches, Sauce Maltaise*  
*Poularde du Mans Rôtie*  
*Salade Japonaise*  
*Pêches á la Melba*  
*Petits gateaux*  
*Delices Rigal*  
*Friandises*

V. M.

**Cocina simpática La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



# LAS ENSALADAS

## Ensalada Doménech

(RECETA ORIGINAL)

Se compone de ostras, salmón, dátiles de mar y hortalizas.

Se abren las ostras y se ponen á cocer al horno con un poco de pimienta; una vez cocidas, se sacan y se dejan enfriar. Luego se hacen cocer también los dátiles de mar y el salmón á fuego lento, con agua y sal y un ramito de hierbas, y una vez cocido se escurre el agua y se deja enfriar. Se separan las ostras y los dátiles de sus conchas y se corta el salmón en forma de esclopitas pequeñas; todo ello se coloca en forma de pirámide al centro de una fuente redonda.

Aparte se cortan en iguales cantidades, y en forma de dados, puntas de espárrago, zanahorias, alcachofas, judías verdes, guisantes y apio. Todas estas hortalizas deben blanquearse por separado con agua y sal, y una vez cocidas, se escurren y luego que estén frías se colocan en montones alrededor de la pirámide que tenemos preparada en la fuente. Aparte se sirve salsa tártara ó la que desee el consumidor.

JOSÉ PALÁ,  
Maitre d'Hôtel de la Fonda de Cataluña.

**Emma.**—Ensalada de pepinos frescos con bordura de tomates.

**Fran bourg.**—Raíz de apio, patatas, manzanas reinetas asadas cortadas en rodajas.

**Fin de siglo.**—Raíz de apio, puntas de espárragos, fondo de alcachofas endives. Se decora con remolacha, huevos duros, flageolets y guisantes.

## Ensalada Bohemia

(RECETA ORIGINAL)

Se coge lechuga romana, y después de lavada y escurrida se pica en pequeños trozos; se coloca dentro de la ensaladera, que se tendrá preparada de antemano, junto con filetes de atún y anchoas desaladas.

Luego se hacen cocer, en relación á la cantidad de ensalada que se prepara, moluscos de los grandes con agua, sal y un poco de apio, y cuando hayan hervido un poco, se escurren; una vez fríos, se separa la carne de sus conchas y se incorpora en la ensaladera.

Aparte se pica muy bien un tomate maduro (sin piel y pepitas) junto con cebolletas y un diente de ajo, y con ello se prepara una salsa un poco pastosa con aceite, vinagre de estragón, sal y un poco de queso rallado; se mezcla bien, y cinco minutos antes de servir la ensalada, se le echa por encima esta salsa, se fatiga bien y se sirve.

JOSÉ PALÁ,  
Maitre d'Hôtel de la Fonda de Cataluña.

Sabadell, Mayo de 1913.

**Gobelins.**—Raíz de apio, fondo de alcachofas, setas crudas, trufas, puntas de espárragos, colas de cangrejos, napado de mayonesa al estragón.

**La Kune.**—Arroz, remolacha, curry, aceite, limón, huevos duros.

**Nègresse.**—Ensalada italiana adornada de patatas, huevos duros y remolacha.

**Ninon.**—Rodajas de naranjas, lechuga y jugo de limón.

**COCHINEROS:** 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.



**Noemi.**—Juliana de ave, lechugas, colas de cangrejos, estragón y finas hierbas.

**Pieu Kerke.**—Juliana de blanco de ave, puntas de espárragos, trufas, guisantes y mayonesa. Se decora con pimientos verdes y rojos.

**Mignon.**—Fondos de alcachofas, colas de cangrejos, guisantes, mayonesa, decorado de trufas.

**Saint-James.**—Arroz, champiñón, trufas y jugo de limón.

**Trédern.**—Ostras escalfadas, colas de cangrejos, puntas de espárragos, trufas, mayonesa con tomate.

**Real.**—Trufas, flageolets. Se decora con rodajas de Real.

### Cebada

**Julve.**—Cebada gruesa cocida con judías blancas, con cuello de buey, estofado con cebolla, trozo de oca.

**Suiza.**—Cebada, judías blancas, cebolla, tocino, manteca.

### Arroz

**Risi-Bisi.**—Arroz mezclado con guisantes. (Austriaco.)

### Tomates

**Americana.**—Rellenos de puré de maíz liado con huevo.

**Carmelita.**—Relleno con farsa de pescado blanco, bordura de quisquillas.

**Genovesa.**—Relleno farsa de finas hierbas y queso gratinados.

**San Francisco (fría).**—Salteados y napados de gelatina.

### Legumbres

**Hopping John (Americano).**—Guisantes verdes, arroz y tocino, estofado todo junto.

**Katalan.**—Tomates estofados con aceite, mezclando judías y coles, berenjenas, pimientos rojos y gombos. (Turco)

**Kloski.**—Trabajar con manteca, huevos y jamón, se lía en harina, mezclar pan remojado en leche; formar gruesas quenefas y cocerlas con agua y sal. Crema agria aparte. (Ruso.)

### Calabaza

**Austriaca.**—En gruesa juliana; cocida con agua. Se hacen rehogar cebollas, sal, pimienta, vinagre y crema agria.

## 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 MUÝ ECONÓMICOS

**Cocina Doméstica La Cocina por Gas.**

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



**Bernard.**—Cortadas en pedazos, cocidas, se bresea, y salsa de tomates.

**Crococilli.**—A pedacitos y cocidos con agua salada; se saltea con manteca. (Italiano.)

### Coliflores

**Cardinal.**—Cocida y napada, salsa cardinal; se decora con cangrejos.

**Ignatieff.**—Cocida, rociada con manteca colorada y miga de pan, frita.

### Endives

**Ardenaise.**—Blanqueados, estofados con manteca, tocino y jamón á pedacitos.

### Espinacas

**Condese.**—Cocidas y estofadas con manteca, se le mezclan yemas de huevo duro picado.

**Viroflay.**—Cocidas, pasadas por tamiz, bechamela, se guarnece con berza de espinacas en forma de croquetas diminutas. Napar Mornay y gratínense en el horno.

### Gombos

**Crema.**—Blanqueados y estofados con manteca; salsa crema.

**Janina.**—Un día antes con agua; luego estofados con grasa de carnero, picadillo de cordero, cebollas y tomates.

### Berenjenas

**Algerlana.**—Cortadas en dos, fritas, vaciadas y rellenas con carnero y salsa de tomate; gratínese.

**Americana.**—Cortada en dos, frita, vaciada y rellena de un picadillo de carnero, arroz, cebolla, ajos y salsa de tomate; gratínese.

**Egipciana.**—Cortadas en dos, fritas; rellenar el interior con salpicón de carnero, cebolla abundante; se gratinan con tomates salteados con aceite y perejil.

**Provenzala.**—En dos, rellena con farsa Duxelle, tomate con una chispa de ajo, se envuelve con tocino y se estofan con salsa de tomate.

**Parisien.**—En dos, relleno de farsa de jamón y cordero, tuétano y cebolla picada; se estofa con aceite.

### Zanahorias

**Marianne.**—Una gruesa juliana de zanahorias y cepes; estofados con sal y manteca en Maître d'hôtel.

**Prusiana.**—Estofada la zanahoria con manteca, azúcar, roux blanco, arroz cocido al natural.

I. D.

---

## LA COCINA PRACTICA

---

Así se titula el libro que acaba de dar á luz nuestro estimado colaborador y querido amigo D. Juan Marqués, inteligente artista y jefe de cocina del Restaurant Royal, de Barcelona.

*La Cocina Práctica* es un libro de utilidad y aplicación general muy recomendable, pues lo mismo en el hogar del modesto menestral, que en el de las clases acomodadas y aristócratas, y así en las fondas de inferior categoría como en las de primera, restaurantes y hoteles superiores, puede servir de consultor y guía práctico en lo que á la economía, variedad y buen gusto en la preparación de los *menús* se refiere.

De la valía de *La Cocina Práctica*, solamente diremos que está editada por la

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

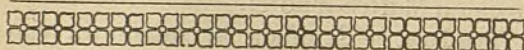
**EL ENSAYARLE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO**





acreditada Casa Editorial Bailly-Baillière, de Madrid, que la presenta con elegancia y dentro de todas las condiciones que las Artes del Libro requieren; lo que equivale á decir que estima como negocio seguro la publicación de la obra, sin cuya seguridad no hubiera hecho los gastos que lleva consigo la impresión de un libro de 287 páginas.

A *La Cocina Práctica* le ha puesto un «Prólogo Culinario» el director de EL GORRO BLANCO, D. Ignacio Doménech, cuya autoridad como artista y autor de obras culinarias honra el libro de nuestro estimado amigo y compañero Juan Marqués, al que felicitamos por su meritorio trabajo, agradeciéndole la dedicatoria del ejemplar que nos ha enviado.



## GRAN BANQUETE OFICIAL

servido en París, en el Eliseo, con motivo del viaje de S. M. el Rey D. Alfonso XIII, á la capital de Francia.

Se sirvió con arreglo al siguiente

### MENÚ

Bisque d'écrevisse  
Printanière Colbert  
Casoulettes Agnès Sorel  
Soufflés á l'Ancienne  
Saumon rôti á la D'Aumont  
Cœurs de filets de bœuf á la Yorkshire  
Colins sauce aux raisins  
Petits homards glacés norvegienne  
Mousses Røederer  
Granités á la cerise  
Poulardes du Mans truffées rôties  
Suprême de foie gras glacé au Xeres  
Salade d'asperges en branche sauce claire  
Pêches á la Ninon  
Glacé Alhambra  
Desserts



## Recetas de cocina abreviadas

**Consommé Rachel.**—Consommé de ave con liasón.—Guarnición juliana de fondos de alcachofas, y diminutos costrones redondos como una moneda de 50 céntimos, fritos, y vaciados un poco para guarnecer cada uno, de una lama de tuétano de vaca escalfado.

**Consommé á la Rabelais.**—Consommé de caza, aromatizado de vino *Vouvray*, reducido aparte.—Guarnición de pequeñas quenefas de caza, marcadas en forma de cadenillas, trufa y juliana de apio, cocido aparte en consommé.

**Consommé de quenefas vienesas.**—Consommé usual con guarnición de quenefas de hígado de ternera á la Vienesá y unos guisantes.

**Consommé de tapioca Colbert.**—Consommé de tapioca, que al momento de servir se le incorpora un huevo escalfado por cada comensal.

**Consommé de tapioca Crecy con Quenefas.**—Consommé de tapioca Crecy, á la que se le incorporan quenefas de ave ó ternera.

**Consommé de tapioca con quenefas de jamón.**—Consommé de tapioca, que se le adicionan quenefas de jamón, en forma de corazón, diminutas.

**Consommé de tapioca Florentina.**—Consommé de tapioca, con guarnición de quenefas de espinacas en forma de guisantes.

**Consommé de arroz á la Real.**—Consommé de ave, con guarnición de arroz cocido aparte, y guarnición real.

**Consommé Real.**—Consommé de ave, que al momento de servir se le incorpora la guarnición real (pan de huevo).

**Consommé Réjané.**—Consommé de ave, con infusión de perifollo fresco picado.—Guarnición real de zanahoria con *veloute*, y real de crema de avellanas, cortadas en forma de confetti.

**Consommé á la Rosini.**—Consommé de ave.—Guarnición de profiterolles en forma de avellanas, forradas de puré de trufa y foie-gras.

**Consommé á la Soberana.**—Consommé de ave.—Guarnición de grandes quenefas de ave, marcadas á la cuchara, y forradas de una brunoise de legumbres, guisantes finos y perifollo picado.

**Consommé á la Saubrette.**—Consommé de ave con un poco de tapioca y ligero punto de cayena.—Guarnición de pequeñas quenefas de ave redondas y planas, con una rodajita de trufa encima de cada una por disimular, un ajo y colas de cangrejos.





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.

### Trufado á lo Llopis

(A D. Joaquín Llopis)

**Preparación.**—Se tomará un kilo de ternera la más blanca posible, con un kilo de lomo de cerdo, dos pechugas de pavo, medio kilo de mollejas de ternera y medio kilo de tocino de jamón. Todos estos ingredientes se cortarán en pedacitos para

pasarlos por la máquina de pasar carne, hasta que esté bien fina; después de lo cual se machaca en el mortero hasta que esté bien machacada. Después se saca para pasarla por el tamiz de cerda; después de pasarla quedará completamente fina; se recoge en un barreño, aumentándole nuez moscada, pimienta de Cayena, sal, tres huevos enteros, 40 gramos de ha-



rina de arroz con un buen vaso de champagne seco, y se trabajará todo muy bien con la espátula para que quede bien mezclado.

Se tomará un molde de 50 centímetros de largo por 20 de ancho con figura acanalada. Las paredes del molde, por su interior, se forcean de lonjitas de tocino hasta que quede todo el molde fonceado. En esta disposición, se tomará la farsa, hasta que pasamos por el tamiz, colocando dentro del molde una tanda de farsa, otra de trufas, otra de farsa, y así sucesivamente hasta quedar el molde cubierto con la farsa. Después se tomará una vasija á propósito para colocar el molde al baño de maría al horno; después de tres horas se sacará del baño de maría, dándole una poquita de prensa dentro del molde.

**Zócalo del trufado Llopiis.**—Se tomará de todas clases de legumbres, como son: apios, zanahorias, nabos, puntas de espárrago, etc., las cuales se cortarán á fina juliana, poniéndolas á cocer por separado con agua y sal.

Cuando se vea que están cocidas las legumbres se vierten en un cedazo para que destile bien el agua, aliñándolas con aceite, sal y vinagre; se tendrá de antemano una gelatina clarificada y espesa, y en un molde de 70 centímetros de largo por 20 de ancho, se vierte una pequeña cantidad de gelatina, dejándola que cuaje. Una vez cuajada se coloca sobre esta gelatina una tanda de legumbres, otra de gelatina, otra de legumbres, y así sucesivamente hasta concluir el molde hasta el filo. Debo advertir, que las tandas de gelatina deben estar cuajadas para colocar legumbres. —Este trabajo debe hacerse sobre hielo ó sitio fresco.

**Montaje del trufado.**—Hácese en una fuente ovalada (como la figura representa). Se toma el molde de gelatina, que estará muy duro, y con ayuda de agua caliente se desmolda la gelatina sobre la fuente, dando un aspecto de Bella Vista de legumbres. Una vez terminado, se procederá á ejecu-

tar el mismo trabajo con el molde trufado, y una vez desmoldado, se coloca sobre el molde de Bella Vista, como se ve en la fotografía, y para decorar el plato, con tres ataletes en Bella Vista, uno en el centro y los otros dos en cada una de las extremidades, y alrededor de la fuente se decora con alegrías de gelatina á gusto del ejecutante y queda terminado el plato.

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

## PERDIZ CON COLES

(RECETA ORIGINAL)

En cierta ocasión en que mi distinguido amigo Doménech vino á Barcelona, y comía en el Mundial Palace, tuve el honor de servirle un plato con el título que encabeza estas líneas, y sin duda alguna lo debió encontrar exquisito, cuando ahora me pide la receta, para publicarla en su simpática revista. Accedo gustoso á su petición, detallando á renglón seguido la composición del mismo.

Se escogen unas perdices bien frescas, desplúmense y vaciense; limpias que estén se hacen seis pedazos de cada una y se deshuesan; luego se sazonan con sal, canela picada y nuez moscada.

Hecho todo lo que se indica, se tendrá una cacerola al fuego con tocino derretido, unas cebollas pequeñas y una pequeña cantidad de zanahorias. Colocad los pedazos de perdiz y glasearlos; después de esta operación se añadirá una reducción de vino de Málaga, reducido á las tres cuartas partes, añadiéndose además una cantidad de buen caldo, y que cuezan.

De antemano se tendrán preparadas las coles, bien limpias y hervidas (como es costumbre); procurando que las hojas queden bien enteras; éstas se extenderán sin añadir más sal, siempre que el jugo esté á punto no muy fuerte, colocando un pedazo de cada una de las perdices indicadas, y hacer unos paquetitos, pasarlos por la harina y huevo batido, y freirlos.

Después se colocarán ordenadamente en una terrina (cocotta), vertiendo el jugo encima; se tapa y hace cocer durante unos veinticinco minutos á la boca del horno, y sírvanse en el mismo aparato.

JUAN MASQUEFF  
Jefe de cocina del Mundial Palace de Barcelona.

## Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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



## LOS GRANDES ARTISTAS DEL DECORADO



**D. Luis Fernández**

En otro país, esta gran figura del decorado en el arte de la Pastelería sería conocidísima y gozaría de una más que mediana posición; en el nuestro, donde sólo medran los políticos y caciques de más ó menos cuantía, la mayoría de las inteligencias privilegiadas se hallan en la indigencia.

Nuestro biografiado quedó huérfano de padre á los quince años, esa edad en que todo lo vemos con los más variados y ri-

sueños colores, y en que nuestra juvenil fantasía vuela por el espacio preñada de ilusiones.

El autor de sus días, probó empleado de la Hacienda pública, deseaba que también fuera escribiente como él; pero á Luis, no le gustaba la vida oficinesca, y decidió dejarla al mes de comenzada.

Como sus aficiones desde niño eran modelar figuritas como las que él veía en los escaparates de las confiterías, decidió entrar como aprendiz en la de D. Francisco Boix, establecida en aquel entonces en el número 17 de la calle del Caballero de Gracia, la que gozaba gran fama, y en donde se hacían infinitos y variados trabajos al estilo francés, en particular fondants, bombonería, etc. Durante los tres años que permaneció prestando sus servicios en esta Casa, no percibió ninguna clase de sueldo.

De aquí pasó á «La Dulce Alianza», también sin sueldo, donde aprendió bastante de confitería, así como en la anterior Casa lo hizo en pastelería. Mas sus aficiones, lo que verdaderamente llamaba su atención, era el decorado, para lo cual no perdía detalle en lo que veía ejecutar; y á tanto llegó su afán por aprender, que las horas que tenía libres, después de sus tareas, las empleaba, encerrado en su habitación, en hacer figuritas, cenefas, hojas, liras y toda clases de adornos.

Hacía bastantes años que había en «La Dulce Alianza» un oficial que le apodaban *el Noy*, cuyo individuo no salía de lo rutinario, de lo anodino, dando por resultado que los dueños empezaran á fijarse en los trabajos que ejecutaba el ayudante

### Cocina Económica La Cocina por Gas.

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





Fernández; y tanto les gustaron algunos, que le asignaron un sueldo regular, lo que fué suficiente motivo para que su ofi-

vertiremos que él ya trabajaba por cuenta propia.

Por aquel entonces, D. Cayetano Martínez montó, en compañía de un alemán, un obrador de pastelería y decorado, para lo cual buscaron la cooperación de nuestro biografiado, nombrando como director de la fábrica al hermano del Sr. Martínez.

El negocio marchaba á las mil maravillas, se ganaba mucho dinero, lo que, visto por los dos hermanos, decidieron eliminar de éstos al Sr. Fernández, para lo que se valieron de mil tretas y medios, hasta que consiguieron quedarse solos los dos hermanos, no tardando en ir á una completa bancarrota la Casa.

Ya solo, dedicóse algún tiempo en hacer adornos y otras cosas para las confiterías, hasta que supo que la ya famosa Casa de Matías López necesitaban de una persona que entendiera bien el arte del decorado; presentóse á solicitar trabajo, y quedó admitido con el haber de cuatro pesetas diarias, dándole, para él solo, una habitación como obrador. Tanto llamaron la atención sus trabajos y la forma tan completa de su ejecución, que á los dos meses le

subieron el sueldo. Los días que terminaba temprano sus tareas, aquellas horas las dedicaba á hacer caprichos, que luego llamaban poderosamente la atención del inmenso público que frecuentaba la calle de la Montera y Puerta del Sol, que es donde la Casa Matías López tenía en aquel tiempo establecido su despacho central.

A los dos años de estar en casa de Matías López, decidió contraer matrimo-



Escultura de azúcar vaciado, para remates de ramilletes y tartas.

cial, *el Noy*, antes su amigo, se indispusiera con él. ¡Siempre la envidia enseñoreándose en las almas ruines!

Como esta Casa traía los trabajos de decorado hechos de París, sirvieron éstos para que se despertaran más sus aficiones y sus gustos, llegando á tal punto de perfección, que sólo él trabajaba para la Casa, dejando ésta casi de hacer pedidos al Extranjero, ofreciéndole tomar todo cuanto pudiera hacer durante el año; ad-

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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



nio, pues este señor le había manifestado en diferentes ocasiones que, mientras él viviera, podía contar con trabajo seguro.

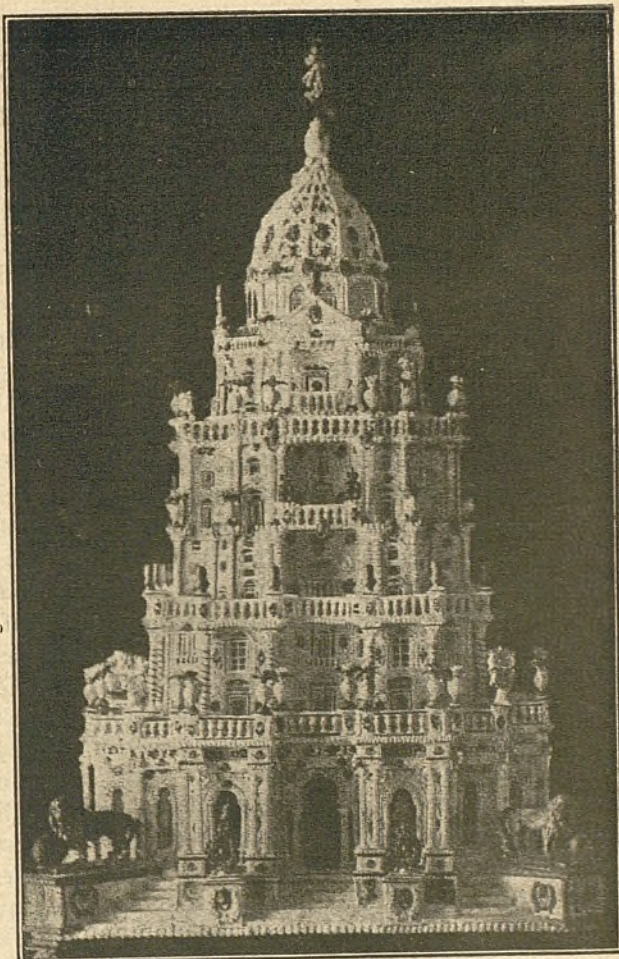
Haría un año que había contraído matrimonio cuando se presentó un alemán al Sr. López haciéndole un sinfín de proposiciones y llenándole de tal forma la cabeza de ilusiones presentándole algunos trabajos, que este señor, haciendo caso omiso de las seguridades que á Luis le había dado, púsole, sin explicaciones de ningún género, en medio de la calle.

En tan difícil situación, pues apenas le quedarían una docena de pesetas, decidió comprar cartón, azúcar, alambre y otros materiales, y haciendo unos muñecos de movimiento, que colocó sobre un cascarón de huevo, los ofreció á las pastelerías y confiterías, llegando á tener tal aceptación, que tuvo necesidad de buscar vendedores, obteniendo con esto pingües ganancias.

Montó un obrador en la plaza de San Miguel, llegando á tener hasta seis ayudantes, y, como las necesidades del negocio lo exigían, alquiló una tienda en la calle de los Caños, 7, donde, á más de tener temas para decorado y pastillaje, vendía juguetes de Alemania. El porvenir le sonreía, y ya se consideraba el más feliz de los mortales, cuando una terrible desgracia le sumió en la honda tristeza de ver morir á su honrada esposa, que le dejó, en tan duro trance, un niño de ocho días.

Debido á que ya no podía atender á la tienda como antes, y á que sus dependientes no eran todo lo fieles y honrados que era menester, fué el negocio de mal en peor, contribuyendo á ello la subida de los francos y á haberse puesto de

moda las porcelanas, que reemplazarán á los *bibelots* y demás artículos para la confitería, y tuvo que dejar la tienda.



Trabajo artístico, de 1.500 piezas, por el cual le concedió S. M. el Rey Don Alfonso XII el Título de decorador de la Real Casa.

Y tenemos otra vez á D. Matías López en escena. Este señor, en vista de que los comerciantes y profesionales no le hablaban más que de Luis Fernández, decidió encomendar á éste, por segunda vez, los trabajos de decorado; más en vista del éxito obtenido y la mucha demanda, decidió montar un taller en su misma fábrica con la sana intención de acaparar el todo el mercado. ¡Excelente modo que

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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



tienen algunos burgueses de favorecer á quienes les abarrotan sus arcas de dinero! Para esto, procuró por todos los medios el quitar al Sr. Fernánñez parte del personal, ofreciéndoles más sueldos, y otras gabelas; dándose el caso que de los individuos que le abandonaron por seguir al Sr. López, el que menos llevaba en su casa era cuatro años.

Después infinitos trabajos, de titánicas luchas, de una enfermedad que le tuvo alejado por completo de todo trabajo durante unos diez meses y de un sinnúmero de disgustos con los hijos, sus esperanzas que estaban cifradas en éstos, resultaron completamente fallidas, pues ninguno de sus descendientes le ayudó en la medida de sus deseos. ¡Parecía que su mala estrella le perseguía como sombra al cuerpo!

Para que puedan apreciar nuestros lectores la figura colosal de nuestro biografiado, citaremos algunos de los trabajos que ejecutó y de los cuales pueden ver las fotografías en los adjuntos grabados.

A los diecisiete años hizo su primer trabajo artístico, que consistió en un templete ó monumento, de un metro por ochenta centímetros, cuya parte baja era de azúcar, cuajada de exquisitos y costosos dulces. Este trabajo le dedicó á la hija de la excelentísima señora duquesa de Medinaceli, la cual contraía matrimonio en aquel entonces.

Satisfechísimo hallábase de que su primera creación fuera á dar en manos tan aristocráticas, cuando transcurridos ocho días se presentó en su casa un criado, portador de un besalamano, en el que se le comunicaba que agradecían mucho su obsequio, pero que podía pasar á recogerlo en el momento que considerase oportuno, pues no tenían lugar donde colocarlo.

A los pocos días de recibir el besalamano se presentó en la residencia de la duquesa con dos mozos á recoger su trabajo, encargando á éstos que le hicieran mil pedazos al bajar las escaleras, para lo

que simularían que se habían escurrido en ellas.

Hay que advertir que los dulces que decoraban el templete habían desaparecido, y que no obtuvo ninguna remuneración por su obra.

¡Así se escribe la Historia!

Más tarde, oyendo decir que el rey Amadeo era protector de los artistas, confeccionó un trabajo complicadísimo para presentárselo á este monarca.

Estaba hecho de glasa real, y era una copia exacta de la catedral de Burgos, teniendo más de un metro de altura, resultando su conjunto sencillamente hermoso.

Al presentarse en Palacio, portador de su obra, le dijeron que lo dejara en la antecámara, entrando acto seguido á entrevistarse con D. Amadeo. Cuando hubo explicado á este monarca su ofrecimiento y el modo cómo estaba confeccionado, al mismo tiempo que le enseñaba una fotografía representativa del trabajo, tuvo deseos de examinar la obra verdadera. Salió el Sr. Fernández á dar orden de que trasladaran á la regia cámara el trabajo, y al regresar con él, recibió la triste noticia de que el rey se había retirado á sus habitaciones particulares algo indispuerto.

Transcurridos varios días, y en vista de que no recibía noticias de Palacio, pidió nueva audiencia para ver al rey, y concedida ésta, le manifestó que desearía saber de sus reales labios si su trabajo había satisfecho, y que además tenía entendido que le había sido concedida una gratificación, la cual, hasta aquel momento, no había llegado á sus manos. Escuchar esto el rey y echar una significativa mirada al señor que estaba á su derecha (el cual púsose rojo cual amapola), fué todo uno. Preguntóle el rey por las señas de su domicilio, y con esto terminó la audiencia solicitada.

A los tres días de esto ocurrió el atentado contra D. Amadeo, viniendo en con-

## Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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



secuencia la renuncia de este rey á la corona de España.

A la edad de veintitrés años hizo un trabajo de glasa modelado al cucuruchín de dos metros de alto por metro y medio en cuadro, el cual contenía más de 1.500 piezas, y en el que invirtió en su confección cerca de tres meses.

Este trabajo le dedicó á D. Alfonso XII.

Solicitada una audiencia de este monarca, fuéle concedida. Llevado el trabajo á Palacio, colocóse en el salón de las Columnas, donde le estuvo contemplando este rey y su comitiva. Mostrando D. Alfonso deseos de conocer cómo estaba confeccionado, se lo explicó, quedando admirado de que contuviera 1.500 piezas. Para demostrar su confección, ejecutó un trozo delante del real personaje y su acompañamiento, quedando complacidos de que en España existan semejantes artistas. El final de la entrevista fué conceder á nuestro biografiado el título de decorador de la Real Casa con el sueldo de 5 pesetas y un diploma.

Tuvo una entrevista con el Sr. Santa Marina, jefe del ramillete de Palacio, y vista la frialdad de este señor y su poca atención, renunció al sueldo ofrecido por D. Alfonso, y no volvió á poner más sus plantas en Palacio ¡Ciertos palatinos son siempre igual; en cuanto ven que puede haber quién les haga sombra, procuran por todos los medios alejarle... para quedarse en su insula!

¡De todo aquello no le quedó más que el diploma y el título de decorador de la Real Casa, concedido en en 16 de Junio de 1893!

Uno de los trabajos que más poderosamente llamó la atención de los escultores, fué su monumento á Calderón de la Barca, hecho con ocasión del centenario de este gran poeta y dramaturgo.

Este ramillete lo envió al Ayuntamiento para que sirviera de centro de mesa en la gran comida que se celebró en la Casa de la Villa para la celebración de dicho centenario.

Dicho trabajo, que estaba hecho á mano, pueden verlo nuestros lectores en la obra *La Pastelería mundial y los Helados modernos*. Tan original labor estuvo expuesta en algunos escaparates, ocupándose la Prensa de ella entusiásticamente.

Acompañado de su amigo el concejal Sr. Eguiluz, solicitó una entrevista del secretario del alcalde, cuyo señor, después de elogiar grandemente el monumento, aseguróle que se pondría como centro de mesa el día del banquete.

Efectivamente: llega el día de la comida, y es colocado el monumento en lugar apropiado; pero, ¡oh, manes!, verlo el señor Lhardy, que era el encargado de servir la comida, y decir que mientras no se quitara *aquello* no servía ni un plato, todo fué uno. Y no se contentó con palabras, sino que él mismo cogió el monumento, le colocó en un rincón y puso en su lugar un centro de metal. ¡Y ninguno de aquellos señores se dignó protestar de semejante atropello!

Como terminada la comida dieran orden de que todo lo sobrante se diese á los ordenanzas y porteros de la Casa de la Villa, el monumento fué repartido entre estos empleados; recibiendo por toda recompensa nuestro biografiado, el que ni aun le dieran las gracias.

En una ocasión en que la pastelería titulada «El Buen Gusto», de Bilbao, celebró una Exposición, presentó un trabajo en pastillaje, de dos metros de altura, y por él obtuvo medalla de oro. En este trabajo no ganó ni un céntimo y sí muchos disgustos, pues como aquella Exposición era regional (á la cual concurrió él con este trabajo inducido por amigable consejero), tuvo que presentarse en Bilbao y demostrar ante el público, haciendo figuras y otros adornos, que él era el autor de aquella obra.

En la primera Exposición celebrada en Zaragoza presentó otro trabajo artístico, que dedicó al pueblo aragonés, y era un monumento á la Independencia Española.

---

**Cocina Sencilla La Cocina por Gas.**



Invirtió en su confección más de dos meses. Según creencia general merecía la más alta recompensa; pero... debido al favoritismo y á las intrigas, sólo alcanzó medalla de plata, é indignado lo rompió á martillazos.

En otra Exposición que se celebró en el parque del Retiro de la villa y corte, presentó otro trabajo que pesaba cerca de cuarenta kilos, que gustó extraordinariamente.

Por encargo expreso hizo, en azúcar, el palacio de Abascal, trabajo que llamó grandemente la atención de los arquitectos, recibiendo muchos plácemes; mas hasta la fecha no ha percibido ni una peseta por él.

Guiándose por los planos de un repu-

tado arquitecto, hizo otro palacio, y en vista de que quien se lo había encargado se negaba á satisfacer su importe, le llevó á los Tribunales, entablándose un pleito, que duró más de un año, el cual ganó, incluso las costas.

En la actualidad cuenta la edad de sesenta y cinco años, y habita en un pisito monísimo del número 59 de la calle de Toledo, ocupándose, no obstante lo avanzado de su edad, en algunos que otros adornos. ¡Lo triste de todo, es que aquellos que deben á tan grande artista su nombre y su fortuna, apenas si tienen una palabra como recuerdo para este anciano: nos referimos á sus muchos é ingratos discípulos!

I. DOMÉNECH.

Teléfono, 3.576

¡COCCINEROS!



Visita esta casa

Tres Cruces, 5

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

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 barta 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.