

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 castillo de hadas, por Amadeo Pettini. Spaghetti á la Napolitana. Fideos á la Siciliana. — Centro de solomillo Mignon. Pichones estofados Carolina. Cochinillo cochifrito al estilo de Tejares. Caldereta á la Extremeña. Filetes de ave á la Valenciana. — Pescados: Atún á la Mahonesa. Salmonetes á la Mont Nel-lo. Langosta á la Coruñesa. Anguila Durán. Filetes de lenguado á la Catalana. Langosta estilo Ibiza. — Almuerzo á S. M. el Rey Don Alfonso XIII en el restaurant «La Mallorquina», de San Fernando (Cádiz). Pequeñas coliflores á lo Morillo. — Pirámide de pollos á lo Obiols. — Artista culinario: Luis Barrillón. — Banquete celebrado en el restaurant «El Suizo». — Un almuerzo barato. — Sobre hoteles y Restaurants: Los cocineros, por José Serra.

CRÓNICA

SOBRE LA COCINA PARA NIÑOS

UN CASTILLO DE HADAS

Es una costumbre gentil de Inglaterra festejar los onomásticos ó cualquier otro acontecimiento grato de la vida con un monumental presente de pastelería.

Se acostumbra usar generalmente los postres alegóricos, augurales los llamaré, por el símbolo que encierran, en los cuales se busca tanto el valor del postre en sí, en el sentido de cosa comible, como la aparatosidad escénica del arte difícil del decorador pastelero.

El castillo de las hadas es uno de estos ricos presentes, especialmente propio para festividades infantiles, y constituye, por su aspecto magnífico en el *buffet*, el punto convergente de los bulliciosos é indagadores pequeñuelos.

Se entiende que en estos casos el festejado concluirá su profunda admira-

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

ción dando la señal de asalto al castillo para destruirlo en beneficio del estómago.

El cocinero deberá tardar algunos días en su ejecución, después de haberse trazado un bien ordenado plan de trabajo. La exhibición de esta clase de trabajos puede tener por objeto atraer, con el ensayo de una nueva costumbre, la atención sobre el mérito de los artistas de nuestra profesión y de inducir á las amas de casa á contribuir con mayores recursos al presupuesto de la cocina; presupuesto que debiera ser aumentado en vista de las exigencias mayores del campo de nuestro arte, cuando se exige una selecta producción de trabajos.

La señora á quien dedico con toda voluntad mis limitadas facultades intelectuales no ha menester de esta índole de observaciones, pues así lo ha demostrado atendiendo estas lecciones mías, que espero le sean de mucho provecho.

El modelo que hoy ofrezco á su atención y á la de mis colegas no exige extraordinarias facultades de decorador.

Basta conformarse á mis instrucciones, aunque cada cual puede introducir las que parezcan más oportunas.

Dará primeramente, señora, á su carpintero orden de construir en maderas finas el esqueleto de un castillo.

Una vez en su poder, cubrirá todo el espacio visible de nougat, es decir, de bizcochos de almendras, cubriéndolos á su vez de crema real, ornamentándolos como su exquisito buen gusto se lo dicte. Cerrará los lugares correspondientes á las puertas y ventanas con láminas de celuloide blanco y rosa, en las que puede ejecutarse algún decorado.

Para darle mayor realce artístico y una bella policronomía, será bueno dorar con un pincelito las partes que más resalten de la decoración.

Siendo éste un trabajo de puro arte del pastelero, digno de ser ejecutado por manos hábiles y primorosas como las suyas, bien puedo omitir muchos detalles.

Se comprende que el lago con que se circunde el castillo se formará, para imitar el agua, con gelatina dulce pura, y que los patitos que en él nadan serán de cera, de los que sería fácil encontrar en cualquier bazar.

Cualquier florista le proporcionará las plantitas y flores que adornen el castillo.

Algunas pastas tiernas, no muy azucaradas, se esparcirán por todas partes para que el festejado ó la festejada pueda obsequiar de sus manos á la gentil y menuda compañía, y también para que el grande y costoso postre no sea excesivamente... honorario...

Si las condiciones del lugar lo permiten, se introducirán algunas lamparillas

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

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.

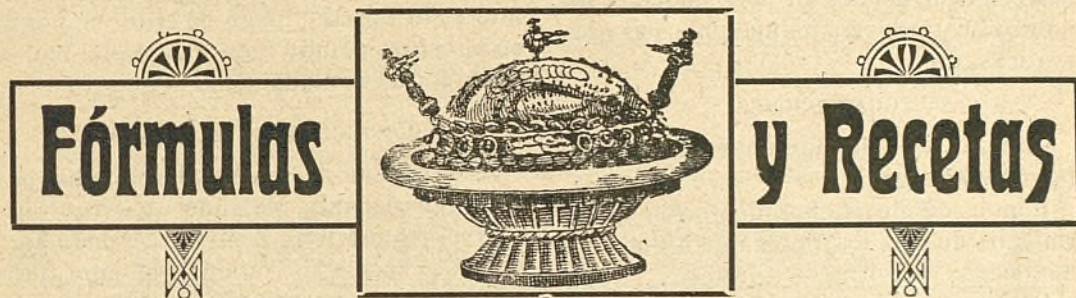
eléctricas en el interior, haciéndolas entrar por la parte posterior, aplicando la cercana corriente eléctrica y colocando el castillo sobre una mesa que se situará, para obtener más efecto, en una parte obscura del jardín.

En fin, en último momento se encenderán sobre el frontispicio tantas lamparillas eléctricas como años cumpla el feliz ó la feliz protegida de las hadas y reina de la fiesta...

AMADEO PETTINI.

(De *El Gastrónomo*, de Buenos Aires.)

~~~~~



### Spaghetti á la Napolitana <sup>(1)</sup>

(PARA CUATRO PERSONAS)

Componentes y cantidades:

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Spaghetti de Nápoles.....      | 250 grs. |
| Puré de tomate de Nápoles..... | 150 »    |
| Parmesán rallado.....          | 125 »    |
| Manteca.....                   | 60 »     |
| Sal.....                       | 30 »     |
| Pimienta.....                  | 1 »      |
| Agua.....                      | 2 lits.  |

#### EJECUCIÓN

Poner la sal y la pimienta en el agua, hacerlo cocer; sumergir dentro los spaghetti, sin romperlos; dejarlos cocer durante doce minutos, después retirarlos y probarlos.

Hacer fundir la manteca en una cacerola; añadir el puré de tomate caliente; poner los spaghetti y el queso en la fuente y menearlo bien todo junto.

Servirlos, enviando al mismo tiempo un plato de parmesán rallado.

(1) Los *spaghetti* constituyen el plato nacional napolitano.

Es un espectáculo verdaderamente pintoresco ver en los *restaurants* de Nápoles á los indígenas enrollar con destreza sobre sus tenedores estos bramantes de pasta de cincuenta centímetros de largo, para hacer de ello bolas, que llevan á su boca y desaparecen como por encantamiento.

### Fideos á la Siciliana

(PARA CINCO PERSONAS)

Componentes y cantidades:

|                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------|----------|
| Fideos de Palermo.....                                      | 250 grs. |
| Puré de tomate de Palermo.....                              | 150 »    |
| Picadillo de carnes (tales como<br>pollo, vaca, jamón)..... | 150 »    |
| Parmesán rallado.....                                       | 150 »    |
| Manteca.....                                                | 60 »     |
| Sal.....                                                    | 30 »     |
| Pimienta.....                                               | 1 »      |
| Agua.....                                                   | 2 lits.  |
| Berenjena.....                                              | 1        |
| Aceite.....                                                 |          |

#### EJECUCIÓN

Hacer cocer los fideos como los spaghetti.

Hacer fundir la manteca en una cacerola; añadir el puré de tomate caliente; echar los fideos, 125 gramos de parmesán y mezclarlo bien.

Cortar la berenjena en pedazos, hacerlos freir en el aceite y guarnecerlas con el picadillo caliente.

Puestos los fideos sobre una fuente, poner encima los pedazos de berenjena guarnecidas, espolvorearlas de parmesán, hacerlas gratinar durante un momento en el fuego y servir las.

ALI-BAB.

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



queños (uno por persona) con mantequilla. Poner al fondo de estos moldes un picadillo de lengua escarlata y llenarlos con el arroz, poniéndolos al baño de maría para que se conserven calientes.

Tener preparada una salsa á la española bien reducida y algo clara con esencia de trufas. Al momento del servicio, ó sea cuando se entrega el pescado, se hacen saltear los filetes de ave que ya estarán preparados de antemano y convenientemente sazonados. Freirlos pasados por la harina.

Un golpe fuerte, basta sólo que tomen color. Ponerlos en la fuente, salsearlos con la salsa indicada y guarnecer la fuente con los timbalitos de arroz y sacarlos del molde.

JUAN MARQUÉS.

## Pescados

### Atún á la Mahonesa

Rodajas de bastante espesor. En cacerola poner aceite, cebolla finamente cortada, un poco de ajo, tomate braseado, especias y un poco de vinagre; poner el atún á cocer durante unos quince minutos. Desleir un poco de azafrán, almendras tostadas molidas y harina con un poco de agua y unas gotas de limón. Unirlo al conjunto.

Servirla en fuente rodeada de costrones de pan fiitos.

### Salmonetes á la Mont Nel-lo

Salmonetes de buen tamaño, bien escamados y vaciados, ponerlos en maceración de sal en bastante cantidad y rodajas de limón durante unas dos horas. Hágase aparte un picado de piñones y perejil, mojarlo con aceite refinado, cual picado, se coloca proporcionalmente en cada salmonete por sus dos caras (que se habrán secado antes con un paño). Envolverlos á fuego lento; al servirse sacar el papel y

poner encima de cada salmonete una raja triangular de limón y encima de ésta un pequeño *pilón* de manteca de anchoas.

JOSÉ MUNS SOLER.

### Langosta á la Coruñesa

Se cuecen dos langostas durante veinticinco minutos, se ponen al fresco, se las saca la carne sin romper el armazón, se les separa las carnes blandas y se corta el resto de la cola en rodajas de un centímetro; con el resto se hace un relleno añadiendo seis anchoas, 150 gramos de manteca, una porción de bechamel, se le agrega un polvo de pimienta de Cayena, se le pasa por un cedazo de cerda y se rellenan los cascarones de la cola; se pone sobre el relleno la langosta cortada, se hace un zócalo de arroz de cuatro centímetros de alto, se ponen los armazones de la langosta y las colas á los dos extremos y se le pone una guarnición de:

12 filetes de lenguado trufado,  
24 aceitunas rellenas de anchoas,  
10 cangrejos grandes,  
12 langostinos.

Se decora con gelatina de pescado costronada, se le sirve con salsa Coruñesa que se hace con dos yemas de huevo cocido, mostaza inglesa, aceite y vinagre, se añade puré de anchoas (esta salsa debe tener la misma consistencia que la mayonesa).

ALFONSO CANALES MARTÍN.

### Anguila Durán

Cortar la anguila en trozos de siete centímetros de largo, quitar la espina, rellenarla de una farsa de pescadilla, langosta, unas cucharadas de bechamel y una yema de huevo, hacer toda una masa y colocarla dentro de cada trozo de anguila, después los pedazos se envuelven por separado con un papel de barba rociado con manteca de vaca y en una cacerola bien

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



tapada que tendrá un poco de Jerez seco al fondo y se hace cocer al horno.

Se tiene hecho un fondeado de cebolla, zanahoria, perifollo y un poco de vino tinto, todo reducido.

Se coloca la anguila en una fuente y se añade al cocimiento manteca de vaca y todo bien ligado se vierte por encima de la anguila.

Sírvase con una lamas de limón, colocadas á los bordes de la fuente junto con unas patatas al vapor.

### Filetes de lenguado á la Catalana

(PARA SEIS PERSONAS)

Se sacan los filetes de los lenguados de una libra y media cada uno y se parten por la mitad, se salan y se pasan por harina tostada; en una cacerola de fondo llano se pone aceite fino (no refinado) suficiente para que se puedan medio freir y sin que tomen color los filetes, una vez fritos se sacan y en el mismo aceite se hacen freir tres dientes de ajo enteros hasta que tomen color, entonces se tiene la pulpa de tres tomates pasados por el tamiz y se agrega, y una vez sofrito se ponen los filetes de lenguado que hiervan durante diez minutos, y si se queda muy espeso se aclara con el caldo de las espinas. Al hervir la salsa y poner los filetes dentro, se junta también unos guisantes hervidos y seis mejillones (moluscos) ó almejas, y al servirlo se quita la mitad de la cáscara, colocándolo que quede alrededor de la fuente ordenadamente.

### Langosta estilo Ibiza

Se tendrán preparados unos 10 calamaritos de igual tamaño, rellenos de un picadillo compuesto de los pescados; araña, rata, mejillones y una parte de huevo duro.

En una cacerola, llena, puesta al fuego con un poco de aceite, se rehoga un poco de ajo y luego una cantidad de pulpa de tomate. Se coge la langosta cruda (mejor viva) y se abre por la mitad á lo largo, y

en seguida se coloca dentro de la cacerola, como también los calamares que tenemos preparados. Se le da un momento de cocción viva y se le echa una copa de Cazalla, se tapa bien y se termina la cocción dentro del horno.

Se sirve colocada la langosta al medio de una fuente; á su alrededor se colocan los calamares y unas ricas escopifias al vapor ordenadamente, salseándolas con la misma salsa en que se ha cocido la langosta.

JUAN MASQUEF.

ESCUELA NAVAL MILITAR

Almuerzo á S. M. el Rey Don Alfonso XIII

Restaurant LA MALLORQUINA, S. Fernando (Cádiz)

**MENÚ**

Consommé en taza  
Huevos á la Mallorquina

**ENTREMESES**

Pastel de Aves  
Filete de pescado á la Gaditana  
Canastilla de Guisantes  
Pollo trufado al Aspic  
Mantecado Soufflée—Capuchina Real  
Queso—Frutas Bombonería

Vinos: Fino Gaditano, Solera 1847, Jerez,  
M. A. de La Riva Oloroso, Champagne  
Mumm, Cordon Rouge.

Café - Licores - Habanos

San Fernando, 22-5-913.


**Cocina Moderna La Cocina por Gas.**



## Menú dedicado á los Jefes



Pequeñas coliflores á lo Morillo.

### PEQUEÑAS COLIFLORES Á LO MORILLO

A D. Juan Morillo.

La preparación de esta legumbre es la siguiente: Para que fuese más original esta legumbre, me he valido de un molde de hojalata, de mayor á menor, representando una maceta. Hágase una media pasta de hojaldre, la cual, después de estirada convenientemente, se procederá á foncear el molde antes dicho; se cortan tiras de hojaldre de ocho centímetros, colocando en el interior del molde, de arriba abajo, y así sucesivamente, hasta foncear todo el molde. Una vez termi-



# de Cocina de Barcelona.



Pirámide de pollos á lo Obiols.

nado, se coloca al horno para que dore. Debo advertir que la pasta debe ser de un dedo de grueso, pues si se pone más delgada, al sentir el calor, se despegaría del molde y rendiría, pues por esto hago esta observación. Cuando se vea que está dorada, se saca y se deja enfriar; cuando se crea conveniente se desmoldea y dará un aspecto como el molde de hojalata. Se tomarán las pequeñas coliflores, las cuales, después de limpias y cortadas en pequeños trozos, se ponen en una cacerola con agua y sal correspondiente, y se ponen á cocer; cuando se vean cocidas se retiran á un lado de la plancha hasta el tiempo de servirse.



## SALSA DE LA LEGUMBRE

Se tomarán cuatro sesadas de cordero; después de limpias se pondrán á cocer con agua, sal, zumo de limón, una poquita de cebolla cortada fina, y una hoja de laurel; se ponen al fuego para que vayan cociendo. Cuando se vean cocidos se pasan por un tamiz, se recogen las sesadas pasadas en una cacerolita, se le agrega una cucharada de fécula de patata, ocho yemas y una pequeña cantidad de manteca de vaca; se trabaja con la espátula de madera, agregándole poco á poco agua donde cocieron las sesadas; se ponen al fuego lento al baño de maría sin dejar de mover para formar una crema que no resulte espesa; se paladea de nuez moscada, especias, etc., y en esta disposición se deja al baño de maría hasta el tiempo de servirse.

## ZÓCALO

Representa en la fotografía cuatro pequeños leones conteniendo la maceta de legumbres. Dichos leones son hechos de sebo y esperma con su correspondiente molde de plomo; una vez concluidos, los cuatro leones van sobre un tablero redondo; se colocará en el centro del tablero una barra de hierro, la cual, por medio de un tornillo, sujeta la fuente, que descansará sobre la grupa de los leones; cuando se haya concluido este montaje, se colocará la maceta de hojaldre sobre la fuente; el interior se llenará con legumbres de todas clases, cocidas de antemano hasta cubrir toda la maceta; se toman las pequeñas coliflores que tenemos cocidas, y se van colocando alrededor y al filo con mucho gusto, y en su centro va guarnecido de unas habichuelas verdes cocidas al natural. Como se puede ver en la fotografía, los adornos que se presentan alrededor del tablero son de lo mismo que hicimos los leones; cuando esté hecha toda esta operación se sirve muy caliente con la salsa que tenemos puesta al baño de maría al mismo tiempo que las legumbres,

pues todas estas legumbres deben servirse muy calientes, y queda terminado.

## PIRAMIDE DE POLLOS A LO OBIOLS

A D. José Obiols.

PREPARACIÓN.—Se tomarán ocho pollos pequeños, los cuales después de bridados y limpios se pondrán en una placa con su sal y manteca correspondiente, cubriéndoles las pechugas con lonjas de tocino y en esta disposición se meterán al horno. Cuando se encuentren dorados se rocían de vino de Jerez, se sacan del horno y consiguientemente se dejan hasta el tiempo de emplearlos.

PREPARACIÓN DEL ZÓCALO.—Estos zócalos son de patatas pasadas al tamiz con su correspondiente huevo y harina para formar una pasta espesa; después que esté bien mezclada se tomará un molde redondo de diez centímetros de altura por el ancho que se crea conveniente; se toma otro segundo molde más pequeño que el primero y con veinte centímetros de altura; se engrasan los moldes mencionados polvoréandolos de harina y en esta disposición se vierte la pasta de patata mencionada para ponerlos al horno á fin de que vayan cociéndose y endureciéndose. Cuando se vea que están duros, se sacan y se dejan enfriar dentro del molde; cuando se vea conveniente, se desmoldan y se toma una bandeja de plata Meneses; se coloca el primer zócalo sobre la bandeja y el segundo zócalo sobre el primero. Las columnas que representa el segundo zócalo son de sebo cortadas á molde á propósito para formar las columnas á la igualdad de altura del zócalo; se toma una fuentecita de plaqué colocándola sobre el segundo zócalo como representa la fotografía.

Una vez colocada la fuente, se tendrá un costrón de mayor á menor figurando pirámide y se coloca en la fuente. Debo advertir que este costrón debe ir pega-

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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



do con caramelo, como yo lo he ejecutado para que no tenga movimiento; una vez colocado todo esto, se toman los pollos, se trincan en cuatro partes, las que se irán colocando en la fuente y alrededor del costrón, dando una vista de pirámide, como la fotografía representa; en la cúspide se colocará como adorno del plato un

pájaro ú otro adorno á gusto del ejecutante y alrededor de la bandeja se decora con berros, y el jugo donde se han asado los pollos se sirve en salsera muy caliente, y en esta disposición se da por terminado el plato.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

## ARTISTA CULINARIO

### LUIS BARRILLÓN

Nunca, como hoy, tomamos la pluma con más fervor y entusiasmo, para dedicar unos cuantos renglones á una personalidad meritísima que por su ingenio y su valer, merece no sólo este reducido espacio, sino todo el periódico. Nuestro

Gracia (Barcelona), número 32, una magnífica fonda, «La Unión», que le da buenos rendimientos por las excelentes condiciones de aseo y trato.

Esto, por sí solo ha dado justo renombre á su casa; pero la celebridad de que goza



joven presentado, es fondista, que ya es un arte; pero ha llevado éste á tal altura de perfección y de refinamiento, que dudamos exista otro en Europa. De España, podemos asegurar que es el único. Vive oculto, y, contra lo que afirma Ovidio, no es feliz. Posee, en la calle Salmerón, de

su dueño, Barrillón, se debe al escaparate que posee en su establecimiento, donde, con prodigioso ingenio, con sumo arte, combina ejecuta y presenta, por medio de toda clase de comestibles, las más palpitantes notas políticas ó locales, que son la admiración del inmenso público que á día-

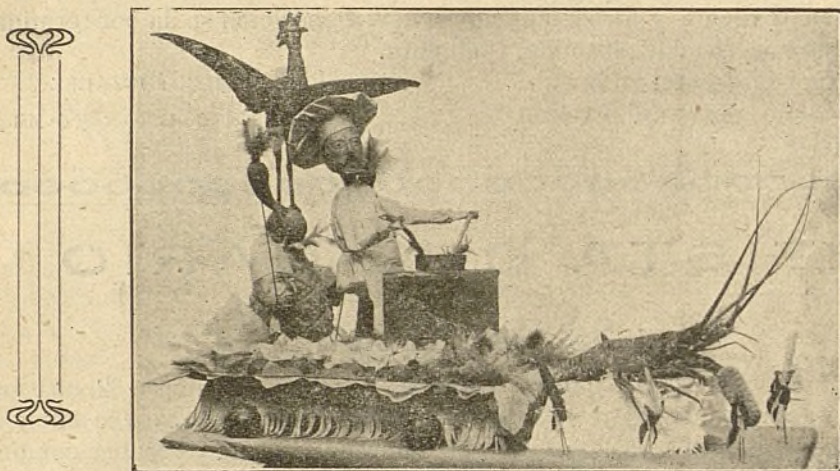
**Cocina Elegante La Cocina por Gas.**

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



rio acude á presenciar semejantes obras. Es imposible hacer una relación detallada de cuanto lleva *urdido* en los pocos

de vanagloriarse de dar á la nota política ó personaje popular que caricaturiza, la forma más adecuada y gráfica que se me-



La carroza de los fondistas en Carnaval (Barcelona).

años que se dedica (en sus escasos ratos de ocio) á la combinación de tales portentos...

El inmenso catálogo que tiene es asombroso. El álbum que posee de miles y

rece. Teniendo, como tiene, en su mano todo el vasto repertorio que produce la agricultura; dominando, como domina, el tubérculo, la lechuga, el pepino, etc. etc., excusamos decir á los lectores, de qué pas-



Santiago Rusiñol.

miles de copias fotográficas sacadas constantemente de sus preciosas obras, dan la mejor y la más exacta idea de la labor por Barrillón ejecutada. Nadie, como él, pue-

ta, de qué *bloque* se valdrá el buen Barrillón cuando de nuestra politiquería se ocupa...

Si en estas obras es un maestro, no es

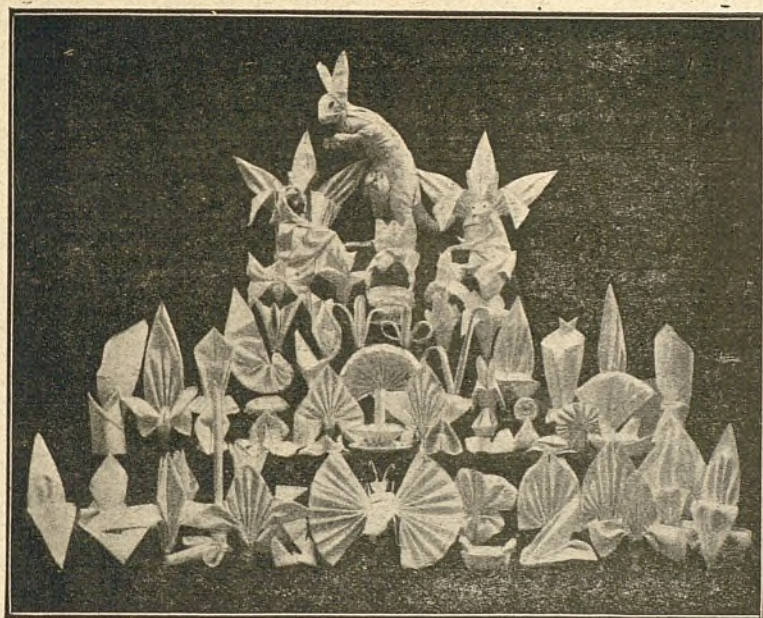
**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**



menos profesor en el pliegue y confección en toda suerte de dibujos con la servilleta, cuya vena es inagotable; tanto, que—confesión propia—siempre encuentra motivo nuevo para enriquecer los centenares variados que posee en otras tantas reproducciones fotográficas que tiene á la disposición del curioso admirador. No obstante—como llevamos dicho al comien-

escucha de la calle; Barrillón, que es un artista consumado en su género, sólo suspira en una protección que á la par que le haga justicia le dé su merecido. .

El parasismo en que vive le trae trastornado; el afán de ser más, de llegar á mucho más de lo que es, aún á costa de sacrificar su vida tras un laborar incesante y turbulento, es todo su ideal. Trabajar



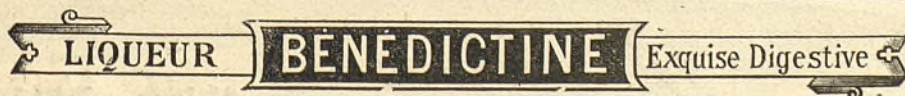
zo de estas líneas—el amigo Barrillón, con saber tanto, no es feliz. Siente la nostalgia de un porvenir que le dé su recompensa, le ayude y proteja; se muere de consunción allí en su puesto, viendo pasar un día y otro día sin más limbo glorioso y refulgente que el centelleo de luz de los ojos admirados del público que saborea sus labores á través del cristal de su adorado escaparate... Barrillón, no es un sér orgulloso de sí mismo; no es un convencido de su talento; no es un soñador que se adormece apaciblemente con el arrullador murmullo de alabanzas que

en su oficio donde pudiera perfeccionarlo hasta el fin, y disponer de un escaparate donde presentar sus admirables creaciones, fuese donde fuese, en el mejor hotel del mundo, sería la realización de sus aspiraciones de toda su vida. Quien diese la mano á este muchacho, no daría en vano una protección, sino que efectuaría una de las obras más acertadas en beneficio del arte culinario, hoy tan falto de artífices que sepan embellecerlo como se merece.

Nosotros, al publicar estas líneas con algunas muestras de su inagotable inge-

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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





nio, no hacemos más que tributar un pequeñísimo, pero elocuente tributo de admiración, respeto y simpatía hacia el artista insigne que tanto engrandece nuestra industria con su talento; talento ponderado de todos los que le conocen, pero no lo bastante conocido y ponderado como merece ser de todos. La Asociación de dueños Fondistas y Similares de Cataluña, se enorgullece, se honra, en tener como compañero y consocio á una personalidad de tanta valía como Luis Barrión.

ANGEL GARCÍA CRENAÑES.

## BANQUETE

celebrado en el Restaurant «El Suizo»,  
de San Fernando, por los Astrónomos  
del Observatorio, con motivo del R. D.  
firmado el 16 de Abril de 1913 por  
S. M. EL REY DON ALFONSO XIII

Ostras al natural  
Consommé Nacional

### ENTREMESES

Jamón York, Salchichón de Vich  
Sandwich de Foie-gras

Solomillo con Champignons  
Espárragos de Aranjuez, salsa muselina  
Asado de aves á la Duquesa  
Pastel de Jabalí á la Aspic

### POSTRES

Piña, Plátanos, Fresa, Quesos variados  
Capuchina Real  
Bizcocho helado á la Vainilla  
Café y Habanos

### VINOS

Champagne, Jerez, Amontillado  
Manzanilla, Rioja, Coñac.

26 de Abril de 1913

## Un almuerzo barato

Henri Murger, el autor de la *Vida de bohemio*, se hallaba muy á menudo sin dinero.

Un día, entre otros, deseando irse al restaurant para satisfacer las apremiantes necesidades de su estómago vacío, comprobó, con verdadero pesar, que todo su capital consistía en algunos céntimos.

Apenas hecho este triste descubrimiento, se presentó en su domicilio uno de sus amigos, al cual hacía tiempo había convidado á comer.

—¿Tú quieres almorzar?—preguntóle Murger.

—¡A eso vine!—contestóle su amigo.

—Bueno—repuso Murger—; pero te prevengo que la comida no será muy variada.

Los dos amigos salieron á la calle, dirigiéndose á un restaurant, adonde se hicieron servir de comer.

Apenas aparecida la sopa, fué devorada en un instante por los hambrientos comensales.

Luego les fué servido un plato de pescado; pero apenas probado el primer bocado, Murger se levanta indignado, llama al dueño del establecimiento, y con ademán enojado le enseña un pelo que dijo haber hallado entre la salsa.

El patrón se deshizo en excusas, pero Murger, sin escucharle, tomó el sombrero, y acompañado de su amigo abandonó el local.

Fueron á otro restaurant, adonde Murger repitió la misma operación, y así sucesivamente en ocho restaurants, hasta que no pudiendo su estómago y el de su amigo admitir más comida, retiráronse á sus respectivos domicilios, Murger, completamente satisfecho, y su amigo jurando no comer más sopa en lo que le quedaba aún de vida.

Los lectores habrán adivinado que Murger, provisto de algunos cabellos sueltos, los ponía en los segundos platos para tener el pretexto de poder levantarse de la mesa presa de asco y repugnancia, dejando sin pagar las sopas que se había comido.

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

DEMANDEZ el ne vous SERVEZ que du COUTEAU  
**TICHET**  
Se envía gratis el catálogo ilustrado

**ANDRE, SUCESSEUR**  
CUEHILLERIA  
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Ayuntamiento de Madrid



# 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

Teléfono, 3.576



Tres Cruces, 5

Visita este pabellón

## 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.



# SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

Se podrá objetar que la clase del trabajo de los Hoteles y Restaurants es diferente; pero á eso diremos que también son, ó deben ser, diferentes los encargados de hacerlo, ya que cuentan con otros medios de que aquéllos no disponen.

Lo positivo es que ello, como mala costumbre, debe desaparecer, y conjuramos á todos para el caso.

## Los Cocineros

¿Cómo se hace un cocinero?

Son dos los procedimientos, dos las sendas que se siguen para llegar á un punto en que empieza el verdadero problema. Si recordásemos la historia de un pobre niño que en sus tiernos años, falto de todo, hasta de calor maternal, abandona la casa de su padre, sale del pueblo y se dirige á populosa ciudad, donde halla una casa de comidas ó fonda, que le recoge para restaurar su estómago á cambio de la ayuda que pudiera prestar en la cocina, aquel recuerdo nos daría noticia de los primeros pasos que siguió alguno para llegar á conseguir con el tiempo llamarse cocinero. Llega á la fonda, se entera de las faenas de las diferentes dependencias, y si le preguntáis después qué cargo le agradaría más, él responderá invariablemente: —¡Cocinero!—Pero los enterados que le escuchan podrán pensar para sí: —¡El cambiará de opinión!—Y acertarán casi siempre, teniendo á su favor noventa probabilidades contra diez. Esto consiste en que entre el personal de la cocina ocurre cosa parecida á la carrera militar: en ésta, unos entran de cadetes, en tanto que otros la comienzan de reclutas, de soldados rasos. Cosa análoga ocurre en la cocina: unos entran de aprendices, sin ganar nada durante sus primeros dos años, teniendo sus familias que abonarles ciertos gastos y aun alguna cantidad al Hotel ó Restaurant, donde queda depositada para devolverla al finalizar el plazo, ó donde no se de-

vuelve ya, según las casas. Estos aprendices (ó *cadetes*), aunque son los menos, suelen dar mayor contingente (en proporción) á la clase de cocineros, ya que la forma en que hacen el aprendizaje les da más facilidades de aprender. Los otros, los que entran en la cocina de *soldados rasos*, si no cuentan con una verdadera vocación, nunca aprenden, pues ellos son los que han de hacer todas las mecánicas (que son muchas...) y la mayor parte de ellas apartadas de la cocina. Si algo aprenden estos desventurados es á costa de sus personales sacrificios (quitando horas á su descanso, sacrificando las de paseo, etc., etc.); la mayoría de éstos abandonan el oficio renunciando para siempre á sus primitivas aspiraciones.

Mas al decir que los que continúan en el oficio llegan á cocineros, hase de entender que hablamos en sentido figurado; porque el verdadero cocinero tarda mucho tiempo en formarse y no todos lo consiguen. Esto obedece á diferentes causas: principalmente al afán de ser llamado cocinero apenas concluido el aprendizaje; abandonar la casa en que aprendió lo poco que sabe y procurarse otra nueva, y si no la encuentra pronto, cada día que pasa es un año para hacerle olvidar lo que aprendió, y, de encontrarla, si es de diferente categoría, se halla con que se equivocó al creerse un cocinero y tiene allí mismo que empezar un nuevo aprendizaje (caso de dar con buenos compañeros, porque, de no ser así, el fracaso es doloroso y completo). Encuéntrase, pues, con una carrera empezada, pero que no concluyó, y, de no conformarse á ser nulidad en el oficio, tiene que añadir á su trabajo el estudio de su arte para ir arrancándole los innumerables secretos que le constituyen y que tan sólo los grandes maestros logran dominar, si bien no del todo.

JOSÉ SERRA,

Dueño del Mundial Palace (Restaurant).

(Continuará.)

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

**Cocina Sencilla La Cocina por Gas.**