

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: Cocina infantil. Charlas con una señora.—Pollo salteado de los Rajahs, por Ali-Bab.—Platos de huevos: Huevos Tonelera (con grabado), por Maximino Bourdette. Huevos al plato en sorpresa. Sinfonía de huevos, por Ali-Bab.—Almuerzo servido en casa del Excmo. Sr. D. Natalio Rivas, para obsequiar á varios diputados.—Dulces: Crema de Baviera á la Tirolésa. Palitos de Génova, por I. Doménech.—Fórmulas y recetas de cocina española: Caldereta de pescado á la Pescadora, Langosta á la Marinera, por José Muns Soler. Marinera de pescado á la Cantábrica, por Antonio Sala Pla. Bacalao á la Baturra, Anguilas, con judías, General Palafox, por Eugenio Barcheguren. Comida servida en el II Congreso Nacional de las Artes del Libro en el Hotel Ritz, de Madrid.—Ensalada Colón, por José Gómez González.—La derrota de Waterloo por un vaso de cerveza.—Sobre hoteles y restaurants, por José Serra.

CRÓNICA

COCINA INFANTIL

CHARLAS CON UNA SEÑORA

Mariposas de sémola

El postre de sémola no es una preparación de la alta cocina; pero debo observar á usted, gentil señora, que en estas cuestiones gastronómicas, cuando no son guiadas por un criterio superior, todo parece fácil y de poca importancia.

La sémola debe ser cocida lentamente. Se pone al fuego en leche pura y recién te; cuando todavía no hierve, se remueve con una cuchara de madera hasta que haya absorbido bien el líquido.

De esta manera se impide la formación de grumos y su cocción se efectúa con toda regularidad.

Un poquito de sal, una cucharada de azúcar y una pequeña cantidad de cáscara de limón en el momento de retirarla del fuego, son los únicos agregados necesarios.

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

Se pone al horno durante una hora, agregando más leche si es conveniente, y revolviéndolo de cuando en cuando.

Trabajado así y por largo tiempo, el gránulo de sémola se diluye y se cuece hasta gelatinarse.

Las virtudes nutritivas de esta pasta son eficacísimas y de suma ligereza para las funciones digestivas.

No debe ser este compuesto de mucha densidad.

Se vierte sobre una fuente plana, previamente untada con manteca, formando una capa de medio centímetro de espesor y se deja enfriar.

Se recorta sobre un papel duro ó sobre una cartulina una mariposa, cuyo diseño es fácil encontrar. Se coloca el dibujo sobre la pasta fría, y se pasa en su contorno un cuchillo de punta fina.

Se toma una sartén pequeña, en la que se habrá echado manteca derretida, y se coloca en un fuego no muy fuerte para mantenerla caliente.

Entretanto se enharinan bien las mariposas, se bañan en huevo batido y se colocan con delicadeza en la sartén, y cuando hayan adquirido un color dorado se sacan con una cuchara y se colocan para enjugarlas sobre una servilleta.

Puede ser que algunas de las mariposas hayan perdido su elegante contorno; pero esto se remedia simplemente repasando las deformaciones con el cuchillo.

Se espolvorean luego de un lado con azúcar molida, y se colocan en un horno muy caliente sobre una plancha de confitero.

Cuando el azúcar se haya cristalizado bajo la acción del calor, se retira la plancha, y con un cartuchito lleno de mermelada de duraznos se adornan las alas, la cabeza y el cuerpo de la mariposa, y se marcan los ojos. Se sirven calientes en un plato sobre una servilleta.

Higos secos en almíbar

Demás está, señora, que le traiga al recuerdo las virtudes laxativas de las compotas de frutas, tan beneficiosas para los niños y aun para los adultos.

Un higo, despojado de la epidermis, y al que se habrá quitado el tallo, puesto en agua fresca y luego al fuego, se deja hasta que hierva, se retira y se coloca por algunos minutos en almíbar y se sirve. Es un alimento que debe presentarse en la mesa de los niños unas cuantas veces á la semana.

Sin duda alguna, la succulenta fruta de Catón, así trabajada, es uno de los mejores finales para las comidas de los niños.

AMADEO PETTINI.

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

~~~~~

### Pollo salteado de los Rajahs.

(PARA CUATRO PERSONAS)

(Plato indio)

CANTIDADES Y COMPONENTES

Un pollito tierno, pesando, poco más ó menos, 800 gramos sin los despojos; 400 gramos de arroz; 250 de quisquillas; 150 de

manteca, 10 de Curry; 5 de harina; 5 de sal; un poco más de un cuarto de litro de caldo; medio decigramo de pimienta; una nuez de coco madura pero fresca, es decir, teniendo todavía su agua y pudiendo proveer poco más ó menos 250 gramos de pulpa; col palmista confitada; pequeños pescados con pimienta, y confitura de guayabas.

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



## EJECUCIÓN

Abrir la nuez, extraer de ella la pulpa, rallarla, hacerla cocer durante un cuarto de hora en el caldo, después pasarlo todo por el tamiz y reservar el jugo.

Hacer cocer las quisquillas, quitar las colas, reservarlas y preparar una manteca de quisquillas con 40 gramos de manteca y las peladuras.

Hacer cocer el arroz seco; reservarlo caliente.

Partir el pollo y hacer saltear los pedazos con la manteca sobrante. Al mismo tiempo preparar la salsa.

Poner dentro de una cacerola la manteca de quisquillas y la harina, calentarlo sin dejarlo dorarse, mojarlo con el jugo reservado, sazonarlo con sal, pimienta y Curry en cantidad suficiente para dar color á la salsa, todo esto conservando el sabor de la nuez de coco, que debe ser su característica, y continuar la cocción á poco fuego, de manera que para llevar la salsa á una consistencia conveniente, esta operación necesita una media hora, poco más ó menos. Un cuarto de hora antes de acabarla, añadir las colas de las quisquillas.

Servir enviando al mismo tiempo, pero aparte, el pollo, el arroz y la salsa, y así como conchas de achars, que son col-palmista confitada, pequeños pescados con pimiento, confitura de guayabas, etc., y habrá allí para todos los gustos.

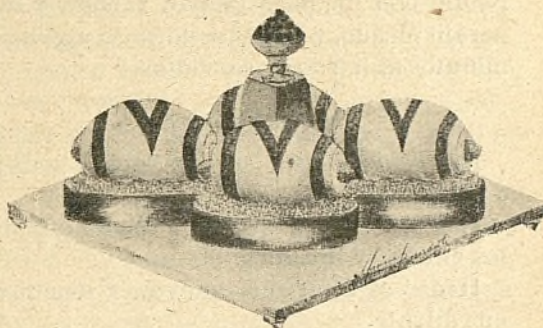
ALI-BAB.

## Platos de huevos.

### Huevos Tonelera

Cocidos duros, vaciados con un tubo de molde á columnas, rellenos de puré de ave al foie-grás, bien rellenos, y salpicón de

trufas en Brunesa: imitad los aros con trufas, glaceadlos y abrillantadlos con gelatina. Los costrones donde descansan pueden ser de aspic, de pan, ó de patata



Huevos á la Tonelera.

cocida historiada y glaceada con aspic. Algo huecos en su centro para colocar un poco de gelatina picada, y el huevo encima, un support de pan frito, no muy alto, al centro, pinchar un atelete con una sola trufa abrillantada ó una copa con unas bolitas de trufas sacadas á la cucharilla y abrillantadas con gelatina.

Receta y dibujo de

MÁXIMO BOURDETTE.

### Huevos al plato en Sorpresa

(PARA SEIS PERSONAS)

Cantidades y componentes:

125 gramos de setas.

50 ídem de trufas.

50 ídem de manteca.

25 ídem de glasa de carne.

6 huevos.

2 hígados de poularda.

Caldo, pan rallado, jugo de limón, perejil, sal y pimienta.

*Ejecución.*—Pelad las trufas y las setas; pasad estas últimas por el jugo del limón; cortad los hígados, las trufas y las setas, y hacedlas saltear en la sartén con la manteca.

## 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.



Poned esta operación en un plato, al fuego, romped encima los huevos, añadid la glasa de carne, disolved dentro el caldo, sazonallo, echad pimienta, espolvoreadlo con un poco de pan rallado y de perejil picado, y ponedlo durante algunos minutos al horno, y servidlos.

### Sinfonía de huevos

**Ejecución.**—Para seis personas, tomad doce huevos.

Haced cocer de ellos dos duros; dejadlos enfriar y picadlos.

Haced escalfar seis huevos, y tenedlos en caliente.

Preparad en una gran sartén una tortilla delgada con los cuatro huevos que sobran.

Después que la tortilla esté hecha, espolvoread el exterior con el picadillo de huevos duros, después poned encima los huevos escalfados, plegad la tortilla deslizada sobre un plato, y servidla.

La tortilla debe ser servida de manera que cada convidado tenga de su parte un huevo escalfado.

Se puede enviar al mismo tiempo una salsera de salsa de tomate, de bechamela ó de crema más ó menos acidulada por jugo de limón al gusto.

La manera más elegante de presentar el plato consiste en hacer tantas tortillitas como hay de convidados, y poner un huevo escalfado dentro de cada tortilla.

ALF-BAB.

En venta en todas las librerías.

## UN FESTÍN EN LA EDAD MEDIA

Ignacio Doménech acaba de poner al público su último libro, titulado **Un Festín en la Edad Media**. Dicha obra resulta de lo más interesantísimo por sus narraciones gastronómicas de todos los estilos; ilustrado además con láminas y cubierta á todo color, del célebre pintor R. Romero Calvet.

Dicho libro se compone de 300 páginas y 70 trabajos diferentes.

**Precio: 3,50 pesetas.**

Pídase en todas las librerías y en casa del autor, Echegaray, 20, 3.º, Madrid.

### Almuerzo servido en casa del Excmo. Sr. D. Natalio Rivas

PARA OBSEQUIAR Á VARIOS DIPUTADOS

con la asistencia del Presidente del Consejo y del Ministro de la Gobernación

Entremeses á la Rusa  
Consomé  
Huevos Duque de Aumale  
Salmón á la Bedford, salsa Byron  
Tournedos á la Rossini  
Jamón á la Andaluza (frío)  
Pollitos á la Cropodina

Patatas á la Mont-Doré  
Judías verdes á la Inglesa  
Salsa Poloise  
Espárragos de Aranjuez  
(salsa Mayonesa)  
Bomba Alhambra (helado)  
Pastas secas finas

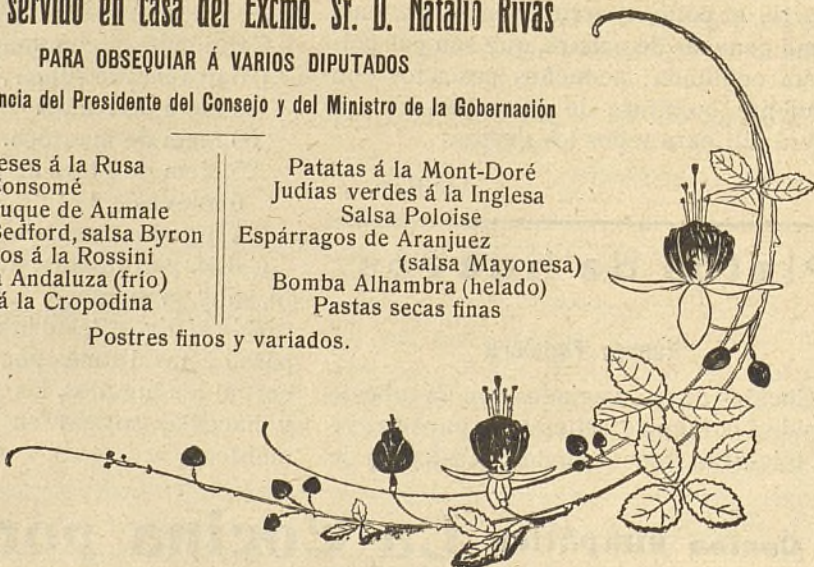
Postres finos y variados.

SERVIDO

por

Ignacio  
Doménech

17-4-1913

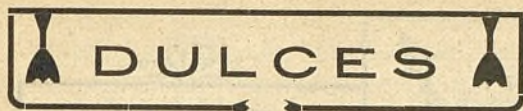


## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid





### Crema de Baviera á la Tirolesa

(DULCE)

Se comienza por hacer un flan de chocolate del modo siguiente: Cocer una copa de leche con vainilla; en otra cacerola se funden tres onzas de chocolate, incluyendo en seguida la leche hirviendo. Unir esta combinación á tres huevos enteros y una yema con 150 gramos de azúcar, todo bien batido, póngase á cuajar en un molde al baño de maría. Cuando esté cocido, se pone á enfriar.

Por otra parte, preparar una crema de Baviera tal y como á continuación se expresa: En una cacerola se ponen tres yemas de huevo, con 150 gramos de azúcar, 50 gramos de manteca de vaca y muévase. Unir á esta combinación una buena copa de leche hirviendo, con vainilla, trabájese un poco sobre fuego sin que llegue nunca á cocer y añadirle seis hojas de gelatina. Retírese del fuego, y se pasa por un colador fino. Cuando comience á enfriarse, se le añaden cuatro claras de huevo, montadas á punto de merengue.

En un molde de círculo (ó uno redondo y liso) se coloca una capa de crema de Baviera, encima una capa de flan de chocolate, cortado á cuadritos; sobre esta crema de Baviera, y así, por capas alternadas, colocar flan cortado y crema de Baviera. Déjese enfriar por completo.

Luego se vuelca en la fuente, encima de una servilleta.

Puede servirse espolvoreado de praliné de almendras en polvo.

I. D.

### Palitos do Génova.

(PASTAS SECAS)

Sobre la mesa, con 150 gramos de harina pasada por tamiz, se forma un círculo, con tres yemas, 30 gramos de mante-

ca de vaca, 30 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de azúcar, dos onzas de chocolate rallado y vainilla. Se amasa todo el conjunto, y se espolvorea la mesa de harina estirando la pasta, dejándose á un espesor ó grueso de un centímetro. Cortarla en fragmentos, palitos de dos centímetros de ancho por ocho de largo, pónganse en una placa, y se cuecen en el horno.

Mientras, se prepara una glasa del modo siguiente: Una clara de huevo con 75 gramos de azúcar glas, dos gotas de limón, se menea hasta que la glasa quede bien montada y blanca.

Ya cocidas las pastas, se glacean por encima, incrustando tres medias almendras en cada pasta.

Se ponen á secar en el horno, haciendo que tomen color, muy ligeramente.

I. DOMÉNECH.

## «TIJERETAZOS»

La Empresa que publica esta revista ilustrada en Barcelona (Aragón, 230), hace cuanto está á su alcance para corresponder á la confianza que le vienen dispensando sus lectores, pudiéndose considerar actualmente como una de las publicaciones más importantes de España.

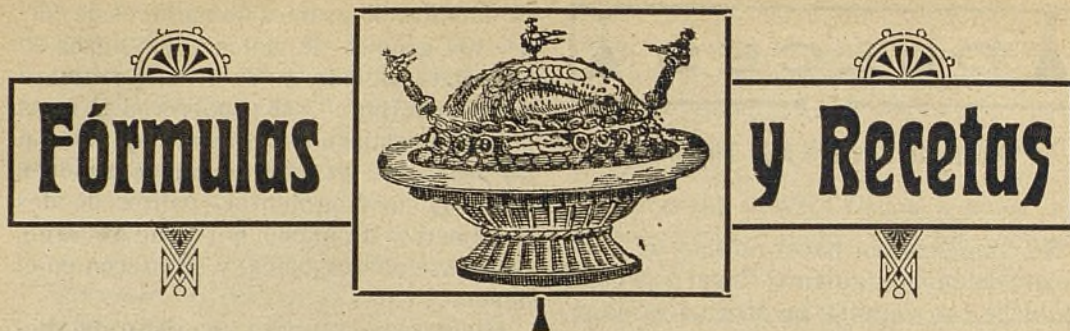
Su literatura, con firmas de las más conocidas y apreciadas en el mundo de las letras, sus múltiples grabados, los concursos de bellezas y cuentos que tiene organizados con valiosos premios, la música del cuplé *La esclava mora*, que tan popular ha hecho la incomparable artista *Raquel Meller*, y la bonita portada que publica en el último número de *La Macarenita*, ponen á tan querido colega á la mejor y más brillante altura.

Añádase á todo ello la comedia *La cobardía del amor*, que empieza ahora á publicar como folletín y de la que es autor el conocido escritor Santiago Camarasa, y no habrá quien no conozca los esfuerzos que hace aquella Empresa por proporcionar al público una revista que es ya conocida y leída en todas partes.

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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





## DE COCINA ESPAÑOLA

### Caldereta de Pescado á la Pescadora

Póngase en una olla, á fuego vivo, aceite; hágase un breseado de ajos picados, perejil, tomate pelado, especias y un vaso de vino usual, pequeñas sepias y pulpos, revolverlo bien á fin de que no se pegue, añadir varias patatas cortadas y un vasito de agua (brasear ajos y tomate, picarlos al mortero con unas briznas de azafrán y media cucharada de harina). Poner el pescado junto con el breseado á que se fría unos momentos, tirar al conjunto la anterior picada desleída con un poco de agua. El pescado puede ser de toda clase, y cuando son varios, se empieza por poner los más consistentes. Quince minutos de fuerte ebullición, y puede servirse convenientemente sazonado de sal.

### Langosta á la Marinera

Una langosta de unas dos libras. Extraerle el gusano, ponerla á blanquear en agua hirviendo ligeramente salada y un ramito de hierbas; á los diez minutos de ebullición, retírese.

En una cacerola se prepara un fondo con aceite, ajos ligeramente tostados, tomate braseado y picado; sazónese de especias. Córtase la langosta á pedazos con cáscara y todo, tírese al anterior fondo y se fríe durante unos cinco minutos, machacar al mortero azafrán, sal, almendras tostadas, tomate, ajos breseados y perejil, échese al conjunto haciendo hervir du-

rante unos diez minutos á fuego vivo, sazónase de sal y servirla.

JOSÉ MUNS SOLER.

### Marinera de pescado á la Cantábrica

#### MODO DE HACERLA

Píquese una cebolla muy fina, dos chalotes ó dos dientes de ajo; póngase una cazuela con cinco céntimos de azafrán, nuez moscada picada, pimienta molida, dos hojas de laurel, perejil picado, una cucharada; de perifollo picado, una cucharada; de aceite fino de Valencia, doce cucharadas; agua, litro y medio. Añádase un polvito de picante Cayena, póngase una langosta á trozos redondos, 10 langostinos, dos lenguados á trozos, medio kilo de merluza á pedacitos, cuatro salmónes, cuatro pajeles, medio kilo de mero, un cuarto de kilo de atún grasoso; déjese cocer lentamente veinticinco minutos muy bien tapado.

Cátese, y si está algo soso, échese más sal.

Se sirve con unas rodajas de pan frito, con todo su caldo.

M. ANTONIO SALA PLA.

### Bacalao á la Baturra

#### AJO ARRIERO

Después de deshojado el bacalao, se pone en agua fría á desalar, despojado de piel y de espina.

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



En una cacerola se echa aceite fino de oliva y quemado con dos dientes de ajo (los que deben sacarse después de bien fritos), se echa una cebolla cortada fina y cuando está dorada, sin quemarse, se agrega cuatro tomates picados sin piel y se va rehogando despacio en un lado del fogón.

En sartén con aceite se frien patatas llamadas á lo pobre, se espolvorean de sal y se tapan herméticamente y se ponen en un lado para que no se peguen.

Tómese el bacalao que tenemos en el agua y escúrrase en un paño limpio.

#### MODO DE CONFECCIONAR EL PLATO

En la cacerola antes dicha, con el fondo que tenemos marcado, se echan las patatas que tenemos hechas en la sartén, un poco de canela, unas hojas de laurel y tres ajos picados, con perejil y ralladuras de nuez moscada, se incorpora el bacalao, se mueve todo junto haciendo que cueza durante una hora muy lento; haciéndole de esta forma, es un plato exquisito y que en esta región se come en las grandes casas como plato de pescado.

#### Anguilas, con judías, General Palafox

Se toman las anguilas del Bocal del Ebro, por ser las más finas que se conocen, y se limpian; si fueran grandes, se despellejan.

Se pone sobre fuego un kilogramo de judías blancas á cocer; á lo que levanten se escurren por una pasadera y se ponen á cocer nuevamente con agua fría para que salgan más finas; se le agrega una cabeza de ajos, una hoja de laurel y las anguilas que tenemos limpias cortadas al tamaño de cinco centímetros de largo, y aceite fino, crudo, y se hacen cocer, como término medio, una hora todo junto, teniendo en cuenta que han de cocer lo más lento posible, de lo contrario, se despellejan lo mismo la judía que la anguila y pierden todo el mérito de buena presentación.

Momentos antes de retirarlas, en un mortero pequeño se echa un huevo duro, miga (mojada anteriormente) y esto se machaca bien hasta que quede hecho una pasta y se saca un poco de caldo de las judías y se incorpora al mortero, se disuelve bien y se hace dar un hervor á todo junto, quedando terminado este plato; es un plato delicado, particularmente en la temporada de invierno, porque hay muchos que después de lo antes dicho le agregan una guindilla, eso es á gusto de los comensales, porque en las regiones de Aragón y Navarra se usa mucho.

EUGENIO BARCHEGURENA.



## II Congreso Nacional de las Artes del Libro.

### □ COMIDA □

Canastillas á la Moscovita.  
Crema Aurora.  
Tronco de salmón á la Real.  
Solomillo de vaca al Madera.  
Patatas doradas. — Guisantes verdes.  
Pastel de faisán trufado.  
Espárragos de Aranjuez, salsa divina.  
Capón asado á la americana.  
Ensalada Luisa.  
Helado vainilla con melocotones á la Victoria.  
Pastelitos.  
Café.

### VINOS

Sauternes.—Médoc, 1894.  
Agua Vittel Grande Sousce.  
Champagne Canson Extra.  
Licores.

Hotel Ritz.—Madrid.

31 mayo 1913.

Jefe de cocina,  
Antonio Azcoaga.

**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**



### Pot-pourri de filetes á la Española

En primer lugar se prepara el armazón con pan de miga en la forma siguiente: se corta un costrón de pan de 21 centímetros de altura por 7 de lado en su base, luego cuatro de 14 centímetros de altura por igual base y cuatro cuadrados de 7 centímetros de lado. Se fríen de manera que queden dorados.

Se coge una fuente ó bandeja que tenga unos 40 centímetros de diámetro y en su centro se coloca el costrón de pan de 21 centímetros de altura; á su alrededor y de manera que queden adheridos á sus paredes laterales se colocan los otros cuatro de 14 centímetros, y á continuación de éstos, los cuadrados de 7 centímetros; de cuya disposición resultará el armazón en forma de cruz. Procédase á continuación á su decorado, que puede efectuarse á gusto del ejecutante.

Se preparan filetes de lenguado y lobo-ro, y se sazonan con sal, pimienta y un poquito de canela; se cuecen al horno en un poco manteca de vaca, y una vez cocidos se ponen ligeramente en prensa. Prepárense también filetes de anchoas desaladas, de jamón en dulce, de lengua á la escarlata, de pechuga de pato asado, de foie-gras, manteca de vaca y de judías verdes que sean tiernas. Todos estos filetes tienen que ser de siete centímetros de largo por siete milímetros de ancho.

Aparte se pican, menudamente, huevos duros, trufas, pistacho, langostinos, aspic, huevos ó coral de langosta y queso rallado; todo ello por separado.

Se hace derretir manteca fresca de vaca en un baño maría y en dicha manteca se van bañando sucesivamente todos los filetes. Luego se pasan los de lenguado por el queso rallado, los de la lubina por los huevos ó coral de langosta que tenemos picado, los de anchoa por la yema de huevo duro, la lengua escarlata por la clara del mismo, los de jamón por aspic, los de pechuga de pato por trufa, los foie-gras con pistacho, los de judías por lan-

gostinos y los de manteca solos. Al efectuarse esta operación debe tenerse cuidado en evitar la mezcla de las varias clases de filetes.

Una vez terminado, se colocan los filetes por grupos, y en un mismo sentido en cada uno de los nueve peldaños que contiene el armazón que tenemos preparado, combinando bien los colores y haciendo que dichos grupos terminen en forma de ángulo plano. En la cúspide del centro se coloca un atelet á gusto del ejecutante.

Los claros que quedan en la fuente se cubren con perejil picado y el borde se adorna con aspic, huevos duros y remolacha.

JOSÉ PALÁ GARRIGA.

### Lechoncillo á la Moscovita

Se pone á marinar un lechoncillo durante veinticuatro horas; se saca, y después de bien seco se separan los dos jamones unidos.

Se hace lo mismo con las espaldillas y cabeza; se deshuesa la cuna con un relleno de 500 gramos de tapa de ternera, 175 gramos de tocino fresco, 100 gramos de pasta Sus y dos huevos.

Se maza bien en el mortero, se pasa por el cedazo de cerda y se coloca en la cuna del lechoncillo.

Se ponen en una cacerola á brasear los jamones y la cabeza en otra á fuego moderado durante una hora; se saca y se arma en una fuente ovalada sobre un zócalo de patata Duquesa de seis centímetros de alto, procurando darle su primitiva forma; se le baña con glacé de carne; se hace una guarnición de 12 quenefas de ternera, 12 nabos bañados, 16 canalones rellenos de foie-gras, 12 trufas, que se colocan en la parte anterior de la fuente, 12 champiñones, que se colocan en la posterior.

Se decora con puré de guisantes y manteca de vaca.

Se sirve aparte salsa de grosella.

ALFONSO CANALES MARTÍN.

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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



**Langosta á la Veneciana**

Decorar el fondo de una fuente de plqué como para los huevos de balandros imitando hierbas acuáticas; estando bien consistente el agua (digámoslo así), se coloca una góndola hecha de pan (frito y fría), es el trabajo de la escultura en pan y muy delicado al freirlo, pues no debe de romperse nada, en esta góndola se coloca con limpieza una buena salsa tártara y debajo, lo que forma la caseta, llena de langostinos pequeños enteros con las colas peladas; alrededor de la fuente y junto á la góndola, ruedas de langostas decoradas con trufas y bañadas por encima con aspí (este trabajo se hace en una placa y sobre hielo). En los extremos de la fuente una pequeña bordura de ruedas, tamaño de dos pesetas, de trufas y cabezas de champiñones, á los lados unas pequeñas rocas, se hacen con un poco de aspí templado, montado como si fuera merengue, se pone en hielo, á la media hora queda firme, y con un golpe de la varilla se parte en pedazos é imita muy bien la roca; el gondolero, si uno es práctico en el trabajo del pan, se hace perfectamente.

En la montura de este plato se puede montar truchas ú otra clase de pescado; depende todo del gusto y arte del obrero. Son platos de fantasías artísticas de muy bonito efecto, y, sobre todo, lo que se busca hoy en día, que no tengan mucho volumen y complicación, siendo buenos y fáciles para el servicio.

**Langosta del Atlántico con frutas del mar**

(FANTASÍA)

Una roca del mar hecha de pan y después frito; una hermosa langosta subida en ella; encima de ella la carne de la langosta cortada á ruedas y decorada, baña-

da con aspí. En los huecos de la roca ostras y diferentes clases más de mariscos. Desde luego, todo listo, en condiciones que pueda servirse el comensal. Sirvase aparte una buena salsa tartera.

MELQUIADES BRIZUELA.

**Langostinos dorados**

Se mondan y cortan á pedazos dos peras grandes de superior calidad. Se hacen cocer dos minutos con poca agua, se escurren luego y se pasan por el tamiz de cerda. A la pasta de las peras obtenida, se le agrega cuatro yemas de huevo y se mezcla bien. Con esta pasta se van pasando y friendo con abundante aceite rebanadas de brioché cortadas iguales. En una fuente con servilleta, y en el centro se colocan los langostinos fritos, rebozados de harina y huevo; á su alrededor se colocan las rebanadas de brioché (que hemos frito) en forma de corona, á su parte exterior, ó sea al borde de la fuente, se coloca una tira de huevo hilado, y por encima de esta tira se coloca una hilera de guindas en almíbar.

**Lubina Xirgu**

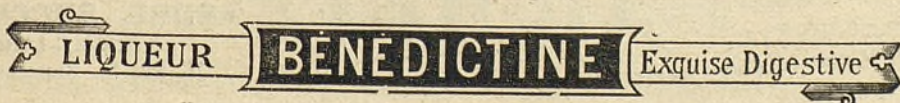
Con 100 gramos de manteca y una copa grande de Jerez se pone á cocer una lubina de kilo y medio, puesto en una placa honda en el horno, y durante el tiempo de cocerlo, rociarlo con frecuencia con su mismo jugo.

Se hace reducir una cantidad de pulpa de tomate con mantequilla, hasta que queda bien frita, sin que se seque, ni devenga negra.

El jugo que hemos obtenido de la lubina se agrega al tomate reducido, y luego se pasa por el tamiz de cerda; se devuelve luego al fuego, agregándole 50 gramos

**Cocina Universal La Cocina por Gas.**

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





de mantequilla en pequeñas porciones, trabajándola con el batidor sin dejarle hervir, y luego se vierte á la salsera.

La lubina se coloca en una fuente con servilleta, á su alrededor se colocan patatas cocidas al vapor. En otra fuente de iguales dimensiones se habrán colocado flores naturales saliéndose del borde, para que al colocar la fuente de la lubina encima de ésta, salga de entre fuente y fuente una guirnalda de flores de precioso efecto.

PEDRO DURÁN.

### Atún mechado á la Malagueña

(PLATO CLÁSICO DE ANDALUCÍA)

Se tomará un trozo de atún, se le saca la espina para obtener los filetes de gran tamaño, los que se pondrán á desangrar con agua por espacio de dos horas; al fin de este tiempo se saca del agua y se seca con un paño; se cortarán unas tiras de tocino de un dedo de grueso, y se picarán ajos muy bien y perejil para mezclarlo con el tocino, y se procede á mecharlo como si fuera un trozo de ternera, y en esta disposición se colocan en un plato de saltear agregándole un fondo compuesto de cebolla y pimientos verdes, tomates, ajos enteros, laurel, sal y un poco de pimiento molido y aceite en pequeña cantidad, en crudo, se mete en el horno para que vaya fondeando, aumentándole un buen vaso de vino blanco para formar la salsa; cuando se vea que el atún está cocido, se retira del horno para sacar los trozos de atún, se pasa el fondo por un cedazo de cerdas

para obtener la salsa, la que se recoge en una cacerolita para ponerla en la plancha para que se conserve caliente, se trincha el atún y se coloca en una fuente para regarlo con la salsa que tenemos reservada; adórnese la fuente á gusto del artista; este atún hay muchas personas que lo prefieren fiambre.

### Pez de Simón al Revadaje

PREPARACIÓN

Se tomará un pedazo de pescado de esta clase y se trinchará á ruedas, y una vez trinchado se coloca en crudo, ajos, perejil, pimientos verdes y una cantidad de cebolla; estas dos cosas picadas á filetes muy finos, pimienta en polvo y una capita de pan español rallado; se tendrá de antemano unas almejas y coquinas cocidas en agua; se pasa el caldo donde han cocido, por un paño, agregándole á este caldo un pequeño majado de azafrán, y se vierte el caldo dentro de la cazuela donde se encuentra el pescado para ponerlo á cocer lentamente; se separa la carne de las almejas y coquinas, se lavan muy bien porque suelen tener arena, y se les agrega al pescado. Cuando se vea que está cocido se retira, y al tiempo de servirse se le echa zumo de limón; este pescado se sirve en la misma cazuela donde ha cocido, y alrededor de la cazuela se envuelve una servilleta y queda terminado el plato de pescado. Resulta muy exquisito.

Hacerlo en la misma playa.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ

## Cocina Intima 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**







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.

### ENSALADA COLÓN

(A D. Carlos Colón.)

**Preparación de la ensalada.**—Se procederá á hacer una juliana, compuesta de zanahorias, nabos, apio, puntas de espárragos, judías verdes, etc.

Estas legumbres se pondrán á cocer con

agua y sal correspondiente. Después de su cocción, se escurren en un cedazo; se reúnen todas y se refrescan para aliñarlas con vinagre, sal y aceite refinado. El origen de esta ensalada es el siguiente: se tomará una docena de pimientos morrones riojanos en conserva y se van rellenando con las legumbres que tenemos ali-



ñadas; cuando se terminen de rellenar los doce pimientos, se tendrán otras tantas lechugas de las más largas posible, y después de quitarles los desperdicios y enjuagadas perfectamente, se procederá á abrir la lechuga muy bien para extraer el pequeño cogollo que contiene, y una vez terminada esta operación, se van colocando un cogollo dentro de cada pimiento que rellenamos de legumbres para darle á la lechuga su forma primitiva.

Se toma luego una cebolla, se limpia de primera cáscara y en redondo se cortan de un dedo de grueso para meter la lechuga en cada aro, como especie de ajustador, como está en la fotografía.

Se toma una ensaladera de cristal y se van colocando unas ruedas de remolacha aliñadas de antemano y encima se van poniendo las lechugas convenientemente sazonadas como hicimos con las remolachas, y puestas en la ensaladera con los tronchos para abajo, y en el centro de la ensaladera se irán montado unos tomates figurando una pequeña torre.

Cuando al comensal se sirva la ensalada, notará la sorpresa del pimiento dentro de la lechuga.

Y queda terminada la ensalada.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,

Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

## La derrota de Waterloo por un vaso de cerveza

Hace casi un siglo que se viene hablando de la sangrienta tragedia de Waterloo, desarrollada, como es sabido, el 18 de Junio de 1815, sin que se hallan logrado poner de acuerdo historiadores y estrategas sobre la causa ó causas de la derrota de Napoleón por los ejércitos aliados.

Hase dicho por algunos que el triunfo de Wéllington se debió, más que á la habilidad táctica del generalísimo británico, á la absoluta falta de disciplina de los generales franceses, quienes no supieron ó no quisieron interpretar las órdenes del hasta entonces invicto caudillo; otros atri-

buyen el fracaso napoleónico á la inexplicable conducta del general Grouchy, empeñado en la persecución de las fuerzas prusianas, á las que suponía muy lejos del campo de batalla, privando así al Emperador del concurso de 34.000 hombres y 105 piezas de artillería; y no falta quien haga recaer la entera culpa del desastre sobre el mismo vencedor de Austerlitz, suponiendo que Napoleón, quebrantado por fatiga física, dispuso pésimamente sus planes, atacó mal y tarde, y no supo sacar partido del brillantísimo combate parcial de Mont-Saint-Jean, en el que casi quedaron destruidas las líneas de los aliados.

Un distinguido escritor belga, M. León Van Neck, apunta en su excelente obra *Waterloo*, quizá la más interesante de cuantas se han escrito acerca de tan terrible epopeya, que la causa determinante de la victoria wellingtoniana fué... un vaso de cerveza bebido inoportunamente por el general Grouchy. ¿Cómo pudo producir la ruina de un vasto Imperio motivo tan fútil y vulgar? Esto es lo que trataremos de explicar á nuestros lectores del modo más claro posible, resumiendo las diversas versiones de la batalla.

Después del triunfo obtenido en Ligny por las armas francesas, el Emperador había dado á Grouchy orden de perseguir á los prusianos de Blucher y de ocupar Wavres, con objeto de cortar toda comunicación entre Wéllington y el referido general germánico. Durante la noche del 17 de Junio, pareciéndole á Napoleón que privarse del concurso de 34.000 hombres con una artillería poderosísima podía comprometer el éxito de las operaciones del ala derecha de su ejército, despachó un emisario á Grouchy, ordenándole que, sin perder de vista á Blucher, destacase 15 ó 20.000 hombres sobre el pueblo de San Humberto. Este mandato, á cuya ejecución daba el Emperador mucha importancia, fué repetido seis horas después.

Napoleón estaba tan seguro de la victoria, que almorzando con sus generales en la mañana del 18, no lejos de la calzada de Niselles, les dijo:

—«Tenemos noventa probabilidades en nuestro favor y diez en contra. Wéllington ha arrojado los dados y la suerte no le ha sido propicia.»

A las doce y media, Napoleón, luego de haber dividido su ejército en once columnas, marchando en tres líneas, con los flancos cubiertos por la artillería, emprendió el ataque de las alturas de Mont-

**Cocina Moderna La Cocina por Gas.**



Saint-Jean y del castillo de Hongoumont, logrando hacer muy crítica la posición del ejército inglés.

Desde que se había disparado el primer cañonazo, el emperador dirigía sin cesar su anteojo hacia la parte de San Humberto, con la esperanza de ver aparecer á cada momento la división Grouchy.

El general francés seguía sin dar señales de existencia. En esto desemboca en la llanura de Waterloo Blucher con sus 30.000 hombres al mismo tiempo que Wellington lanza toda su caballería contra el flanco de la columna Ney, cogida entre dos fuegos; suena el grito de ¡sálvese el que pueda!, proferido por algunos cobardes; cunde el pánico en las filas francesas, y cede la *Grande-Armée* ante el formidable empuje de los aliados.

Ínutilmente el Emperador, sus ayudantes de campo y sus generales se precipitan entre los fugitivos para detenerlos; viéndolo todo perdido, desnuda el gigante su espada, forma varios cuadros con ocho batallones de su guardia, y se dispone á resistir al enemigo.

Uno tras otro son deshechos por la metralla siete cuadros, y en el octavo lanza Cambronne su famosa cuanto discutida frase, antes de ver caer el último de sus granaderos acribillado por las balas inglesas y prusianas, y como respuesta á la intimación de rendirse: «¡El águila imperial muere desgarrada por el zarpazo de la coalición!»

Entre tanto, ¿qué hacía Grouchy, cuya aparición en el campo de batalla hubiera decidido la suerte de ésta á favor de Napoleón?

El célebre mariscal había recibido las órdenes del Emperador hallándose en Grembloux. Inmediatamente emprendió la marcha hacia el lugar indicado por Napoleón. Pero agobiadas sus tropas por el cansancio, el hambre y la sed, avanzaban penosamente y casi desorganizadas. Cinco leguas antes de llegar á San Humberto hizo alto la división con objeto de tomar algún descanso.

Una posada ofreció grata sombra al general Grouchy, y allí manos blancas proporcionaron un fresco jarro de cerveza al caudillo francés.

—«Sólo un vaso—exclamó Grouchy—, y en seguida en marcha.»

¿Bebió más el mariscal de lo que se propusiera? ¿Sucedio á aquel jarro otro no menos repleto, perturbando algo las facultades del guerrero y haciéndole olvidar sus deberes?

Ello fué, que cuando se puso de nuevo en movimiento la columna ya había descendido sobre los campos de Waterloo, para no levantarse jamás, *el sol de Austerlitz*. ¡Qué ajeno debió estar Grouchy de que en aquel vaso de cerveza, servido por una rozagante bravantina, iba ya disuelta toda la gloria de Napoleón!



## MADRID-PALACE RESTAURANT

### COMPLIMENTARY DINNER

GIVEN BY THE  
BRITISH AND AMERICAN COLONIES  
IN MADRID  
TO THEIR EXCELLENCIES  
SIR MAURICE AND LADY DE BUNSEN

#### MENÚ

Consommé Ambassadeur.  
Crème Windsor.  
Saumon au Rubis sauce Vincent.  
Salade Concombres.  
Suprême de volaille Alexandra.  
Mousse Westphalienne.  
Granité au Cliquot.  
Baron d'agneau de lait sauce Menthe.  
Pommes nouvelles persillées.  
Salade Sevillane.  
Asperges de Aranjuez.  
Beurre fondu sauce Mousseline.  
Bombe Vanillée.—Cerises Comtesse.  
Mignardises.—Toast du Roi.—Dessert.  
Café.—Liqueurs.

#### VINS

Sauternes en carafe.  
Saint Julien.  
Cordon Rouge.  
G. H. Mumm.  
Eau de Vittel grande source.

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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





# SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

Si no procura aumentar sus conocimientos técnicos, concretándose á la práctica rutinaria de lo ya sabido (y acaso procurando aumentar su repertorio con *nombres* de platos, que si se analizasen con detenimiento, lo mismo el nombre que su confección, habría mucho que discutir...), asunto es éste que recomendamos á las *Sociedades de Cocineros y de Patronos* para que en conferencias ó veladas instructivas procuremos todos estimular la costumbre favorable á que el cocinero salga de la rutina, se acostumbre á pensar y á idear y resulte, no un engrasado pinche de figón, sino un más ó menos inspirado artista. Porque el cocinero debe ser un entusiasta de su arte y poner en el mismo toda la suma posible de conocimientos; debe ser hombre de gusto estético, delicado; su trato ha de ser correcto; debe demostrar talento artístico; debe ser persona de conciencia recta y cuidar por tanto de los intereses que se le confían como si propios fueren. Piensen detenidamente sobre todo esto los cocineros, y no duden que procediendo en consecuencia alcanzarán merecida consideración de los dueños ó jefes de las respectivas Casas y sueldos que no alcanzarán los que procedan en contrario.

La carrera que en su arte hace un cocinero es de lo más variable: desde el momento que trabaja *en todo* dentro de una cocina, ya no hay reglas que le sujeten; si es listo, trabajador y estudioso, sube muy aprisa; de lo contrario, muy despacio. Todo depende de su esfuerzo personal: para nada sirven las influencias.

## El Jefe de Cocina

Los cuidados y faenas que trae aparejados el desempeño de una plaza de jefe de cocina son muchos y se dividen en las diferentes partes en que se halla distribuido el servicio, de las cuales no debe descuidar ninguna, ni dejar que cada cocinero ó ayudante trabaje como le

dé la gana ó á su manera, sino que en todas debe presidir un criterio único, que es el que marca el jefe. No debe desatender un trabajo que se realice en su departamento, por sencillo que aquél sea; debe instruir al que no sepa hacer cualquiera cosa en la forma debida, ó hacerle instruir por otro que sea competente; desde la limpieza y escogido de las verduras y legumbres hasta la limpieza del pescado y de la volatería, todo debe ser intervenido por él; si no, se expone á quedar en mal lugar, ya que la falta de una buena limpieza puede hacer rehusable un plato (ó por su olor, ó por su sabor, ó por aparecer con algunas plumas ó escamas, etc.). Bueno es para evitar esto acostumbrarse á poner las piezas de volatería y de pescado bien alineadas sobre la ancha mesa, y no amontonadas, como se observa en las cocinas sucias; el orden es factor importantísimo para el funcionamiento regular de cualquier cocina.

Ocurre que un cliente encuentra un plato defectuoso; culpa será del que lo confeccionó, pero culpa mayor del jefe, que no lo intervino á tiempo para hacerle sustituir, ya que bajo *su responsabilidad* funciona la cocina. Antiguamente era costumbre en el público querer conocer á los cocineros, y á veces llamarle al comedor ó salón al final de un banquete para felicitarle por el buen servicio, lo que hacía honor á todos los que trabajaban en la cocina. Hallamos tan bella la costumbre, que si nuestro voto valiera irían firmados los *menús* por el jefe de cocina, á fin de que el público acreditase al que fuera digno de ello y el arte culinario resultase favorecido con las pujas de amor propio. Esto es hacedero y contribuiría al mejoramiento de la clase, y todo es empezar, tal ocurre al que empezó por limpiar una sartén ó una cacerola ó por desollar un capón, que llega con el tiempo á confeccionar una tortilla ó una *bechamele* ó á hacer una galantina, cosas de que en un principio se creyó

**Cocina Elegante    La Cocina por Gas.**



siempre incapaz. Esto aparte, aquél mejoramiento vendrá con la instrucción; la instrucción vendrá con el estudio; el estudio, con la lectura de textos, de libros, etc., que, habiendo voluntad en los interesados, nunca les faltarán.

Alguien dijo que *el mundo es un gran libro*: nada más exacto; por eso se observa que el hombre que quiere instruirse, está aprendiendo siempre. Si tropezáis con un sabio os hablará de vuestro arte, en el que él os reconoce mucha mayor competencia; si tropezáis con un rústico payés, preguntadle sobre su industria aquello que pueda convenir á vuestro arte. Así, aunque parezca extraño, el payés os podrá hablar de patatas, de legumbres, de los productos de la tierra, etc., mucho mejor que lo pudiera hacer un erudito; otro os indicará las mejores razas de volátiles y de ganados que se crían en España; tal otro os informará de la mejor fábrica de conservas y mantecas, de la mejor marca de cuchillos, etc., etc., noticias todas ellas utilísimas. Dos platos no pueden salir igualmente confeccionados empleando carnes de diferente bondad. Sabiendo distinguir carnes de carnes y empleando las mejores, siempre quedaréis con lucimiento. ¡Cuántas veces sucede que hacemos hervir unas patatas, ya sea para el puchero, ya para una guarnitura, y una vez hervidas y apartadas se deshacen y echamos la culpa á las patatas, cuando la tiene toda la *ignorancia*! Pues las patatas, bien preparadas, no se deshacen nunca (y díganlo los confiteros, cuando cuecen una sandía ya madura, que la tienen en sal y luego la pasan del agua caliente al agua fría, por tres ó cuatro veces, al cocerla). Y lo que decimos respecto á las patatas, es aplicable á la mayoría ó casi totalidad de los platos. Porque si empezamos á examinar lo que ocurre al confeccionar el caldo ó el *fondo*, veremos que se confía casi siempre al último cocinero ó acaso á un aprendiz, que no sabe lo que trae entre las manos y echa en la marmita la carne sin mirarla, añade una cebolla, uno ó seis puerros, las mismas cantidades de nabos y carotas, apio, la sal la pone antes ó después (cuando se acuerda), mira cuándo empieza á hervir, para espumarlo; el fuego hace todo lo

demás, hierve tapado unas veces y otras sin tapar; si ha reducido mucho se le añade agua... y ¡ya está el caldo!; se le pasa á un barreño á través de un tamiz, se echa carne, huesos y variedad de legumbres al pote del lava-platos, destinado á la comida de los perros, y... resultado: que varias cosas buenas se convierten en una mala y en un perjuicio para la Casa, ya que todo lo que se ha empleado era aprovechable; la carne medio deshecha podía haberse sacado antes, ya que una vez cocida no da ya más substancia; las hortalizas son necesarias cuando la carne es crasa, pero puestas con condimento, porque tres hojas de apio blanco dan buen gusto y una sola de negro le da malo, y el que en Francia lo usen no es razón suficiente, porque también usan las carnes mucho más crasas que aquí. Y lo dicho respecto del caldo y el fondo, sirve de ejemplo de lo que ocurre en algunas cocinas al confeccionar otros platos.

Entendemos que un buen cocinero debe ser, ante todo, un hombre de carácter, pues el que está al frente de una cocina ha de imponer su criterio á los demás que le secundan y ha de obligarlos á todos á hacerlo todo bien, para que el dueño sepa que tiene un hombre que vela siempre por los intereses que le confió; tal ocurre en las más acreditadas Casas de París, donde algunas tienen platos especiales que jamás cambian de forma ni de gusto, debido á la buena dirección que el jefe de la cocina imprime. Que determinado plato salga bueno una vez, no tiene mérito alguno; es preciso que salga siempre lo mismo y sin fiarse de la casualidad.

Porque no se crea que es cosa baladí dirigir una cocina; cocineros muy competentes en el arte no sirven muchas veces para dirigirla bien. No es cosa rara ver un excelente *segundo*, que hasta hizo las veces de *primero*, quedar definitivamente en la Casa con la consideración de jefe, pero sin dar resultado como tal. ¿Por qué?

JOSÉ SERRA,

Dueño del Mundial Palace (Restaurant).

(Continuará.)

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

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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



# 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

¡COCCINEROS!

Visita este casa

**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 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.