

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: Historia de la cuchara.—Pastelería-Dulces-Helados: Corona de nata á la Crehuet, Flan á la crema Exquisita, Crema de fresas Emperatriz, Pastas para el té al estilo de París, Sombreros para el té, El senador, Perfecto Crema, Chocولاتines, Damas blancas, Delicias Marrón, Conde Orloff, Fontagne á la Rusa, Tutbán de fresas, Barbarrúa á la Genovesa, Barbarrúa en costra, Turbán á la Rusa, Pudding frío á la crema, Pan á la Maltesa, Diplomático, Ciruelas claudias á la Palermítana, Palitos de limón, Palitos de naranja, Champiñones ó setas, Paciencias de chocolate, Compota de melón sorpresa, Bombón de chocolate japonés, Albaricoques, á la Maintenón por I. D. —Garden-Party en honor de D. Pedro R. de la Borbolla.—Menú dedicado á los Jefes de Cocina de Barcelona: Caja champagne Durán: Crema helada Serra, por José Gómez González. Cuatro ensaladas originales de D. José Palá.—Fórmulas y recetas, por I. D.—Menú servido por Francisco Díaz en el Restaurant M. Z. A. (Sevilla).—Algo sobre hoteles y restaurants, por José Serra.

CRÓNICA

HISTORIA DE LA CUCHARA

En la historia de la civilidad, y en orden cronológico del descubrimiento de los útiles de la mesa, viene en primer lugar el cuchillo, conocido de los antiguos; después la cuchara y más tarde el tenedor, de uso relativamente moderno; el rey Luis XIV lo usó solamente al fin de su reinado.

La cuchara apareció también tarde, y su uso común se generalizó solamente en el siglo XVII. En 1580 las cucharas eran todavía objeto de lujo en Francia, y el célebre Montaigne, en sus Memorias, hace mención de la «maravillosa» costumbre suiza de poner en la mesa tantas cucharas como comensales se reunían. En efecto, al finalizar la Edad Media, se ponían algunas en la mesa, que servían á los comensales, cada uno á su turno, para sacar la sopa de la sopera común. En esos tiempos el tenedor era completamente ignorado.

Pero no por eso los refinados dejaban de observar sus reglas de urbanidad, que merecen ser descritas, aunque escandalizarán á alguna bella elegante. Una *Contenance de la Table*, es decir, un «Tratado de Civilidad» antepasado

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

de los preceptos de la baronesa de Staff, publicado en 1400 por un poeta francés, recomienda á los niños de buena educación «no ensuciar la nariz con las salsas, y, sobre todo, de no limpiarla después con la mano desnuda (es decir, sin guantes) con que se coge la carne.»

Clementina de Hungría, esposa de Luis X, y Juana de Evreux, mujer de Carlos el Bello, poseían un tenedor; Carlos VI, tres, que utilizaba únicamente para comer la fruta; el inglés Tomaso Cosyate, que visitó á París en 1608, escribió en sus relatos de viaje á Italia: «Aunque parece extraño, no es posible persuadir á un italiano de cualidad (palabra usada en la época para designar la nobleza) sacar las viandas de las fuentes con los dedos, bajo el fútil (sic) pretexto de que todos los comensales no tienen las manos limpias.

»Me acostumbré á comer con los utensilios usados en Italia especie de palas (cucharas) ó de horquillas (tenedor), y cuando quise usarlos en Inglaterra he sido blanco de innumerables burlas.»

En la época actual, gracias á la evolución de los siglos, el cucharón ó «louche» de la sopera no se pasa más de mano en mano para comer la sopa, y somos mucho más refinados, hasta el punto de tener un surtido completo de cucharas para los diversos servicios. Lo que tenemos que recordar de esta pequeña lección histórica de los usos y costumbres de la mesa, es que durante varios siglos los refinamientos de la moda, tanto femenina como masculina, de los perfumes, ungüentos y específicos de la cocina y de la mesa, han sido importados de Italia en Europa, y principalmente en Francia, en la época dicha del Renacimiento artístico.

¿Quién negará, después de meditar debidamente sobre el lento deselvolvimiento de la civilización antigua, que la historia de la cocina y de la mesa es la historia de la Humanidad?

PASTELERÍA-DULCES-HELADOS

Corona de nata á la Crehuet.

(RECETA ORIGINAL)

Se prepara una pasta *choux*. Se pone una cacerola sobre fuego, con media copa de agua, un poquito de sal, corteza de limón y dos cucharadas de manteca de cerdo ó de vaca. Cuando rompa el hervor se le incorporan 100 gramos de harina de hojaldre, trabájese con una espátula de madera hasta formar sobre fuego una pasta compacta. Déjese enfriar un poco y se le baten 2 ó 3 huevos enteros, incorporados uno á uno.

Ya marcada la pasta, se pone en una manga de pastelería, y se marca, sobre una placa, una corona con toda la pasta, pintándola con huevo batido por encima. Cocerlas á horno regular.

Mientras se cuece, se prepara el siguiente praliné en polvo de almendra. Se muelen 100 gramos de almendras y se tuestan, luego se pican á cuchillo. Póngase 100 gramos de azúcar en una cacerola, con un poco de agua, hágase cocer y cuando tenga punto de caramelo se le unen las almendras y se vierten sobre un mármol previamente untado con aceite.

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Cuando quede frío, se machaca y se pasa por el tamiz.

Montar nata y se la mezcla el praliné de almendras, vainilla y 50 gramos de azúcar glas.

Cortar la corona en dos de plano, y la parte superior entera se separa y se le da brillo con azúcar y caramelo caliente; llenar el fondo con la nata y el praliné de almendras, colocando la tapa acaramelada encima de la nata.

Póngase en fuente con servilleta.

I. D.

Flan á la crema Exquisita.

(PARA SEIS PERSONAS)

Cantidades y componentes

400 gramos de leche.

75 gramos de azúcar.

15 gramos de kirsch, de curaço ó de marrasquino.

1 gramo de sal.

1 palito de vainilla.

3 huevos frescos.

Cerezas glaceadas.

Albaricoques glaceados.

Chinois dorados glaceados. (Chinois: especie de naranja verde que se conserva en un licor espirituoso.)

EJECUCIÓN

Hacer cocer la leche durante cinco minutos, con el azúcar, la sal y la vainilla; retirar la vainilla.

Batir los huevos, desleirlos en la leche, añadir el kirsch, el curaço ó el marrasquino, y se menea bien.

Guarnecer un molde de flan de 20 centímetros de diámetro con la pasta de foncear rellenarlo de un cuerpo inerte para impedir toda disformación, meterlo al fuego.

Cuando la pasta está suficientemente cocida, levantar al caer, esparcirla de cerezas y albaricoques glaceados cortados

en pedazos, hacerlas cuajar en el horno. Servirlo frío.

Crema de fresas Emperatriz.

Se pasan por un tamiz medio kilo de fresas, á las que se agregan cuatro cucharadas de azúcar, poniéndolas un rato á fuego suave y sin cesar de mover.

Se baten tres claras de huevo con otras tantas cucharadas de azúcar, y cuando están á punto de merengue se mezclan á media copa de nata de leche muy batida y espesa; agregando poco á poco á esta crema, batiendo siempre, la mermelada de fresas.

A seis naranjas de cáscara gorda y pequeñas se le quita un redondel de ésta, después otro poco de cáscara, hasta que quede justa y sin estropear la mitad; entonces, se sacan con cuidado los gajos y se cortan en picos, no muy grandes, el borde de la corteza. Se acaramela su interior con almibar muy fuerte, y se llena con la crema de fresas, poniendo encima, hasta que sobresalga, una cucharada de las claras con tres fresas incrustadas.

Estas naranjas se colocan en un platillo de cristal, y se sirve una por cada comensal.

I. D.

Pastas para el té al estilo de París.

(RECETA ORIGINAL)

Póngase en la mesa medio kilo de harina de flor, hágase en su centro un círculo, en el cual se echarán 260 gramos de azúcar lustre y 175 gramos de almendra mondada y molida, 120 de manteca fresca, 10 yemas de huevo y cuatro gramos de vainilla en polvo, mézclese y trabájese bien todo, haciendo con ello una pasta que se estira á la altura de un centímetro; córtense con cortapastas variados y rizados, se doran con huevo y se cuecen en horno fuerte. Antes se les hacen dibujos en la superficie con la punta de un cuchillo.

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Sombreros para el té (pastas).

(RECETA ORIGINAL)

Hágase una pasta como la anterior, divídase con un cortapasta acanalado de cinco centímetros de diámetro; póngase en medio un almendrado común y levántense las tres orillas de la pasta sobre el almendrado, formando un sombrero de tres picos, dórese con huevo y cuézase en horno fuerte. Resultan exquisitos.

ESTEBAN CASAS.

El Senador.

(PASTEL)*

Se cortan con recortes de hojaldre cinco circunferencias de 12 centímetros de diámetro, pinchense bien y póngase azúcar en grano por encima antes de meterlas al horno.

Procúrese que estén bien cocidas.

Con hojaldre algo mejor se hacen unos 24 palmiers diminutos.

Prepárase una porción de yema blanda mezclada con merengue.

Se toma primeramente una circunferencia y se le da una capa de merengue preparado con yema, intercalando pedacitos de fruta confitada; se coloca la otra encima procediendo del mismo modo, y así en todas las restantes.

Luego se alisa totalmente con merengue y se colocan los palmiers alrededor.

Se baña incontinenti la superficie con fondant y se decora con frutas.

Alrededor de la base se hacen unos puntos con merengue italiano.

Perfecto Crema

(PASTELES PEQUEÑOS)

Genovesa forrada con crema, café y castañas; glacearlo por encima echando almendras pralinés. Cortarlos en cuadros pequeños.

Chocolatines.

(PASTELES PEQUEÑOS)

Rifoncitos en bizcocho, se le hace un corte para guarnecerlo de crema de cho-

colate. Glacearlos de chocolate y un poco de almendra tostada, por encima.

Damas blancas.

(PASTELES PEQUEÑOS)

Genovesa dentro de crema de kirsch, una copa de la misma crema encima, y glacéese de kirsch. Se corta á capricho.

Delicias Marrón.

(PASTELES PEQUEÑOS)

Genovesa con crema marrón, al chocolate por dentro. Glacearlo al chocolate; y se cortan en cuadros pequeños.—I. D.

GARDEN-PARTY

celebrado en el Parque de Maria Luisa que en honor de D. Pedro R. de la Borbolla, y para celebrar su nombramiento de Ministro de Gracia y Justicia, le ofrecen sus amigos de la provincia de Sevilla el 29 de Junio de 1913.

MENÚ PARA 1.500 PERSONAS

Entremeses.
Consommé al Jerez.
Pavo trufado.
Pastel de Italia.
Pastel de Foies-gras.
Jamón York.
Ternera de Madrid.
Emparedados.
Pastas.
Helados.
Café, Coñac y Habanos.

VINOS

Jerez La Riva.
Jerez Pemartín.
Manzanilla.
Chablis Paternina.
Cerveza de la Cruz del Campo.

Jefe de Cocina,

FRANCISCO DÍAZ ESPEJO.

RESTAURANT SÓTANO H

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Conde Orloff.

(PASTELES PEQUEÑOS)

Riñones en macarrones esponjosos, y llenarlos de crema de manteca aromatizada de anisette. Glacearlo de anisette.

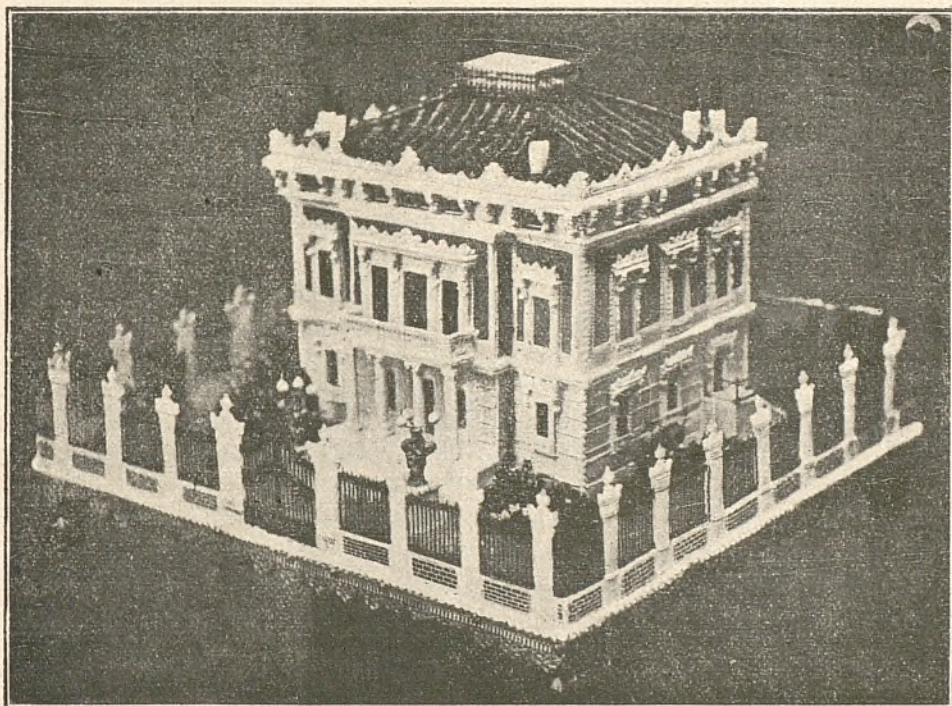
Fontagne á la Rusa.

Un molde timbal que se camisa de gelatina, cortar pedazos de peras y manzanas

Turbán de fresas.

Guarnecer un molde de bordura con gelatina de fresas y con guarnición de las mismas al natural, llenar el molde de arroz cocido en leche, aroma y azúcar. Enfríase con hielo.

Al desmoldearlo se guarnece bien con gelatina y pistachos picados; una corona de fresones alrededor. En el centro se llena de una crema montada con fresas.



PALACIO DE ABASCAL

Compuesto en azúcar por Luis Fernández.

á molde pequeño para formar una jardinera, cocida en compota, con frutas rojas y blancas.

Se adornan las paredes del molde á estilo de cartuja con la jardinera de frutas; llenar todo el interior con crema montada en nata aroma vainilla; enfríase en hielo.

Barbarrúa á la Genovesa.

Hacer una gelatina dulce de vino blanco, y con ella camisar un molde forma cilindro. De un lado se llena con barbarrúa de chocolate y por el otro de almendra. Por encima se echan, en forma de lluvia,

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

Compañía Madrileña de GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alcate, 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.

almendras amargas picadas y pistachos; enfriase con hielo.

Barbarrúa en costrada.

Preparar una gelatina roja y camisar un molde de forma cilíndrica; llenarlo con barbarrúa de vainilla.

Turbán á la Rusa.

Hacer una bordura de gelatina de anisette; en el centro de la gelatina montar un merengue italiano bien aromatizado. Decorar el dulce con la misma gelatina en triángulos, y por el alrededor un cordón de gelatina picada.

Pudding frío á la crema.

(HELADO)

Camisar de gelatina un molde alto de fantasía, en seguida se le echa azúcar coloreada de rosa, pistachos picados y pasas de Corinto; guarnecer el interior con pedazos de bizcochos y helado de vainilla.

Se sirve cubierto de un velo de azúcar hilada.

Pan á la Maltesa.

Crema barbarrúa con jugo de naranja montada. Quitar la piel á dos ó tres naranjas, cortarlas luego en rodajas finas, cocerlas en azúcar á punto de bola flojo. Ya cocidas, se dejan enfriar en hielo.

Moldear el barbarrúa, y poner el molde entre hielo.

Desmoldéase después encima de servilleta, y colocar los trozos de naranja alrededor.

Diplomático.

(HELADO)

Crema vainilla trabada con gelatina; póngase en un molde cuadrado, adornando el fondo con frutas, una capa de crema, luego una capa de salpicón de frutas y bizcochos maceradas al kirsch, otra copa de crema, hasta que se llene el molde y se ponga entre hielo.

Ciruelas claudias á la Palermitana.

(HELADO)

En una ensaladera de cristal se pone un helado de pistachos; enclavado este aparato dentro de un bloque de hielo natural, adornado con flores naturales. Colocar las ciruelas cocidas de antemano, en compota, bien escurridas y puestas encima del helado, dando, en conjunto, forma de pirámide.

Palitos de limón.

(PASTELERÍA)

Almendras picadas, 200 gramos; azúcar, 200; claras montadas 6; manteca fundida, 100. Esencia de limón, color un poco amarillo. Se marca en placas, quedan transparentes.

Palitos de naranja.

(PASTELERÍA)

Azúcar, 200 gramos; corteza de naranja picada, 100; almendras picadas 100; claras montadas, 5; manteca fundida, 175; y un poco de carmín.

Horno suave.

Champiñones ó setas.

(PASTELERÍA)

Con 500 gramos de azúcar y 5 claras de huevo hacer un merengue, marcando cabezas y colas por separado (á la manga), chocolate rallado por encima. Cocción á horno suave.

Paciencias de chocolate.

(PASTELERÍA)

De pasta de almendra molida, remojada con claras, 500 gramos; de glasa de azúcar, 500; calentar el conjunto bastante, uniéndole cacao fundido.

Se marcan en placas untadas y espolvoreadas de harina, hacer coger costra á la estufa. Cocción á horno suave.

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Compota de melón-sorpresa

Antes de que la estación de los melones desaparezca, se pueden utilizar las ventajitas de estos cucurbitáceos para preparar una compota, que por la manera original de ser servida, merece el figurar en un almuerzo íntimo ó de familia, donde este entremés constituye una agradable sorpresa.

Para la confección de este entremés se usan las substancias siguientes, que entran en un melón de tamaño mediano:

CANTIDADES

Melón de tamaño mediano, uno.
Marrasquino, medio decilitro.
Azúcar vainillada, una pizca.
Idem en polvo, 100 gramos.

EJECUCIÓN

Es preciso elegir un melón que sea bien sazonado, aunque no esté demasiado maduro, pues en este caso su carne no tendría agua y se reduciría á agua.

Se principia por cercenar la corona del melón practicando una incisión circular alrededor del mismo, á los dos tercios de su altura, de manera que forme así una abertura, lo bastante para poder introducir una cuchara de las grandes.

En cuanto á la parte cercenada, forma una especie de tapa, cuya cola del melón sirve de agarradera.

Hecho esto, se saca del interior del melón toda la semilla con ayuda de la cuchara, de manera que sólo quede la carne dura adherida á la corteza.

Luego se corta en forma de dados la carne sacada del interior del melón y se ponen en una compota, en donde se espolvorean con azúcar en polvo á razón de 100 gramos de azúcar, y una pizca de azúcar vainillado por cada 500 gramos de carne de melón cortados en dados, los cuales se revuelven con cuidado hasta que el azúcar esté completamente disuelta.

Se tiene este salpicón, lo mismo que el melón, en hielo, hasta el momento de servirlo.

En este momento se rocían los pedazos de melón con un medio decilitro de marrasquino, kirsch ó ron, y se echa luego al interior del melón colocado en un plato y sobre servilleta plegada.

Se tapa con la corona de la corteza, se presenta á la mesa, y resulta la sorpresa de los invitados al ver que se sirve la compota.

Bombón de chocolate Japonés

El Nyum Nyum.

Este bombón japonés muy en boga en Inglaterra, se confecciona de la manera siguiente:

En un cazo se ponen 2.500 gramos de azúcar, tres cuartos de litro de nata clara, 1.000 gramos de glucosa y 250 gramos de fresas frescas ó conservadas en puré.

Se pone el cazo al fuego y se revuelve con la espátula hasta que el jarabe así formado esté cocido á punto de bola fuerte, se echa sobre el mármol untado de aceite, y se le da un centímetro de espesor. Cuando esté enfriado, se corta en pedazos un caramelo ordinario, después se cubren con una capa de chocolate y se van colocando sobre el papel vaselinado, en donde se dejan hasta que estén completamente fríos.

Albaricoques á la Maintenón

Forrar el fondo de un bizcocho con la confitura de albaricoque, guarnecerlo, por encima y con una crema cocida, decorarlo con orejones de albaricoques cocidos al jarabe.

Pasarlo al fuego un momento antes de servirlo, y naporlo con la salsa siguiente:

Medio litro de leche, 125 gramos de azúcar, cuatro yemas, un polvo de harina; hacerlo calentar y perfumarlo con ron.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Menú dedicado á los Jefesd



Caja Champagne Durán.

CAJA CHAMPAGNE DURÁN

A D. Pedro Durán.

Preparación de la caja.—Se partirán 24 huevos en un perol, luego se les aumenta un kilo de azúcar molida y con una varilla de alambre se trabaja el conjunto hasta formar una pasta espesa; luego se le agrega un kilo de harina, más bien más que menos, para que resulte un batido de consistencia y se continúa trabajando todo con la varilla hasta que quede bien mezclado; y en esta disposición se tomarán

le Cocina de Barcelona.



Crema helada Serra.

las placas de pastelería, las que se les pondrán un papel blanco engrasado. Se toma la manga con boquilla redonda, se vierte en ella el batido y se va echando en las placas mencionadas hasta formar un dedo de grueso: luego se meterán en el horno para que vayan cociendo, y cuando se vea un bonito color dorado, se sacarán y se dejan enfriar. Advierto que se deben dejar cuatro días con objeto de que se endurezca para poder trabajar las paredes de la caja.

Se tendrá de antemano un platillaje como se desee de grande: se tomarán

las placas después de los días mencionados; que estará duro el bizcocho, se despegará del papel que se puso engrasado, se coloca en la mesa de pastelería y con el plantillaje mencionado, se van cortando las seis piezas que forman la caja, y una vez terminada esta operación, se procederá á formar una glasilla con clara de huevo, azúcar en polvo y zumo de limón, se trabaja con la espátula aumentándole carmin oscuro hasta que quede completamente fina; se toma un carnet de papel, se vierte la glasilla, y á gusto artístico se van trabajando las paredes á lo largo para dar un aspecto de canuto de mimbre (el cornet debe ir cortado redondo). Una vez concluido este trabajo, se procede á hacer un caramelo para ir pegando las piezas por sus cantos y formar la caja. Los barrotes que representan sostener la tapadera, son de azúcar trabajado.

Zócalo de la caja.—Es un bizcocho corriente de los que se usan en cocina, por cuyo motivo no doy la explicación. Se toma una bandeja de cartón con papel picado y se coloca el zócalo sobre la bandeja y la caja está terminada; se monta sobre el zócalo, como representa la fotografía; tendremos un puré de patatillas en dulce pasadas por el tamiz, y á manga rizada se decoran los lados del zócalo; el relleno de la caja se compone de buñuelos á la crema, de frutas escarchadas y así sucesivamente hasta llenar la caja, que será de pequeños pitisús crema Chantilly, y queda terminado este trabajo.

El letrero que lleva la caja es de oblea, siendo las letras de carmín.

CREMA HELADA SERRA

A D. José Serra.

Se procederá á hacer una pasta petite-choux (la conocida en cocina); después que esté, se meterá en manga con boquilla redonda pequeña, engrasando unas placas de pastelería, y se van echando las

pequeñas duquesas, las cuales tendrán el tamaño de una avellana. Cuando se haya concluido toda la pasta, se meterá al horno para que cuezan y queden á un bonito color dorado; se reúnen todas hasta calcular las suficientes para el trabajo que se va á ejecutar; se tendrá de antemano una tarterita redonda de un dedo de grueso, y en esta disposición se hará un caramelo, y al filo de la tarterita se van pegando las pequeñas duquesas con el caramelo, como figurando un cordón, unas sobre otras, hasta llegar á la altura que se crea conveniente.

Zócalo donde va la crema Serra.—Es un pudding de fruta. Daré una explicación. aunque corta, por ser muy conocido en nuestro arte. Se tomará un molde redondo de 10 centímetros de altura por 30 de diámetro, teniendo en cuenta sea un poco mayor que la tartera que hicimos para pegar las duquesas, pues se corta un papel blanco á la medida del molde, se engrasa convenientemente, se coloca dentro del molde y con bizcochos se coloca una tanda, otra de fruta y otra de bizcochos, y así sucesivamente hasta llegar al filo del molde; después de esta operación se hace una crema, siendo de yemas, azúcar y leche, agregándole una copa de licor, la que se pasará por un cedazo; una vez pasada, se tomará un cucharón, se vierte la crema en el molde para esponjar bien el bizcocho, el cual después se pondrá al baño de maría para colocarlo al horno; cuando se vea cocido y tenga consistencia, se saca y se deja enfriar; cuando esté frío, se coloca desmoldado en una fuente redonda á propósito, quitándole el papel que se le puso en el asiento del molde; se tomará la tarterita que tenemos hecha para colocarla sobre el zócalo de pudding.

La crema helada se puede hacer á gusto del ejecutor; yo la he hecho de vainilla, la cual, después de cocida convenientemente y pasada por el cedazo, se procede á colocarla en la sorbetera para

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

helarla, y cuando se encuentre completamente dura, con una cuchara grande se irá tomando de la crema y vertiéndola dentro del hueco que forman las pequeñas duquesas en forma de pirámides; debe hacerse este trabajo con un cuchillo humedecido con agua caliente para que quede á la perfección, colocando á su altura una bandera con los colores nacionales. La que tiene la fotografía está con-

feccionada con una barra de azúcar trabajada y una galleta, unida con caramelo á la barra de azúcar. Se tendrán de antemano unas almendras tostadas para decorar la pirámide en forma de lista. Alrededor del pudding se colocan unas yemas de coco, y hecho todo lo dicho, se da por terminada la crema.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

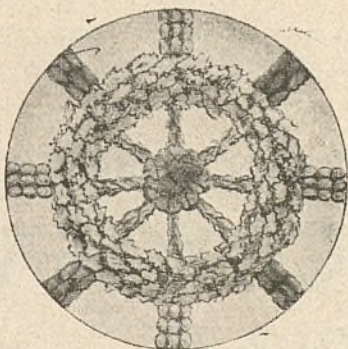
Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

Cuatro ensaladas originales de D. José Palá.

Ensalada de escarola Florida.

Se coge una fuente redonda y grande, ó una ensaladera bastante plana, y en su centro se coloca atún desalado, hecho piltrafas, en forma de cono.

Tomando éste como centro, fórmese



Escarola.

una circunferencia de escarola, la cual debe picarse bastante menuda, y como si fueran radios de la rueda que así resulta, se colocan unos filetes de pollo asado.

Finalmente, alrededor de la escarola se forman cuatro grupos de aceitunas y cuatro de pepinillos en vinagre, en la forma que indica el dibujo.

Ensalada de lechuga Florida.

Se cogen huevos y cebolletas medianas, se ponen á cocer y una vez cocido se parten las cebollas y los huevos por la mitad. Se toman después dos lechugas limpias y preparadas y se parten también por



Lechuga.

la mitad á lo largo, colocándolas al centro de la fuente en forma de cruz, y en los ángulos de ésta y en el centro se colocan cinco medias cebollas. Luego se hacen cuatro grupos en forma de media circunferencia, dos de filetes de anchoas, en forma de rosetón, y dos de chorizo. Finalmente en los cuatro claros que quedan se

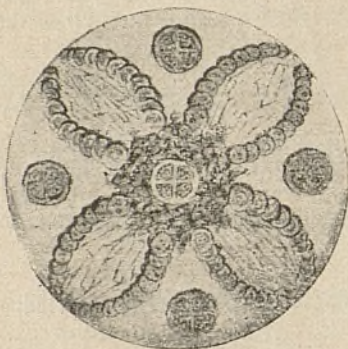
Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

colocarán los huevos que tenemos preparados, conforme indica el dibujo.

Ensalada de berros florida.

En el centro de una fuente igual que las anteriores, se colocan los berros procurando que no sean demasiado grandes: luego se forman cuatro hojas: dos con ro-

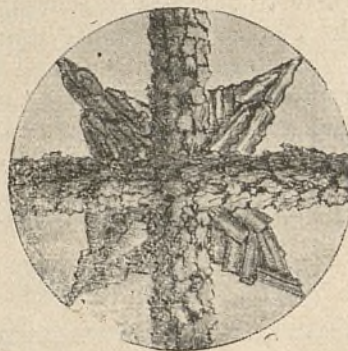


Berros.

dajas de salchichón y dos con remolacha, según indica el dibujo, el centro de estas hojas se cubre con filetes de salmón en conserva. Después se cortan tomates por la mitad y se colocan estas mitades en el centro y en los cuatro claros de la fuente.

Ensalada de achicoria florida.

Se coge la achicoria y se pica groseramente; luego se coloca en forma de cruz en una fuente y en sus ángulos se forman



Achicoria.

cuatro puntas, figurando una estrella; una de filetes de jamón, otra de troncos de apio, otra de filetes de pimientos morrones y otra de sardinas de Nantes.

El dibujo da una idea de su colocación.

JOSÉ PALÁ,

Propietario del Hotel Cataluña, en Sabadell.

(Texto y dibujos del mismo.)

HIJOS DE A. CANOSA

Calle del Gato, 2

Y CRUZ, 31

BATERÍAS Y UTENSILIOS DE COCINA DE TODAS CLASES

DE LAS MEJORES MARCAS

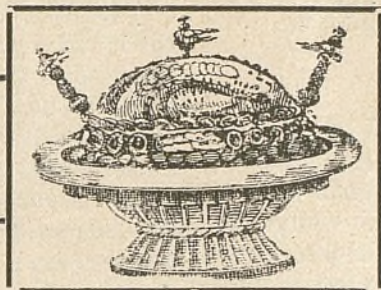
Menaje de casa. ◊ Aparatos eléctricos. ◊ Filtros y Jaulas.

PRECIOS MUY ECONÓMICOS

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

Fórmulas



y Recetas

Granadinas de ternera Maragall.

(ORIGINAL)

Seis granadinas de ternera (seis filetes), fina, bien magra y blanca. Se mechan con tiras de tocino, se sazonan de sal y se saltean con manteca de vaca. Luego de que estén dorados de ambas partes, rocíanse con vino blanco; reducir éste y aumentar dos cucharadas de puré de tomate y algo de caldo, pimienta y perejil picado, etc.

GUARNICIÓN

Se cuecen 300 gramos de judías verdes, con agua y sal, cortadas en tiras finas. Luego se saltea todo junto con manteca, leche y queso rayado hasta que forme una salsa espesa y cremosa.

A continuación formar una galleta de patatas, dorada del modo siguiente: Se cuecen tres ó cuatro patatas con agua y sal, al quedar cocidas se les escurre el agua y se machacan con una espátula, sazonándose con tres yemas de huevo, manteca de vaca, sal, queso rallado, perejil picado y nuez moscada, con una cucharada de harina. Empastar bien esta combinación.

Luego, en una sartén, se pone manteca de cerdo ó de vaca y colocar las patatas aplastadas en medio, por medio de un tenedor arreglar la patata, formándose la

galleta á medida de la sartén y que obtenga igual espesor, rallarla por encima con el tenedor; se mete en el horno, cuando quede bien dorada por un lado, darle la vuelta para que se dore el otro.

Se pone la galleta de patata sobre la mesa y se corta en dos, de plano; puesto el fondo en la fuente que vaya á servirse, se cubre encima con las judías verdes. Luego colocar la media galleta de la parte superior encima de las judías verdes, colocar las granadinas de ternera por el alrededor y se rocían con su propio jugo, sirviéndose siempre recién hecho.

Alondras á la Blaze.

Luego de que estén muy limpias, se saltean con manteca de vaca, dejándolos á mitad de cocción. Con los intestinos y foie-gras y cuatro trufas, se machacará todo en un mortero con sal y especias. Se pasa luego por un tamiz, relleno con esta farsa las alondras. La farsa restante se coloca en el fondo de una fuente de metal blanco, honda; encima de la farsa se colocan las alondras; cúbranse con una lonja de tocino y sobre una hoja de papel untado. Se mete al horno durante treinta minutos. Retirad el tocino y papel; echad miga de pan por encima, que esté frita de antemano. Al mismo tiempo hacer una salsa medio glasa con salsa de grosellas.

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



Filetes de lenguados Taj-Manal.

(COCINA JUDÍA)

Tres lenguados medianos, tres pequeños homards (escribanos); dos docenas de ostras sin las conchas; dos cucharadas de alcaparras, una cucharada de vinagre de estragón; tres tomates mondados y picados; patatas en forma de avellanas doradas y espolvoreadas de perejil; tres cucharadas de mousse de anchoas; aceite y manteca de vaca.

Los filetes de lenguados se aplastan y se corta cada uno en dos; sazonados de sal y pimienta, se frien á la Molinera.

Los escribanos se cuecen enteros, sazonados de una mirepoix, á los últimos momentos se le unen las ostras, retirándose en seguida del fuego.

Mondar los escribanos, así como también las colas cortadas á pedacitos uniéndola á la mirepoix junto con tomates, alcaparras aplastadas un poco, la mousse de anchoas, el vinagre, finas hierbas, un pimiento picado; déjese cocer muy suavemente.

Montar los filetes de lenguados de dos en dos cruzados, en una fuente larga, colocar las colas de los homards (escribanos) en escalopas por el alrededor, intercalando montoncitos de ostras y las patatas en forma de avellanas; napar todo el conjunto con la mirepoix con fumet de anchoas, que domina ligeramente, y servir.

Salmis de volátiles tiernos á la Gordon.

Se asan primero el ave ó aves destinadas á este salmi; se cortan los dos filetes y pechuga, mas los dos muslos de cada ave; risolarlas con manteca y una buena mirepoix de legumbres, vino blanco, cal-

do y media glasa, pasta de tomate; machacar las cáscaras y unirlas á la mirepoix, formada la cocción, se pasa la salsa por un tamiz fino; se hace cocer, se espuma y que resulte brillante añadiendo una copa de vino de madera, manteca, etc.

Para servirse se colocan las aves cortadas dentro de una *cocotte*, guarnecer el alrededor con pequeñas quenefas y cabeza de champignon; se rocía el conjunto con la mitad de la salsa, darle un hervor sobre fuego, y sírvase puesta en fuente con servilleta debajo. El resto de salsa aparte.

LEANDRO AMADOR

RESTAURANT ESTACIÓN M. Z. A.
(SEVILLA)

MENÚ

Entremeses.

Consommé pequeña Marmita.

Salmón Grillet (salsa mayonesa).

Pollo en cocott.

Espárragos de Aranjuez (salsa vinagreta).

Ternera de Madrid braseada
con ensalada alemana.

Bomba de crema á la Vainilla.

Pastas.

Café, Licores y Habanos.

VINOS

Jerez Domecq «La Ina».

Blanco Cepa Monte de Haro.

Paternina tinto 1904.

Champagne Royal Heidsieck.

Jefe de Cocina,

FRANCISCO DÍAZ ESPEJO.

2 de Julio de 1913.

EL ENSAYARLE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

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

ANDRE, SUCESSEUR
COUTILLERIE
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Rodajas de salmón al Aspic con caviar.

(PLATO FRÍO)

Cocer el salmón en un magnífico caldo corto con vino blanco y déjese enfriar.

Clarificar la cocción formando gelatina, se pasa por una servilleta, y se le añaden algunas cucharadas de caviar de Rusia bien fresco.

Napar por completo estas rodajas de salmón con esta gelatina. Después se guarnecen de medios huevos duros, rellenos de salsa tártara con caviar, pasar las yemas de huevo duro por un tamiz encima de los huevos rellenos.

J. Doménech
1893

**D. Pablo Garriga**

Director de los Establecimientos
del célebre balneario
«La Puda de Monserrat»

Teléfono, 3.576**Tres Cruces, 5**

Ayuntamiento de Madrid

Visite 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 batalla que tienen los obreros de este gremio en España. — Es de todos y para defensa de todos. — Colaboración libre. — PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN: Madrid, trimestre, 0,50 pesetas. Provincias, semestre, 1,25 pesetas.

SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

Principalmente por falta de *carácter*. Muchos sirven para trabajar bajo la dirección y responsabilidad de otro; pero, en el momento que les falta esa dirección, son hombres al agua, están perdidos; y ocurre que la generalidad de éstos son aquellos que llevan más años en el oficio, porque se habitúan á ser dirigidos y se atrofia su voluntad, su iniciativa; en cambio, el joven, sea por su impetuosidad, sea por desconocer el peligro de un fracaso, suele aparentar mejores condiciones para jefe, sin embargo de que podría fracasar si no le acompaña la instrucción, el estudio, que le proporcionará una serie de conocimientos que le ayuden ó valgan para resolver serias dificultades. Citaremos una serie de detalles de que un jefe de cocina debe enterarse bien al tomar el cargo. Por de pronto, de la clase de servicio y forma en que se venía haciendo en aquella Casa; para ello debe pedir *cartas*, *menús* y datos al director, examinarlos imparcial é impasiblemente, sin hacer crítica ni censura de su antecesor (que á nada conducirían y si le podrán servir aquellos datos de enseñanza, pues no hay jefe de cocina que no aporte algo bueno y original, expresión de su individual personalidad); debe examinar la cocina y enterarse de si está en buenas condiciones; si los hornos están corrientes, pues á veces huelen mal, efecto de los tiros de los humos; si las válvulas cierran bien, para ahorrar un gasto inútil de carbón; si los parabólos, los emparrillados, los aparatos auxiliares que existan prestan sus respectivas funciones con perfección; con igual detenimiento é interés debe repasar las neveras, para enterarse de si se hallan en las debidas condiciones higiénicas y con la limpieza y aseo que requieren; conveniente es también reconocer los almacenes y depósitos en que la Casa guarda los víveres y conservas, y por la calidad de todo esto podrá venir en conocimiento del servicio que aquélla venía haciendo, y por su estado y cantidad, de lo que conviene ir despachando antes; sirvién-

dole en todo caso para prevenir se repongan antes de que se agoten ó que se adquieran clases que allí no existan. Casi todas las Casas suelen tener cierto departamento destinado á guardar conservas, jamones, embutidos, etc., y al que se le da el nombre de *despensa* ó almacén; ese departamento debe ser visitado á menudo por el jefe de cocina; ciertamente que así lo hacen; pero creemos que no está de sobra esta nuestra indicación, ya que es detalle importante para salvar artículos de consumo que podrían, por abandono, averiarse.

Como tema á discutir, se nos ocurre una observación: costumbre es que los jefes de cocina salgan á paseo diariamente y á las mismas horas señaladas (suelen ser de cuatro á seis de la tarde); durante este tiempo claro es que el jefe de cocina ignora lo que ocurrir pueda en el departamento confiado á su custodia, á su responsabilidad... En verdad, el cocinero ha de salir á respirar aire puro, oxigenado, y esto nos lleva á hacer algunas consideraciones sobre higiene, que juzgamos pertinentes.

No encontramos buena la costumbre de la mayoría de los cocineros que salen de la Casa de cumplir con su deber y se dirigen á encerrarse en otra casa, esto es, en un café, casino ó merendero, donde inútilmente gastan su salud, su dinero y su tiempo. ¿No comen y beben en la Casa? Pues empleen las horas de su asueto en visitar las afueras de las poblaciones, el campo, la Naturaleza, paseando á la vez que pensando en cuanto pueda convenirles para su prosperidad y para conservar su salud, evitando contagios y dolencias que, cual la *tuberculosis*, han diezmando gran número de compañeros

JOSÉ SERRA,

Dueño del Mundial Palace (Restaurant).

(Continuará.)

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

Cocina Moderna La Cocina por Gas.