

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH

Plaza de Isabel II, 5, 4.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empiezan las suscripciones 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

Notas de un viaje regio: A bordo del *Cataluña*.—Sorpresa de pularda San Jorge.—PLATOS DE HUEVOS: Huevos al plato á la Conté.—Huevos escalfados á la Milanese.—Huevos á la Villa Paterna.—Huevos al plato Victoria.—Huevos á la Montoliú. Menu: Embajada del Ecuador.—Rápida explicación de algunas recetas de la comida servida el día 10 de Diciembre en la Embajada del Ecuador: Consommé de ave á la Princesa.—Popietas de filetes de lenguados Newburg.—Tournedos Melba.—Supremas de perdicés á la Valencay.—Granizado á la Armagnac.—Ensalada Cressonnière.—Fondos de alcachofas gratinados á la Soubise.—Bomba Praline con Marroons.—Petits ducs (pequeños duques).—Costrons de Chester á la Moderna.—SOPAS: Consommé Oriental.—Consommé Réjane.—Sopa crema Viviane.—Sopa Camelia.—Sopa crema Martha.—Purée á la Pompadour.—Sopa Juliana Mancelle.—Propiedades saludables del café.—Menú.—Gran banquete servido en el hotel «Colunguesa» en Oviedo (Asturias) con arreglo al siguiente menú.—Comida de 18 cubiertos servida en Sevilla, en casa de D. Fernando Halcón, en honor del general Mantilla, el día 4 de Noviembre de 1907. Comida servida en casa de los señores de Huesca, con arreglo al siguiente menú.—PASTELERÍA: Modo de hacer el hojaldre.—Condés.—Jesuitas.—Glasa de azúcar.—Crema de rellenar.—Galletas Princesa Alicia.—Pastas para el the.—Pouding soufflé «Fleur de Marie».—Foultards Surprise.—Petits Friands.—FORMULAS Y RECETAS: Farkba-Basal (pollo con cebolletas).—Medallones de merluza á la Mascota.—Vol-au-vent á la Bénédicte.—Vol-au-vent á la Cardinal.—Orly de anchoas.—Filetes de vaca á la Casera.—Croquetas á la Pastora.—Jamón en dulce.—Barquillas á la Pompadour.—Le agradecemos mucho.—Menus acrósticos.—Gran hotel.—Correspondencia.—La mesa moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y Un cocinero de S. M.

NOTAS DE UN VIAJE REGIO

A BORDO DEL «CATALUÑA»

Hemos tenido el gusto de hablar, de regreso de su viaje á Barcelona en el *Cataluña*, al entendido jefe de cocina de la Compañía Transatlántica y autor del hermoso libro *Sartén y Pluma*, D. Melquiades Brizuela, y juzgamos interesantes algunos de los datos que nos comunica de la vida de á bordo, en lo que á su competencia se refiere.

Brizuela, que es un verdadero artista, nos habló con su acostumbrada modestia, en esta forma:

—Durante el viaje de Málaga á Barcelona, en que hizo un hermoso tiempo, que por sí solo excitaba el apetito y convidaba á disfrutar de los placeres de una buena mesa, procuré realizar mis combinaciones en lo que mi modesta idea alcanzaba.

Presenté, al efecto, mi plato fantástico, que usted fué tan amable en publicar en su periódico, *Oriente-Exprés*, y otros, formando combinaciones

Cocina Rápida “La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid

con pequeños elefantes que servían de pedestal á los diferentes platos, y procurando producir otros efectos de adorno.

Los hay, por cierto, de mucha novedad en los adquiridos ex profeso en Alemania, para platos de cocina, por la Compañía Transatlántica, para repartirlos en sus buques, á fin de justificar, como siempre, el elegante servicio y el esmerado trato de á bordo.

El día de la llegada á Barcelona se notaba en S. M. la satisfacción del agradable viaje realizado en tan buenas condiciones de tiempo y mar. Eran próximamente las cuatro de la tarde, y estaba el *Cataluña* frente al castillo de Montjuich. ondeando en su palo mayor el estandarte Real.

Venía al encuentro el *Temerario*, empavesado.



S. M. se trasladó al camarote, y me presenté á él, ofreciéndole una carta, donde le expresaba mi deseo.

Con gran amabilidad la tomó, y, después de leerla, me dijo: «Sí, con mucho gusto.»

Le entregué mi tarjeta postal, y, después de estampar en ella su firma y devolvérmela, me estrechó la mano, diciéndome

que estaba muy satisfecho del servicio y autorizándome para poner en mis tarjetas: «Cocinero de S. M.».

Llegamos á las seis de la tarde á Barcelona, y por la noche se sirvió la comida á S. M., á los excelentísimos señores Presidente del Consejo y Marqués de Comillas, á otros personajes que vinieron de tierra y á los que acompañaron al rey en el viaje.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Pueden también hacerse pedidos al depósito de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

He aquí algunos de los *menus* de almuerzo y comida servidos durante la travesía:

C. T.

MENU

COMIDA DE S. M.

Consommé Palestina.
Sopa crema Florentina.

Filetes de lenguado á la Marigny.
Fritura á la Thebussem.
Solomillo de buey á la Casa Real.
Guisantes á la Albión.
Pollitos de grano asados.

Pudin Victoria.

Bizcocho de Saboya.
Helado Walkyria.

VINOS

Néctar. - Blanco Diamante. - Corton.
Chateau Margaux. - Cordón Rouge.

C. T.

MENU

COMIDA DE S. M.

Consommé Gondesá.
Crema á la Parmantier.

Merluza del Atlántico con frutas del mar.
Frito mixto (iba montado sobre elefantes).
Codornices y perdices al Oriente Express.
Espárragos de Aranjuez.
Roastbeef á la Inglesa.

Crema al limón.
Bizcocho helado.

VINOS

Néctar. - Joannisberg. - Chateau Lagrange.
Saint Emilion. - Clicquot.

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Perigord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (1 plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

Sorpresa de pularda San Jorge.

(INÉDITO)

Se basa este plato en una fiesta gastronómica, muy típica en Cataluña, por las festividades de Navidad á Reyes. La denominan en este país el CAGA-TÍO, y simula un tronco de árbol grande, de cuyo interior salen pedacitos de turrón, bombones de los más exquisitos, etc., etc.

Para preparar este plato se toma pasta de hojaldre, en cantidad suficiente para hacer diez costrones, y luego para formar una costrada que componga la corteza de

árbol, forma media circunferencia, á la medida de la fuente de largo.

A esta costrada se le dará la hace en la siguiente manera: se modela en una lata la forma que ya hemos explicado, se coloca en una placa de pastelería, cubrir todo el molde con la pasta de hojaldre, de dos centímetros de espesor, pintada por encima con yema de huevo, se cuece en un horno grande, y por medio de un tenedor de puntas finas, y se le hace unas incisiones

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

sobre la pasta, formando rayas, momentos antes de cocerlas.

Cuando casi esté cocida y bien dorada, se glasea por medio de un pincel con glasa de carne, aromatizado de vino tinto, con objeto de que obtenga un calor un poco obscuro.

Escójanse las pechugas de dos pulardas (ó diez pechugas de gallina), distribuir las en diez trozos del tamaño más igual posible, aplastarlas un poquito y sazonarlas con sal y un poco de nuez moscada, y saltearlas con manteca de vaca hasta que tomen un poco de color. Entonces se rocían con vino del Priorato; reducido éste, se le aumenta una cantidad regular de glasa de carne y un poco de *consommé*. Hágase cocer suavemente, hasta que reducida la salsa quede un glaseado brillante.

Proporcionarse crestas de ave iguales, blanquearlas y mondarlas, saltéense con manteca de vaca y dorarlas un poco. Entonces se le unen una docena de trufas frescas, á ser posible grandes, modeladas en forma redonda, añadir más manteca y vino de Priorato ó Jerez, y reducido este vino, auméntese una cantidad regular de media glasa, tapar la cacerola y déjese cocer suavemente durante media hora.

SALSA.—Con las peladuras de las trufas

se prepara un puré. Se aumenta á la glasa de la cocción de las pechugas un decilitro de *consommé* y otro de media glasa; colocar todo este conjunto en una cacerola pequeña, reducirla un poco y ponerla en e baño maría, añadir el puré de trufa, un buen pedazo de manteca de vaca, batirla bien, pasándola á continuación por una estameña y se vuelve al baño maría hasta el momento de emplearse.

MODO DE MONTAR EL PLATO.—Se colocan en una fuente grande y larga los diez costrones de hojaldre, encima de éstos poner las pechugas de pularda ó gallina en el centro, y en forma un poco alta colocar las crestas, y por todo el alrededor de las pechugas las trufas. Salsear las pechugas con la salsa preparada, y, por último, tapar todo el conjunto del plato con la costrada de hojaldre que hemos preparado primeramente, quedando terminado.

Sírvase siempre muy caliente, con la salsa restante puesta en salsera.

Es un plato de un efecto muy bonito. Al empezar á servirse se retira la tapa de hojaldre que simula una corteza, delante de los comensales.

PEDRO DURÁN,

Jefe de cocina en el restaurant Miramar.
(Barcelona)

Platos de Huevos.

Huevos al plato á la Conti.

El fondo del plato se guarnece con algunas lonjas finísimas de tocino ahumado (bacon) salteado y una regular cantidad de puré de lentejas bien sazonado; encima se rompen los huevos y cuajarlos en el horno bien sazonados de sal.

Huevos escalfados á la Milanesa.

Una vez escalfados los huevos, se pone cada uno en una tarteleta, naparlos de una salsa Mornay, y guarnecerlos de macarrones á la Milanesa en muy poca cantidad.

Glasearlos un poco en el horno.

D.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Huevos á la Villa Paterna.

(INÉDITO)

Se modelan con pan de molde unos costrones de dos centímetros de alto, teniendo cuidado de que una vez se hayan vaciado bien, han de tener cabida en su interior para un huevo.

Una vez preparados, se remojan en agua templada ó leche en su punto de sal; colocar una sartén con bastante manteca de cerdo, y cuando esté bien caliente, se colocan los costrones con la abertura hacia arriba; en el interior de cada costrón se echa huevo crudo, á fin de permitir que mientras se esté friendo el costrón el huevo se vaya cociendo al mismo tiempo.

Cuando estén los costrones á bonito color con el huevo cocido, se retiran y en cada huevo se pone una lonja fina de jamón magro frito.

Sírvase en fuente con guarnición de patatas fritas, paja, y salsa de tomate en salsera.

Este plato lo he titulado así por haberse-lo servido por primera vez al señor marqués de Villa Paterna, siendo muy de su agrado.

FRANCISCO PATIÑO.

Sevilla.

Huevos al plato Victoria..

(INÉDITO)

Preparar huevos al plato en una sartén con manteca de vaca, y cuando estén con la clara bien cuajada, se pasan á una placa de hierro; recortar los huevos con un cortapastas redondo, luego colocar cada uno encima de un costrón recién frito y ponerlos encima de una fuente de huevos al plato.

Tener preparada una crema de espinacas con yemas de huevo y manteca de vaca, etc., etc.

En el momento mismo de ir á servirlos, se napan con la crema de espinacas y quedan terminadas.

FRANCISCO SEGURA NAVARRO.

Ariza 20 Noviembre de 1907.

Huevos á la Montoliú.

(INÉDITO)

Escoger cebollas grandes iguales (una por persona); después de limpias se corta cada una de plano un poco más de la mitad, formar hueco retirando las hojas del centro hasta que queden transformadas en una especie de cazuelas.

Rellenar el fondo de cada cebolla con una farsa de ternera fina con salpicón de cebolla salteada. Bresearlas hasta que formen un buen jugo.

Luego de breseadas se retira la farsa del fondo de cada cebolla y se echan dos huevos crudos en cada una; naparlos por encima con una crema Soubise, queso de Holanda rallado y gratinense á bonito color.

Preparar un arroz á la americana. En una sartén aparte se rehoga una buena cantidad de cebolla cortada en filetes finos, ya cocida, se escurre la manteca y se le pone un buen trozo de manteca de vaca; unir esta cebolla al arroz que hemos hecho y que resulte bastante seco.

Modo de colocar el plato.—El arroz suelto se coloca en una fuente redonda, en el centro, en forma alta que termine en punta, por el alrededor se colocan las cebollas y la farsa alternándolo todo.

Algo de jugo en el fondo y sírvanse siempre muy calientes.

AGUSTIN COS.



Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



MENÚ

EMBAJADA DEL ECUADOR

El Ministro del Ecuador y la señora de Rendón, obsequiaron con un banquete al ilustre artista don Agustín Querol, en celebración del éxito que acaba de alcanzar en el concurso celebrado para la erección de un monumento en aquella República americana.

El banquete fué de 22 cubiertos, y se sirvió con arreglo al siguiente

M E N Ú

Consommé de volaille Princesse.
Melon japonais.
Paupiettes de filets de soles Neuhurg.
Tournedos Melba.
Souppremes de perdreaux à la Valencay.
Granite à L'Armagnac.
Chapons de Bayonne rôtis à la Périgieux.
Salade cressonnière.
Fonds d'artichauts gratinés à la Soubise.
Bombe pralinée au Marrons.
Petits Ducs.
Craûtons au chesters à la Moderne.
Dessert fins.

Servido por
I. Domérech.

Diciembre 10-1907.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

RAPIDA EXPLICACIÓN

DE ALGUNAS RECETAS DE LA COMIDA SERVIDA EL DÍA 10 DE DICIEMBRE
EN LA EMBAJADA DEL ECUADOR

Consommé de ave á la Princesa.

Consommé de ave, que sirve de guarnición; diminutas quenefas de ave, puntas de espárragos verdes y un poco de perifollo fresco picado.

Popietas de filetes de lenguados Newbugr.

Los filetes de lenguados que estén aplastados, sazonados; extender en cada uno un poco de farsa de pescado blanco, rolarlos y encerrar dentro de cada popieta una trufa; se escalfan de momento, sazonados de manteca, vino blanco y zumo de limón.

Salsa crema montada con manteca de *homard*, zumo de limón y nata montada.

Al montarlos en la fuente se decoran con langostinos pequeños, se salsean un poco y la salsa restante en salsera.

Aparte patatas holandesas cocidas al natural.

Tournedos Melba.

Salteados. Guarnición: pequeños tomates iguales rellenos de una juliana fina de ave, trufas y *champignons* (liados en *velouté*) un poco gratinados, cogollos de lechugas breseados, salsa de fondo de ternera con reducción de vino de Oporto.

Supremas de perdices á la Valencay.

Las supremas de perdiz salteadas, según las reglas, montadas sobre costrada, con guarnición de croquetas de *nouilles* y juliana fina de jamón; estas croquetas en forma de chuletitas, más una financiera pequeña por alrededor, y salsa de tuétano.

Granizado á la Armagnac.

Es un granizado que esté fuertemente aromatizado de coñac, merengue italiano, ó simplemente, nata montada.

Servido en copitas.

Ensalada Cressonnière.

Ensalada de patatas á la parisiense, con una buena cantidad de hojas de berros, por encima se cubre con huevos duros picados y berros, perejil picado y guarnecida de huevos duros.

Fondos de alcachofas gratinados á la Soubise.

Fondos de alcachofas bien modelados, estofados con manteca y luego un poco de jugo claro, se rellenan de puré Soubise y cubiertos de queso de Parma rallado se gratinan. Servirlos con un poco de jugo en el fondo.

Bomba Praline con Marrons.

Por ser este helado sobradamente conocido de todos los profesionales, nos abstemos de dar ninguna explicación.

Petits ducs (pequeños duques).

Estos pastelitos secos, acompañamiento del helado, es la pasta fina de lenguas de gato, marcándolo en placas con la manga, en forma redonda y pequeños. Se cuecen, y luego de que estén fríos, se juntan de dos en dos, poniendo entre ambos una pequeña cantidad de *fondant* de chocolate.

Costrones de Chester á la Moderna.

Pasta *choux* que se le mezcla Chester rallado, más buena cantidad de cayena. Ponerlo á la manga y se marcan botones en una placa grande, que sean iguales; encima de cada botón de pasta *choux* se pone una escalopa de queso Chester.

En una comida, al ir á servir el helado, se meten en el horno fuerte hasta que estén dorados y hayan aumentado el doble de su volumen.

Sírvase en fuente, con servilleta.

I. DOMÉNECH.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

SOPAS

Consommé oriental.

Consommé muy fuerte de buey, con reducción de vino Marsala; líase con un poco de *arrow-root*.

Guarnición de *croissants* y estrellitas en farsa de ave, perlas de Japón.

DIETRICH.

Consommé Réjane.

Es un *consommé* de ave á que se adiciona una infusión de perifollo fresco.

Guarniciones: Una real á la crecy (zanahoria), hecha con buena parte de *velouté* y otra real hecha con crema de avellanas frescas, detalladas en forma de *confetti*, y además, huevos hilados.

Sopa crema Viviane.

Por cuatro litros de crema de ave, sirve de guarnición fondos de alcachofa, zanahoria y trufas á cuadritos, estófase con un poco de manteca y *consommé*, una cucharada de cada cosa.

Sopa Camelia.

Por cada dos litros de crema de guisantes frescos, se le unen dos litros de tapioca en *consommé* de ave (60 gramos de tapioca).

Guarnición: Juliana fina de filetes de ave, y Juliana de blancos de puerros (dos cucharadas de cada cosa).

Sopa crema Martha.

En cada dos litros de *velouté* de ave, se une un litro de *velouté* á la Soubise y un litro de *consommé* blanco (liasión ordinaria).

Guarnición: Diminutas quenefas (en farsa de ave con finas hierbas) forradas luego

de una finísima *brunoise*, guisantes frescos mondados.

Puré á la Pompadour.

Puré de lentejas con esencia de trufas; guarnición: Perlas del Japón cocidas aparte, trufas moldeadas en la forma de las perlas; la cantidad se calcula en dos partes de perlas por una de trufa.

Sopa Juliana Mancelle.

Una juliana de legumbres frescas, á que se le adicionan dos decilitros por litro de puré marrons; guarnición de una finísima juliana de perdiz.

A. ESCOFFIER.

Propiedades saludables del café.

Entre las propiedades atribuídas al café está la de prolongar la vida más allá de los límites ordinarios.

Es además indiscutible que activa la circulación de la sangre, que los años suelen entorpecer. Es bien sabido que después de la comida ayuda á la digestión, refresca y entona.

Es también un gran medio de defensa contra las fiebres infecciosas, como lo han experimentado las tropas en los desiertos del Africa, en Crimea, en China y en otras comarcas donde estas enfermedades tienen su asiento.

Ultimamente un sabio alemán ha descubierto en él una nueva propiedad muy notable, cual es la de servir como antiséptico y microbicida.

En una infusión de café al 5 por 100 muere el bacilo de la tifoidea á los dos días, y en veinticuatro horas destruye también el microbio de la erisipela.

El mismo bacilo del cólera, ese terrible azote de la humanidad, sucumbe en una infusión del 30 por 100. Y el de la viruela no resiste más de ocho horas en una solución, muy poco concentrada, del 1 por 100.

Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

M E N U

DEJEUNER

*Huîtres.
Hors d'œuvres.
Consommé d'Orléans.
Oeufs à la Polignac.
Darne de saumon à la Dartois
Poularde à la d'Albuféra.
Médallions de boeuf à la Bergère.
Jambon d'York à la gelée.
Salade Mignonne
Bombe glacée Plambiere.
Gâteau Petit Duc.
Desserts.*

VINS

*Jerez.
Rioja blanco.
Riscal.
Champagne Chandon.
Café-Liqueurs.*

Tournié

Gran banquete servido en el hotel
«Colunguesa» en Oviedo (Asturias)
con arreglo al siguiente

MENU

*Consommé Reine Victoria.
Filets de soles, garnis, sauce Trianon.
Tournedos à la Montpellier.
Pièce de foie-gras à la Russe.
Chapons du Mans rôtis à la Broche.
Salade américaine.
Asperges en branche, Sauce choron.
Jambon de Avilés glacé aux oeufs filés.
Mousse glacé aux ananas.
Mascotte à la Reine.
Friandises.
Les plus beaux fruits.
Café et liqueurs.*

VINS

*Vizconde Nava del Rey 1855.
Bourgogne, Liger Belair.
Anselmo G. del Valle,
Pommard, A. Guilhou.
Champagne Frappe.*

Servido por
LUCIANO MATÍAS.

Comida de 18 cubiertos servi-
da en Sevilla, en casa de don
Fernando Halcón, en honor del
general Mantilla, el día 4 de
Noviembre de 1907.

M E N U

*Potage crème Condé.
Filets de soles un Palais d'Orsay.
Tournedos Bristol.
Galantine truffée à la gelee de Jerez.
Gallineta bardes rôtis sur canapés.
Salade à la Duse.
Petits pois à l'Anglaise.
Bombe glacé au moka.
Charlotte Russe.
Desserts fins.*

VINS

*González Byass.
Champagne Moët Chandon.*

Servido por
FRANCISCO PATIÑO.

Comida servida en casa de los se-
ñores de Huesca, con arreglo al si-
guiente

MENU

*Hors d'œuvres variées.
Consommé aux Diablotins.
Cotelettes d'agneau à la Villeroy.
Saumon poché à l'Imperiale.
Poulets sautés Demi-Deuil.
Menestra à la Zaráuz.
Selle de veau rôti à la Perigieux.
Salade Nationale.
Riz à la Imperatrice.
Bombe glace Jerezana.
Petits fours.
Desserts fins.*

VINS

*Rioja blanc; Rioja rouge.
Champagne Cordon rouge.
Café et liqueurs.*

Servido por
HERMENEGILDO HERRÁIZ.
Andalucía 11 Octubre 1907.

Cocina Chic "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERÍA

Modo de hacer el hojaldre

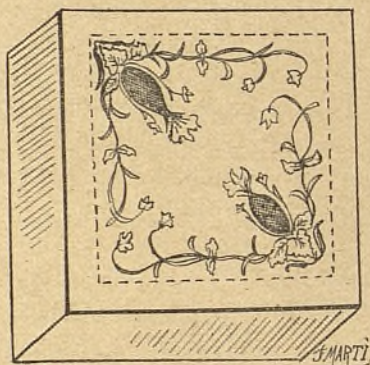
(RECETA PEDIDA)

Se pasan por un cedazo 250 gramos de harina de flor, encima de la mesa de mármol, formando un círculo, y en medio de éste se ponen cuatro ó cinco gramos de sal, medio vaso de agua y una yema de huevo. Disuélvase la sal y el agua, y con la

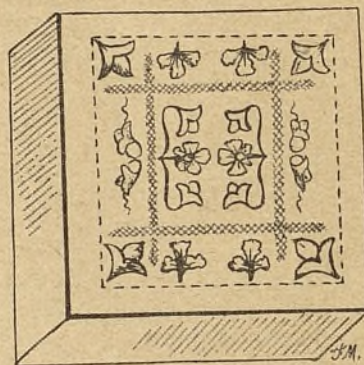
por todas partes. Plegarla en tres dobleces de igual tamaño, se vuelve á extender, hasta dos dobleces, y en esta forma se deja descansar hasta diez minutos; pasado este tiempo, se le vuelve á dar vueltas hasta cinco, quedando terminada la pasta.

Condés

Se extiende pasta de hojaldre de un centímetro de grueso, se le echa encima una



Ideas para decorar pasteles cuadrados.



Ideas para decorar pasteles cuadrados.

mano derecha se va incorporando la harina, haciendo con ella una pasta, trabajándola rápidamente para no calentarla con las manos, hasta que quede ni muy floja ni muy dura. Taparla con un paño limpio y déjese reposar durante diez minutos.

Pasado este tiempo, se espolvorea la mesa con harina, y se coloca la pasta, extendiéndola bien con el rollo de pastelería; dándola un grueso de un dedo, poner la manteca de vacas (225 gramos) en el centro, recogiendo las orillas de la pasta por encima y procurando que quede la manteca bien tapada, espolvorear la pasta con harina por ambos lados extendiéndola con el rollo en forma cuadrilonga, muy igual

capa de glasa de azúcar, y se corta en forma cuadrilonga pequeña, cociéndolos en el horno encima de una placa de hierro.

Jesuítas.

Extiéndese el hojaldre, dejándolo como un dedo de grueso, se le echa una capa de crema, se tapa con el mismo hojaldre, y cima se cubre con una glasa de azúcar y unas almendras mondadas y cortadas en filetes.

Cortarlos en triángulos algo grandes, colóquense encima de una placa de hierro, pónganse á cocer en el horno.

Antes de retirarla de éste, se espolvorean con azúcar y se glasean.

Cocina Limpia "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Glasa de azúcar.

Es azúcar lustre que se trabaja bastante con una clara de huevo.

Crema de rellenar.

En un cazo se cuece un vaso de leche con limón ó vainilla, y aparte se ponen tres yemas, azúcar y una buena cucharada de harina; se disuelve bien, y se le añade la leche; se cuece sobre fuego, sin que se pegue, y al quedar espesa se pasará por un tamiz.

Galletas Princesa Alicia.

(PETIT FOUR DE GRECIA)

Se preparan del siguiente modo: En el mármol se pone una libra de harina, formar cuatro hoyos, poniendo en ellos 400 gramos de manteca fina, tres huevos enteros, 350 gramos de azúcar y 40 gramos de canela en polvo.

Amasar bien todo este conjunto, y formada la pasta se deja reposar.

Luego se estira, dándole un espesor de medio centímetro, y se corta del tamaño de una moneda de cinco pesetas.

Dorarlas con yema de huevo, y por medio de un cuchillo se marca en cada galleta unas líneas atravesadas.

Ponerlas en placas y cocerlas en el horno durante un cuarto de hora.

JUAN SYRIÉS.

(De *L'Art. Culinatre*, París.)

Pastas para el the.

(RECETA PEDIDA)

Cantidades: 250 gramos de harina, 175 gramos manteca de vaca, 175 gramos de azúcar, dos huevos enteros y dos yemas, un poco de sal.

Se pone la harina en montón sobre la mesa ó mármol de la pastelería, se hace un hueco en el centro, é ir añadiendo los demás ingredientes, incorporando primera-

mente la sal, los huevos y las yemas, y tras éstas el azúcar y la manteca.

Hágase la pasta y espolvoréese ligeramente ésta y la mesa con harina.

Pasados unos diez minutos, se extenderá la pasta del grueso de medio dedo, y con un cortapastas de formas variadas, de forma de corazón, trébol, rosas, etc., se van cortando y colocándose sobre una placa de hierro mantequeada y harinada.

Se doran con huevo batido, espolvoreándolas con almendras picadas muy finas y azúcar molida.

Cocerlas á horno suave.

ADOLFO SOLICHÓN.

Poudding soufflée «Fleur de Marie».

Ingredientes á Poudding soufflée á la naranja, con una jardinera de frutas cardizadas, cocido en molde á charlotte, decorado de pistachos y guindas confitadas. Salsa naranja al curaço con filetes de la cáscara.

Foulards Surprise.

Confecciónese los foulards en pasta azucarada sobre placa á horno vivo, se alzan los cuatro cantos teniendo al medio un molde (á charlotte) se enlaza con una cinta hecha al caramelo, verde pálido ó rosa claro, retírese el molde introduciendo helados á la cuchara, uno de frutilla, el otro á la crema vainilla, en el espacio producido.

Petites Friands.

Dosis: 500 gramos de azúcar en parte vainillado; 200 gramos almendras molidas con cuatro yemas de huevo, el todo pasado por tamiz; 200 gramos de harina; 100 gramos de fécula; 150 gramos de manteca derretida; 24 yemas; 12 claras montadas; una pulgada de sal. Cocidos en molde á daríole.

CARLOS SPRIANO.

(Buenos Aires.)

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, AlicanTEL Jerez de, a Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

FORMULAS Y RECETAS

Farkba-Basal (pollo con cebolletas).

(COCINA DE PERSIA)

Escoger un pollo que no sea muy tierno, cortarlo como si se fuera á saltear y separarle la piel.

Se unta una cacerola con manteca de vaca, colocando en el fondo una capa de rodajas de cebollas cortadas lo más delgadísimo posible, poner encima otra capa de pollo, repitiendo la operación con otra más de cebolla y pollo; sazónese de sal, pimienta blanca recién molida y un poco de azúcar.

Mojarlo hasta que quede cubierto de caldo, echar un buen trozo de manteca, se tapa y se hace cocer.

Por otra parte, se mondan algunas berenjenas, cortándolas cada una en dos pedazos á lo largo, y se frien con manteca clarificada; luego se colocan encima del pollo á media cocción, es decir, cuando la carne del pollo se suelte de los huesos, exprimir por cada pollo el jugo de cuatro limones, quedando así el guiso en un sabor un poco agri dulce.

Servir el pollo colocando las berenjenas encima.

A. VUILLOT.

Medallones de merluza á la Mascota.

(INÉDITO)

Proporciones por seis personas.

Merluza del centro cerrada, 600 gramos.

Manteca de vaca, 125 gramos.

Leche, un cuartillo.

Queso Gruyère, 60 gramos.

Tomates, cuatro ó cinco.

Limón, uno.

Un panecillo de Viena por costrones.

Veinticinco gramos harina.

Guisantes frescos en puré, 250 gramos.

RECETA

Separar de la merluza la piel y espina, y con los dos lomos que resultan se cortan en sentido contrario los medallones (que son pedacitos de merluza en forma redonda, de dos centímetros de espesor), aplastarlos un poco con objeto de darles la forma indicada, sazónense de sal y zumo de limón; ponerlos en una placa en el horno con un poco de manteca de vaca.

Con los guisantes en puré sazónarlos con manteca de vaca, sal, nuez moscada; el tomate pelado se pica y se saltean con manteca de vaca y sal.

Hacer una bechamela un poco clara, á la que se adiciona el jugo que ha soltado la merluza, el queso rallado, más zumo de limón. En una fuente se coloca cada medallón encima de un costrón y cúbranse con la salsa, luego queso por encima y há gasele tomar un ligero color dorado.

Cada medallón se guarnece con un cordón de puré de guisantes, poniendo en medio de cada uno un montoncito de tomate salteado, glasearlo con unas cucharadas de jugo Maggi.

Adornarlo con limón rizado.

I. DOMÉNECH.

Vol-au-vent á la Bénédicte.

Guarnición de bacalao en *brandade* á la crema y trufas picadas por encima.

Vol-au-vent á la Cardinal.

Guarnición de pequeñas quenefas de merluza trufada, modelados á la cucharilla;

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

escalopas de langosta, pequeñas *champignons*, lamas de trufas. Salsa bechamela con manteca de *corail*.

Montarlo, guarnecerlo con una guarnición de *champignons* y lamas de trufa.

A. E.

Orly de anchoas.

Se suelen emplear con preferencia las anchoas de Niza, que se distinguen por su salazón roja, y además por ser muy pequeñas. Desalarlas poniéndolas en remojo con abundante agua; luego se les separa la cabeza y espina, raspar ligeramente la escama hasta que queden completamente limpias, remojarlas un poco en leche á los veinte minutos antes de servirse.

Momentos antes de servir las se escurren y se pasan por harina y huevo batido. Se fríen con abundante fritura bien caliente.

Sírvanse en forma de pirámide, en una fuente con servilleta artísticamente doblada, y completar el plato con adorno de perejil en rama frito, y trozos de limón.

Salsa bearnesa ó de tomate aparte.

FRANCISCO PATIÑO.

Tánger 1907.

Filetes de vaca á la Casera.

Se cortan filetes de vaca iguales (de la babilla) un poco gruesos, aplastándolos después un poco. En un plato de saltear con manteca se doran los filetes, y luego se retiran para dar lugar á rehogar una cebolla picada, un poquito de ajo y tomate picado. Se vuelven á colocar los filetes, se rocían con vino blanco, sal y pimienta y hierbas aromáticas, se tapa y déjese cocer suavemente durante unos cuarenta minutos.

Durante la cocción se le aumenta un poco de jugo Maggi.

FRANCISCO SEGURA NAVARRO.

Croquetas á la Pastora.

Salpicón de corderito, jamón, setas y *champignons*, trabado con una bechamela. Se modelan en forma de albaricoques. Salsa de finas hierbas aparte.

Jamón en dulce.

(RECETA PEDIDA)

Se limpiará un jamón ó parte de él, bien sea gallego ó de Praga, York, asturiano ó de cualquiera procedencia, siempre que sea bueno.

Quitarle con el cuchillo toda la capa sucia que cubre la parte donde no tiene corteza, así como de su alrededor. Recortarlo á fin de darle una forma redonda en conjunto, y se dejará desalar durante unas diez y ocho ó veinte horas con agua muy abundante.

Luego se le quita el hueso con mucho cuidado, y se envuelva en una servilleta, atándolo además con bramante.

Póngase á cocer con abundante agua, sazonándolo de hierbas aromáticas, una cebolla, zanahoria, media botella de vino blanco, y déjese cocer durante un par de horas.

Pasado este tiempo, se retira y se envuelve con un paño ó servilleta limpio, y ponerlo dentro de un molde de hierro, de fondo cóncavo. Algunos en este punto suelen regar el jamón con una copa de vino de Jerez ó Madera, mezclado con un poco de aspik derretido.

Terminada esta última operación, se coloca una plancha encima del molde de circunferencia más pequeña que la embocadura del molde, con objeto de que reciba encima bastante peso.

Al día siguiente se desenvuelve del paño, separarle la piel, recortándolo bien á fin de completar mejor su forma redonda.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Cocina Cómoda La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Se espolvorea bien con azúcar molida y se le pasa luego una pala de hierro hecha ascua, dándole un hermoso color dorado.

Cuando vaya á servirse se corta en lonjas muy delgadas, colocándolas en la fuente, adornarlo con costrones de aspik cortados en forma caprichosa, ó con huevos hilados.

Barquillas á la Pompadour.

Se toman moldes de forma barquillos y se cubren con pasta de foncear, poniéndolos á cocer en el horno. Luego se rellenan con pasta *nioki*, cubriéndose por encima con una *mornay*, polvoréanse de queso, y se doran en el horno.

Sírvanse puestos en fuente encima de servilleta doblada artísticamente.

I. DOMÉNECH.

Le agradecemos mucho

A la curiosísima y bien dispuesta revista de arte culinario *La Gastronomía*, órgano oficial de la Asociación Mutua de hoteles, restaurantes, confiterías y cafés, de Buenos Aires (República Argentina).

Esta notable revista quincenal, es de gran

boga, y el texto es cuidado con gran esmero, colaborando los mejores jefes de cocina de Buenos Aires; y no se trata de una publicación reciente, pues lleva ya seis años de publicación.

En el número del 30 Octubre 1907 se ocupó de nuestra publicación EL GORRO BLANCO y le merecemos los conceptos que á continuación publicamos:

* *

«Hemos recibido el número 8 de la revista culinaria EL GORRO BLANCO que se publica en la capital de España.

Es una importante publicación en su género y la única que se edita en aquella nación.

Trae un material selecto de recetas de los platos de cocina más modernos y una serie de *menus* hechos por mano experta.

Su director y propietario D. Ignacio Doménech, constituye una garantía para el éxito de esta revista.

Recomendamos esta joya de arte culinario á nuestros jefes en general y en particular á los estudiosos.»

* *

Copiamos también del número publicado el día 15 de Noviembre, dos *menus* acrósticos, el uno dedicado á EL GORRO BLANCO, Madrid, y el otro á *La Gastronomía* de Buenos Aires, compuestos por el jefe de cocina, D. Carlos Spriano

MENUS ACRÓSTICOS

Dedicados al GORRO BLANCO de Madrid y á la *Gastronomía*

por el jefe de cocina, Carlos Spriano

G erminy
O rtolans en gelée
R ougets Vénitienne
R issoles á la Pompadour
O reille de veau en tortue

B elle vue de foie gras truffés
L ièvre á la broche salade Italienne
A sperges nouvelles au beurre fondu
N apolitaine gar. á la glace de Crème pralinée
C abinent pudding au Sabayon
O range et ananas au marrasquin

L angouste en mayonnaise
A rtichauts poivrade

G arbure
A nchois en canapés
S aumon á l'Amiral
T urban de filets de veau
R enaissance punch
I e roti á l'Anglaise, salade
N içoise
O ranges á la Polonaise
M ousse Florentine
I mperial Gateau
A bricots en compotes

Cocina Universal "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

GRAND HOTEL

Un nuevo salón restaurant.

La inauguración del nuevo salón, verificada á últimos del pasado mes, resultó un acto brillante y concurridísimo.

El Grand Hotel y Cuatro naciones es, en Barcelona, el más antiguo de cuantos existen.

Fué fundado hace más de dos siglos por los antecesores de los actuales propietarios, con el nombre de Hostal de las Naciones; y lo prueba un documento del año 1714, que poseen los actuales propietarios, en el cual los entonces propietarios señores Gippini alquilaban la finca por la cantidad de 23 duros mensuales. Los señores Gippini gozaban del título de «mesoneros reales», como propietarios de diferentes mesones reales en la carretera real de Madrid.

A principios del siglo pasado, la casa cambió su nombre con el de Hotel de las Cuatro Naciones y últimamente con el de Grand Hotel y Cuatro Naciones. Fué derribado el edificio y construído diferentes veces, y con lo última reforma, que duró durante 1906 y parte de 1907 creen los actuales propietarios poseer un hotel confortable y moderno.

El nuevo salón-comedor es obra del arquitecto D. Jerónimo P. Granell; mide 22 metros de largo por 11 de ancho y 9 de alto, sin ninguna columna, pudiendo servirse en él 250 cubiertos en diferentes mesas.

Estas, como todo el mobiliario del salón, son de madera de Hungría. El mostrador llama la atención por su artística construcción.

El estilo general del decorado es el modernista; pero sin extravagancias ni exageraciones.

Las paredes están cubiertas por grandes paisajes al óleo, con marcos de relieves en yeso y con adornos de oro, lo propio que los zócalos.

El techo ofrece suntuoso aspecto por la variedad de dibujos y el sinnúmero de bombillas eléctricas que guardan la misma combinación, completando la visualidad tres amplias claraboyas de cristales de colores.

En uno de los testers, á manera de pe-

queño escenario, se halla una artística tribuna, cubierta con guirnalda, destinada al quinteto de música de la casa.

Junto al salón-comedor se han habilitado gabinetes para lavabo y guardarropa y dos anchas puertas con vidrieras de colores conducen respectivamente á la Rambla y al gran salón de descanso sin necesidad de atravesar dependencia alguna.

Los dueños del Grand Hotel obsequiaron con un espléndido *menu* á los señores invitados á la inauguración, entre los cuales figuraban los Sres. Sanllehy y Bartardas, otras autoridades, representantes de la prensa de la capital, de Madrid y de provincias.

El Sr. Sanllehy pronunció un brindis dedicado á los dueños del hotel, por haber dotado á Barcelona de un establecimiento que compite, dijo, con los más importantes del extranjero. También felicitó á los artífices que han tomado parte en las obras.

Con las obras realizadas en el Grand Hotel de las Cuatro Naciones se ha dotado á Barcelona de un establecimiento de primer orden, que puede competir con el Pictorial, de Londres; el Nuevo Victoria, de Algeciras, y otros afamados del extranjero.

Nuestra enhorabuena á los Sres. Maffioli y Compañía.

(De *El Viajero*, de Barcelona.)

Correspondencia.

Rogamos á nuestros suscriptores de provincias que, en vez de efectuar los pagos en sellos de Correos, nos envíen libranzas de la prensa, Giro Mutuo, ó sobres monederos que se expenden en todos los estancos.

También participamos á nuestros lectores de provincias, dueños de hoteles y *restaurants*, familias, etc., que en esta Redacción y Administración, les podemos proporcionar personal digno para los establecimientos, casas pasticales, ó sencillamente á dar banquetes, como son cocineros, pasteleros, confiteros y resposteros.

Tenemos, para los que deseen encuadernar el primer año de EL GORRO BLANCO, artísticas tapas en tela color verde manzana con plancha dorada, al precio de 2,50; á los de provincias 50 céntimos más, á fin de remitir as certificadas: por la encuadernación, si alguno lo desea, es su precio 1,50 pesetas.

LA DIRECCIÓN.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

(CONTINUACIÓN)

jarrones y demás servicio de lujo para los banquetes con que el Rey debía pagar y corresponder á los modernos y voluntarios yantares de los pueblos. La Marina además tuvo á la orden de S. M. cocineros y reposteros *pasados por agua*, para el caso en que los de tierra se inutilizasen por el mareo, como alguna vez sucedió. De modo que el Soberano disfrutó durante su expedición cuatro servicios completísimos, y gran repuesto, hecho á su costa, de conservas, dulces, pastas y golosinas para la travesía de mar, sin omitir una buena provisión de excelentes cigarros de la Habana.

Antes de reseñar ligeramente, para no hacer interminable este artículo, los *menus* del viaje Real, debo presentar algunas observaciones. En diversos convites dados ó recibidos por el Monarca, unas veces por la rapidez con que se han dispuesto, y otras por circunstancias tipográficas, no han aparecido en la mesa programas impresos ni manuscritos. Conviene también recordar la polémica que sobre el idioma en que debían redactarse los *menus* publicó el acreditado papel *La Ilustración Española y Americana*, en los meses de Abril, Mayo y Junio de 1876. Los resultados favorables de semejante controversia fueron el mejoramiento parcial de las listas de comidas y el que los periódicos de más fama no se hayan desdeñado desde entonces de insertar copias literales de ellas en sus columnas. El fin adverso originado por la cuestión es la gran dificultad de obtener *menus* originales. Antes se hallaban abandonados en la mesa, porque á nadie le ocurría llevarse los; hoy es casi imposible adquirirlos, pues cada convidado carga con el que en justicia es de su propiedad, y aun también suele apropiarse el del vecino, si éste anda moroso en recogerlo. Mi colección de listas, que si no me engaño es completa, puede inventariarse del modo siguiente:

Alicante, 25 Febrero. Comida de 46 cubiertos, de la D putación provincial. Doce platos (incluyendo las sopas) y seis clases de vino. Lista de oro y morado, en cartulina blanca. En la parte superior, la letra MENU, y en la inferior Bossio, ó sea el nombre del fondista que dirigió la comida. Los epígrafes de SOPAS, FRITO, ENTRADAS, etc., se hallan en castellano, y los manjares en francés.

Valencia, 26 Febrero. Comida de 80 cubiertos, de la Diputación provincial. Catorce platos y nueve clases de vino. Bellísima y limpia litografía en negro, sobre cartulina blanca. En francés. Arriba el escudo completo de España con manto de armiños y toisón, pero con el defecto de faltar en el centro los cuarteles de Castilla, León y Granada, substituídos con las lises borbónicas. Por cabeza, la leyenda MENU DU DINER; 26 FÉVRIER 1877, y al pie las armas de Valencia, con la letra de SERVI PAR L'HOTEL DE PARIS, VALENCIA.

Tarragona, 28 Febrero. Comida de 32 cubiertos, de la D putación provincial y Ayuntamiento. Elegante litografía en azul, sobre cartulina blanca, con las armas reales en la parte superior. Esta comida, notable desde el punto de vista gastronómico, y por su esmerado servicio, se compuso de lo siguiente: «MENU. POTAGES. Consommé á la Royale. Risotto á la Regence. HORS-D'ŒUVRES. Petites caises de foies-gras. Obuses á la moderne. RELEVÉE Filets á la Godard. ENTRÉES. Cannedon á la Richelieu. Mauviettes en croustade. Punch imperial. ROTS. Chapons du Mans. FROID Galantine de faisán á la Bouffon. ENTRÉMENTS. Petites pois á la française. Fromages panaches. VINS. Jerez néctar. Chateau Iquem. Chateau Margaux. Cristal Champagne. Veuve Clicquot frappé.)

Este programa no marca ni pueblo, ni fecha, ni litógrafo, ni quién dió la comida, ni á quién se ofreció. Es casi completamente anónimo y clandestino. (El blasón Real que lleva por cabeza, según antes advertimos, hará sospechar en los tiempos futuros que el banquete fué dado por algún Rey de España.

Barcelona, 2 Marzo. Almuerzo de 50 cubiertos, del Ayuntamiento. Ocho platos y cinco clases de vino. Impreso en morado sobre cartulina cenizosa. Arriba el escudo de España dorado y la letra. GRAN RESTAURANT DE FRANCIA. En francés.

Barcelona, 2 Marzo. Comida de 52 cubiertos, del Ayuntamiento. Diez platos y cinco clases de vino. Impreso en morado sobre cartulina cenizosa. Armas de España doradas y letra MENU. En francés.

(Continuará.)

Cocina Económica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid