Año VIII. Madrid, 1.º de Octubre de 1913. Núm. 86.

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 íd., seis meses	3,50	„
En el Extranjero, un año	9	„
Idem íd., seis meses	4,50	„

Número suelto, 50 céntimos.
Idem atrasado, 75 céntimos.

SUMARIO

Crónica: El mazapán.—Menu du banquet du Sporting-Club de Monte Carlo, por Mr. Víctor Escouffier.—Menú de un lunch, servido en el Gran Hotel de l'Ocean, por Mr. Víctor Escouffier.—Confituras de flores: Violetas pralinadas cristalizadas. Supremas de flores. Compota de rosas. Compota de flor de azahar. Compota de flores de violeta. Confitura de rosas. Confitura de flores de azahar. Confitura de violetas, por Y.—Tres platos de huevos, por I. D.—Recetas de cocina. - Fiestas de la Sociedad Bénédictine en Fécamp.—Pastelería-Dulces-Helados, por I. D.—Museo culinario, por I. Doménech.—Menú servido en el Casino Gaditano por la Cervecería Inglesa.—Embuchados y Embutidos, por D.—Sobre Hoteles y Restaurants (continuación), por José Serra.

CRÓNICA

EL MAZAPÁN

Tal vez se le ocurrirá á alguno de los apasionados por este excelente preparado querer indagar el pueblo y el país donde primero se conoció. Según los indicios, es un dulce muy antiguo que se conoció en Europa ya á fines del siglo XV. Fué elaborado solamente por los *confectionarius* (los farmacéuticos), y puesto á la venta con el nombre italiano de *marzapane*. Este á su vez, se cree derivado de la palabra árabe *mautha-ban*, esto es, rey sentado. Los árabes, que como todos los orientales, han sido y son grandes consumidores de dulces, fueron sin duda los que primero confeccionaron el mazapán. Con la pasta hecha de almendras picadas y azúcar, formaron un pastel plano, al cual, con una moneda imprimieron la efigie de un rey sentado en su trono. Estos pasteles fueron encerrados en cajas planas y enviados á la isla de Chipre, desde donde los buques que se dedicaban al comercio de Levante los llevaban á Venecia. Desde este punto se extendió el excelente dulce por el mundo entero, siendo al principio expendido en las farmacias que en aquellos siglos tenían el privilegio de expender las drogas finas.

En inglés se llama este dulce *march'pane*, en francés se llama *massepain*, y en italiano *marzapane*. De esta última palabra algunos también han creído poder reducir la de *panis martius*, como recuerdo de las antiguas ofrendas. Universalmente adoptado fué el nombre de *marzapane* y sus derivados á fines del siglo XVI.

Cocina Nacional **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

MR. VÍCTOR ESCOUFFIER

MENU DU BANQUET

DU

SPORTING-CLUB

DE MONTE-CARLO

Huîtres royales natives.
Frivolites orientales.
Hors d'oeuvres à la Russe.
Mélon cantaloup au vin chipre.
Timbales de poupiettes de Soles Grimaldi.
Mignonnettes de pauillae Soufflées.
Primeurs Assembles.
Châteaubriant monégasque (1).
Pommes de Terre Aviation.
Asperges d'Argenteuil Amoureuses.
Pain d'Arambert Voiles.
Gâteau Sporting-Club.
Corbeille de Marguerites Aiusées.
Café à la Turque.
Liqueurs.

(1) Dédic au chez maitre et ami Domenech.

Châteaubriant Monégasque (1)

Un magnífico chateaubriant para 6 personas. Se mecha por completo con tiras de trufas de Perigord, sazónase de sal y se pone en maceración con fino champagne. Se asa á la parrilla según las reglas, retirándose de la parrilla estando todavía algún tanto crudo. En seguida se rodea completamente de escalopitas de foie-gras natural en crudo, sazónase con algún pronunciamiento y se envuelve rápidamente con una crepineta de cerdo remojada en agua. Una vez quede bien envuelto con la crepineta, rocíese con manteca fundida. Se pasa por miga de pan blanco y se asa á la parrilla suavemente con gran cuidado.

Colóquese en seguida en la fuente. En cada extremo de la fuente se guarnece con un montón de patatas soufflée. Salsa de trufas aparte.

VÍCTOR ESCOUFFIER.

Traducción de I. Domenech.

Ayuntamiento de Madrid

MENÚ

de un lunch, servido en el Gran Hotel de l'Ocean, de Ostende, y dedicado á la Revista fraternal EL GORRO BLANCO, de Madrid.

LUNCH

Hors d'oeuvres et bagatelles.
(Entremeses y bagatelas.)
Huitres à l'Indienne.
(Ostras á la Indiana.)
Œufs pochés Florentine.
(Huevos escalfados Florentina.)
Filets de soles Meuniere.
(Filetes de lenguado á la Molinera.
Tournedos de l'Océan.
(Tournedos de l'Oceano.)
Volaille Grillée Estragonne.
(Filetes de ave emparrillados á l'Estragon.)
Ensalada de escarola rizada.
Petits-pois nouveaux à la Française.
(Guisantes nuevos á la Francesa.)
Johanna fraisee.
(Johanna de fresas.)
Friandises neiyanses.
Café d'Orient.
Liqueurs.

V. E.

Explicación de algunas recetas.

Ostras á la Indiana.—Media docena por persona; escogerlas de las mayores, se abren con cuidado recogiendo el agüilla; se desprenden las ostras de las conchas y éstas, que son las que obtienen más cavidad, se ponen estas conchas á lavar con agua corriente y después se colocan en una fuente, guarnecida de un lecho de sal marina picada, puestas de plano; preparar en seguida en una pequeña cacerola con el agua de las ostras reducida á punto, y añadir un pedazo de manteca fina, jugo de limón y pimienta en grano molida de momento. En esta cocción se cuecen las ostras, sin dejarlas hervir (conservándose muy jugosas); luego cada una se coloca dentro de las conchas hondas, reducir la cocción á una consistencia discreta y añadir en seguida un poco de Curry indiano; algo de nata, rectificar el sazonamiento. Napar las ostras con esta salsa y se espolvorean con miga de pan blanco, frita con manteca de vaca, y gratínese un momento en el horno ó con salamandra. Sírvanse en seguida.

Tournedos de l'Océano.—Pequeños tournedos sazonados y salteados de momento con manteca bien clarificada; cada tournedo se coloca en la fuente encima de una patata.

Encima de cada tournedo se coloca una escalopa de tuétano de vaca cocida ó escalfada en consommé; guarneciendo cada escalopa de tuétano con laminillas ó escalopitas de pepinillo en vinagre; salsear el conjunto muy ligeramente con salsa Robert.

Salsa Robert.—En una cacerola pequeña puesta, con manteca, sobre fuego se funde media cebolla picada menudísimamente; luego se le echa un decilitro abundante de vino blanco; reducir esta combinación dos partes y se moja con 2 decilitros de salsa mediaglasa; déjese reducir durante diez minutos, entonces se pasa por el colador fino (algunos no la suelen ni pasar), déjese en un ángulo del fuego en el baño de maría, donde se le aumenta un poquito de azúcar y una cucharada pequeña de mostaza de estragón, se refina con el batidor y queda en disposición de emplearse.

Johanna de Fresas (dulce).—Una magnífica tarta de fresas maceradas de antemano con kirsch y marrasquino de Zara; luego se decora por encima, con gran gusto artístico, con merengue italiano aromatizado, con fresas de bosque. Se glacea un poco en el horno. Sírvase siempre fría.

Mr. Victor Escouffier
Directeur en chef des cuisines
del Hotel de l'Ocean, en Ostende (Bélgica).

(Traducción de I. Doménech).

Cocina íntima **La Cocina por Gas.**

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.

Ayuntamiento de Madrid

CONFITURAS DE FLORES

Violetas pralinadas cristalizadas

Para pralinar las violetas deben escogerse las hermosas flores de las violetas de Parma, recientemente escogidas y cuyos pétalos sean lo más gruesos posible. Se empieza por separar delicadamente el pedúnculo de cada flor; después, por cada 250 gramos de violetas, se prepara un jarabe, haciendo fundir en una cacerola estañada 1.000 gramos de azúcar con un cuarto de litro de agua. Cuando la azúcar está fundida se coloca el jarabe con violeta y se cuece hasta el punto volante.

Entonces se sumergen las violetas en este jarabe hirviendo, dejando continuar su hervor dulcemente durante uno ó dos minutos, teniendo cuidado de revolver delicadamente el contenido con una espátula, á fin de evitar que las violetas se reunan en masa compacta, y se deja luego enfriar.

Al día siguiente se coloca de nuevo al fuego la cacerola y se calienta dulcemente el contenido hasta que haya entrado en ebullición. En este momento se retira del fuego la cacerola, y con el plano de la espátula se frota la parte interior de las paredes de la cacerola bañadas por el jarabe, y cuando éste empiece á blanquear, se mezcla nuevamente con la espátula todo el contenido, y en seguida se vierte en la manga. Después de haber escurrido así las violetas se las pasa nuevamente por azúcar en polvo coloreado, separando las flores unas de otras.

Cuando las flores están así pralinadas, se ponen á candir, y á este efecto se colocan arregladamente en una candidera los pétalos de violeta, y encima se coloca una rejilla para mantenerlas sumergidas en el jarabe de candir, que se prepara haciendo fundir 1.000 gramos de azúcar en un cazo, que es preciso tener tapado durante dos ó tres minutos, esponjando después cuidadosamente las paredes interiores á fin de evitar que se encuentren en ellas el menor grano del azúcar ya fundido.

Después de haber coloreado este jarabe en violeta, se le hace cocer á fuego vivo hasta 33 grados y medio; se retira entonces el cazo del fuego y se extiende encima de este jarabe una hoja de papel mojado y menudamente agujereado en diferentes sentidos.

De esta manera el candido queda al abrigo del polvo, permitiendo también retirar cómodamente la superficie cristalizada.

Cuando el jarabe se ha enfriado completamente, se vierte sobre las violetas teñidas y se deja en la estufa con moderado calor durante diez ó doce horas, al cabo de cuyo tiempo se vierte en un cedazo colocado sobre un lebrillo para recoger el jarabe que escurren las flores de violeta, las cuales una vez secas se encuentran recubiertas de una capa brillante de azúcar cristalizado.

Supremas de flores

He aquí la manera de confeccionar estos delicados y exquisitos bombones. Su único defecto es que son muy frágiles y su confección exige muchos y meticulosos cuidados.

Póngase en un cazo 750 gramos de azúcar pilón con tres decilitros de agua. Colóquense al fuego, y cuando el azúcar está fundida añádanse 60 gramos de glucosa. Espónjense cuidadosamente las paredes interiores del cazo y tápese para que el vapor haga disolver completamente el más pequeño grano de azúcar.

Después de llevar este azúcar á 39 gra-

Cocina Económica **La Cocina por Gas.**
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

dos, se vierte sobre el mármol y se deja enfriar completamente.

Póngase la misma cantidad de azúcar y agua en el cazo que se vuelve á colocar al fuego, añádase 60 gramos de glucosa y hágase cocer igualmente hasta alcanzar 39 grados, coloreándole con rosa algo vivo; se vierte sobre el mármol y se deja enfriar como el primero.

Vuélvase á poner la misma cantidad de azúcar y agua en el cazo, añádase la glucosa, llévese á 39 grados y después de colorear con violeta se vierte como los otros sobre el mármol.

Trabájese entonces el primer azúcar con la espátula hasta que quede blanco, añadiendo mientras tanto un poco de esencia de azahar, y cuando el azúcar se ha transformado en fondant, se recubre con un lienzo húmedo dejándole reposar.

Del mismo modo se trabaja el segundo y tercer azúcar, perfumándolos, respectivamente, de rosa y violeta.

Tómese el fondant blanco, y se divide en porciones con las que se forman cilindros, echándolas sobre la mesa espolvoreada con azúcar lustre.

Hecho esto, se toma un cuchillo de hoja delgada y afilada y se van cortando discos muy delgados que se encorvan ligeramente para darles forma de pétalos, y se colocan sobre un tamiz, procediendo de la misma manera con los otros fondants, procurando imitar en lo posible los pétalos de rosa y violeta. Una vez terminados, se dejan secar.

Por otra parte, prepárese un jarabe marcando 33 grados y medio, y cuando esté completamente enfriado, se vierte sobre estas imitaciones de pétalos arreglados en candideras formando capas, entre las cuales se colocan algunas briznas de paja para evitar que se peguen. Después se coloca una rejilla encima para que los bombones queden completamente sumergidos en el jarabe, donde se les deja durante doce horas. Una vez escurridos y secos, estos bombones surtidos están ya dispuestos para la venta.

Compota de rosas

Se empieza por separar los pétalos de las rosas, especialmente de las llamadas de mil hojas, las que se sumergen en un cazo de cobre sin estañar que contenga agua hirviendo, donde se harán blanquear los pétalos hasta que no crujan entre los dientes. Entonces se escurren y se ponen en agua fría para refrescarlos.

Por otra parte, con el agua que ha servido para blanquear los pétalos y el azúcar pilón necesaria se prepara un jarabe que marque hirviendo 32 grados, el cual se vierte en un lebrillo en cuyo fondo se habrán dispuesto los pétalos de rosa ya blanqueados, frescos y escurridos. A medida que se vierte el jarabe, es preciso tener el cuidado de remover los pétalos de rosa para evitar que se reúnan en montones. Al día siguiente se escurre el jarabe, al cual se añade un poco de jarabe nuevo, se pasa por la manga y se hace hervir hasta que marque 30 grados, espumándolo cuidadosamente, vertiéndose otra vez en el lebrillo, donde se habrán colocado de nuevo los pétalos de rosa.

De esta manera se dan tres manos, repitiendo durante dos días la misma operación. Al tercer día se colocan los pétalos en una compotera, teniendo el cuidado de arreglarlos de manera que no se encuentren reunidos en montón. En seguida se vierte encima el jarabe que se habrá tenido el cuidado de clarificar con clara de huevo, espumar bien y pasarlo por la manga para que quede absolutamente limpio. Se colora en seguida con unas gotas de carmín y se perfuma muy ligeramente con esencia de rosas.

Cocina Sencilla **La Cocina por Gas.**

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

Compota de flor de azahar

Es preciso escoger una flor de azahar cuyos pétalos sean largos y gruesos, que se blanquean como los pétalos de rosa, pero teniendo cuidado de acidular el agua con un par de cucharadas de limón por litro de agua.

Para dar las manos se opera de la misma manera que para los pétalos de rosa, pero no se colorea el jarabe, que debe ser incoloro y limpio, mientras que las flores deben quedar lo más blancas posible.

Compota de flores de violeta

Se procede de la misma manera que para las flores de azahar, pero el jarabe se colorea ligeramente de violeta antes de verterlo en la compotera.

Confitura de rosas

Después de haber procedido de la misma manera que se ha efectuado para la compota de rosas, se aumenta el número de manos aumentando en 2 grados el jarabe en cada mano hasta que hirviendo marque 34 grados en el pesajarabes.

Cuando el jarabe ha alcanzado este grado, se escurren los pétalos, y después para cada litro de este jarabe se añaden 250 gramos de gelatina de manzana. Se pasa por un tamiz fino y después se hace cocer todo junto en un cazo sin estañar, hasta 25 grados. Se coloca ligeramente de rosa, se añaden los pétalos, y después, al primer hervor, se retira el cazo del fuego y se vierte el contenido en un lebrillo, y cuando la confitura, al enfriarse, empieza á espesarse, se la remueve suavemente para que los pétalos no queden reunidos en el fondo, sino que se hallen aprisionados en la masa.

Confitura de flores de azahar

Se procede de la misma manera que para confeccionar la compota de dichas flores, terminándose por el procedimiento para preparar la confitura de rosas, con la diferencia de que el jarabe debe dejarse incoloro.

Confitura de violetas

Para esta confitura, se procede de igual manera que precedentemente se ha indicado, pero el jarabe se colora ligeramente de violeta.

Y.

TRES PLATOS DE HUEVOS

Nido de huevos escalfados á la Charley

Se preparan pequeños nidos de patatas paja; por cada comensal un huevo escalfado en el fondo de cada nido. Cúbrese de foie-gras natural bien caliente que esté cortado á cuadritos.

Huevos fritos Jojo

Escalopitas de foie-gras breseado á la Talleyrand. Se fríen los huevos, se colocan en corona en una fuente y en el centro se coloca la guarnición de foie-gras. Rocíense con salsa de foie-gras.

Huevos á la Carnot

Huevos escalfados, fondos de alcachofas al jugo en blanco. Al momento de servir se rellena el fondo de alcachofas (ó fondos) con puré de ave, se colocan los huevos encima, y se salsean de media glasa.

I. D.

EL ENSAYARLE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

ANDRE, SUCCESSEUR
CUCHILLERIA
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Ayuntamiento de Madrid

RECETAS DE COCINA

Bacalao á la Húngara.

Escójase excelente bacalao fresco, y después de bien limpio y remojado, cortarlo en trozos de cinco centímetros de largo por cuatro de ancho.

Póngase á cocer en una cacerola con agua, laurel, una rodaja de cebolla y zanahoria; pasados unos cuantos minutos de cocción, se escurre el bacalao y se le quitan las espinas con mucho cuidado.

Se unta con manteca de vaca una fuente de metal, en la que se coloca el bacalao rociándolo con vino añejo, pimienta blanca en polvo y el jugo de dos limones; póngase un momento sobre el fuego y déjese reducir un poco el vino.

Se cubre el bacalao con rodajas de patatas cocidas de antemano, cortadas delgadísimamente. Se cubre con una magnífica salsa de tomate espesa y se echa por encima una persillada primero y después una capa de queso y pan rallado; rociado por encima con manteca de vaca, se mete á gratinar en el horno.

Al servirse se adorna con costrones de pan frito á bonito color y unas rodajas de limón.

José Cristóbal

Jefe de Cocina.

Guisantes gratinados á la Froscolo.

Cocer los guisantes con hojas de hierbabuena, hacer unas tartaletas con brioche, que luego se vacían casi por completo; los guisantes se sazonan con una bechamela atomatada con una gruesa juliana de lengua, jamón, perejil picado, yemas de huevo y zumo de limón.

Llenas las tartaletas, se cubren con queso de Parma rallado, manteca de vaca por encima, pónganse dentro de una placa y gratínense con gran cuidado.

Pescados finos con salsa Rusa.

Cocido el pescado al caldo corto; y sírvase puesto en fuente con servilleta, adornándolo con patatas cocidas al vapor y montones de perejil fresco en rama; servir salsa rusa.

Salsa Rusa.

Tres ó cuatro chalotas picadas menudísimamente con pimienta en grano aplastada, tres cucharadas de vinagre fino y hacerlo reducir á glasa.

A continuación se le unen cuatro yemas de huevo y manteca de vacas, terminándose como la salsa holandesa; pasar la estameña á otra cacerola, terminar de montarla con más manteca, á último momento se la incorporan 100 gramos de caviar fresco, removerlo con suavidad á fin de no romper los granos de caviar, etc.

I. D.

Manzanas del Paraíso

(FANTASÍA)

Pequeña galantina de pollo imitando la manzana, en su tamaño y colores (éstos vegetales); sobre un pedestal, y en medio se eleva una columna en pan imitando el arte arquitectónico, y sobre esta pequeña columna un pequeño acuárium. En el fondo coral, y en el agua peces vivos de colores.

Melquiades Brizuela

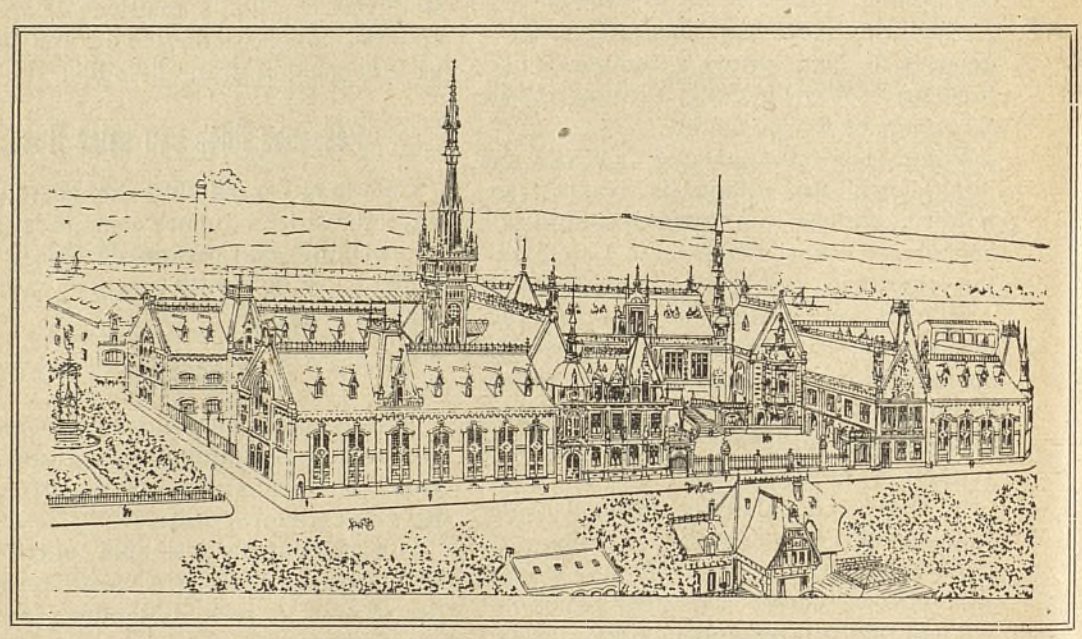
Cocina simpática **La Cocina por Gas.**

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

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

FIESTAS DE LA SOCIEDAD



VISTA GENERAL DE LA FÁBRICA DEL GRAN LICOR BÉNÉDICTINE

Aunque sea un poco tarde para hablar de las grandes fiestas que se han verificado en Fécamp el día 5 del mes de Julio pasado con motivo del cincuentenario de dicha Sociedad, debemos á nuestros queridos lectores de EL GORRO BLANCO una pequeña relación de lo que fueron estas magníficas «bodas de oro» de la Sociedad creada en el año 1863 por D. Alejandro Le Grand, padre, para resucitar el *Licor* inventado en 1510 por el monje D. Bernardo Vincelli.

Los convidados, llegados la víspera y hospedados por la Sociedad, empezaron por desfilar todos ante el Consejo de Administración y la Dirección general que los acogieron muy afablemente.

Después se formó la comitiva para oir en la antigua abadía la misa solemne presidida por el arzobispo de Rouen y el obispo de Bayeux, y durante la cual cantó un gran artista de la Opera de Monte-Carlo y tocó la excelente música formada por los empleados de la Bénédictine.

Después los dos prelados y el clero de la abadía vinieron á bendecir los nuevos edificios concluídos este año para ensanchar la fábrica, y, por la tarde, los invitados, guiados por los subdirectores, Sres. Eugenio, Alejandro y Marcelo Le Grand, visitaron los laboratorios de destilación, salas de embotellar y de rotular, fábrica de cajas, y, en fin, las inmensas bodegas en donde están almacenados los aguardientes que proceden de la destilería que posee la Sociedad en Boufarik (Argelia), los cognacs y los armagnacs que sirven para la preparación del famoso *Licor Bénédictine*.

Se terminó la visita por un paseo en el magnífico museo de la Bénédictine, creado por M. Le Gran en 1863 para recoger los tesoros artísticos de los antiguos monjes de la abadía.

Mientras tanto la armonía de la Bénédictine tocaba en el jardín del establecimiento.

Ayuntamiento de Madrid

BÉNÉDICTINE EN FÉCAMP

A las cuatro y media todo el mundo se encontraba reunido en la maravillosa sala de los Abades, en donde se pronunciaron hermosos discursos el señor Watel-Dehaynin, Presidente del Consejo de Administración, y D. Marcelo Le Grand, Director general.

Fêtes du Cinquantenaire de la Bénédictine

(1863-1913)

MENÚ del banquete celebrado el 5 de Julio de 1913, por la mañana, presidido por el Obispo de Rouen.

—

Tartelettes Lucullus.
Truites glacées au vin d'Yquem.
Tournedos à la Talleyrand.
Ris de veau Périgueux.
Ramiers à la de Luynes.
Mousse à la Bénédictine.
Dindonneaux truffés.
Canards sauvages sur canapés.
Salade.
Chaud Froid de Homard à la Russe.
Asperges en branches.
Glace Cinquantenaire.—Desserts.

MENÚ del banquete celebrado el 5 de Julio de 1913, por la noche.

—

Consommé Royal.
Bouchées Nantua.
Saumon sauce verte.
Noix de jambon glace à la Gelée.
Filet de bœuf à la Maréchale.
Suprêmes de volaille Montpensier.
Cigne d'agneau.
Salade.
Mayonnaise de Langoustes.
Petits pois à la Française.
Glace Bénédictine.
Desserts.

Acto continuo empezó la distribución de las recompensas á los agentes y representantes de los distintos países y á los empleados de las oficinas y obreros de la fábrica.

El agente general para España, D. Federico Louiset, obtuvo medalla de oro, y sus ayudantes, señores Gastón y René Louiset, medalla de plata.

Por la noche, todos estos colaboradores de la *Bénédictine*, se reunieron con los convidados en un banquete de cerca de 1.400 cubiertos, en el cual fueron pronunciados numerosos brindis, terminando estas inolvidables fiestas con una iluminación general del establecimiento y un magnífico fuego artificial, cuya pieza principal representaba la vista de los edificios de la fábrica sobre una longitud de 70 metros.

Excusamos decir que presenciaron estas grandiosas fiestas gran número de notabilidades: senadores, diputados, periodistas franceses y extranjeros, etc., etc., que quisieron dar un testimonio de simpatía á esta gran empresa del *Licor Bénédictine* que es una de las glorias de la exportación francesa.

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERÍA-DULCES-HELADOS

Queso de almendras

(ORIGINAL)

Una libra de almendras, libra y cuarto de azúcar, escálfense las almendras y macháquense en el mortero con la cuarta parte del azúcar para que no den aceite; hágase un almíbar con bastante punto con el azúcar restante, unir las almendras al almíbar en un ángulo del fuego, agreguénsele poco á poco ocho yemas de huevo bien batidas sin dejar de moverlo con la espátula, y continúese trabajando á fuego lento hasta que se una á la espátula.

Echese la anterior pasta sobre el mármol humedecido, trabájese hasta que tome bastante consistencia, y póngase en molde liso hasta el siguiente día, que puede servirse.

JUAN ORTEGA RABEL
Jefe de Cocina.

Farolillos novedad

Hacer cocer en pequeños moldes, forma de farolillo, amantecados y enharinados, una especie de pasta genovesa ligeramente perfumada á la almendra amarga y preparada con 200 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca, tres huevos enteros, ocho yemas de huevo y 150 gramos de fécula de arroz.

Se prepara aparte una crema amantecada al anisette, trabajando juntamente en una cazuela de barro pequeña 200 gramos de azúcar con cinco yemas de huevo, desleir esta mezcla con un cuarto de litro de leche hirviente.

Después de haber hecho ligar sobre el fuego esta crema y haberla dejado enfriar, se incorpora á 200 gramos de manteca fina vuelta en pomada.

Se perfuma con anisette esta crema amantecada de la que se sirve para rellenar los pastelillos partidos por la mitad y enfriados.

Glacéense entonces estos pastelillos con el fondant al anisette coloreado con verde tierno; después, en el centro de la parte de encima de estos pastelillos glaceados al fondant, radiar á la manga un pequeño montículo de crema amantecada al anisette colocado en forma de espiral.

Marrons glacés

Se principia por quitar la primera piel de los marrons (castañas), y se ponen en un perol de cobre sin estañar, cuyo fondo estará protegido por una parrilla á fin de evitar que los marrons se encuentren en contacto con el fondo ardiente, se cubren bien de agua fría en la que se habrá desleído un puñado de harina por cinco ó seis litros de agua.

Colóquese el perol á fuego moderado, caliéntese gradual y lentamente sin llegar á la ebullición.

Así que los marrons están suficientemente cocidos, esto es, cuando se aplastan con facilidad con las yemas de los dedos, se despellejan completamente, no sacánlos del agua hirviente sino uno y después el otro.

A medida que los marrons son despellejados, se depositan con cuidado en un perol de cobre sin estañar que contenga jarabe vainillado bien caliente y que no tenga más que 20° del pesajarabes.

Cuando todos estén en el jarabe, se coloca el perol á fuego muy lento á fin de calentar el contenido sin entrar en ebullición.

A medida que el jarabe se evapora se le agrega de nuevo hasta que llega á los 34° del pesajarabes.

Cocina Higiénica **La Cocina por Gas.**
Compañía Madrileña del GAS Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera

Ayuntamiento de Madrid

Después de haber dejado enfriar completamente los marrons en este jarabe, se escurren para glacearlos.

Sequillos de Italia

(A GRAN CANTIDAD)

Sepárense las claras de 24 huevos; bátanse las yemas junto con 600 gramos de azúcar fina blanca, y á medida que vayan espesando se añaden dos huevos enteros. Cuando se haya conseguido una buena esponjosidad, perfúmese el batido con unas gotas de esencia de anís, y se incorporan 100 gramos de harina y polvo de almidón (partes iguales).

Bátanse las claras aparte, y al llegar á punto de nieve lo más fuerte posible, se mezcla todo con sumo cuidado, se vierte en una manga á la que se habrá puesto la boquilla de merengues, y sobre planchas untadas con manteca y espolvoreadas de harina, se rallan barras algo anchas; se cuecen á horno regular; se cortan después en sentido diagonal los sequillos, y sobre planchas se tuestan después á llama fuerte.

Fórmula para las ensaimadas

(A GRAN CANTIDAD)

Se pesan 16 libras de harina de flor y se pasan por un buen tamiz en la artesa; después, en un hueco que se hará, se deshacen 100 gramos de levadura de París en un litro de agua templada, reposa treinta minutos, y después que ha crecido se le añaden y empasta bien dos docenas de huevos enteros, y en un cazo se tendrán mezclados dos kilos de azúcar, litro y medio de leche ó agua templada, á esta mezcla se echa la mitad de la pasta y se endurece con casi toda la harina que hay en la artesa; después de bien trabajado, se echa el resto del cazo, una vez mezclada se deja reposar, según el temple de la estufa, cuatro horas si es subido, y si es flojo cinco. Después se le agrega á la pasta un litro de aceite frito, y el resto de la harina queda para hacer las piezas, y en una caja de estufa bien mojada en agua caliente y algún fuego suave debajo, dejarlas dormir tres horas y media ó cuatro, hasta su completa fermentación; y cocerlo á horno regular.

Pudding Muselina.

(PARA OCHO PERSONAS)

Cantidades y componentes

250 gramos de azúcar en polvo.
125 gramos de manteca.
90 gramos de fécula.
6 huevos.
1 limón.
Leche.
Jarabe de albaricoques.

EJECUCIÓN

Romper los huevos y separar la yema de la clara.

Poner dentro de una cacerola 200 gramos de azúcar y la manteca, menear, añadir la fécula, el jugo del limón y la corteza rallada muy fina.

Desleir esta mezcla con leche, añadir las yemas de los huevos, y hacerlos cocer de manera que se obtenga una pasta en la consistencia de un cocimiento. Si es necesario, añadir todavía un poco de leche y dejarlo enfriar.

Batir las claras de los huevos en forma de nieve, menearlos con la pasta.

Untar de manteca un molde espolvoreado ligeramente de azúcar, verter dentro la pasta, pero no llenarlos demasiado; después colocarlo en una vasija conteniendo agua y meterlo todo en el horno á temperatura moderada.

Hacerlo cocer durante una hora; después desmoldearlo.

Servir el pudding con el jarabe de albaricoques.

Se puede servir también este pudding con una crema á la vainilla ú otra clase de salsa.

Cocina Universal **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

Mousse de fresas.

(HELADO)

Merengue italiano con nata montada. Pasar fresa por tamiz, luego por una estameña, mezclarlo al merengue italiano y la nata, un poco de carmín, póngase en un molde bomba, y hiélese según costumbre.

I. D.

MUSEO CULINARIO

Recetas de sopas abreviadas.

Consommé Rothschild.--Consommé de caza con fumet de faisán, con vino Sauterne reducido de antemano; guarnición real de puré de faisán y de castañas en partes iguales con una parte de salsa Salmis de faisán en la real, juliana de trufa y filetes de faisán.

Consommé á la Xavier.—Consommé de ave; guarnición de una real de crema de arroz con parte de puré de ave, cortado de varias formas, guisantes y perifollo picado.

Consommé á la Trévise.—Consommé de ave con un poco de tapioca; guarnición de una juliana de ave, trufas y lengua á la Escarlata.

Consommé-Vatel.—Consommé de pescados con esencia de trufas; guarnición la real de bisque y tiritas de filetes de lenguados.

Consommé á la Valenciana.--Consommé con un poco de sémola y una juliana menudísima de lechuga y acederas; perifollo picado.

Consommé á la Veron.—Consommé de ave aromatizado de vino de Oporto y esencia de trufas, guarnición real de *flageolets* y juliana de pimientos dulces.

Consommé con Quenefas de Tuétano.—Consommé usual liado con un poco de tapioca; guarnición de quenefas de tuétano marcadas á la cuchara.

Quenefas de Tuétano para Sopas.—Tuétano de vaca, 180 gramos, que se pasa por un tamiz de hierro, 100 gramos de miga de pan blanco remojado, 8 yemas, un poco de harina, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada.

Consommé de Sagou.—Consommé de ave ó el usual, que se cuece el sagou en cantidad proporcional; cocción lenta.

Consommé de Tapioca Crecy.—Consommé de ave ó el usual, que á los veinte minutos antes de servirse se le echa tapioca Crecy (con zanahoria).

J. Doménech 1913

MENÚ

servido en el CASINO GADITANO por la Cervecería Inglesa, de los Sres. LEAL HERMANOS

Comida en honor del socio

Sr. D. JUAN ANTONIO GÓMEZ

Consommé Drisset.
Salmón salsa Riche.
Entremeses.
Ternera á la Monglas.
Ponche Marie Brizard.
Chaud froid de cordero al aspick.
Pavi-pollos asados con berros.
Ensalada moscovita.
Biscuit Glacé de vainilla.

VINOS

Jerez 47.—Marqués Riscal.
Diamante.—Jerez Carta Blanca.
Champagne Moet-Chandon.

Jefe de Cocina,
JUAN ORTEGA ROBEL.

Cádiz. Julio, 17-1913.

Cocina Doméstica **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

EMBUCHADOS Y EMBUTIDOS

Embuchado de lomo

Tómese un lomo de cerdo bueno, desengrásese y frótese con sal y con polvo de salitre, dejándolo dos días en sitio fresco. Untese después con ajo y pimienta y métase en tripa ó vejiga que antes también haya sido frotada con pimienta y sal. Cuélguese en sitio fresco y muy ventilado, y á los dos meses puede comerse como fiambre.

Lomo conservado

Se corta en pedazos más ó menos gordos, se les echa sal y un poco de pimienta negra, se fríe, se coloca en una vasija y se le añade grasa hasta cubrirlo todo. Se guarda más de un año.

Salchichas

Se pone el lomo de cerdo, limpio de correas y picadísimo, con la mayor cantidad de grasa posible, en el barreño. Se sazona con ajo muy machacado, y no mucho, pimienta, pimiento dulce, bastante canela, un poco de clavo molido y una copa de Jerez ó de zumo de naranja.

Se sala, se amasa, y dos días después se rellena la tripa, dejando el relleno flojito, se ata á cortas distancias y se cuelga.

La salchicha se guarda poco.

Salchichas antiguas

Tómese carne de cerdo, tanta cantidad de magro como de gordo, píquese muy menuda, sazónese con pimienta, jengibre, hinojo y sal, échese un poco de vinagre bien aguado para que entre más cantidad y se humedezca la carne, y tómese tripas de cerdo de las angostas, se hinchan, se pasan por agua cociendo y se ponen á enjugar.

Se han de servir asadas y no se pueden detener muchos días.

Adviértase que si en lugar del hinojo se le echa anís, tiene muy buen gusto.

Chorizos gallegos

Tres kilos de carne de cerdo picada con bastante grasa, pimienta picante, sal y un diente de ajo muy deshechito; se agrega un vaso de agua y se amasa todo dos días, dos veces. Con esto se rellenan tripas de buey, cuidando de que no lleven viento para que no se pongan rancios los chorizos. Con el mismo objeto se puede repartir, por tres partes de carne de cerdo una de ternera.

Se cuelgan al humo y se conservan en grasa derretida, que se les echará lo más fría posible, después de que se han acodado semétricamente en un cacharro vidriado.

Chorizos cebolleros

Se pican bofes, livianos, papada y mucha grasa de cerdo en rama. Se cuecen una docena de cebollas grandes picadas, con abundante grasa, exprimiéndolas bien.

Se cuece también una calabaza de buen tamaño, y una vez cocida se pone á escurrir en una servilleta. Se incorpora á la cebolla el picadillo, y se sazona con pimiento dulce, pimiento picante, clavo de especias, nuez moscada, pimienta, orégano, canela, un poco de azúcar y un poco de sangre de cerdo.

Se embuten en la misma tripa que se emplea para las morcillas, se atan de siete á siete centímetros, se cuelgan en la chi-

Cocina Modelo **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

menea, se les da humazo de laurel dos ó tres veces y se dejan colgadas hasta que se curen. Luego se cuelgan al aire.

Son muy agradables en el cocido. Se conservan poco tiempo.

Chorizos extremeños

Se pasa por la maquinilla un kilo de magro de cerdo y otro de tocino fresco, se sazona muy bien de sal, especias y pimentón dulce (de éste bastante cantidad), añadiendo un poco del mismo pero picante, y unos dientes de ajo machacado con un poco de orégano y se dejan en una vasija dos días, revolviéndolo de tiempo en tiempo. Se rellenan los instentinos de vaca ó de cerdo, atándolos al largo de diez ó doce centímetros y se pican con una aguja.

Su forma ya es sabida; se cuelgan donde les dé el humo teniéndolos separados, y luego se conservan en sitio fresco.

Chorizos de Candelario

Los chorizos de Candelario se confeccionan con dos partes de carne de cerdo y una de vaca, se pican ambas carnes aparte, y se mezclan luego sazonándolas al tiempo en que se unen, con sal, pimienta dulce, orégano y ajos machacados.

Se embuchan á las veinticuatro horas, sin más pérdida de tiempo. Hechos los chorizos del tamaño que se quiera, se cuelgan en el desván de la casa con todas las ventanas abiertas para que haya corriente de aire.

Se les ahuma diariamente con hierbas aromáticas, así siguen hasta que se sequen.

Longaniza

Se pican los bofes, corazón y liviano del cerdo, así como las carnes ensangrentadas, el picado ha de ser regular, más bien grueso, se añade orégano, ajo picado, sal, pimienta dulce y picante, un vaso de vino blanco y alguna grasa picada también, se amasa y luego se rellena, sin atar más que los extremos de la tripa.

La longaniza ha de ser algo más gruesa que el chorizo, pero no tanto como la morcilla.

Se le da humazo de laurel tres días seguidos.

Longaniza aragonesa

Un kilo de magro de cerdo con medio de tocino fresco, se sazona muy bien de especias, y se le agrega unos granos de anís y un poco de canela molida; se llenan instentinos de carnero, se pican por todos los lados con una aguja, y se cuelgan en sitio fresco. Se come cruda, frita ó cocida.

Morcilla de sangre

Se pica en pedazos pequeñitos un trozo de manteca y se echa en un barreño con cebolla picada, sal, pimienta, clavillo y canela, se amasa el conjunto para que se mezclen bien las especias y se echa la sangre poco á poco, removiendo sin cesar con un cucharón de madera. Ya mezclado, se fríe una cucharada en la sartén para probar si la masa está bien ligada y sazonada, añadiendo la sal y la especia que se necesite. Acto seguido se llenan los instentinos, dejándolos un poco claros para que las morcillas no revienten al tiempo de cocer.

Se van echando en una marmita con agua tibia, cuidando de que no estén apretadas, y en cuanto haya suficiente cantidad se pone la marmita á fuego vivo.

D.

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 dia 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.

Cocina Moderna **La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid

SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

¡Ah! También el que esto escribe ha sido cocinero y trabajado en malsanas cocinas, sin ventilación ni ninguna condición higiénica, con un infierno bajo sus pies, ya por sí delicados, debido á propias imprudencias y al abandono de jefes que maldito lo que se interesaban por el personal á sus órdenes. Acaso por estas *lecciones* recibidas hemos aprendido á no imitarles, sino á tratar á los que dependen de nosotros con la debida humanidad. Nosotros hemos procurado siempre que nuestros locales destinados á la cocina reúnan las mejores condiciones de salubridad, con la mayor claridad y ventilación posibles y desterrado esas cocinas *centrales*, más peligrosas que las adosadas á la pared; hemos hecho cuanto nos fué posible en el citado sentido sin omitir gastos, y prontos estamos siempre á corregir cualquiera otra deficiencia que se nos haga notar por nuestros jefes de cocina.

Ya reconocimos la conveniencia de que disfrute el cocinero de sus cotidianas horas de expansión; pero bueno es advertir también la conveniencia de que voluntariamente sacrifique algunas de ellas en determinados casos y en gracia al mejor servicio y á su propia reputación; por ejemplo, cuando es nuevo en la Casa y ha de enterarse, no solamente de lo ya apuntado, sino de otros detalles que, englobados, son interesantísimos y contribuyen á la buena marcha de la dependencia confiada á su dirección y responsabilidad. Las cañerías y depósitos de las aguas que surten la cocina, los conductos y salidas de las sucias, las de los humos, etc., cosas son éstas que parecen no revestir importancia, y de su descuido ó abandono puede producirse un incendio, una inundación, malos olores, miasmas y acaso infecciones; pues el buen cocinero prevendrá todo eso con su vigilancia; hará poner desagües con sifón y que desaparezcan entorpecimientos en las cañerías; cambiará el sitio destinado á ciertos trabajos para dar más comodidad ó seguridad al personal que los habrá de ejecutar, etc.

Respecto á éste (al personal á las órdenes del jefe de cocina), debe ser objeto de preferente atención; es preciso estudiarlo muy detenidamente, para tener seguridad de lo que vale cada uno y contar con su aptitud; el orden en una cocina debe ser riguroso, pero no impuesto con el rigor, sino con el hábito y con el convencimiento, ya que de otra manera es imposible conseguirle; en una cocina, el jefe representa al *padre* en una familia unida por vínculos de buena voluntad; el secreto de la seriedad en aquélla está en que el *cabeza* se tome su cargo *en serio*; éste debe tratarlos bien, cual todo padre á sus hijos; debe exigirles que entre sí se traten con igual respeto, cual lo hace el padre respecto de sus hijos; debe procurar que no les falte nada de lo necesario, ni para poder trabajar (tanto en útiles como en artículos); debe enseñarles *cómo* se hacen las cosas *bien hechas*, dándoles toda suerte de explicaciones, á fin de que no las hagan maquinalmente ó por rutina, y una vez lo suficientemente instruídos, tendrá derecho á que todos trabajen como es debido, y á prescindir del que, por falta de atención ó de penetración, pueda ser un entorpecimiento.

Repitamos: para hacerse respetar un jefe de cocina no precisa más que *merecerlo;* ahora bien, el que tome á broma el oficio, el que cultive el chiste, el que se convierta en un *hazmerreir...*, ese no será respetado; ni tampoco el de genio intemperante, déspota, que trata mal á los aprendices, que los aburre y obliga, ó á que abandonen el oficio, ó á que se conviertan en déspotas, para transmitir el mal ejemplo recibido y continuar la leyenda de los *fieros*. Los *payasos* y los *verdugos* no deben meterse á cocineros.

JOSÉ SERRA,
Dueño del Mundial Palace (Restaurant)

(Continuará.)

Cocina Práctica **La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

GRAN DESPACHO DE TERNERA FINA

DE

REMIGIO BOTO

Plaza del Carmen, cajón número 35

(Al lado de la Pescaderia de la Pepa)

PLATERIA Y JOYERIA

DE

ENRIQUE MIELGO GARCIA

Calle de Fuencarral, 67.—MADRID.

Construcción de toda clase de joyas. Construcción del servicio de plata y arreglo de objetos de mesa y comedor. Se platean cubiertos y fuentes de metal blanco.

Precios económicos y convencionales.

Teléfono, 3.576

¡COCINEROS!

Visitad esta casa.

Despacho de caza

TELESFORO GONZALEZ

PROVEEDOR DE LOS MEJORES HOTELES DE MADRID

Plaza del Carmen, cajón número 64.—MADRID.

Inmenso surtido en todas las épocas del año.

Tres Cruces, 5

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

Ayuntamiento de Madrid