

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: Las víctimas de la glotonería.—Platos de huevos.—Guarniciones para platos de entrada ó relevos, por Juan Marqués.—Banquete celebrado en honor del doctor Pinilla, en la Facultad de Medicina de Salamanca.—Los cocktails de Carlos, por Carlos Aebersold.—Diner offert aux eclai-reurs de France par leurs camarades Los Exploradores de España.—Pastelería-Dulces-Helados.—Las grandes comidas.—Déjeuner offert par l'Ayuntamiento de Madrid, aux membres du conseil municipal de Paris.—Chau froix de cordero en Bella Vista, por Juan Ortega Rabel.—Róbalo á la Palerianas.—Banquete de boda servido en el Hotel de Roma de Valladolid.—Embuchados y embu-tidos.—Museo culinario.—Sobre Hoteles y Restaurants (continuación), por José Serra.



CRÓNICA

LAS VÍCTIMAS DE LA GLOTONERÍA

La glotonería ha causado muchas víctimas. Dionisio *el Viejo* murió á los ochenta años de una indigestión, celebrando el éxito de una de sus tragedias.

Anacreonte amaba mucho el vino, tanto, que en Atenas le erigieron una estatua que le representaba cantando y en la postura de un hombre ebrio. Su muerte fué debida á que una pepita de la fruta cuyo zumo había hecho sus delicias se le atragantó, muriendo por asfixia.

Drusus, hijo impúber de Claudio César, murió repentinamente ahogado por una pera, que se entretenía en arrojar al aire y recibir en su boca.

El emperador romano Adriano, invadido por la hidropesía, sucumbió de repente después de una abundante comida.

Septimio Severo, no pudiendo soportar los dolores que experimentaba en todos sus miembros, y particularmente en los pies, en vez del veneno que le negaban comió con avidez un plato de carne y, no pudiendo digerirla, murió.

Enrique I de Inglaterra murió en Lionsla-Forêt (Normandía), por haber comido una cantidad exagerada de lampreas.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

El duque de Vendome para morir de una manera digna de su vida, se dió una indigestión de pescado en Vinaroz en Junio de 1712.

El corpulento La Fare fué víctima de una indigestión de prosaico bacalao.

Inocencio XIII sucumbió, en 7 de Marzo de 1742, por haber ingerido durante su cena sollo y una gran cantidad de vino griego.

En cambio, Cardau, célebre médico y matemático de Pavía, se dejó morir de hambre... para no desmentir á su horóscopo, ya que había anunciado su muerte para el 15 de Septiembre de 1576, y para cumplir su profecía se sometió á una rigurosa dieta. La predicción se confirmó tan sólo con unos días de diferencia.



PLATOS DE HUEVOS



Huevos á la Sabadellense

(ORIGINAL)

Se coge un pedazo de pan de miga de 15 centímetros de largo por 7 de ancho, dándole forma ovalada y vaciándole en su centro de manera que quepan dos huevos;



D. JUAN PALÁ

Jefe de cocina de primer orden; autor de muy interesantes recetas de cocina; actualmente Jefe de cocina de la Fonda de Cataluña, en Sabadell (Barcelona).

se fríe para que resulte blanco, pues al horno tomaría demasiado color, se le pone en su interior manteca de vaca, y luego se rompen dos huevos con su sal correspondiente, poniéndolo al horno á cuajar con una fuente de metal. Cuando se saque se cambia la fuente por otra limpia, y encima de las yemas se pondrá una salsa Perigord reducida al borde del pan, y con el cucurucho se formará un cordón de puré foie-gras, y en el fondo

de la fuente una de salsa medio glasa; en los extremos de ésta colóquense unos montecillos de mollejas de cordero salteadas, y en su borde un puré seco de patata con el cornet á gusto del ejecutante.

JUAN PALÁ.

Jefe de cocina de la Fonda de Cataluña (Sabadell).

Huevos Mollet á lo Colón

(ORIGINAL)

En una fuente ovalada póngase un zócalo de puré de patatas, y bordéese con el mismo puré en forma de hojas levantadas; señálese el zócalo con la punta de un huevo, tantos huecos como huevos se quieran colocar, con el fin de que éstos queden de pie.

Colóquense los huevos mollet (1) sobre el zócalo, y salséense con una salsa blanca muy fina, á fin de que el huevo no pierda su vista propia, sirviéndose aparte en una salsera más cantidad de salsa.

Este plato ha de ser servido muy caliente.

JUAN ORTEGA RABEL.

Jefe de cocina, San Fernando (Cádiz).

Huevos Roombó

(ORIGINAL)

PREPARACIÓN DE LOS HUEVOS

Se toma un kilo de calamares, y, después de bien lavados, se colocan en la mesa procediendo á picarlos muy finos con el

(1) Los huevos Mollet son huevos que se cuecen con agua durante cinco minutos justos. En seguida se refrescan y se mondan con cuidado.

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

cuchillo; una vez picado, se recoge en un barreño y se le aumenta nuez moscada, pimienta en polvo, sal, perejil picado, tres huevos enteros y un poco de miga de pan rallado; se mezcla todo perfectamente, y cuando esté todo el conjunto bien trabajado, se forman unos medallones mayores que el tamaño de un duro; cuando estén todos los medallones formados, se empanan á la milanese, y se frien muy dorados; una vez fritos se colocan en la estufa á fin que se conserven calientes.

DE OTRA PARTE

Se pone al fuego una sartén con agua, sal y un poco de vinagre; se toman tantos huevos como cantidad de medallones se hayan hecho, y se van escalfando uno á uno para perfeccionarlos mejor. Una vez hecha esta operación, en una fuente redonda se colocan los medallones que tenemos en la estufa, cuidando dejar la base del centro vacía, y en esta disposición se van colocando los huevos escalfados sobre cada medallón, y así sucesivamente hasta concluir; se toman dos cebollas grandes y se cortan á ruedas finas; se pasa por harina de flor, aviándose empolvadas de sal anteriormente, y se van friendo á un bonito color dorado.

Se tendrá una cantidad de patatas paja fritas bien doraditas, y se colocan en el centro de la fuente, alternando una tanda de cebolla y otra de patatas hasta formar pirámides. Por separado se sirve una salsa de tomate puesta en salsera, y queda terminado el plato. Los huevos se pueden decorar con rodajas de trufas artísticamente.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ,

Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

Tartaletas de huevos Doménech

(ORIGINAL)

Prepárense tantas canastillas (tartaletas) como huevos deseen servirse, un poco mayores que las ordinarias, con objeto que tenga cabida una buena cucharada de salpicón y un huevo fresco. Fróntese las canastillas con pasta quebrada y cuézase al horno en la forma usual, ó sea rellenas de legumbres secas; con el fin de que no se bufe la pasta, se vacían una vez cocidas; prepárese un salpicón compuesto de jamón, lengua en escarlata, trufas, champiñón y pechugas de ave, todo cortado en pequeños cuadritos; saltéese con manteca de vaca, rociándolo con Jerez; una vez reducido, se le agrega un poco de jugo bien reconcentrado, sazónese y déjese terminado lo mismo que si fuese á servir para salsear una pieza; póngase una buena cucharada en cada tartaleta y encima un huevo fresco estrellado, cuájese al horno sin dejar que endurezca la yema.

Al servirse, se glasean y se salpican de estragón fresco picado muy fino, y sírvanse sobre servilleta.

JUAN ORTEGA RABEL.

San Fernando, 12-9-913.

Guarniciones para platos de entrada ó relevos

Montañesa. — Guisantes cocidos con agua, sazonados con sal, 10 gramos de manteca de vaca, un poco de azúcar y unas gotas de vino de Jerez. Déjese reducir todo el agua. Póngase alrededor de la

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



fuelle estos guisantes, alternados con medios tomates al gratén.

Ribatana.—Córtanse setas frescas á filetes, salteando con aceite fino, junto con unos filetes de jamón; una vez cocido se le adiciona una copita de vino rancio seco y una trufa cortada á filetes; una vez hecha esta operación se le agrega medio cacillo de jugo liado, y queda terminado.

Menelik.—Escógense lechuguitas tiernas, escaldarlas, y se rellenan de una farsa de ternera trabada con panada, envuélvanse bien, átanse con bramante y se brasean bien. Una vez braseadas se dejan enfriar y luego se cortan en rodajas redondas, retirando los hilos. Estas lechuguitas se pasan por huevo, se empanan y se frien.

Donostiarra.—Escógense zanahorias, tornéanse dándolas forma de cacerolitas y se cuecen con agua, sal, un poco de manteca de vaca y un poco de azúcar; cuando estén blandas, se sacan; luego se unta una placa de manteca de vaca y se ponen las zanahorias puestas boca arriba y los agujeros se rellenan de un puré de castañas; ponerlas en el horno durante dos minutos y queda terminado.

Ordóñez.—Unas patatitas hechas á la cuchara, asadas al horno con manteca de vaca y unas quenefas de ave formando cañones.

Morera.—Unos tomates pequeños vaciados y rellenos de un salpicón de setas y jamón y unos costrones de hojaldre.

Vives.—Cebollitas doradas al horno é higadillos de pollo salteados con manteca de vaca y unos costrones de pan frito.

Verdaguer.—Trufas rellenas de una farsa, mitad ternera y mitad hígados de pato.

Pelayo.—Apios braseados al jugo con esencia de estragón y unos costrones de jamón cortados á triángulos.

Barcelonesa.—Háganse cocer zanahorias y patatas, mitad y mitad aparte con agua y sal; una vez cocidas se pasan por

el cedazo, luego se mezcla toda esta composición. Se ponen dentro de una cacerola con un poco de manteca de vaca, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, y se lía con unas yemas de huevo, se da un golpe de fuego y se extiende por encima del mármol espolvoreado de harina y con la ayuda de la mano, con un poco de harina, se marcan bolitas que se pasarán por el huevo batido y se empanarán y se freirán color dorado.

Altérnase esta guarnición con unas judías verdes salteadas con manteca de vaca.

JUAN MARQUÉS,

Jefe de Cocina del Palace Hotel, de Zaragoza.

BANQUETE

celebrado en honor del doctor Pini-
lla, en la Facultad de Medicina de
: : : : : Salamanca : : : : :

MENÚ

Entremeses variados
Tortilla de Jamón
Langosta varias salsas
Salmis de perdices á la Hortelana
Espárragos salsa Holandesa
Jamón de York, en dulce, con huevo hilado
Helado Bomba de Piña
Bocadillos Duquesa
Quesos, frutas y galletas

VINOS

Rioja, Heredia tinto y blanco
Moet chandon
Café, licores y habanos

Jefe de Cocina,

ANICETO HERNÁNDEZ.

GRAND HOTEL DEL COMERCIO

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquise Digestive

LOS COCKTAILS DE CARLOS



D. CARLOS AEBERSOLD

Es uno de los más notables compositores de Cocktails en público. Lo prueba al estar siempre al frente de los mejores bars de Buenos Aires y de otros puntos de América; entre ellos, ha estado en Nueva York.

Tenemos el gusto de publicar dos recetas originales de tan interesante artista de bebidas exóticas.

Aiglon cocktail

En un vaso grande con hielo se ponen tres cuartas partes de Gordón Gin, dos terceras partes de Cholo, un chorro de Curacao, dos chorros de bitter Angostura y tres chorros de Marrasquino.

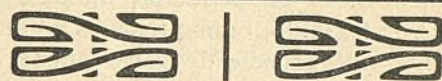
Se revuelve, se cuele y se sirve con fruta fresca de la estación.

Angelus cocktail

En un vaso grande con hielo se ponen tres cuartas partes de Quinado Trinchieri, una de Gordón Gin, tres chorros de bitter Angostura, uno de Curacao y cuatro de

Marrasquino; se revuelve y se cuele en un vasito á cocktail y se sirve con una guinda al alcohol.

CARLOS AEBERSOLD.

**DINER**

OFFERT AUX ECLAIREURS DE FRANCE

PAR LEURS CAMARADES

LOS EXPLORADORES DE ESPAÑA

Hors d'œuvre á la Parisienne
 Consommé La Valière
 Crème Saint Germain
 Petits pains Saint Hubert
 Langouste á la Boy's Scouts
 Noix de veau á la Stanley
 Foie-gras á la Iradier
 Petits pois á la Française
 Poulardes roties flanquées de perdreaux
 Salade Scott
 Glace Club Alpino
 Gâteau Eclaireurs
 Pailles Polonaises
 Friandises Madriléne
 Desserts

VINS

Chablis frappée en carafe
 Rioja rouge
 Champagne crémant impérial
 Café-Liqueurs
 Servido por el Restaurant Tournié.
 V. M.

le 9 Octobre 1913.

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



PASTELERÍA-DULCES-HELADOS



Farolillos novedad

Hacer cocer en pequeños moldes, en forma de farolillo, enmantecados y enharinados, una especie de pasta genovesa ligeramente perfumada á la almendra amarga y preparada con 200 gramos de azúcar, 200 ídem de manteca, 3 huevos enteros, 8 yemas de huevo y 150 gramos de fécula de arroz.

Aparte preparar una crema de manteca al anisete, trabajando juntamente en una cazuela de barro pequeña 200 gramos de azúcar con 5 yemas de huevo; desleir esta mezcla con un cuarto de litro de leche hervida.

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.

Perfumar con anisete esta crema de manteca, la que servirá para rellenar los pastelillos partidos por la mitad y enfriarlos.

Glacéense entonces estos pastelillos con fondant al anisete coloreado con verde ligero; después, en el centro de la parte de encima de estos pastelillos glaciados al fondant, radiar á la manga un pequeño montículo de crema de manteca al anisete colocado en forma de espiral.

Marrons glacés

Se principia por retirar 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 5 ó 6 litros de agua.

Colóquese el perol á fuego moderado,

caliéntese gradual y lentamente sin llegar á la ebullición.

Así que la ebullición vaya á producirse, escúrrase el agua, y se reemplaza por otra agua igualmente caliente y se continúa; á hacer calentar el contenido del perol.

Así que los marrons están suficientemente cocidos, esto es, cuando se aplastan con facilidad con las yemas de los dedos, se despellejan completamente, no sacándolos del agua hirviendo, sino uno á uno.

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 grados 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 llegar á los 34 grados del pesajarabes.

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

Roly Poly

Postre caliente muy apreciado en la cocina inglesa.—Cantidades para un servicio de ocho ó diez personas: 500 gramos de sebo de riñón de ternera, 800 de harina de Castilla, agua, la necesaria para que resulte una pasta fuerte, y sal en proporción.

EJECUCIÓN

Límpiese el sebo de los testículos y nervosillos, macháquese al mortero hasta que se haya convertido en una pasta fina, échese la harina sobre la mesa de pastelería y (hecha su fuente) donde se ha de poner el sebo y la sal, trabájese con la mano fuertemente á fin de que forme un

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

cuerpo al que se le ha de agregar un poco de agua, la precisa para que quede una pasta fina, pero consistente, que se extiende con el palo de la masa hasta que quede con un grueso de dos milímetros, y una vez hecha esta operación, póngasele una capa de mermelada, prefiriéndose fresas ó damasco, y rállese; se prepara una servilleta humedecida y espolvoreada de harina y se proceda á envolverla en la misma forma que lo haríamos con una gelatina, póngase á cocer en agua por espacio de cuatro horas, transcurridas éstas, se desenvuelve del bramante y se coloca en una fuente apropiada á su tamaño, caliente de antemano, y se salsea con un poco de mermelada muy caliente.

Este plato se sirve muy caliente, sin cuyo requisito pierde toda su propiedad.

JUAN ORTEGA RABEL.

Vizcondesas de naranja

Tómense cuatro naranjas enteras confitadas, las cuales se cortan en cuadritos bien pequeños. Una vez así cortadas, se añade un puñado de yema preparada, se revuelve bien y se amasa. Luego, con la punta de los dedos, se ponen unos montoncitos de forma alargada sobre obleas, que á su vez están colocadas sobre latas, y una vez terminada la pasta, se ponen al horno, á la llama. Al tener las puntas un poco tostadas se retiran, y con un pincel se mojan con agua para que no se sequen. Luego se recortan con unas tijeras y se ponen en cápsulas.

Bizcocho escocés

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Póngase en un cazo 500 gramos de azúcar fino, 19 yemas y 2 huevos enteros, trabajando con la varilla hasta que esté bien esponjado; se añaden entonces unas gotas de esencia de frambuesa y se colora de rojo fuerte, agregando después 400 gramos de harina blanca que se mezclará perfectamente. Por otra parte se baten 15 claras, y estando bien fuertes se mez-

clan al bizcocho que se tiene preparado.

Se pone en la manga y se hacen tres planchas en una hoja de papel de barba.

Se dejan al horno, y una vez cocidas se quita el papel, se pone encima una capa de crema de manteca y se arrollan de igual manera que el brazo de gitano, y se espolvorean con azúcar lustre.

Centro de frambuesa

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Tómese una tortada de almendra ó de genovesa, ó bien de bizcocho, y con un cuchillo muy afilado se le quita cuidadosamente la delgada corteza que se ha formado en el horno, dividiéndose por la mitad, de manera que queden dos tortadas más delgadas.

Por otra parte se pone un poco de jalea sobre la mesa, á la que se añaden unas cuantas gotas de esencia de frambuesa, revolviéndose con un cuchillo. Con esta jalea se forma una capa bastante gruesa sobre la cara superior de una de las partes de la tortada, recubriéndose después con la otra parte, de manera que la capa de jalea quede entre las dos partes de la tortada. Al estar en esta disposición, se recubre con una capa de yema clara, la que se alisará perfectamente con el cuchillo; después, con jalea que tenga bastante punto y sea blanca, se pinta todo el centro.

Finalmente, se pone un poco de almíbar en un pote, se agregan unas cuantas gotas de esencia de frambuesa y se forma una glasa, con la adición de azúcar lustre y unas gotas de carmín, revolviendo siempre con una cuchara. Esta glasa debe quedar muy fina y bastante clara.

Se pone al centro sobre una rejilla que descansará sobre una candidera para aprovechar la glasa, con la que se recubre el centro. Luego se pone un pequeño instante en el horno, y después, con chocolate de primera, se dibuja con el cornet todo el borde, y, finalmente, en el centro se perfila la palabra «Frambuesa».

FLIX.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

LAS GRANDES COMIDAS

Banquete celebrado en París en el Eliseo en honor
de S. M. el Rey de España

MENU

Brunoise à l'Ecoisaise
Crème Ambassadrice
Rissoles Lucullus
Croustades favorites
Medaillons de sole à la Ratzwill
Poulets nouveaux villageoise
Selle de Renne grand veneur
Croustade de foie-gras au Xeres
Granité au Porto
Spoons au kirsch
Paonneaux truffés rotis
Jambon de Prague en gelée
Salade
Asperges en Brunches sauce Mousseline
Glace - Mireille
Dessert

Medallones de lenguado á la Ratzwill

Se prepara el número necesario de medallones con filetes de lenguado, y se condimentan con sal, pimienta y un poco de

paprika. Después se ponen á marinar con hierbas aromáticas, aceite y jugo de limón. Se pican chalotas y se hacen dorar al fuego con manteca, bañándolos luego con vino blanco seco, y agregándoles una juliana y un poco de glacé de pescado.

Se hace reducir y se le incorpora, por último, un poco de crema de leche batida.

Se monta esta salsa con manteca, del mismo modo que si se tratara de una holandesa, y se le añade jugo de limón y una pizca de pimienta.

Sobre una asadera untada de manteca se colocan los medallones, se le echa encima una buena escaldadura de tomates pelados y sin semillas, se rocía con manteca derretida y se hace cocer en horno vivo. Se le da un realce apropiado y se adorna el centro con una guarnición de guisantes finos á la inglesa. Con la salsa preparada se rocían los filetes, sirviendo aparte el resto.

P. ET C.

|| DÉJEUNER ||

OFFERT PAR L'AYUNTAMIENTO DE MADRID, AUX MEMBRES
DU CONSEIL MUNICIPAL DE PARIS.

Hors d'œuvre varié
Consommé de volaille Marquise
Oeufs á la Florentine
Languoste á la Néva
Noix de veau á la Romaine
Jambon de Prague á l'Espagnole
Poularde rotie flanquée
de perdreaux
Salade Mignonne
Bombe glacée Dauphine

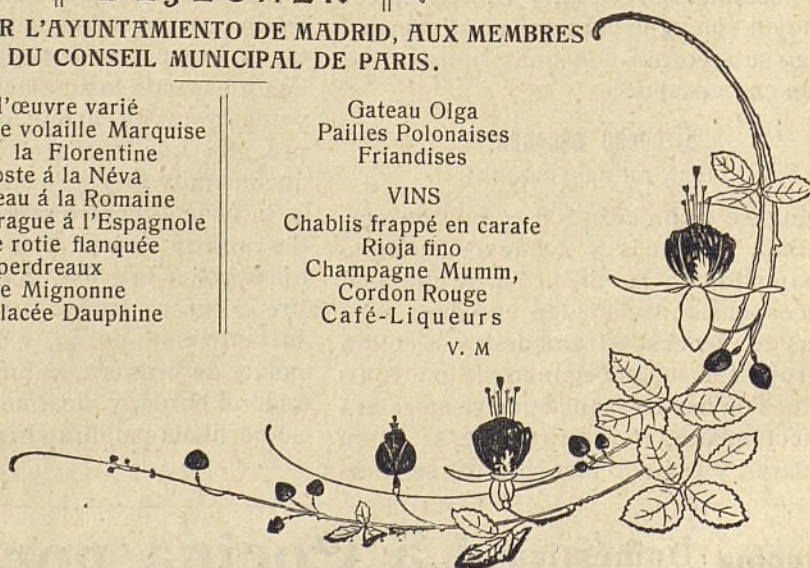
Gateau Olga
Pailles Polonaises
Friandises

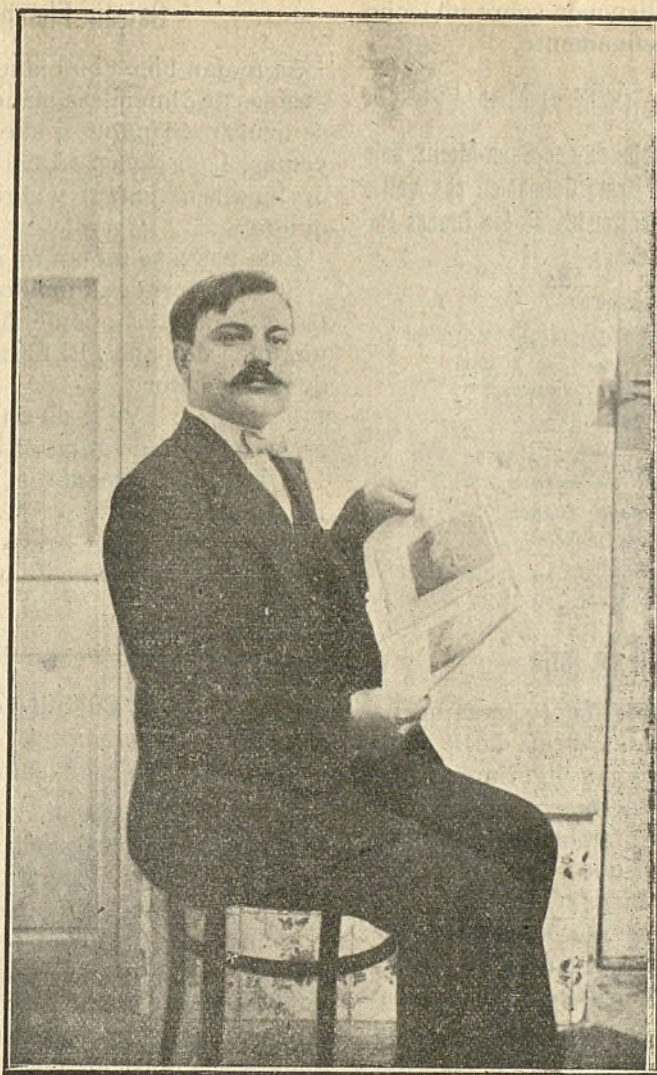
VINS

Chablis frappé en carafe
Rioja fino
Champagne Mumm,
Cordon Rouge
Café-Liqueurs

V. M

SERVIDO
por
el Restaurant
TOURNIÉ
9-10-1913





D. JUAN ORTEGA RABEL

Notable Jefe de cocina, activo representante de EL GORRO BLANCO en toda la provincia de Cádiz y autor de bonitas recetas culinarias.

Almuerzo ofrecido por el Barón Apphein, en su villa de Baden-Baden, en honor del Gran Duque de Baden

MENU

Uovi freddi alla Strasburghese
Pollastra di Bresse all'Adrlina Patti
Cetrioli farciti alla fiorentina
Noce di vitello piccata allo spiedo
Patate all'ungherese
Insalata giapponese
Bomba Diavolo Rosa
Piccoli reali
Medaglioni sabbiosi al Chester
 Dessert

Huevos á la Estraburguesa

(PLATO FRÍO)

Trátase de huevos duros vaciados y rellenos con una preparación de foie-gras al natural, muy sabroso y delicado.

Se pasa luego cada uno de los huevos por una salsa mayonesa bien saturada de mostaza francesa, mezclada con salsa veluté y colada. Luego se hace para cada uno de los huevos una tartaleta de pasta hojaldrada, en la punta, se les coloca un anillo de trufas y se cubren las aberturas con rodajas de pepinillos.

Al servirlos se disponen sobre un lecho de gelatina picada finamente.

ARRIGO MALLEGNI.

Comida servida en el Hotel du Lac-Saint-Moritz, bajo la dirección del chef Henry Germanier, con motivo de la asamblea de accionistas de los Grands Hotels de S. Moritzles-Bains.

MENU

Kroupnich Polonaise
Truites Saumonées à la Royale
Selle d'agneau Mercedes
Lieder ohne Worte?
Gerbes d'asperges—Sauce Mousse d'or
Zephir de Jaffa
Coupes Dame Blanche
Gâteau Tosca
Friandises
Dessert

Zephir de Jaffa

Córtanse horizontalmente unas buenas naranjas un poco más arriba de la mitad y se vacían. Se rocían ligeramente con curacao y se dan vuelta.

Se prepara un compuesto de soufflé de naranjas, suave, al que seañan dirán unas pasas de corinto largamente maceradas en coñac. Se cuece por espacio de diez minutos en el horno, y antes de servirlo se glasea con azúcar al velo perfumada á la vainilla. Se acompaña con una compota de damascos ó de guindas.

A. MONETTI.

Comida servida en la Maison Grelling
 Villa Incontri, Firenze

MENU

Consommé Princesse
Loup de mer bouilli. Sause Verte
Medaillons de foie-gras en belle vue
Selle d'agneau de pré-salé
Salade Parisienne
Haricots verts aux fonds d'artichauts
Bombe a la Chantilly
Gâteau Florence
Fraises — Fruits — Dessert

Gateau Florence

Se mojan bien con blanco de huevo 400 gramos de almendras blancas, 500 gramos de azúcar en polvo, 5 huevos enteros, 15 yemas, 150 gramos de harina, 80 gramos de fécula de patata y algún aroma cualquiera.

Esta pasta se monta en frío.

Se le da forma en moldes bruñidos, untados de manteca, poniéndoles en el fondo una hoja de papel. El horno á usarse será de medio calor.

Una vez fría se le da un velo con un ligero extracto de gelatina de frambuesas. Los bordes se recubren con almendras trituradas.

En el centro se le traza un dibujo con glacé real, por medio de un cartucho.

I. RAPRETTI.

Chau froix de cordero en Bella Vista

(PLATO FRÍO)

De una riñonada de cordero se saca el lomo, despójese de grasas y nervios y córtense escalopas pequeñas dándoles la forma de pequeñas chuletitas, y una vez salpimentadas, saltéanse rociándolas con Jerez; desengrásese y agréguesele un poco de jugo ó media glasa y déjese al fuego hasta que haya glaseado, y seguidamente pónganse en placas á enfriar cuidando de que no monten unas sobre otras, y entretanto prepárese un chaufroix blanca, con el que rebozaremos las chuletas dejándolas nuevamente á enfriar en la misma forma que antes.

Una vez frías, se decoran con trufas á gusto del artista.

Para este plato se deben emplear unos moldes de hojalata de la forma de una chuleta pequeña, los cuales se napan de gelatina el fondo del grueso de una moneda de 5 pesetas, colocándolos después sobre hielo picado que tomen consistencia y después colóquese en su centro una chu-

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

leta de las que tenemos preparadas de antemano, cuidando que no se desperfectione el decorado, formándole el hueso con un macarrón blanqueado y rellenando todos los huecos con aspic derretido frío, dejándolos después sobre el hielo hasta que hayan de servirse.

Prepárese un zócalo con una pieza de pan de las llamadas de kilo y nátese de manteca de vaca coloreada, decorando sus cantos después con manteca verde formando hojas de rosa ó cosa análoga, y una vez que se desmolden las chuletas, procédase á montarlas en forma de corona, y en su centro colóquese un ataete decorado en Bella Vista.

El zócalo es conveniente que sea redondo por ser el más apropiado para el caso.

JUAN ORTEGA RABEL.

RÓBALO A LA PALERIANAS

(ORIGINAL)

Se toma una pieza de róbalo, la cual, después de limpiarla como de costumbre, se colocará en una placa untada de antemano con aceite crudo. Se coloca el róbalo, y en esta disposición se le agregan las cantidades siguientes: un poco de pan rallado, una pequeña cantidad de pimentón, zanahoria, nabo, apio, tomate, todo esto cortado finamente. Un poco de tomillo, laurel, pimienta en grano y clavos; se espolvorea de sal y se echa un poco de aceite crudo. Se le agrega puré de tomate, y una vez en esta forma preparado, se mete en el horno á fuego lento.

OTRA PREPARACIÓN

Se toma un kilo de langostinos, una cantidad de almejas y otra de coquinas. Se toman los tres mariscos y en una ca-

cerola se ponen á cocer con agua y sal. Una vez cocidos, se pasa el caldo por una servilleta. Con este caldo se van rociando los róbalo que tenemos para que se forme la salsa, y cuando estén cocidos se sacan del horno para pasarlos á otra placa. Se pasa por el tamiz todo el fondo donde han cocido, y una vez pasado se recoge en una cacerola toda la salsa, po-



HOTEL DE ROMA VALLADOLID

Banquete de boda servido el día 15 de Octubre de 1913
para 110 cubiertos.

MENÚ

Entremeses variados
Consomé á la Turca Crema Solferino
Agujas de hojaldre á la Parisiën
Pirámides de perdiz á la Godard
Lubina, langosta y langostinos salsas
muselina y tártara
Centros de solomillo á la Duquesa
Fondos de alcachofas á la Reina Victoria
Jamón de Avilés montado
Panaches, Lengua, Queso de Italia
Cabeza de jabalí en Gelatina
Helados de piña y vainilla
con pequeños condes
Crocantes en Sorpresa
Tartas á la Prusiana
Queso, frutas
Galletas, piña, plátanos y melón

VINOS

Blancos y tintos de Sieteiglesias
Champagne Moët et Chandon
Marie Brizard, Coñag Domecq
y Real Tosoro
Benedictino, Chartreuse,
Anís del Mono y Ojén.
Café y Té.

Dueño y Jefe de cocina,
Manuel Rodríguez.

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

La Favorita.—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.

niéndolo al lado del fuego para que se caliente.

Se cogen los tres mariscos, y después de quitadas sus conchas se pican sobre la mesa finamente con el cuchillo. Se recogen en una vasija honda, aumentándoles perejil, ajo, nuez moscada, sal, tres huevos enteros, y con ayuda de una espátula se mezcla muy bien para tener una farsa.

Se toman doce pimientos verdes, dándoles un corte en la cabeza para extraerles la semilla, y se rellenan con la farsa hecha de antemano. Una vez rellenos todos, se colocan en el horno en una placa engrasada con manteca de cerdo ó aceite para que se doren.

De tiempo en tiempo se vuelven los pi-

mientos, aumentándoles un poco de salsa de la que tenemos conservada. Una vez cocido, se sacan del horno y se colocan en sitio caliente hasta el momento de servirlos.

Se tendrá sacada con antelación una cantidad de patatas á la cucharilla, cocida solamente con agua y sal.

COLOCACIÓN DEL RÓBALO

Se toma el róbalo, que estará caliente, guarneciéndole con gusto artístico con los pimientos rellenos y patatas, sirviendo la salsa aparte.

JOSÉ MORENO JIMÉNEZ,
Cocinero del Órculo Mercantil de Málaga.

EMBUCHADOS Y EMBUTIDOS

Morcilla asturiana

A la sangre que absorben se añade 26 cebollas grandes. Se pican menudo, se agrega un puñado de perejil picado, una ramita de hierbabuena, un poco de orégano bien escogido sin troncos, mucha grasa picada de la toca, unas cinco libras, poca sal.

Se amasa todo en crudo y se le pone, como se ha dicho, la sangre que admita, quedando regularmente espeso para llenar, y más bien suelto. Se añaden 125 gramos de pimienta dulce y picante á gusto; se deja todo en adobo un cuarto de hora, y se embute el intestino, que no ha de ser de los delgados del cerdo, aunque tampoco de los más gordos.

Se cuecen, ensartadas en un palo, en un perol con agua salada.

Morcilla catalana

Mientras se pican las carnes del cerdo, para la confección de longanizas, salchichón y demás embutidos finos, se van po-

niendo aparte las puntas musculosas de las carnes, venadas y nerviosas, trozos de riñón, el corazón y demás desperdicios que no pueden utilizarse en aquellos embutidos.

Estos despojos se pican con manteca, con los livianos, el vientre y los restos de la piel y tripa, cociéndolo todo previamente y añadiendo algo de sangre, procurando que quede la masa algo espesa.

Se sazona la masa con sal y pimienta, pero pueden añadirse los condimentos que guste cada cual, excepción hecha de la cebolla, que no debe ponerse nunca.

Finalmente se hace el embuchado en tripas de ternera ó cerdo. Se cuecen como todas y pueden conservarse hasta un año.

Morcillas blancas

Se pican diez cebollas, se blanquean, se escurren bien, se refrién con manteca de cerdo fresca (250 gramos), se mezcla un poco de enjundia de gallina picada y una gallina asada, cuyas carnes también se pican. Se tienen migas de pan (en la mis-

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

ma cantidad) empapadas con nata ó leche, se exprimen, se mezclan con cuatro yemas de huevo, se sazona bien y se pone en una cacerola.

Una vez mezclado todo junto y con buena sazón se rellenan los intestinos en la misma forma que las salchichas; se atan y se ponen á cocer en agua y un poco de sal; para comerlas se fríen ó se asan; para esto conviene envolverlas en un papel untado de manteca, ya se pongan en sartén, al horno ó á la parrilla.

Manzanas para las morcillas dulces sean negras ó blancas

Es manzana de las llamadas peraza. Se monda, se parte en cuatro partes, se despepita y descama, y se pica, con la mediana, menudita.

Se pone á cocer con bastante azúcar, y así que esté negra, está cocida.

Morcillas de Baltasar de Alcázar

Se sazona la sangre del cerdo después de batida y colada, con sal y azúcar quebrado, hasta que sepa á dulce.

Se toma la manzana dulce, se añade clavo, pimienta, jengibre, cominos, sin que sobresalga ninguna de estas especias; se añade canela molida, pasas despepitadas, cantidad de piñones, mucha grasa de la toca, y luego se rellenan los intestinos gordos del puerco, dejándolo flojo, porque si no se hinchan y revientan. Se cuecen en agua, donde se ha hecho la monda de la manzana con sal y orégano.

Hay quien les pone almendra en flor y cebolla picada cocida en agua y luego pasada en grasa. Todo en frío.

Cuando se sacan, se tienden en un paño limpio, tapadas. Hay que comerlas pronto. Asadas, son exquisitas.

Morcillas de dulce

Se prepara la manzana según la fórmula. Se limpia almendra dulce; puede calcularse para las tripas de tres cerdos, una

libra de almendra, media onza de canela molida que sea fina, abundancia de grasa de redaño picadita (de ésta nunca se pone bastante), y algunas pasas despepitadas.

Se sazona con sal, se traba con huevos bastante batidos, no debiendo resultar la masa espesa, se incorpora la manzana ya preparada y se embucha, dejando el relleno flojo.

Se cuecen las morcillas con agua salada, con las mondas de todas las manzanas y un ramillete grande de hierbas aromáticas, como orégano, tomillo, etc. Se sacan y se dejan enfriar. No hay que tardar mucho en comerlas.

Butifarra

Para tres libras de carne de cerdo magra, sin nervios, libra y media de azúcar y la sal correspondiente, pero sin exceso. Se pica mucho la carne y se rellena con ella tripa delgada. Después de que estén colgadas veinticuatro horas, se pueden comer fritas.

Otra familia de butifarras

Se pica carne de lomo de cerdo entre gorda y magra, como para relleno; se pone en un barreño, y se le echa sal molida, pimienta negra, clavo y canela; se revuelve y se deja así un día, y al otro se mete en tripa de cerdo bien apretada, se pone al aire, y luego se cuece durante un par de horas.

Se come fría ó asada con manteca.

Butifarra de sangre

Se toma sangre de cerdo líquida. Se tiene tocino fresco de papada partido en cuadrillos muy pequeños.

Se pone el tocino en vasija honda, y se revuelve bien con sal y pimienta negra. Se va echando la sangre, sin cesar de mover. Ha de quedar el tocino muy bien empapado en la sangre, pero no ha de quedar sangre líquida. Para saber si está en sazón se fríe un poco de mezcla y se prueba.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

Las tripas, bien lavadas, han de ser las más gordas que tiene el cerdo. Se rellena la tripa y se ata por las puntas, como las morcillas.

Se cuecen las butifarras, en agua hirviendo, veinte minutos, colgadas en un varal, para que no tropiecen en la caldera, y se pincharán para que salga el aire y no revienten.

Cocidas, se cuelgan á secar para que se endurezcan.

Sobreasada de Mallorca

La preparación de las sobreasadas se diferencian de los chorizos, en que su masa es entreverada, y se pica muy menudamente. Se sazona sólo con pimentón dulce y sal. Se dejan largas y se cuecen en caldera.

Se ponen á ventilar y pueden comerse recién hechas, cocidas, asadas, secas ó crudas.

I. D.

MUSEO CULINARIO

Pan hecho en casa

Si, como puede ocurrir el día menos pensado, estallase una huelga de panaderos, no tienen por qué afligirse nuestros lectores.

Hacer el pan en casa es operación facilísima y breve. Basta para ello poner en práctica las indicaciones que expone un maestro cocinero, M. Colombié, profesor de la Sociedad Politécnica, de París.

Adquiérase un kilo de harina. En dos vasos que contengan cada uno un decilitro de agua se disuelven, respectivamente, 9 gramos de sales de Vichy y 8 gramos de ácido tártrico. Extiéndase en seguida la harina sobre un tablero, echando en el centro de la misma la solución de sales de Vichy, más 3 decilitros de agua pura. Hecho esto se empieza á amasar la harina y se le va añadiendo poco á poco la solución de ácido tártrico. Una vez que la

masa esté bien trabajada, désela la forma que se quiera, y luego de propinarle dos ó tres cuchilladas se la introduce en el horno de la cocina.

Pasados tres cuartos de hora se hallará la pasta bien cocida, obteniéndose un pan ligero y de gusto inmejorable.

Leche cruda y leche hervida

Vamos á señalar un procedimiento para averiguar si la leche traída por el lechero ha sido calentada ó cocida en vez de entregarla cruda. Hay que advertir que en verano, y en los días de humedad, el 90 por 100 de la leche que se expende ha sido cocida ó, por lo menos, calentada á 60 ó 70 grados. Y muchas veces, una leche hervida puede haber sido descremada con fines industriales, quitándole gran parte de su valor alimenticio.

El medio mencionado consiste en dejar caer con un cuenta-gotas, sobre un trozo de papel secante, una gota de leche. Si el líquido se extiende, prueba es de que la leche está cruda; si permanece aglutinada sobre el sitio en que cayó, es señal de que ha sido hervida.

La adulteración de las pastas

Las pastas de sopa, cuando son de color amarillo no siempre están teñidas, como debieran, con azafrán. Con frecuencia se coloran con sustancias nocivas, pero hay un medio muy sencillo de conocerlo.

Se pulveriza la pasta y se pone en una mezcla de partes iguales de alcohol y agua. A la hora y media se filtra y se pone al baño de maría en un recipiente de porcelana, con unas gotas de ácido acético. En él se introduce un pedacito de lana blanca y se deja media hora; después se lava con agua. Si la pasta está teñida con azafrán, la lana quedará blanca; si se ha hecho uso de otra materia colorante, la lana saldrá, después de lavada, más ó menos amarilla.

UNO QUE HASTA LEE.

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

Si, como dijimos anteriormente, un buen cocinero no sirve á veces para jefe de cocina, los que sirven para este cargo es imprescindible que reúnan las condiciones de buen cocinero y de hombres capacitados y conscientes de la dignidad profesional y de la humana; y este es el momento de tratar de un defecto casi general en los jefes de cocina y que suele perjudicar á las Casas. Hay muchas de éstas que, por falta de cuidado de los cocineros, se hace en pésimas condiciones la comida llamada *de la familia*; esto es culpa del jefe, pues si éste mandara que la comida se hiciera bien, bien se haría, mal que pesara al dueño del establecimiento, que no tiene derecho á dar mal trato al personal; bien que es de creer que ningún dueño conspire así contra su crédito y bien entendidos intereses, ya que motivaría su conducta que la dependencia, apremiada por el hambre, echara mano á lo primero que encontrase. Culpa es, pues, del jefe de cocina, que debe evitar ese peligro, que acaso llevase á repetir por vicio y mala pasión lo que empezó por pura necesidad.

Como único responsable del trabajo que se hace en su departamento, el jefe de cocina debe procurar que se realice con toda clase de seguridades que garanticen el éxito; si, por ejemplo, del mercado le traen géneros ó artículos que no estén en buenas condiciones, no podrá con ellos hacer cosa que resulte buena; por tanto, deber suyo es examinarlos con toda atención, inspeccionar las carnes, las mantecas, los pescados, las legumbres, las hortalizas, los aceites, etc., etc., y estar siempre provisto de buenas especias y substancias aromáticas y todo lo demás de que haya menester en la cocina (que no suele ser poco).

Ocurre que al entrar en una Casa un nuevo dueño ó Director le gusta ir al mercado á elegir las provisiones, pareciéndole fácil una cosa que no lo es; en estos casos, lo conveniente es que se acompañe del cocinero, y entre los dos defenderán mejor los intereses de la Casa. Para ir al mercado es preciso entender en lo que

se ha de comprar; es preciso tener muy acostumbrada la vista á distinguir entre las cosas y siempre muy presente que lo que resulta más caro es aquello que *se cree* que se adquiere más barato. Al mercado van más de los que deberían ir; la cuestión de las provisiones en las cocinas es un problema que deben resolverlo los jefes de cocina, rechazando de plano todo aquello que no les sirva más que para quedar mal en su trabajo.

De la economía

Lo dicho anteriormente nos lleva á hablar de la economía, tan necesaria en todas las industrias y tan precisa en toda buena cocina. ¿Cuántos hay, dentro de nuestra clase, que conozcan el verdadero sentido de la palabra *economía*? Para muchos, la economía quiere decir *gastar poco*; y, de admitirse así, resultaría que un gran *económico* y un gran tacaño serían una misma cosa, y es muy diferente el significado de una y otra de estas dos palabras. La *economía* (su misma palabra lo indica) es el orden, la morigeración, el aprovechamiento de todo lo que, de no ajustarse á aquella regla, resultaría despilfarro, gasto inútil. Dilapidación. La *economía* incluye, pues, el buen régimen, la buena contabilidad, la buena administración; y sabido es que la buena administración y la buena contabilidad hicieron grandes á hombres que de la nada llegaron á millonarios. Todas las grandes fortunas que se crearon con el trabajo honrado (no hablemos de las improvisadas ni de las debidas á los agios) fueron debidas á la *economía*, á la buena administración. Pues esta *ciencia*, esta *virtud*, siempre necesaria á toda industria, no puede menos de serlo, de ser indispensable á la de fondista y muy especialmente al ramo de la cocina, que es donde cabe un despilfarro mayor y un más exquisito y bien entendido aprovechamiento.

JOSÉ SERRA,

Dueño del Mundial Palace (Restaurant)

(Continuará.)

GRAN DESPACHO DE TERNERA FINA

DE

» REMIGIO BOTO «

Plaza del Carmen, cajón número 35

(Al lado de la Pescadería 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 platan cubiertos y fuentes de metal blanco.

Precios económicos y convencionales.

Teléfono, 3.576

¡COCCINEROS!



Tres Cruces, 5

Visita este negocio

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.