

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: Decorado y servicio de la mesa.—Soneto escrito en el siglo XVIII.—Mousse ó Espuma de Salmón, por José María Barrio.—Filetes de lenguado Catalonia, por J. Marqués.—Medio dulce y medio acre, por Doña Crema de Salmonete.—«Tijeretazos».—Fórmulas y Recetas: Museo culinario.—Comida servida en el Gran Hotel de l'Océan de Ostende (Bélgica).—Menú dado en el Hotel Oriente, por Juan Marqués.—Liebre á la Martinet, por Juan Palleroja.—Los dátiles.—Sobre Hoteles y Restaurants (continuación), por José Serra.—Anuncios.



CRÓNICA

DECORADO Y SERVICIO DE LA MESA

El antiguo servicio á la francesa, en que todos los platos que componían cada uno de los tres servicios figuraban á la vez, era verdaderamente suntuoso con su ostentación de piezas de orfebrería, cristalería, porcelanas, etc. Pero además de exigir más profusión de material, presentaba un grave inconveniente desde el punto de vista gastronómico. La necesidad de servir á la vez las sopas, relevés y entradas, hacía que, con frecuencia, llegara un manjar al plato de los convidados completamente frío, perdiendo así la mayor parte de su mérito.

Hoy se ha adoptado un sistema muy distinto, y si bien el golpe de vista de la mesa ha perdido en suntuosidad, ha ganado, en cambio, en elegancia y gracia.

El servicio, en vez de dividirse netamente en distintas partes, se efectúa seguido y se continúa sin interrupción hasta el fin.

La mesa debe, ante todo, estar cubierta por un grueso tapiz de muletón blanco destinado á amortiguar el ruido que produce el choque de platos,

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

vasos y demás accesorios. Encima se coloca un hermoso mantel adamascado con entredoses de encajes y armas ó cifras tejidas en la misma tela.

Es más moderno y mucho más delicado que las cifras bordadas, un mantel de lienzo fino de un amarillo tenue, con guarnición de «bouquets». Constituye una bonita fantasía.

Han caído en desuso los modos varios y complicados de plegar la servilleta. Es pasado de moda y de mal gusto.

La servilleta sencilla y artísticamente doblada, se coloca sobre el plato, dejando sobre ella el pan. El comensal la quita al sentarse á la mesa en el momento de servir la sopa ó el primer plato. Sobre el mantel se extiende el «camino de mesa» de encaje ó tela fina festoneada de bordados ó aplicaciones de rica púrpura. Un bonito medio de embellecerlo es adornarlo con flores naturales, rosas ú orquídeas, violetas ó concones, etc., dejadas con negligencia en paquetitos de cinco ó seis flores. Es este un nuevo ornato que, desde la más modesta sencillez, puede llegar al lujo más refinado pasando por todos los grados de la elegancia.

~~~~~

### SONETO ESCRITO EN EL SIGLO XVIII

Es muy sabroso el perdigón asado;  
exquisito el pichón cuando es casero:  
mejor es la ternera que el carnero,  
y la chocha-perdiz es buen bocado.

Una pava en pipián, bello guisado:  
el pollo es lo mejor del gallinero;  
la polla hace buen caldo en el puchero;  
y el becafigo y tordo es delicado.

Esturión, salmón fresco y rodaballo,  
lenguado, sollo, trucha, anguila y mero,  
besugo y salmonete... ¡Id á pescallo!

Yo, pobre y solitario, sólo quiero  
vino añejo y barato, si lo hallo,  
y un buen mondongo limpio y forastero.

**Cocina Nacional La Cocina por Gas.**

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquise Digestive



## Mousse ó Espuma de Salmón

Receta inédita dedicada al notable jefe de cocina D. Teodoro Bardaji

Preparar la mousse ó espuma para 10 personas en las proporciones y manera siguiente:

Machacar en el mortero un kilo de salmón en limpio, y adicionarle durante esta operación cuatro claras de huevo poco á poco.

Pasarlo por un tamiz bien fino, y colocarlo en una vasija, donde se le incorpora, trabándolo bien sin cesar, un litro de crema (nata), y sazonar de sal, un poquito de nuez moscada y pimienta blanca, así como también una copa de vino de Oporto.

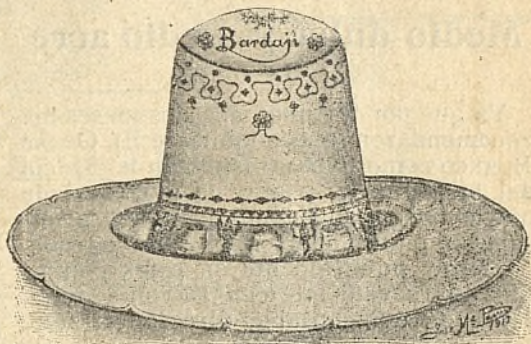
Dejar reposar esta farsa un rato, y durante este tiempo mantecar un molde de cartuja que servirá para cocer la mousse ó espuma.

Preparar un salpicón de colas de cangrejos, huevas de salmón, escalfadas al vino blanco, y trufas.

Cubrir el fondo y paredes del molde con la farsa ya preparada, y á la restante se le añade el salpicón anteriormente preparado y con ella terminar de llenar el molde, el cual se hará cocer al baño de maría. La cocción deberá hacerse á horno

lento, y su duración será de treinta á cuarenta minutos.

Una vez retirada del horno, se vuelca sobre una fuente redonda, cubriéndola con un ligero veloute bien fino y brillante con



El mousse.

esencia de pescado. Decorarla tal como indica el grabado, con detalles de trufa.

Rodearla de pequeños pastelillos á la reina, de salmón; y cangrejos grandes, alternando. Sírvese bien caliente, con salsa mousseline aparte.

JOSÉ MARÍA BARRIO.

Zaragoza, Agosto de 1913.

### Filetes de lenguado Catalonia

(Receta original.)

Escoger dos lenguados de medio kilo; sacar los filetes y de las espinas se marca un fumet aromatizado al Pernod. Una vez reducido, se marcará un veloute mojado del mismo fumet, dejándolo cocer por espacio de media hora. Después, pasarlo por la estameña, liarlo con dos yemas, una

gran cucharada de esencia de anchoas, 100 gramos de manteca de langosta, un poco de pimienta de Cayena y zumo de limón.

Una vez hecha la salsa y puesta al baño de maría, se aplastan los filetes de lenguado, se recortan las puntas, se sazonan de sal y zumo de limón; luego se bañan con manteca de vaca fundida, se pasan en la chapelure Knorr, se colocan bien exten-

Cocina Elegante

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.



didados en una placa, se rocían de manteca de vaca y se doran en el horno (1).

#### MANERA DE EMPLATARLOS

Primeramente se echa la salsa al fondo de la fuente y encima de ella, por separado, se colocan los filetes de lenguado, procurando no estropearlos; luego, por todo el alrededor de los bordes de la fuente se colocan medias rodajas de limón rizado.

J. MARQUÉS.

### Medio dulce y medio acre

Ya que por fortuna hace dos meses me recomendaron que adquiriese EL GORRO BLANCO como guía utilísimo en la ciencia del bien guisar, y ante la evidencia de que no me engañaban los que tal me aconsejaron, quiero demostrarles mi agradecimiento públicamente en estas columnas, claro está que con la venia de su laureado é incansable director, al que sinceramente felicito por la meritoria labor que realiza poniendo al alcance de todos sus conocimientos culinarios.

Y deseando que el número de víctimas ocasionadas por las malas recetas mengüe, relato algo de lo que ha poco me ha ocurrido, por si pudiera servir de lección.

Sabrán ustedes que yo, por reveses económicos y desgracias de familia que a nadie le importan, me he visto obligada, para ganar mi cotidiano sustento, que recurrir á guisar para que otros coman, cosa que, á la verdad, no tiene al parecer nada de particular.

Eso creerán muchos, y como esa creencia es equivocada, de ahí que yo me atreva á molestar la atención de los lectores de esta culta revista, aunque alguno de mis queridos colegas—por leer estos mal hilvanados renglones—tenga que rehacer algún plato, por antes no haberse encomendado á Santa Ana, que ha tiempo es, según la tradición, la abogada de las cocineras y cocineros descuidados.

Pues bien. Lo particular y extraordinario del caso es que yo, que hacía más de veinte años que no me arrimaba á un fo-

gón y que mi condumio era de lo más vulgar que en el mundo existe, me haya atrevido á aceptar un puesto tan delicado como es el de dar de comer á quien me paga el salario y me da el dinero para la compra.

Pero la necesidad me obligaba, y yo, que, aunque muy malamente, se leer, escribir y contar, me dije: Ya que estos señores quieren que sea su cocinera y perdonan mi ignorancia á cambio del poco sueldo, me compro un librito de los que venden por la plaza, le estudio, pongo en ejecución lo que lea y así conquistaré más el aprecio de mis señores y quizás un aumento en mi pequeño haber.

Como lo pensé lo hice.

Y guiándome por lo que el tal librito decía, confeccioné un plato de un nombre alemán ó ruso que creí de buena fe que hasta sin yemas en los dedos se iban á quedar los señores de tanto chupárselos.

Pero momentos antes de servirlo, acudió á mi memoria el conocido dicho de «Eso, ni los perros lo comerían», y para probar si era exacto, saqué de la cacerola una cucharada del tan para mí extraordinario guiso y se la puse en su cazuela al can de la casa, el que lo consumió en seguida, demostrando con sus aullidos, saltos y meneo de cola que aquello era excelente.

Satisfecha de la prueba, emplaté mi guiso y esperé tranquila los parabienes.

Estos no se hicieron esperar.

Los señores me llamaron al comedor, y olvidándose de que soy una mala principianta, me lanzaron epítetos tan sabrosos y dulces, que del berrinche que pesqué unas viruelas desfiguraron mi rostro.

¿Que cómo se llamaba el plato?

Patas naturales de cordero á la Machinenperwskifabrikfrankental.

Conque cofrades, ojo con los libros de plazuela y con los refranes.

DOÑA CREMA DE SALMONETE.

20-11-1913.

### “TIJERETAZOS”

Se ha encargado de la dirección de esta popular revista ilustrada el distinguido literato Francisco Martí Lloret. La inteligencia preclara de este joven escritor, cuyo nombre nos es bien familiar, complementa y garantiza el éxito de tal publicación.

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

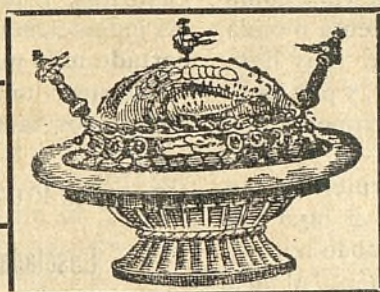
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera



Desde el próximo número, *Tijeretazos*, además de cultivar la parte artístico-teatral con el acierto á que nos tiene acostumbrados, consagrará ocho páginas, dispuestas para la encuadernación, á unas «Hojas Literarias» destina-

das al intelectualismo novel. Felicitamos á los jóvenes escritores quienes cuentan con un nuevo campo experimental para sus luchas, y deseamos al colega el mejor desenvolvimiento de sus plausibles ideas.

Fórmulas



y Recetas

## MUSEO CULINARIO

## Truchas Plaki (plato oriental)

Truchas de ración que se mechan con trufas; luego se envuelve cada una en un pañito limpio, y se cuecen con el caldo siguiente:

Tres cucharadas de aceite, un trozo de manteca fina, un litro de agua, dos grandes cebollas cortadas en laminas finas, dos ó tres tomates cortados lo mismo que las cebollas, tres rodajas de limón, una zanahoria cortada en rodajas finas, laurel, tomillo, hojas de perejil, sal, pimienta en grano y en polvo, canela en polvo y pimentón.

Cuando las truchas estén cocidas, se dejan enfriar con la misma cocción.

En seguida se clarifica un fumet de pescado, al cual se le adiciona parte de la cocción de las truchas; glasear ó abrillantar las truchas, y el resto se hiela, á fin de que con esta gelatina puedan decorarse las truchas.

Se sirven montadas sobre un pilar hecho con arroz á la indiana; guarnición de tomates y trufas, por montoncitos, y limón rizado.

## Helado Pampodour

Dentro de un molde de hielo natural formar una corona de helado de melón, con granos de café imitados en chocolate. En el centro, sorbete de Champán.

I. D.

## Silla de cordero lechal A. Escoffier

(*Selle d'Agneau de lait A. Escoffier*).

Silla de cordero breseada con una magnífica mirepoix, procurando finalizar bien este breseado hasta que obtenga un ligero color de rosa. Se recortan los filetes mignons y los de encima cortándose en magníficos *noisettes*, y una vez deshuesado, se napan con puré Soubise, con buena parte de queso rallado. Se napa la silla con *soubise* y se colocan encima las chuletitas ó *noisettes* en forma acaballada; se glacea al pincel con glasa, y consérvese caliente. Se guarnece en la fuente con la siguiente guarnición: Cebolletas rellenas á la Provenzal, cogollos de lechuga rellenos de rizotto y glaceados, y croquetas

## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

LIQUEUR

BENEDICTINE

Exquise Digestive



pequeñas de patatas rellenas de puntas de espárragos á la crema.

Se desengrasa el fondo de la silla y se le echa vino Sauterne; formada la reducción, añadir un buen trozo de glasa de ternera, un pedazo de manteca de vaca como una nuez, jugo de limón, pimienta molida de momento y se pasa. Napar muy ligeramente el fondo de la fuente, y por encima de la silla se raspa muy finamente una trufa de Piamonte.

Disponer el resto de guarniciones en una legumbrera, y se vierte el jugo hirviendo por encima. Se tapa todo herméticamente, y se sirve muy caliente al mismo tiempo que la silla.

Este plato está creado y dedicado á nuestro gran maestro A. Escoffier.

VÍCTOR ESCOFFIER,  
Jefe de cocina del Hotel L'Océan,  
de Ostende (Bélgica).

### Huevos revueltos Adamuz

(Receta original.)

Primeramente se hacen unos tartelettes de hojaldre, á dos por persona, y después que estén cocidas, se colocan en una placa, y en el fondo de cada tartalette se pone media cucharada, de las de café, de puré de foie-grás bien aromatizado al Jerez.

De otra parte se rompen los huevos destinados, y se sazonan con sal, pimienta, un poco de nuez moscada y un poco de queso de Chester rallado, luego se baten bien y se vierten en una cacerola con manteca de vaca, puesta al baño de maría, y se van batiendo con las varillas.

Mientras se hace esta operación, se pone al fuego un plato de saltear con manteca de vaca y un picadillo de jamón de Aragón muy fino; luego un cucharón de salsa suprema uniendo unos champiñones é higadillos de aves; sazónase bien esta composición.

#### MANERA DE SERVIRLOS

Terminados estos huevos revueltos, se ponen dentro de una manga de pastelería

y se llenan de ellos los tartelettes aludidos, procurando darles forma de pirámide. En la cúspide de cada uno se pone un picadillo (muy poco) de judías muy verdes, cocidas de antemano y cortadas á cuadritos, y por encima del picadillo de las judías poner ó espolvorearlo de jamón cortado muy menudo.

Preparar una fuente con servilleta y colocar los tartalettes y servirlos.

J. MARQUÉS.

Zaragoza, 10-6-1913.

### Ensalada de arroz y langosta

(PARA DOCE PERSONAS)

#### Cantidades y componentes

Una langosta, que pese 1.200 gramos, poco más ó menos.

500 ídem de arroz.

500 ídem de tomates.

100 ídem de trufas cocidas con vino de Madera y cortadas en redondo.

100 ídem de alcaparras.

100 ídem de nueces ó de avellanas mondadas y cortadas.

60 ídem de pepinillos cortados.

60 ídem de aceite.

30 ídem de vinagre.

5 ídem de sal.

3 ídem de paprika.

1 ídem de pimienta roja de M.

#### EJECUCIÓN

Hacer cocer el arroz seco; dejarlo enfriar.

Hacer cocer la langosta ó el homard; dejarlo enfriar en su cocción, después la cola y mondar las patas.

Aplastar el pimiento en el vinagre; dejarlo en contacto durante un momento y pasarlo por el chino.

Poner dentro de una ensaladera el vinagre apimentado, el aceite, la sal, la paprika; batirlo después, añadir el arroz, las alcaparras, las nueces ó las avellanas, los pepinillos, los tomates crudos, pelados,

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



quitando las pipas y cortados en pedazos; menearlo bien; en fin, déjese caer sobre la ensalada la cola de la langosta ó el homard en escalopas y los restos de las patas, menearlo todavía un poco, decorarlo con las trufas y servirlo.

Es original, bueno y fresco.

\*  
\*\*

Esta ensalada puede ser modificada á voluntad. Ella puede ser simplificada por la supresión de las trufas, ó ella puede ser más rica por el aumento de la proporción de este elemento y por la unión de elementos nuevos, como langosta, colas de quisquillas ó de cangrejos, etc., etc.

### Ensalada de judías verdes y de tomates

(PROPORCIONES PARA SEIS PERSONAS)

#### Cantidades y componentes

- 750 gramos de judías verdes.
- 750 idem de tomates.
- 45 idem de aceite de oliva ó de nueces.
- 15 idem de vinagre de vino.
- 15 idem de worcestershire salsa.
- Sal.

#### EJECUCIÓN

Mondar las judías verdes y hacerlas cocer en agua salada.

Escaldar los tomates, pelarlos, quitarles las pipas, cortarlos en lamas, hacerlos derramar dentro de sal gorda, y después secar las lamás para despojarlas de todo exceso de sal.

Poner en una ensaladera el aceite, el vinagre y la salsa inglesa; menear, añadir judías verdes y lamas de tomate; menear más todavía, dejarlo en contacto durante una hora y servirla.

Esta ensalada es muy fresca.

ALI-BAB.

### Para pelar las aves.

Si antes de pelarlas se echan durante uno ó dos minutos en un barreño de agua hirviendo, en el que se haya disuelto un terrón de sosa del tamaño de una nuez, se podrán arrancar las plumas con toda facilidad por viejas que sean las aves, y además se pondrá la carne blanca y tierna.



#### COMIDA SERVIDA (1)

EN EL

Gran Hotel de l'Océan de Ostende (Belgica)

#### - LISTA -

- Petite marmite parisienne*  
(Pequeña marmita parisièn)
- Bisque paupard*
- Saumon froid, sauce Véron*  
(Salmón frio, salsa Veron)
- Salade de primeurs*  
(Ensalada de primores)
- Selle d'Agneau de lait A. Escoffier*  
(Silla de cordero lechal A. Escoffier)
- Canetons Nantais Rôtie*  
(Pato de Nantes asado)
- Salade Piemontaise*  
(Ensalada Piemontesa)
- Coeur de celeri à la Moelle*  
(Cogollitos de apio al tuétano)
- Moussmées voiles à l'Orientale*  
*Palais de dames*  
(Paladares de dama)
- Corbeilles de douceuses*  
(Cestas de exquisiteces de dulceria)
- Desserts*

(1) Véase la receta «Silla de cordero lechal», de este menú.



## EL ENSAYARLE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envia gratis el catálogo ilustrado

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



## MENÚ

|                                       |                     |
|---------------------------------------|---------------------|
| <b>H</b> ors-d'œuvre                  | <b>I</b> nfanta     |
| <b>O</b> stras al limón de            | <b>S</b> antander   |
| <b>T</b> imbalitas de huevos          | <b>I</b> sidoro     |
| <b>E</b> mparedados                   | <b>I</b> diana      |
| <b>L</b> ubina breseada               | <b>D</b> oriental   |
| <b>O</b> ca soufflé                   | <b>R</b> onenoise   |
| <b>R</b> oastbeeff glaceado           | <b>O</b> stelera    |
| <b>I</b> mperial ponche               | <b>M</b> andarineta |
| <b>E</b> ntrecôte á la parrilla salsa | <b>A</b> lfonsina   |
| <b>N</b> idos de patatas              | <b>R</b> obert      |
| <b>T</b> artelettes de espinacas      | <b>A</b> lleyrand   |
| <b>E</b> spuma helada.                | <b>I</b> ndiana     |
| <b>D</b> icks Algerianos              | <b>N</b> ervergiens |
| <b>E</b> xquisito pastel á la         | <b>E</b> spañola    |

### = VINOS =

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>D</b> ozostiarra Jerez | <b>N</b> inzano |
|---------------------------|-----------------|

## EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

### Hors-d'oeuvre Infante

Canapés de fole-grás; con un picadillo de trufas cada uno.

Filetes de anchoas; enrollados con hojas de estragón fresco puestos en conchas con picadillo de cebolleta, huevo duro y pepinillos; todo en montoncitos.

Medallones de remolacha; con puré de salmón ahumado.

Aceitunas rellenas; de alcaparras, de anchoas, de pimentón y de trufas.

Roogmolls; cortados en rodajas salseados con salsa Menta.

Huevos duros; rellenos de salpicón de jamón de Avilés.

### Timbalitos de huevos Isidoro

Huevos revueltos con un picadillo de setas, puré de tomate, un poco de queso y una copita de Jerez; puestos dentro de moldes de flanes, antes untados de manteca de vaca y espolvoreados de un picadillo de clara de huevo duro.

Ponerlos al baño de maría, y una vez cuajados (no muy duros), se ponen encima de costrones de hojaldre y se salsean de

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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



una salsa media-glasa, clara, pero bien reducida y aromatizada al Jerez.

### **Emparedados Diana**

Breseat dos perdices y una pierna ó dos de liebre; después de que estén breseadas se cortan menudísimamente, desengrasado el jugo y pasándolo por un colador, lo que se mezcla con la carne picada; se hace cocer y se le agrega una copa de ron, quemar este, luego se sazona, trabar esta farsa con tres yemas y déjese enfriar.

Córtase pan de molde, tal como los emparedados, á lo que se napan con la composición, ajustarlos, pasarlos por el huevo batido y por el pan de miga, procurando que en los extremos quede bien pegado el pan, y se frien á fritura fuerte, dándolas bonito color dorado.

Servirlos en fuente con servilleta y perejil frito.

### **Lubina breseada Oriental**

Breseat la lubina con un buen fondo.

De otra parte escógenese dos bonitas langostas crudas y vivas, se cortan en pedazos y se preparan á la Americana.

Una vez salseadas las langostas, se las agrega el jugo de la cocción de la lubina; luego se sacan las langostas, se pasa la salsa, y la carne de las langostas se corta en rodajas que se ponen con sumo gusto encima de la lubina, guarneciéndola la fuente con unos timbalitos de arroz á la Indiana; trabar bien la salsa, á la que se le agrega un poco de Curry, sirviéndose salsa aparte y arroz también aparte.

### **Oca soufflée Ronenaise**

Preparar la oca y asarla á fuego fuerte. Después se levanta la carne de las pechugas, se cortan los huesos que contiene y queda la cáscara formando caja, que se procurará limpiarla bien y rociarla de coñac quemado.

Luego, el hígado de la oca, salteado y

machacado en el mortero, agréga-se 100 gramos de foie-grás y 200 de farsa de ternera espumosa junto con dos claras de huevo montadas y un picadillo de jamón y trufas junto con una copita de Jerez; mézclase todo y se rellena la oca, colocando encima del relleno las pechugas escalopadas, dándole su forma primitiva, envolviéndola fuertemente con un papel de barba untado de manteca, y se pone á escalfar al horno por espacio de veinte minutos, sirviéndola con guarniciones de unos tar-telettes de patata duquesa rellenos de unas escalopas de mollejas breseadas y cubiertas con un puré de marrons; el puré se pone á la manga y se procura darle bonita forma.

Salsear la oca de una salsa Rouanesa y servir salsa aparte.

*Salsa Rouanesa.* — Reducir una botella de vino tinto con dos chalotes picados, una vez reducido el vino se moja con dos cucharones de salsa española, después se machacan en el mortero higadillos de ave en crudo, preferidos los de pato, y se agregan á la salsa sin dejarla cocer; se sazonan y se pasa la salsa por una estameña.

### **Roast-Beef glaceado Hostelera**

Es simplemente lomo de vaca asado á la inglesa; después de frío, cortado y vuelto á dar su forma primitiva, y napanlo de salsa chafroix obscura, y se le da brillo con gelatina puesto en una fuente guarnecida de gelatina.

Colocar la fuente encima de un block de hielo artificial, modelándolo con hierros candentes.

### **Imperial Ponche Mandarineta**

Un ponche usual de mandarinas con una copita de Kummel y dos de ron.

Mezclarlo con un picadillo de manzana solamente blanqueada de antemano.

**Véase la tercera página de la cubierta de este número.**

## **Cocina Económica La Cocina por Gas.**

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



### Entrecôte á la Parrilla salsa Alfonsina

Servir un entrecôte de 750 gramos, asados á la parrilla, por cada cinco personas, sirviendo aparte la salsa Alfonsina.

*Salsa Alfonsina.*—Reducir unas hojas de estragón, picadas finísimas, con un vaso de Sauterne, después agregar dos cucharadas de mostaza francesa, procurando que se mezcle bien, y luego dos cucharadas de salsa media glasa junto con unas gotas de esencia de anchoas y de jugo de limón; trabar esta salsa con dos yemas de huevo y se sirve.

### Tartelettes de espinopes Talleyrand

Unas tartelettes de hojaldre rellenas de un puré de espinacas con una cuarta parte de bechamela sazonándolo con una copita de vino de Madera y una sexta parte de puré de foie-grás. Rellenar estas tartelettes con la manga de boquilla rizada, formarles una cúpula, y en la cúspide se pondrá una lama de trufa napada de glasa de carne.

### Espuma helada Indiana

Preparar una crema inglesa con 500 gramos de azúcar, 16 yemas y medio litro de leche; cocerla como la crema helada, y una vez fría se le agrega el perfume, 20 gramos de goma de adragante, vainilla, y medio litro de flor de nata fresca.

Ponerla dentro de un perol y puesto encima el hielo se monta con las varillas; una vez hecho espuma se le agregan unas pasas de Corinto, cocidas de antemano, pero frías, y se pone este helado en los moldes de hielo, durante tres horas, con la sal correspondiente.

### Exquisito pastel á la Española

Hacer cuatro planchas delgadas de gienovesa, partirlas por la mitad y tendremos ocho planchas, á las que se hacen dos clases de crema pastelera, una al caramelo y la otra al moka, y dos clases de mermelada: de plátano y de pera; alter-

nar estas mermeladas encima de cada plancha y juntar las planchas puestas la una encima de la otra, humedecerlas por todos los lados de marrasquino, colocando bien iguales las planchas. Una vez terminada esta operación, se cubre de un merengue italiano y se espolvorea de avellanas tostadas en polvo, todo muy espolvoreado, y luego de azúcar glas, y se seca en el horno, volviéndolo á espolvorear de azúcar glas y se sirve.

*Merengue Italiano.*—Ocho claras montadas con 500 gramos de azúcar medio lustre.

JUAN MARQUÉS.

Zaragoza, Septiembre de 1913.

## Liebre á la Martinet

(RECETA PEDIDA)

Se intitula á la Martinet, por estar dedicado á mi particular amigo y presidente de la Sociedad Artística Culinaria, de Barcelona, Sr. Rosell, cuyo señor es hijo de dicho pueblo, de la Cerdaña catalana.

DESCRIPCIÓN DE LA RECETA

Elegir una liebre propiamente de la Cerdaña, que por su superioridad no hay otras que las iguale, pues son muy finas y tiernas y se distinguen especialmente de las demás en que no huelen ni á conejo ni á romero.

Una vez despellejada y limpia, se separan los menudillos, los cuales son: hígado, riñones y corazón, y se ponen en un barreño junto con la sangre, media guindilla cortada menudamente, un poco de vinagre y vino rancio del Priorato.

Se corta la liebre en trozos regulares (sin limpiarla con agua) y se pone en un barreño junto con una cebolla cortada en pedazos, zanahoria, ajos, pimienta en grano, clavos de especias, apio, perejil en rama, laurel, nuez moscada, un trozo de limón, una copa de vino de Jerez, media botella de vino tinto y sal, dejándola con

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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



dicha marinada durante treinta horas á fin de que se empape de todas las substancias y aromas. Pasado dicho tiempo, se pone sobre fuego vivo una cacerola con manteca de cerdo y un cuarto de kilo de tocino cortado en pedacitos. Una vez quede el tocino reducido por completo, se le agregan tres cebollas cortadas menudamente, dos cabezas de ajos y 300 gramos de cortaduras de jamón; se remueve bien todo con una espatulilla de madera ó con la espumadera, y cuando empieza á tomar un color dorado algo vivo, se le añade toda la infusión de la marinada (la liebre en crudo se pone en una fuente) y se aumenta una botella de vino tinto; se deja reducir una tercera parte de todo su contenido, mojándolo seguidamente con una buena cantidad de salsa á la española.

La liebre se saltea á fuego vivo en una sartén con manteca de cerdo. Al obtener un bonito color, se le añade la salsa que hemos hecho y se deja cocer suavemente hasta quedar tierna; entonces con la ayuda de una aguja, se traspasa trozo por trozo á otra cacerola á fin de limpiar y completar la salsa. Se deja reducir la salsa un poco más; mientras tanto, se machaca la sangre y el hígado (preparado de antemano) y se añade á la salsa. Pasados algunos minutos, se retira del fuego y se pasa por un tamiz fino, uniendo la salsa con la liebre, cuidando que tenga su punto de sal y sin dejarlo hervir más, pero conservándolo muy caliente.

Sirven de guarnición unas cebolletas glaseadas, según las reglas del arte culinario, y unos costrones de pan cortados en forma caprichosa y fritos á bonito color dorado, aunque en lugar de dichos costrones pueden servirse otros hechos de pasta de hojaldre. Por último, se compone la tercera guarnición de unas pequeñas escalopas de jamón magro frito.

En el momento de servir, se coloca la liebre, de pedazo en pedazo, en el centro de una fuente. Los huesos mondados que quedan de las piernas y espaldillas, se

adornan con una *papillotte* de papel rizado. En los dos extremos de la fuente se colocan las cebollitas amontonadas en forma alta, y en los lados de la misma se coloca artísticamente la guarnición de costrones de hojaldre y el jamón.

Se salsea el plato con muchísimo cuidado y se sirve siempre muy caliente.

JUAN PALLEROLA.

## LOS DÁTILES

El dátil es el fruto del datilero, árbol de la familia de las palmeras, que es originario del Oriente. Monsieur A. de Candolle, opina que en tiempos anteriores, en las primeras dinastías egipcias, existió el dátil ya espontáneo ó sembrado de aquí y de allá por tribus errantes en la zona del Eufrates á las Canarias y que más tarde se ha hecho el cultivo hasta el Noroeste de las Indias, por una parte, y hasta las islas del Cabo Verde por otra. Los chinos los han recibido de la Persia aunque hoy han abandonado el cultivo.

Los mejores dátiles vienen de Djerid, *el país de las palmeras*, que está situado al Sur de Túnez, sobre el istmo que separa las dos grandes depresiones salineras: el Chott Djerid ó Tedjed y el Chott Pharsa, en donde existen cuatro oasis parecidos á islas de esmeraldas, que emergen de un océano de arena y de sal; pues ya se ha entrado en el Sahara, el gran desierto en todo su esplendor y su misterioso espejismo.

El primer oasis que se encuentra pene-trando en el Djerid es el Hamma, después se encuentra el Tozeur, que es el más fértil y el más rico de los oasis del Sahara, y así le llaman la joya de Túnez.

Tiene, en efecto, una ciudad que es de las más pintorescas. Las casas de la ciudad de Tozeur son bien construídas, con ladrillos, con los cuales los tozerís adornan las fachadas sujetas á un plan arquitectónico.

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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



tectónico muy original. Estas casas albergan 15.000 árabes, la mayor parte propietarios y gente de posición y los demás son empleados en los jardines del oasis.

Monsieur D. Bena, miembro de la Cámara del Comercio, mixto del Sur de Túnez, hace una descripción muy pintoresca de estos oasis y de la recolección de dátiles.

Tozeur, por su situación central relativamente con los oasis vecinos, el Hamma, el Undianá, el Nefta, es la capital del Djerid la de un cairad y de un control.

Hacia el Este, una pista que sigue el borde del Chott Djerid, conduce en dos horas al oasis del Undianá, de 7 kilómetros de longitud, destacándose de entre las palmeras seis graciosos pueblos.

A 24 kilómetros al Sur de Tozeur, en la extremidad del istmo, Nefta y su oasis sobre el umbral del inmenso mar de arena, merece el sobrenombre de la leyenda árabe *el puerto del desierto*, Marta-el-Sahara.

Nefta es la villa santa del Sur. Los marabouts argelinos que se refugiaron en tiempos de la insurrección han fijado allí su residencia.

La población de Nefta, más poderosa que la del Tozeur, es además más original. Antiguamente prosperaba por el comercio de trata de negros, hoy se dedica exclusivamente al cultivo de su bello oasis.

En cuanto a las mujeres del Djerid, en general, trabajan y tejen la lana y la seda, y fabrican albornoces, jaikes, y mantas, muy nombradas en todo el Moghreb.

Al otro lado de Nafta está el desierto con toda su soledad.

El oasis más próximo es El Ouet, en el Sur algerino, á dos jornadas de marcha.

Un oasis es una aglomeración de vergeles agrupados alrededor de varias fuentes en las que aquéllos recobran la vida.

Estas fuentes son alimentadas por las corrientes subterráneas del Sahara, y como todas las fuentes del desierto, dan un agua caliente y cargada de magnesia.

La gota de agua vale una moneda de oro, dice el proverbio árabe.

Así el hombre, cuidadosamente, ha recogido éstas fuentes y por una sabia división las ha distribuido sobre la mayor superficie posible.

En el transcurso de los siglos ha nivelado el terreno, ha buscado el extender en las arenas la potencia fertilizante, y ha tenido, que luchar sin cesar contra la invasión de sus arenas y el abatimiento de su trabajo.

La recolección de los dátiles es ha partir desde fin de Octubre y durante los meses de Noviembre y Diciembre. Durante esta época la temperatura es muy templada; en el Djerid el termómetro no desciende más de 10 grados, y rara vez pasa de 25 grados; el aire es puro, exceptuando algunos torbellinos de arena, que acompañan frecuentemente los últimos meses del invierno y á la entrada de la primavera.

En los días cortos, toda la población se dirige hacia el oasis.

Todo un cortejo bizarro se interna en los senderos; hombres vestidos de blanco, que con largas piernas desnudas caminan sobre los pobres asnos que parecen aplastar cruelmente; niños de costumbres mezcladas, montados sobre las bardas de grandes mulas, y después, á pie, las mujeres y sus hijos.

Según la variedad del árbol ó la calidad de los dátiles, éstos tienen distinto gusto.

Para los dátiles llamados comunes, es decir, para la consumación indígena, el jardinero trepa sobre la copa de la palmera, se sirve de unas tijeras especiales, y corta el racimo que ha de hacer caer al suelo.

Los racimos y los dátiles sueltos, por haberlos cortado, son recogidos y puestos en unos serones, que los asnos llevan á las casas.

(Concluirá.)

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



# SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

(CONTINUACIÓN)

El jefe de cocina que sea persona de conocimientos y de conciencia, procura y consigue que todas las provisiones que entran en su departamento se hallen bien dispuestas, cuidadas y aprovechadas; al efecto, no han de verse nunca montones de carnes, de pescado, ni de otras provisiones, se gasta lo que conviene, todo lo necesario, pero nada más, dejando bien dispuesto el resto para que no se deteriore. En aquella cocina todo lo encontraréis abonado, sazonado convenientemente, pero no encontraréis *un exceso*, ni en más ni en menos, que resulta impropio y hasta en detrimento muchas veces de la buena confección. He ahí una cocina, regida por un hombre *económico*, en el verdadero valor de la palabra.

En cambio, si entráis en otras cocinas, veréis que llegan las provisiones, que el que hace indebidamente de jefe no se digna ni aun de mirarlas; por orden suya la carne pasa al timbre ó fresquera (y luego no sabe ni la clase ni el peso de lo que le han traído...); la volatería queda tirada encima de un mostrador, ú olvidada en el fondo de un canasto, hasta que alguno *se apiada* de ella y la limpia, pasándola á montones de un lado para otro; el pescado se encuentra tratado del mismo modo, hasta que pasa al lavaplatos, que lo tiene dos horas en el fregadero, para devolverlo mal limpio y recalentado, efecto del mal ejemplo que le da el jefe..., y así todo lo demás; donde cada uno hace lo que le da la gana, donde todos gritan, todos fuman, riñen con los camareros, en todo reina el desorden, nadie respeta al jefe (pues cocineros de esta clase existen, aunque son los menos, y no se crea que hacemos una descripción imaginaria...); esas cocinas, positivamente, no están á cargo de jefes *económicos*.

No es, pues, cocinero *económico* el que gasta menos, sino el que aprovecha más, *el que no malgasta*. Y he ahí el secreto de la ruina de algunas Casas y del encumbramiento y éxito de las otras.

Hemos de hablar algo de las *temporadas de baños*.

No hace mucho tiempo, aun había ese recurso para los cocineros; todos los años abrían sus puertas las mismas Casas, que tenían invariablemente los mismos clientes, que conservaban las costumbres típicas ó características de cada una de ellas, que todos los años celebraban con igual animación las mismas fiestas, que llevaban los mismos cocineros, á los que todas las familias conocían y estimaban á punto de considerarles como verdaderos amigos, y hasta al pagar sus cuentas solían dejar algo que venía á aumentar el sueldo de aquéllos (mucho mejor retribuidos que al presente), y con lo cual podían pasar con más desahogo el invierno. Y observamos que se da el fenómeno de que, habiendo aumentado el sueldo de los cocineros en las poblaciones, han disminuído en las llamadas *temporadas*; así como el personal que antes en éstas solía ser el mismo siempre, ahora no está seguro, ni aún de terminar la temporada. Las Sociedades de Cocineros son las llamadas á explicar ese fenómeno.

En la actualidad, *las temporadas de baños* ya no son lo que eran para la clase que nos ocupa; por de pronto, el egoísmo de los propietarios, que obligan á los fondistas á explotar más crudamente las Casas, es una causa de aquéllo, pues huyendo el público de la explotación, los fondistas obtienen una menor utilidad; pero este no es el motivo único; hay muchos desahogados que, sin conocer el trabajo *de temporada*, han pretendido y alcanzado plazas de *jefe de cocina* en establecimientos, plazas que luego no han sabido desempeñar y traído el descrédito de las Casas y el consiguiente retraimiento del público, y, por consecuencia, también la miseria, y esos sueldos irrisorios y esa desconfianza que hacia los cocineros se observa; bien diferente todo de lo que ocurría anteriormente, en que los cocineros eran como los verdaderos dueños de los establecimientos respectivos. Esto podría remediarlo la Sociedad de Cocineros, no consin-



tiendo que de su seno saliera un hombre sin aptitudes reconocidas para desempeñar el cargo; y, de hacerse á espaldas suyas, protestar con energía; ya que el trabajo de *temporada* es diferente que en la capital; y al modo de lo que ocurre en los buques de pasajeros, no debería ir *de primero á temporada*, quien no estuvo antes *de segundo*, y demostró facultades para ello.

Y valga un consejo final á los cocineros: procurar adquirir práctica y valer mucho en vuestro arte, y haceros pagar en todo lo que valgáis, para que no os sorprenda la vejez en la miseria.

El tiempo es oro, y no debe desperdiciarse: aprovechadle, pues, aprendiendo.

#### Reglas é instrucciones respecto á los cocineros

1.<sup>a</sup> Un cocinero debe ser persona seria, hombre de carácter firme, amante de la exactitud, en sumo grado. Por lo tanto, ni debe gastar bromas dentro de su cocina, ni consentir que otros las gasten, pertenezcan ó no á ella.

JOSÉ SERRA,

Dueño del Mundial Palace (Restaurant.)

(Continuará.)

## HIJOS DE A. CANOSA

Calle del Gato, 2

Y CRUZ, 31

BATERÍAS Y UTENSILIOS DE COCINA DE TODAS CLASES

DE LAS MEJORES MARCAS

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

PRECIOS MUY ECONÓMICOS



CASA H. PIDOUX

Champagne PIPER HEIDSIECK BRUT

» » » SECK

» » » DEMI SECK

» HEIDSIECK »

» » SECK

Cañac Otard, Dupuy, Muiskey, Scotch y Jameson,  
Dry, Lin, Old, Ton

Cocina Doméstica **La Cocina por Gas.**

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



**PRODUCTOS ELABORADOS**

POR LA

# **GRANJA-TORRE DE SAGARRA**

en San Pedro de Vilamajor (Montseny)  
y Santa Coloma de Gramanet

**Leche condensada**, la más rica en grasa.

**Leche esterilizada y homogenizada**,  
libre de todo germen morboso.

**Crema Montseny (nata)**, para Pastelerías.  
Con ella se produce el rico chantilly de nata.

**Crema Montseny**, como único sustituto de la  
leche materna.

## **Ramón M. de Sagarra**

OFICINAS CENTRALES: MERCADERS, N.º 33, BARCELONA

Teléfono núm. 1.727

Representante en Madrid: Juan Roncero.-Valverde, 12



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!

Visita este 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