

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

DIRECTOR

Redacción y administración:

**IGNACIO DOMENECH** Sandoval, 21, entresuelo exterior.—MADRID

## CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empiezan las suscripciones el día 1.º de cualquier mes.  
No se devuelven los originales.  
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.  
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

## PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En Madrid y provincias, un año..... 6 pesetas.  
Idem id., seis meses..... 3,50 »  
En el Extranjero, un año..... 9 »  
Idem id., seis meses..... 4,50 »  
Número suelto, 50 céntimos.  
Idem atrasado, 75 céntimos.

## SUMARIO

Los establecimientos V<sup>te</sup> Binet Fils & C<sup>ie</sup>, en Reims (Champagne) (conclusión).—Banquete vegetariano.—Pechugas de gallina á la Loreto.—Pudding Saxe Weimar.—Cacería de la «Almoraima»: Menus con las principales recetas, servidas durante el día 30 de Abril de 1908, en la finca «La Almoraima», á los excelentísimos señores duque de Medinaceli y sus convidados de cacería.—Explicación de las principales recetas. Gran menu: Decena franco-ruso.—Menu de grand diner. Gran banquete servido el día 28 de Marzo de 1908, en el gran hotel Elias, en Zaragoza.—Hotel Saint-Jacques, Canet-place.—MENU: Almuerzo servido en Sevilla en la casa «Ilatos á SS. MM. el Rey Alfonso XIII, el día 15 de Febrero de 1908. PASTELERÍA: Pastel Quijote.—El gerois tein (Pastel.—La Malvina.—(Pastel). Farfadet (Pastel).—FÓRMULAS Y RECETAS: Tortilla á la Granadina.—Merluza á la Intendente.—Filetes de lenguado á la Clara Ward.—Trabajos realizados para la Federación de las Sociedades El Alba, El Arte Culinario, El Buen Deseo, y La Central de Camareros.—Vocabulario Culinario. Correspondencia.—La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

## Banquete vegetariano.

El alma, el fundador y el presidente de la Liga Vegetariana de Cataluña y director de la revista órgano de esta Sociedad, el Dr. J. Falp y Plana, es á la vez un médico y un literato ilustre. Espíritu idealista y altruismo de poeta, se necesitan al par que la madurez del pensador y la cultura del hombre de ciencia para llevar á cabo una empresa como ésta.

Catorce años ha que el Dr. Falp la señala, desde que en *La Vanguardia* escribió los primeros artículos en defensa del vegetarianismo, hasta que en su magistral poema *Lo geni catalá*, nos da una completa apología de este sistema; y que ahora gracias á sus esfuerzos y entusiasmos cuenta con una organización corporativa y una importante revista en Barcelona. Es indudable que su obra figurará entre las de los bienhechores de la humanidad, ya que es incalculable la trascendencia que puede ejercer en bien de la salud y de la sociedad la propaganda y la práctica del vegetarianismo.

\*  
\* \*

El primer banquete vegetariano que se celebró recientemente en esta capital, en conmemoración de la fundación de la Liga Vegetariana de Cataluña, fué un éxito, entre los 250 comensales que asistieron.

El *menu* servido y publicado fué el siguiente:

## Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



*Encurtidos Brahma.  
Arroz Pitágoras.  
Empanadillas Esaú.  
Habas á la gran Cartuja.  
Fruta Tolstoi.  
Lechugas Lahmann.*

*Pan Kneip, Biscuit glace, frutas, quesos, pastas y malte.*

Como puede verse, no hubo un solo plato de carne ni de pescado.

El vino quedó también suprimido por completo, sirviéndose únicamente al final una copita de zumo de uva; es decir, vino sin alcohol.

Entre los comensales había bastantes señoras.

Al llegar á los postres algunos señores brindaron por la prosperidad de la *Liga* y por el desarrollo y propagación del sistema vegetariano, exponiendo las ventajas de dicho régimen para conservar la salud, evitando así una porción de enfermedades y hacer largos años de vida. Su actual presidente y fundador el sabio é ilustre Dr. D. J. Falp y Plana, fué felicítadísimo al final del banquete por el acierto en la organización del acto celebrado. Este tuvo lugar en el suntuoso Restaurant *Mundial Palace*.

¡Cundirá el ejemplo!

(De la revista *El Viajero*, de Barcelona.).



Local del gran establecimiento del champagne «Binet.»

**Cocina Económica “La Cocina por Gas.”**

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

Ayuntamiento de Madrid



# Pechugas de Gallina á la Loreto

(INÉDITO)

Pechugas de gallina que se pondrán á bresear sobre la plancha del fogón, en cacerola con una surtida *mirepoix* de legumbres y hierbas secas aromáticas, procurando que este breseado no toma un color demasiado pronunciado, rociarlas con vino de Jerez; reducido una tercera parte de éste se moja en cantidad calculada de caldo blanco.

Tapar la cacerola y déjense cocer lentamente hasta que resulten bien tiernas, cuidando también que su cocción esté bastante reducida. En este punto se dejan enfriar por completo.

Ya frías, se corta cada pechuga en tres filetes completamente iguales á lo largo.

Colocar estas pechugas en una placa, napando cada filete con salsa Mornay (bechamela con queso de Parma) formando una capa de medio centímetro de espesor, cúbranse de queso de Parma rallado, y rocíense por encima con manteca de vaca en poquísima cantidad. A los diez minutos antes de servirse se gratinan á bonito color.

Hacer unas croquetas que sirven de zócalo á cada filete de gallina de la siguiente manera: Higadillos de aves blanqueados primero, y luego pasados por un tamiz de tela metálica, sazonado como un puré de *foie-gras*, unir una buena parte de bechamela.

Con la anterior pasta se forman croquetas de la medida igual que los filetes de gallina, pero planas, mojarlas de huevo batido y luego por miga de pan blanco rallado, fríendolas á bonito color dorado.

Al momento de servir se colocan estas croquetas en la fuente en forma de una estrella, poniendo encima de cada una un filete de gallina.

Al jugo de las pechugas reducido se le aumenta jugo de pollo asado ó maggi, y estando bien de sal se pasa por una estameña, volverlo al fuego en donde se le aumenta un poco de manteca de vaca, rociar un poco las pechugas con la salsa, y la restante será servida al mismo tiempo en salsera.

JOSÉ OBIOLS,

Jefe de cocina del marqués de Marianao.

## Pudding Saxe Weimar.

Trabajar 160 gramos de manteca en terrería y otro tanto de azúcar, y 6 yemas; mezclar 150 gramos de bizcochos desmenuzados, 160 gramos de chocolate rallado y 6 claras montadas á punto de merengue.

Se cuece en un molde cilindro, y cocerlo en el baño maría durante veinte minutos.

Sírvase en fuente de metal, y salséase con salsa de chocolate.

PIERRE LACAM.

**Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid



## CACERÍA DE "La Almoraima,,

Menus con las principales recetas, servidas durante el día 30 de Abril de 1908, en la finca "La Almoraima,, á los excelentísimos señores duque de Medinaceli y sus convidados de cacería.

Almuerzo á las nueve y media de la mañana.

## MENU

*Consommé de ave á la Madrileña.*

*Huevos escalfados á la Dino.*

*Filetes de pescadillas fritas. Salsa veneciana.*

*Pechugas de pichones salteados, con arroz á la Milanesa.*

*Chuletas de ternera á la parrilla.*

*Judías verdes á la Inglesa.*

*Salsa Bearnesa.*

*Duquesas al chantilly.*

POSTRES FINOS.

El te á las cinco de la tarde.

Foie-gras natural Víctor Hugo.

Roast-beef frío á la inglesa.

Pollo asado con gelatina.

Sandwichs de jamón.

Brioche á la Rossini (pieza).

Brioche pequeños.

Pequeños sables (pastas secas).

Croquetas rusas (pastas secas).

Galletas inglesas de te.

Pan tostado.

Pan de centeno con manteca.

Confitura de frambuesa.

Gelatina de grosella.

Te de Gibraltar.

Leche caliente y fría.

Comida á las diez de la noche.

## MENU

*Hors d'œuvres.*



*Rizos e manteca fina.*

*Mortadella de Bolonia.*

*Alcachofas á la Griega.*

*Aceitunas sevillanas rellenas.*



*Sopa crema Georgette.*

*Pequeños brioches á la Morisca (inédito).*

*Salmón guarnecido de grandes cangrejos,  
Patatas moldeadas cocidas al vapor (aparte).  
Salsa á la normanda (aparte).*

*Capón de España á «La Almoraima», (inédito)*

*Medallones de ternera fina á la Algacireña,  
(inédito).*

*Espárragos de Aranjuez, salsa vinagreta.*

*Bizcocho châteaudun.*

*Pajitas de Chester.*

POSTRES FINOS.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid



## Explicación de las principales recetas.

### Consommé de ave á la Madrileña.

Es un *consommé* de ave, que se le echa momentos antes de servirse, una poca cantidad de esencia de tomate.

### Huevos escalfados á la Dino.

Puestos en costradas rellenas de una juliana de pechugas de ave, y de cépe, napándolos de salsa indiana.

### Filetes de pescadillas fritas, salsa veneciana.

Se cortan dos filetes de cada pescadilla, sazónense de sal, zumo de limón, se pasan por harina, huevo batido, y se frien á bonito color momentos antes de servirse.

### Salsa veneciana.

Es una salsa al vino blanco, en la que se le incorpora una regular cantidad de puré compuesto de iguales cantidades, de perifollo, estragón, espinacas, berros, todo fresco (cocido y luego que esté bien escurrido, machacado y pasado por un tamiz), manteca de vaca fina y bastante zumo de limón.

Al momento de servir, colocar los filetes fritos, en fuente con servilleta, adórnese con montoncitos de perejil frito, limón bien cortado.

La salsa servida aparte en salsera.

### Pechugas de pichones salteados, con arroz á la Milanese.

Las pechugas de los pichones completamente deshuesados, cortando cuatro filetes á lo largo de la pechuga entera de cada pichón; aplastarlas un poco y mecharlas con tiritas de tocino.

Media hora antes de servir las, se saltean

con manteca de vaca, después de haberlas sazonado de sal, rociarlas con vino blanco ó Jerez, y por último se rocían con excelente jugo.

Preparar el arroz Milanese de la siguiente manera, en una cacerola puesta sobre fuego con manteca de vaca, una cebolleta picada, é igual cantidad de jamón magro cortado á cuadros. Rehóguese todo muy bien, y antes de que comience á colorearse se le aumenta, un poco de ajo (poco) tomate del tiempo pelado y picado, más un ramito atado de hierbas aromáticas tales como (media hoja laurel, tomillo, apio, perejil), al quedar bien rehogado, se le echa el arroz; rehogarlo también á fuego moderado, á continuación se moja con excelente caldo, azafrán, nuez moscada, perejil picado, guisantes (no muchos), y un buen trozo de manteca de vaca; á mitad de cocción del arroz se le incorpora bastante queso de Parma ó Gruyère rallado; terminar la cocción en el horno, hasta que resulte un arroz seco para poderse moldear.

Puede también hacerse el arroz para esta guarnición de otra forma más sencilla, que es rehogado con manteca de vaca, mojado con caldo, echar azafrán y queso rallado, nuez moscada y la sal correspondiente.

Al momento de montar el plato, se llena un molde á savarin, untando su interior con manteca, con el arroz, colóquese en la fuente, encima colocar las pechugas de pichones, glasearlas por medio de un pincel con glasa de carne, rociar el fondo de la fuente con un poco de jugo de los pichones.

Aparte servir el jugo puesto en salsera, y además en una fuente el arroz restante moldeado.

### Chuletas de ternera á la parrilla.

De esta receta, así como las judías verdes á la inglesa, suprimiremos la explicación.

**Cocina Cómoda "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



**Salsa bearnesa.**

En una cacerola pequeña se echan chalotas picadas finísimamente con un vaso de vinagre de estragón y un poco de vino blanco, reducir un poco más de la tercera parte de esta cantidad, poniendo también en esta reducción un poco tomillo, laurel (estas dos últimas hierbas no son de rigor).

En otra cacerola se pone manteca de vaca y yemas de huevo, se monta esta salsa al baño maría uniendo la reducción del vinagre con las chalotas, aumentando en pequeñas cantidades más yema de huevo, manteca de vaca, zumo de limón, un poco de Cayena, sal, y pasarlo por una estameña.

Algunos la sirven con un poco de perifollo y estragón fresco picado.

**Duquesas al chantilly.**

También por ser este postre más que suficientemente conocido, nos abstendremos de dar la explicación.

**Pequeños brioches á la Morisca.**

(INÉDITO)

En un plato de saltear puesto sobre fuego suave se pone un trozo de manteca de vaca. Rehogar una ó dos chalotas con un pedazo de jamón magro, é igual cantidad de corderito lechal asado, cortado á cuadrillos, rociarlo con vino blanco y hacerlo reducir casi todo, trufa picada, perejil, y una cucharada de las de tomar el café de polvos de Curry.

Mezclar á la anterior combinación una cantidad regular de salsa crema.

Con anticipación se tienen preparados brioches muy pequeños, se vacían, dejándoles solamente lo que podremos llamar la costura, formando la tapa de cada uno. Rellenarlos momentos antes de servirse, poniéndolos en el horno durante dos ó tres minutos.

Sírvanse puestos en fuente con servilleta.

**Salmón guarnecido de grandes cangrejos.**

Cocido el salmón según las reglas generales en nuestro arte, cociéndolo una hora antes de servirlo.

Tener igualmente preparados cangrejos de los más grandes, cocidos y adornándolos con sujetarles las puntas de las pinzas con el final de la cola, dándoles un aspecto muy parecido á los pajaritos.

Patatas nuevas moldeadas y cocidas al vapor, con la sal correspondiente.

Al momento de servir, se le quita la piel por completo, colocándolo en seguida en fuente con servilleta en el centro; guarnecerlo con los cangrejos, y algunas patatas.

Aparte se sirven patatas, la salsa normanda, que no la damos explicación por ser conocidísima también de todos nuestros profesionales.

**Capón de España á la Almoraima.**

(INÉDITO)

Limpio el capón, y bridado bien, mecharlo por completo con tocino y jamón serrano. Póngase á brasear con manteca de vaca, dos ó tres chalotas picadas, una hoja de estragón, una zanahoria y un trozo de apio picado, pimienta en grano y un clavo de especias. cuando empiece á tomar un poco de color se moja con media botella de vino de Manzaniella; tapada herméticamente la cacerola braseadora se deja reducir una tercera parte del vino para que luego pueda mojarse con iguales cantidades de caldo y confitura de tomate; déjese cocer hasta que el capón quede bien tierno.

En este punto se pasa la salsa por un chino primero, déjese reposar á fin de quitarle la grasa por completo, volverla sobre fuego, y pasarla por una estameña, colocarla en el baño maría y se monta con yemas de huevo, más media cucharada de mostaza de estragón,

**Cocina Chic "La Cocina por Gas.,**

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



manteca de vaca y un poco de paprika, más un salpicon pequeñísimo de trufas y lengua á la escarlata.

De guarnición son diminutos pastelillos de pasta de hojaldre rellenos de puré de alcachofas que se le une puré Soubise, sazonado con gran gusto. Más pajaritos deshuesados y rellenos de magnífica farsa, etc. etc.

En el borde de toda la fuente se enganchan unos *croissants* no muy grandes, más bien que resulten pequeños, engancharlos uno á uno con las puntas hacia abajo formando de este modo un cerco. En el centro de la fuente se coloca un costrón modelado en pan de molde vaciado un poco por la parte superior á fin de poder colocar el capón cortado y puesto otra vez en forma entera.

En cada extremo de fuente se colocará un nido pequeño compuesto de patatas, paja, y éste puesto encima un costrón redondo, pero pequeño, tapizado su interior con una *crêpe*, se llenan estos dos nidos con los pajaritos rellenos. En los dos lados de fuente los pequeños pastelitos con puré de alcachofas, encima del capón se forma un dibujo con trufa bien negra; glasearlo todo al pincel con glasa de carne. En el fondo de la fuente un poco de la salsa del capón, y la restante sirvase al mismo tiempo en salsera.

#### Medallones de ternera á la Algacireña. (inédito.)

PLATO FRIO

Escoger una babilla de ternera, limpiarla de nervios, grasa, etc., á continuación se corta por medio, y luego por los dos lados, sin cortarlo por completo, y se aplasta bien remojándola con un poco de agua, hasta que quede de toda la pieza de ternera, un filete

grande y largo de dos centímetros de espesor é igual de ancho que de largo; Mecharlo con pepinillos, y sazonarlo con sal, nuez moscada y vino blanco.

Encima de esta ternera se pone una capa de farsa de jamón de dos centímetros de espesor, rollarlo á lo largo, atarlo con tramilla, y envolverlo con una servilleta atada, póngase á cocer con excelente *consommé* y vino blanco, cocción, hora y media. Retírese y déjese enfriar por completo.

Con el caldo de la cocción formar una excelente gelatina, bien clarificada, y que esté aromatizada de Jerez, y esencia de tomate.

Se cortan los medallones de ternera, retirando primero la tramilla, y cortar estos á través, en rodajas de dos centímetros de espesor; colocarlos en una placa, y naparlos con salsa *chaudfroid* de tomate, y echar por encima un poco de trufa picada muy fina, más una escalopa redonda de *foie-gras* natural, guarnecerlos con pequeños detalles cortados á capricho de clara de huevo dura. Abrillantar estos medallones dos veces con la gelatina que hemos hecho (estando ésta un poco fría, y por medio de un pin el).

Preparar una excelente ensalada de espárragos trigueros, sazonados de mayonesa y finas hierbas; esta ensalada se pondrá en pequeñas tartaletas de pasta de foncear.

En una fuente de metal blanco se pone una capa de un centímetro de espesor de gelatina, y al quedar mojada se colocan encima con gran simetría las tartaletas rellenas de la ensalada, mas encima de cada una se coloca un medallón de ternera.

Costrones de gelatina de tomate, guarneciendo cada costrón con una hoja fresca de estragón; puesta esta guarnición por el alrededor de la fuente.



Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid



**Bizcocho chateaudun.**

Un bizcocho cuadrado, que se prepara á la proporción al número de comensales, como es natural.

Se corta de plano en dos pedazos, y se rellena con crema de chocolate.

El exterior se glasea todo con crema, manteca de chocolate, y por los cuatro lados se cubren de almendras dulces un poco tostadas, cortadas en fillos muy pequeños.

**Pajitas de queso Chester.**

Un trozo de pasta de hojaldre, que se estira con el rollo, encima del mármol espolvoreado de harina; cuando la pasta se ha dejado

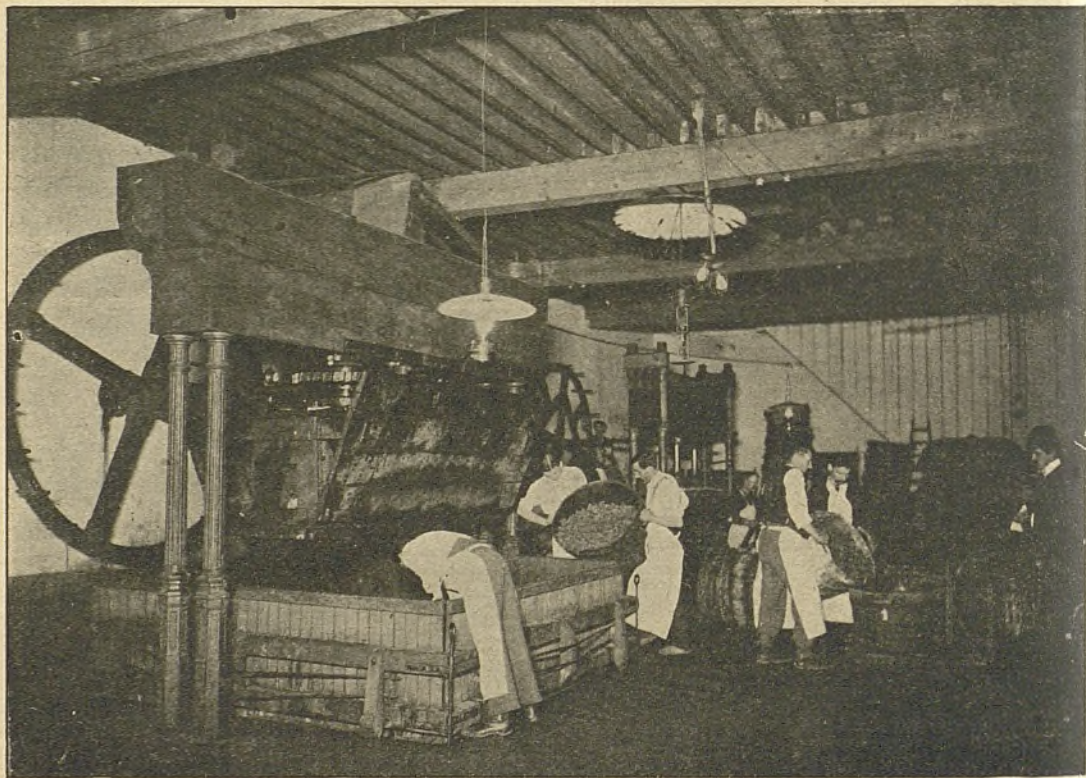
á un centímetro de espesor, se cubrirá con una capa de queso Chester rallado, mas un poco de pimienta, cayena, dar una vuelta á la pasta, y luego se vuelve á repetir la misma operación. A continuación se la da otra vuelta á la pasta, volviéndola también á espolvorear con un poco de harina.

En este punto se corta la pasta á cuchillo, de diez centímetros de largo, por un centímetro cuadrado.

Colóquense en una placa de pastelería, y quince minutos antes de servirse, se cuecen á horno muy fuerte. Retírense á bonito color dorado. Sirvanse en fuente con servilleta.

I. DOMÉNECH.

La Almotaima (*Algeciras*) 1 de Mayo de 1908.



Local del gran establecimiento del champagne «Binet.»

### Gran Mantequería de Agustín de García.

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

## Cocina Universal “La Cocina por Gas,,

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



## GRAN MENU DE CENA FRANCO-RUSO

*Hors d'œuvre à la Russe.*  
*Borchok en Tasses.*  
*Pirojkis.*  
*Truite Froide à la gelée, Sauce Raifort et*  
*Tsarine.*  
*Suprême de Gelinotte Périgord.*  
*Poularde Monte-Carlo.*  
*Salade Hermitage.*  
*Gourie Voskaia Kacha.*  
*Bordure Carême.*  
*Corbeille de Friandises.*

*Wodka-Staré.—Amontillado.*  
*Johannisberg, 1887.—Chambertin.*  
*Châteaux Margaux, Veuve Cliquot.*  
*Liqueurs.*

M. Lemaire.

**GRAN BANQUETE**  
 servido el día 29 de Marzo  
 de 1908,  
 en el Gran Hotel Elias, en Zaragoza.

### MENU

*Hors d'œuvres à la Russe (Froids).*  
*Consommé à l'Anglaise.*  
*Oeufs à la Turque.*  
*Côtelettes d'Agneau Papillottes.*  
*Petites Cailles à la Bechamelle.*  
*Loubines à la Chambord.*  
*Noix d'œuf à la Périgieuse.*  
*Cailles de Paris Rôties sur Canape.*  
*Salade Ninon.*  
*Asperges Sauce Mousceline.*  
*Bombe glace à l'Ananas.*  
*Biscuit au Maraschino.*  
*Petits Soufflés de Vanille.*  
*Desserts fins.*

### VINS

*Bordeaux, Saint Estéphe.*  
*Champagne Vve. Cliquot Frappé.*  
*Champagne «Binet».*  
*Café et liqueur.*

Senen Aristegui.

## MENU DE GRAND DINER

*Melon Frappe au Porto*  
*Hors d'œuvres à la Française.*  
*Consommé Rachel.*  
*Crème de Concombres à la Madrilène.*  
*Truite Saumonée à l'Imperiale.*  
*Ambrosie de Poularde Henri IV.*  
*Noisettes de Pré-Salé Béatrix.*  
*Jambon de Asturies à l'Infante.*  
*Binet en Nieve.*  
*Canetons de Rouen au Sang.*  
*Salade du Régent.*  
*Fonds d'Artichauts Mornay.*  
*Haricots verts au Beurre Insigny.*  
*Pêches Glacées Reine Margot.*  
*Panier d'Excellences.*

### VINS

*Jerez Viejo Chateaux Yanem 1890.*  
*Mouton Rothschild, 1880, «Binet».*  
*Maet Brut Imperial, 1889.*

F. Werner.

## HOTEL SAINT-JACQUES, CANET-PLAGE

### MENU

*Crème aux Moules à la Pêcheur.*  
*Paupiettes de Soles Norvégienne.*  
*Langoustine à la Cardinal.*  
*Gratins de foie-gras Bellevue.*  
*Tournedos à la Beaufremont.*  
*Perdreux en Cocotte.*  
*Salade Italienne.*  
*Bombe glacée vanille.*  
*Desserts variées.*

### VINS FINS

*J. Mumm Froppé, en Carafe.*  
*Café Liqueur.*

F. Servo'e.

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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

Ayuntamiento de Madrid





# Menu

## ALMUERZO

servido en Sevilla en la casa Pilatos  
à SS. MM. el Rey Alfonso XIII,  
el día 15 de Febrero de 1908.



### ~~~~~ MENU ~~~~~

*Potage à l'Imperatrice.*

*Cristines aux œufs périgueux.*

*Filets de soles Bonne Femme au Rizotto.*

*Mignonnettes de veau aux Epinards.*

*Legummes à l'Anglaise.*

*Pâte de Strasbourg à la Gelée.*

*Salade de laitues.*

*Poularde rôtie au Cressons.*

*Pommes de Terre Paille.*

*Glace Nélusko.*

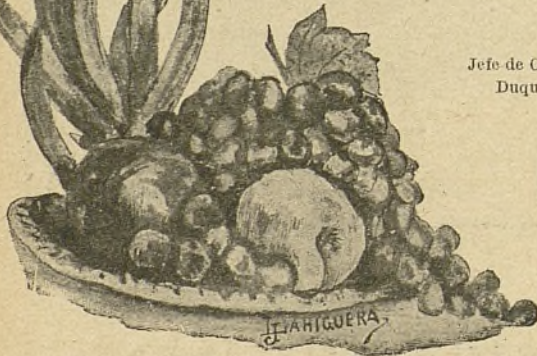
*Profiteralles au chocolat.*

*Profiteralles au Moka.*

Servi pour

**Mr. Pilon.**

Jefe de Cocina del Excmo señor  
Duque de Santo Mauro.





# PASTELERIA

## PASTEL QUIJOTE

Dedicado á D. José M.<sup>a</sup> Gardó. Este pastel se publicó sin grabado en *La Cocina Elegante*.

Prepárense en dos placas iguales, una plancha de bizcocho genovesa y otra de merengue hecho en crudo; extiéndanse, del espesor de dos centímetros y pónganse á cocer en el horno medianamente fuerte; una vez cocidas dejarlas enfriar por completo.

Se hace la siguiente crema: en una cacerola se pone á cocer un litro de leche con un tronco de vainilla y cortezas de naranja.

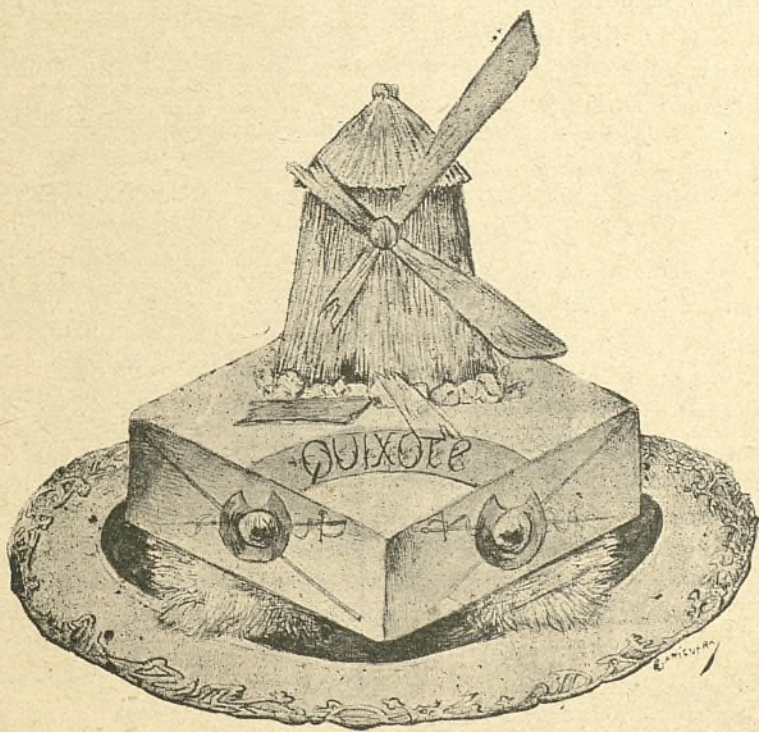
En otra cacerola se ponen diez gramos de huevo, doscientos cincuenta gramos de azúcar y quince gramos de fécula de patata; remuévase con un batidor é incorpórese la leche, haciendo cocer la crema sin parar de removerla hasta terminarse su cocción; una vez cocida se le echa una copa de licor *Pippermin*.

Estando la crema completamente fría, se pasa por un tamiz y se le retira la corteza de naranja y el tronco de vainilla.

Se guarnecen las planchas de genovesa y merengue que ya hemos preparado; empezando con un fondo de pasta

secá, de forma perfectamente cuadrada; sobre este fondo se pondrá la mitad de la plancha de bizcocho, en la que se extenderá una capa de crema colocando sobre ésta el merengue, que estará bien seco; encima del merengue se pondrá otra capa de crema y sobre ésta el otro merengue, poniendo, finalmente, la otra mitad del bizcocho.

Así preparado, se iguala por los bordes con la ayuda de un cuchillo; se baña por completo



Cocina simpática **“La Cocina por Gas,”**

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

Ayuntamiento de Madrid



de albaricoque en punto fuerte, y al quedar este baño bien frío se glasea con *fondant* blanco y se deja una pequeña banda en forma de triángulo que se baña con *fondant* color rosa. (Para hacer dicha banda se coloca sobre el pastel una tira de papel; luego se baña se retira el papel y queda la banda marcada para poderse bañar con el *fondant* color rosa.) El cuadrado que forma la superficie del pastel debe quedar partido por la banda color rosa, de forma que una esquina sea mucho más grande que la otra.

En la esquina más grande se coloca, puesto de pie, un molino de viento, con cuatro aspas: dos de ellas en el molino y las otras dos rotas por el suelo del pastel. La base del molino estará oculta con pedacitos de azucarillo, adheridos al mismo con un poco de caramelo, de modo que figuren pequeñas piedras carcomidas por el tiempo. Sobre el molino, casi envolviéndolo, se coloca un velo semejante á la tela de arañas, que cuelgue preferentemente de las aspas del molino.

Sobre la banda se escribe por medio de la glasa real el título: *Quijote*, y los bordes del pastel se decoran con la misma glasa; pero formando un excelente conjunto de cuatro trofeos compuestos de lanzas y espadas, colocando en el centro de ellas la clásica bacía de barbero que sirvió de casco á Don Quijote.

El molino de viento se hace con pasta de tejas (*tuiles*) ó sea: cien gramos de almendras en polvo, doscientos gramos de azúcar, sesenta gramos de harina, treinta gramos de manteca de vaca en líquido, un huevo y cinco ó seis claras; se trabaja toda esta combinación en una terrina y debe quedar tan espesa como una crema.

Sobre una placa que esté bien mantecada y harinada, se dibujan patrones de todas las piezas que forman el molino y que de antemano se habrán cortado de papel. Una plancha larga enrollada en caliente forma el cuerpo del molino; una circunferencia para la base, y media circunferencia, algo mayor, la

que, enrollada en forma de embudo, forma el tejado, y finalmente, las aspas, estando dos de éstas completas y otras dos rotas por la mitad.

En el patrón dibujado se extiende la pasta de tejas; se mete en el horno y antes de quedar totalmente cocido se recorta con mucha precisión, estando sobre el mismo modelo por si se hubiese extendido algo en el horno.

Una vez cocido, se enrolla rápidamente en la misma boca del horno sin dar ocasión á que se enfríe; en cuyo caso resultaría un trabajo inútil por romperse esta pasta.

Colocar el cuerpo en un baño maría á fin de que no pierda su forma, haciendo lo mismo con las demás piezas, de las que se compone el molino.

Al estar las piezas bien frías se montan pegando las aspas con caramelo.

Con un merengue italiano, de color un poco amarillo, puesto en una manga de pastelería, con boquilla pequeña y lisa, se guarnece todo el molino trazando rayas de arriba abajo, imitando cañitas ó pajas largas que forman las paredes.

La capucha se cubre de igual forma que lo demás, pero no se pega, dejándola suelta, del mismo modo que una tapadera. Se cubre todo con el velo de caramelo hilado y colocado sobre el cuadrado de bizcocho queda terminado, no olvidando de pegarle los pedacitos de azucarillo.

Como ya hemos indicado, el tejado del molino es de quita y pon; por si se quiere llenar el interior del mismo con quesitos helados, en cuyo caso el camarero encargado de servirlo, lo destapará en la mesa en presencia de los comensales.

TEODORO BARDAJÍ.

#### El gerols tein. (Pastel.)

200 gramos de almendras machacadas con dos huevos enteros y dos yemas; trabájese con 250 gramos de azúcar y ocho yemas, de vainilla.

Al quedar este conjunto bien montado, se

**Cocina Racional "La Cocina por Gas,,**

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



le unen 60 gramos de fécula y ocho claras montadas á punto de merengue.

Se cuece el pastel en un molde de genovesa, á horno suave, terminada la cocción y frío se glasea de vainilla.

#### La Malvina. (Pastel.)

Pasta de savarin cocida en un molde de genovesa, después de que esté cocido y frío, se baña con jarabe que esté bastante aromatizado de kirsch; encima se coloca una bola de merengue aromatizado de café; glasearlo con albaricoque cocido á punto, glaseándolo por encima, y por los lados del pastel; espolvorearlo con almendras tostadas y picadas.

PIERRE LACAM.

#### Farfadet. (Pastel.)

Moler 250 gramos de almendras con 250

gramos de avellanas y 500 gramos de azúcar pilón. Pasándolo luego por un tamiz, aromatizarlo de vainilla.

Mezclar esta combinación á 12 claras montadas á punto de merengue, colorear la pasta un poco con carmín rosa.

En placa con papel debajo, se marcan los pasteles en forma redonda, cociéndolos á horno que esté regular de fuerte.

Se guarnece con crema de manteca praliné; glasearlos con albaricoque, y por el alrededor se le incrustan almendras tostadas cortadas en filos muy pequeños.

Glasearlos por encima al kirsch, después de haber puesto dentro pistachos verdes muy picados. Encima se escribe el nombre del pastel ó pasteles. «FARFADET».

PABLO FOURNIER.

## LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

### Fórmulas y recetas.

#### Tortilla á la Granadina.

Se compone de mollejas de corderito, riñones é hígados de pollo, todo bien salteado, con finas hierbas, y vino blanco.

Hacer la tortilla en forma francesa, y una vez puesta en la fuente se le hace un corte en la parte superior, para introducir la guarnición.

#### Merluza á la Intendent.

Colocar el t ozo ó trozos de merluza en una placa con manteca de vaca y vino añejo, sal, y zumo de limón; asarla en el horno, luego de que esté asada se le aumenta un poco de salsa española.

Guarnición: escalopas de langosta, quene-

fas, *champignons*, guisantes á la inglesa, pimientos morrones.

Montar el plato con sus guarniciones con el mayor gusto posible, salsear la merluza ligeramente con su propio jugo.

Aparte, puesto ea salsera, servir salsa á la Veneciana.

#### Filetes de lenguado á la Clara Ward.

Son salteados con manteca de vaca, raíz de opio, *champignons* y fondos de alcachofas, vino blanco y finas hierbas.

Salsa vino blanco en salsera.

J. POLLEROLA Y PAJES.

(Jefe de Cocina)

Cocina Ideal

## “La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid



## TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACIÓN DE LAS SOCIEDADES

El Alba, El Arte Culinario, El Buen Deseo,  
y La Central de Camareros.

(CONTINUACION)

### III

#### Constitución orgánica de la Federación.

Art. 4.º La Federación residirá en Madrid y se compondrá de las Sociedades *El Arte Culinario*, *El Alba*, *El Buen Deseo* y *La Central de Camareros*, y de todas aquellas similares ó análogas que lo solicitaren, sea cual fuere el punto donde residan, siempre que se sujeten á los estatuido y mediante aprobación del Consejo directivo de la Federación.

### IV

#### De la administración de la Federación.

Art. 5.º Para la organización del Centro federativo, Escuela, etc., así como para el buen gobierno de la Federación, se nombrará un Comité Directivo que residirá en Madrid, con delegaciones en provincias y el extranjero, el cual tendrá á su cargo lo siguiente:

1.º Redactar el Reglamento de la Escuela y Centro de Federación.

2.º Admisión de aquellas Sociedades que solicitaren el ingreso en la Federación.

3.º Cuidar del orden y buen gobierno del Centro Federativo, así como de la admisión del profesorado, y cuanto concierne al plan de estudios y admisión de alumnos.

4.º Nombrar Comisión bibliotecaria é inspección de estudios, y formarán parte de cuantas comisiones fuere necesario.

5.º Este Consejo Directivo será Comisión permanente para resolver cuantas dudas ó cuestiones se suscitaren entre las sociedades federadas, teniendo que ser aceptados, por las Sociedades litigantes, los acuerdos tomados por el Consejo.

6.º Cada sociedad federada se registrará independientemente de las demás, sin que ninguna otra sociedad ni el Consejo citado anteriormente tenga derecho, por ningún con-

cepto, á inmiscuirse en la administración y régimen interior de las Sociedades federadas.

7.º El Consejo Directivo será formado por dos individuos de cada sociedad federada nombrados en Junta general de socios, y una vez nombrados, en la primera reunión que celebren, designarán el presidente y secretario del Consejo Directivo de la Federación y tantos vocales como sociedades federadas, levantando acta de cuantos acuerdos se tomen por el antedicho Consejo.

8.º Podrán pertenecer al Consejo Directivo de la Escuela, las Sociedades patronales ú obreras que subvencionaren ó pagasen cuotas fijas con el objeto de engrandecer dicha Escuela, pero no pertenecerán nunca al Consejo de la Federación, á no ser que sean sociedades obreras similares.

9.º El Consejo Directivo tendrá á su cargo hacer cumplir los presentes Estatutos procurando no crear nunca antagonismos entre las Sociedades, considerando á todas con los mismos deberes y derechos.

10. Los cargos en el Consejo serán gratuitos, siendo renovados, la mitad, cada dos años.

11. El Consejo procurará extender la federación á provincias y extranjero con aquellas Sociedades de camareros, cocineros y sirvientes, ó análogas que practiquen el socorro mutuo, pudiendo establecer con las Sociedades de provincias una protección mutua para aquellos socios que se encontraren enfermos fuera de la capital donde residiera su Sociedad, siempre que allí existiere una Sociedad federada é hiciera su presentación oficial antes de caer enfermo, así como la protección en el trabajo.

12. Con las Sociedades del extranjero se haría un cambio mutuo entre asociados de una y otra nación.

13. El Consejo Directivo se reunirá cuantas veces crea conveniente y, por lo menos, una vez al mes, dando cuenta, cada semestre, á las Sociedades federadas de todas cuantas operaciones se hayan hecho dentro de la Federación, así como un estado de gastos é ingre-

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



sos, movimiento de alumnos, etc., de la escuela.

14. Cada Sociedad dará semestralmente una nota detallada al Consejo Directivo, dándole cuenta del movimiento de socios, con el fin de que el Consejo pueda publicar, semestralmente, un estado de la Federación.

15. Este Consejo tendrá á su cargo la organización, una vez al año, de las exposiciones culinarias, *menus*, trabajos de dibujo y caligrafía y de cuanto se curse en la escuela.

16. Se elevará una respetuosa solicitud á los dueños de Hoteles, Fondas, Restaurants, Cafés, etc., para que además de la protección que nos dispensen para el sostenimiento de la escuela, todos los empleados y dependientes que tengan ingresen en la sociedad que les corresponda en la Federación.

17. A la Asociación de Fondistas de España se le concederá gratuitamente, en el Centro de la Escuela, un cuarto para secretaría y salón para celebrar Juntas generales.

18. Del mismo beneficio disfrutará la Asociación de Cafeteros de Madrid.

(Continuará.)

## Vocabulario culinario.

**Boquillas.**—Pedacitos de hojadelata en forma cónica, con abertura en la parte puntiaguda con dibujo liso ó de otras formas distintas, para poder decorar de muy diversas maneras.

**Cacerola rusa.**—Cacerola de cobre á bordes altos, siempre sin estañar, con pico para poder verter el contenido, y un rabo de cobre, generalmente hueco.

Se emplea este cazo para la cocción de azúcares, así como también leumbres verdes, á fin de que el color de éstas se conserve muchísimo mejor que en las cacerolas estañadas, no tapándolas durante la cocción de la legumbre verde.

**Braseadora.**—Es una cacerola de cobre de forma oblonga, de bordes bastante altos y derechos, con su tapa correspondiente, que

siempre debe de cerrar herméticamente, á fin de que no se evaporen las cocciones. Tiene dos asas, una en cada extremidad. Sirve para brasear con caldo, cualquier pieza grande de vaca, ternera, pulardas, etc., etc.

**Brasear.**—Poner á cocer durante varias horas á fuego lento ó vivo, y en braseadora cerrada herméticamente, cualquier pieza de carne, ó aves enteras, con legumbres, tocino, hierbas aromáticas, mojadas con agua ó caldos, vinos, ó en la forma que indique la naturaleza de la receta que se confecciona.

Evitar siempre toda evaporación, pues al resultado de esta operación, al quedar cocido, se le llama brasear.

**Tornear.**—Es modelar 1 gumbres frescas, en forma redonda, larga, ó con otra clase de adorno, por medio de cucharillas ex profeso, ó bien modelarlas ó torneirlas por medio del cuchillo más pequeño que se usa por lo general en todas las cocinas.

I. DOMENECH.

(Continuará.)

## Correspondencia.

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

\*\*\*

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

\*\*\*

En el próximo número correspondiente al mes de Julio, se publicará entre muchos otros trabajos, una gran sección de platos de huevos, de Pallerola, Patiño, Marqués; sección de salsas, por Serafín Hernández, «El Papagallo» plato de pastelería original de Santiago Ramella, jefe pastelero del Restaurant y Hotel Moderno de Valladolid, *menus* de banquetes y una sección de helados y refrescos americanos, de *caracoles* de Bourgainne á la *Parisién*, de Antonio Cásals, etc., etc.

LA DIRECCION

**Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



# LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

en esas teorías, no vacilo ahora en lanzarme á la senda revolucionaria?—Escúcheme usted.

Es un axioma inconcuso que la dirección de la mesa de nuestro tiempo corresponde á Francia. La nación francesa es la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía; las demás naciones guisamos unos dialectos. Pues bien; por lo mismo que esto es así, hay que tener presente que al aceptar la dictadura y el código culinario de Francia en toda su extensión, aceptamos con lo bueno y útil que nos propone todos los vicios ó corruptelas propios del pueblo que legisla; pues no otra cosa ha sucedido siempre con las naciones invasoras. Francia adolece de defectos sociales, como cualesquiera otros países menos civilizados; y si con ciega obediencia lo recibimos de ella todo, todo, se corre el riesgo del absurdo, en que comenzamos á incurrir en España, con grave detrimento de algunas bellísimas tradiciones de nuestra mesa nacional.

Los franceses son en la práctica de la vida económicos é interesados. No hay que confundir el fastuoso dispendio que se les percibe con el ansia de multiplicación de goces que les aqueja: el francés moderno lo gasta todo, pero quiere ganarlo y aprovecharlo todo. De aquí el que incurra en ridiculeces y actos de avaricia, que deslucen en ocasiones la elegante delicadeza con que se jacta de dotar al mundo.

Francia, por ejemplo, es la que introdujo en el comedor el aro de las servilletas, que presupone una suciedad guardada; la que usó y usa todavía el borriquete de cristal ó de plata para sostener los cubiertos manchados y no servirlos limpios; la que inventó el enjuague después de los postres, ó sea la sesión de gárgaras y lavatorios repugnantes; la que hizo poner el palillero sobre la mesa, dando lugar á ese escarbadientes continuo en que los comensales incurren sin malicia, pero con repugnancia pública, Francia, en fin, con su afán de imponer modas nuevas y de agradar hasta el exceso al *gourmet*, va conculcando poco á poco los más sanos principios de la gastronomía.

Verdad es que ya no se ven los aros de las servilletas sino en el rincón del hogar doméstico; verdad que han desaparecido los incalificables apoyos de los cubiertos sucios; verdad que está proscrito el enjuague; verdad que no se ponen palilleros, y ya ni casi palillos; pero todas estas perfecciones se han adoptado fuera y á

despecho de Francia, donde, como usted sabe, subsisten aún, y si desaparecen es dejando las trazas de otros defectos más substanciales, que son los que me propongo combatir.

La mesa se ha transformado dos veces en poco tiempo. De la antigua, que estaba instituida sólo para comer, se pasó á la moderna, que estaba destinada sólo á tratar. Hoy en la mesa se trata y se come, es decir, se amalgaman los intereses del espíritu con los del cuerpo; pudiéndose observar que hasta en los palacios, si los banquetes llevan por lo común un fin político, esto no excluye que se coma y se beba bien en ellos, contra lo que antes sucedía, y hasta que una buena parte de la conversación se dedique á elogiar el cocinero, la bodega ó el ramillete del Soberano, con gran contentamiento de la misma augusta persona que antes no sabía cómo ni quién le daba de comer. La mesa moderna es eléctrica, física y moralmente, y de aquí ya no hay más que un paso para proclamar en toda su extensión el gran principio que yo sustento bajo la frase (que supongo destinada á la celebridad) de *La Mesa libre en el Estado libre*.

Voy á exponer á usted brevemente los fundamentos y el alcance de mi doctrina.—En la mesa contemporánea hay que distinguir dos especies de personalidades: la de los que convidan y la de los que son convidados; anfitriones y huéspedes. Los primeros se gobiernan por el código de la convención social, por el código de la moda, por el de esas leyes que en los momentos actuales nos dicta la Francia; los segundos son gobernados, ó por mejor decir, se hallan sometidos á la tiranía de los primeros, en virtud de otra ley social, tan ineludible como dura, que se llama cortesía ó buena educación. Los unos ejercen verdaderos actos de despotismo, sin darse cuenta de lo que hacen; los otros incurren en una suerte de esclavitud, sin permitirse el derecho de protesta. Ahora bien; discernir y aquilatar hasta dónde alcanza el poder irresponsable de los anfitriones y hasta dónde llega el límite cortesano de los huéspedes; destruir todas las ligaduras que embaracen el libre ejercicio de la mesa para los unos y para los otros; someter los primeros á la vida representativa de la discusión, y dotar á los segundos de las facultades que hoy se buscan para todos los actos de la conciencia humana, será democrata-

(Continuará.)

Cocina

Fácil

## “La Cocina por Gas.,”

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