

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

DIRECTOR

**IGNACIO DOMENECH**

Redacción y administración:

Sandoval, 21, entresuelo exterior.—MADRID

## CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empezan 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

CRONICA: El Presidente Fallières á Londres.—Chuletas de corderito á la Andrea Doria.—Nuestros establecimientos: Café y Hotel Restaurant Moderno.—Menu servido en casa de doña Dolores Armendia, viuda de Martiartu, por el Hotel Moderno.—El arte culinario en Hungría: Horhely-Leves.—Malasj Porkolt.—Rak-Porkolt.—Tejfolos (Kugelhupf).—Tejfolos-Lepeny.—Helado de Maiz tierno.—Alfoldi.—Lakodalmas Halaes.—Comida servida por el Hotel de Europa á SS. AA. Doña Maria Teresa y D. Fernando.—Menu de un almuerzo á bordo del vapor «Deutschland».—Gran banquete servido en el Hotel de la Paz, de Luján (República Argentina).—Almuerzo servido por el Hotel de Europa á SS. AA. Doña Maria Teresa y D. Fernando.—PLATOS DE HUEVOS: Huevos á la Macarena.—Huevos escalfados tricolor.—Huevos Marianne.—Huevos á la Ceretana.—Huevos emparrillados á la Playera.—Almuerzo explicado.—Trabajos realizados para la Federación de las Sociedades El Alba, El Arte Culinario y La Central de Camareros.—Caracoles de Borgoña á la Parisiën.—El Arte Culinario en el mar.—Vocabulario Culinario.—Aviso importante. Correspondencia.—La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

## CRÓNICA

### El Presidente Fallières á Londres.

Ofrecemos el *menu* de la primera recepción dada en honor del Presidente de la República francesa por el Rey de Inglaterra:

*Tortuga clara (Sopa).*

*Blanchailles naturales y á la Diabla.*

*Suprema de trucha fría á la Eduardo VII.*

*Chuletas de codornices á la Crema.*

*Sillas de corderito á la Nicoise.*

*Mousse de jamón á la Fallières.*

*Pollitos asados.*

*Zorzales sobre costra.*

*Ensalada Victoria.*

*Espárragos de Argenteuil, Salsa Muselina.*

*Cartuja de melocotones Reina Alejandra.*

*Gradita de Pastelerías Parisiennes.*

*Huevos de chorlito Real.*

*Soufflés á l'«Entente Cordiale».*

*Exquisiteces de Bombonería.*

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

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

Ayuntamiento de Madrid



Las ventanas del gran salón se abren y dan á los jardines reales, formando un aspecto de los más agradables.

Una gran puerta de derecha á izquierda con esculpidos de cristal en cuadrados de ricas esculturas doradas, da paso á la sala del gran banquete de gala.

En medio de esta sala, que presenta un magnífico aspecto, se encuentra la mesa del banquete, cargada de la famosa vajilla del palacio *Windsor*; ocho grandes candelabros de oro sirven de iluminación á la mesa, y nueve jarrones, también de oro, llenos de rosas de los colores más delicados, alternan con los candelabros.

En los lados del mismo salón de gala se colocaron diez mesas suplementarias, por ayuda del servicio, cubiertas con las más bonitas piezas de *orfèvrerie*.

Esta vajilla de oro está valuada en 26.000 libras esterlinas, ó sean 650.000 francos.

Predominan en todo el salón los tonos dulces rosa, verde y oro, que resulta deslumbrador.

El Rey tenía á su izquierda á la Princesa de Gales, y el Presidente M. Fallières tenía á su derecha á la Reina Alejandra.

## Chuletas de corderito á la Andrea Doria.

Se cortan doce chuletas de cordero lechal, se arreglan y recortan según las reglas de costumbre; sazonadas de sal, se saltean un poco con manteca, rociándolas á su tiempo con una copa de vino seco. Reducido el vino, se retiran del fuego, se extienden sobre una mesa y cubrir las con un relleno así compuesto:

200 gramos de carne magra de ternera.

100 ídem de buen tocino.

50 ídem de Jamón.

50 ídem de queso de Parma rallado y dos huevos enteros. Sazonar esta farsa con gran gusto. Se machaca todo en un mortero, pasándola luego por un tamiz. Cubiertas las chuletas con ese relleno, se recubren con una lonja de jamón de York, crudo, y luego se envuelven con una bechamela de *caracú*, hecha de la forma siguiente:

En una cacerola sobre fuego se disuelven 100 gramos de manteca con 150 gramos de harina, y cuando esta mezcla comience á dorarse se le agrega un medio litro abundante de leche, y batiéndola en forma que quede bien lisa, déjese reducir muy suavemente durante tres cuartos de hora; á los cinco minutos antes de su completa cocción se añaden tres yemas de huevo y 100 gramos de *caracú* blanqueado de antemano.

Envueltas las costillas con la bechamela, se dejan enfriar por completo, arreglando luego su forma. En un plato de saltear, de la amplitud necesaria, se unta el fondo con manteca y se colocan en él las costillas con cuatro hojas de laurel (con dos es más que suficiente); ponerlas en el horno durante media hora, hasta que estén bien gratinadas.

Se sirven con *arvejas* (1), así preparadas:

Se ponen á freir en una cacerola 100 gramos de tocino bien machacado y 100 gramos de manteca; cuando todo esté bien disuelto se agregan 200 gramos de cebolletas enteras, seis lechugas cortadas por la mitad, 100 gramos de salchicha á pedacitos, y se deja rehogar á fuego lento por algunos minutos; se añade á su vez una cucharada de harina, un medio litro de buen caldo y un kilo de arvejas frescas; se sazona con nuez moscada, pimienta y la sal necesaria; terminar su cocción siempre á fuego lento.

El plato se puede colocar á gusto del artista, teniendo en cuenta que las chuletas y *arvejas* estén en una misma fuente.

Sírvanse siempre muy calientes.

Esta receta es de la revista quincenal de cocina *La gastronomía*, de Buenos Aires (República Argentina), número de la revista correspondiente al 6 de Mayo 1908.

(1) Judías verdes.

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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



## NUESTROS ESTABLECIMIENTOS

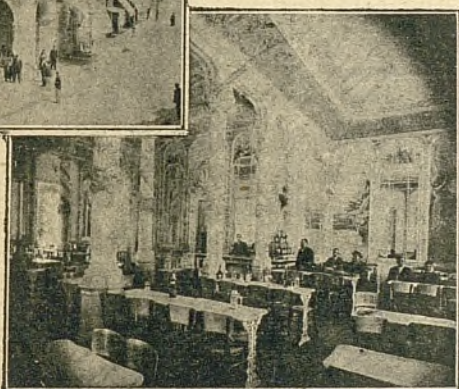
## Café y Hotel Restaurant Moderno.



Vista del edificio.



Proveedor de la Real Casa.



Vista del Café.

Este magnífico establecimiento es el mejor de Valladolid, pues está situado en la plaza, centro de movimiento de la población.

D. Silvestre Motos, dueño del Hotel Moderno, se ha acreditado de persona de un gusto exquisito. Reúne todo el estable-

cimiento en conjunto las mejores condiciones para hospedar á las personas más exigentes. Habiéndose ya alojado la Familia real durante su estancia cuando visitó Valladolid.

Todas las habitaciones del Hotel se hallan instaladas con todas las reglas

del arte y de la higiene. El comedor del *restaurant* y el café son piezas amplias que están delicadamente decoradas por artistas y pintores de fama.

Y como complemento de fuerza para servir bien á toda clase de público, cuentan con un notable jefe de cocina, y jefe de pastelería.

Reciba D. Silvestre Motos, nuestra más sincera felicitación, por haber sabido poner su establecimiento á una altura que le dará seguramente honra y provecho.

I. D. P.

**Cocina Universal "La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



# M E N U

servido en casa de Doña Dolores Armendia, viuda de Martiartu, por el Hotel Moderno, en Valladolid, el día 27 de Abril de 1908.

Ordubres variados  
Ostras de Arcachón.  
Consommé Quenefas de faisán.  
Chateaubriand à la Périgord.  
Frito Parisino.  
Langostinos en bella vista.  
Mignonettes de foie-gras à la Reina.  
Ponche Imperial.  
Fondos de alcachofas à la Bearnesa.  
Poulardas de Mans asadas con berros.  
Helado.—Bomba diplomática.  
Entremet.—Pieza montada. Tartas de fantasía.  
Pastelería novedad. Postres variados.

## VINOS DE MESA

Burdeos Blanco Graves.	✦	Champagne.
Idem id. Sauternes.	✦	Pommery seco.
Borgoña idem viejo.	✦	Cordon Verde - Demi - sec.
Tinto Riscal.	✦	Binet "Médaille d'Or" Rouge.
Viuda Cliquot Porsandin.		

## LICORES

Cognac Hennessy y C., Martell \*\*, Fundador, Chartreuse verde y amarillo, Benedictino, Marie Brizard, cremas variadas, Cumin de Riga.—Café y habanos.

*Rogelio Nieto,*  
Jefe de cocina.

*Santiago Ramella,*  
Jefe de pastelería.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



# EL ARTE CULINARIO EN HUNGRÍA

(RECETAS TÍPICAS)

## HORHELY-LEVES

(SOPA HÚNGARA)

En una marmita se ponen 250 gramos de *choucroute* con un vaso de agua de la misma *choucroute* y dos litros de agua natural, 250 gramos de tocino fresco (de pecho ó parte del vientre), 250 gramos de *petit-salé* ahumado; déjese cocer hasta que estas carnes queden bien tiernas.

Ya cocidas, se retiran y deshuesan y se cortan en pedacitos; con manteca de cerdo puesta en una cacerola se hace un *roux* dorado, adjunto con una cucharada de cebolla picada, una pequeña cucharada de *paprika*; mojar la sopa con todo el líquido en que se ha cocido las carnes y *choucroute*, dejando cocer todo el conjunto durante cinco minutos.

Se cuecen 250 gramos de salchichas de *Debresen* con agua; pasado este tiempo, se corta en rodajas, que se saltean á la sartén con manteca, uniéndolas á la sopa. Agregar á la sopa dos decilitros de crema agria, y estando bien de sal, queda terminada.

**Malaez Porkolt.**

(TOSTONES, TOCINILLOS DE LECHE Á LA MODA HÚNGARA)

Cortado el tocinito de leche en pedazos como una nuez de grandes, póngase en una placa honda sobre la plancha del fogón, á fin de que suelte la manteca sin que tome ningún color; en este punto, se le añade medio kilo de cebollas groseramente picadas, con bastante *paprika* (1). Póngase á fuego muy vivo, moviéndolo continuamente con una espátula de madera, hasta que quede terminado el guiso, que quedará muy dorado, la sal correspondiente.

Este plato, en Hungría, que tiene grandes adeptos, se come inmediatamente de termi-

(1) Pimienta rusa.

nada la cocción, sirviéndolo á la mesa con el mismo aparato en que se ha guisado.

**Rak-Porkolt.**

(PLATO DE CANGREJOS)

Cocer con agua y sal una gran cantidad de grandes cangrejos; luego de cocidos se mordan las colas. En un plato de saltear, con manteca fina, sal y una cucharada de *paprika* (*rose de Szegedin*) echar las colas de cangrejos; saltéense y sírvanse, enviando aparte una legumbrera con arroz, preparado como sigue: En una cacerola con manteca de cerdo se rehoga cebolla picada; unir dos decilitros de arroz, rehóguese hasta que tome un ligero color dorado; mojarlo con cuatro decilitros de caldo, con una nuez de manteca de cerdo, terminar el sazonamiento, y se mete durante veinte minutos en el horno fuerte.

M. E. PALKOVIES.

**Tejfolos (Kugelhupf)**

(DULCE)

Para la preparación de este postre se trabaja en una cacerola 280 gramos de manteca fina en pomada, añadiendo uno á uno ocho huevos enteros, después por cada huevo una cucharada de las que se toma la sopa de harina (de modo que ocho cucharadas de harina), luego dos decilitros y medio de crema agridulce; al quedar esta combinación bien trabajada, añadir todavía seis cucharadas de harina, 35 gramos de azúcar en polvo, 15 gramos de levadura desleída con un poco de leche y harina; póngase á fermentar hasta que aumente el doble de su volumen.

En este punto, se añade á la pasta 100 gramos de pasas de Corinto; póngase la pasta en molde ó moldes, convenientemente preparados, hacer subir más la pasta, y se cuecen estos pasteles en el horno.

Al sacarlas del horno se glasean con azúcar glas.

**Cocina Racional "La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid



**Tejfolos-Lepeny.**

(FLAN DE CREMA AGRIA)

Hacer una pasta con 300 gramos de harina, 150 gramos de manteca fina, dos yemas de huevo, un decilitro de crema, tres gramos de sal y tres de azúcar en polvo; déjese reposar la pasta.

Con la anterior pasta, que sirve de costra da al postre, se modela en sus moldes, llenando éstos de la siguiente combinación: 30 gramos de manteca fina trabajada en pomada con tres yemas de huevo (una á una), dos decilitros de crema agria, que no sea amarga, unir á esta crema las tres claras de huevo montadas, y, por último, se cortan á cuadritos 100 gramos de tocino salado, se saltea á fuego vivo, hasta que se dore un poco, y, bien escurrido, se reparte por encima de la crema; cocerlo en el horno, regular de fuerte.

TARABA MIHALY,

Jefe de Cocina de la baronesa Liptay.

**Helado de maíz tierno.**

Cuatro ó seis mazorcas de maíz del más tierno, se desgranar y se cuecen durante media hora con agua que esté ligeramente salada; luego se machacan los granos al mortero; unir dos decilitros de nata y pasarlo por el tamiz; con este puré se le aumentan tres cuartos de litro de leche, cuatro yemas y dos huevos enteros, azúcar, formando una crema parecida á la de vainilla, y una vez que quede bien fría se le une medio litro de nata montada.

Hiélase en la sorbetera ó como una *mousse* helada.

M. NAGY-IRME.

Jefe de Cocina del conde Ladislas Szapary.

**Alfoldi. — Lakodalmas Halaacs.**

(PASTEL DE BODA EN HUNGRIA)

En una vasija se ponen 100 gramos de manteca de vaca, apenas fundida; 300 gramos de yemas de huevo; 300 gramos de leche y otro tanto de harina fina; con una espátula se mueve toda esta combinación, á fin de que se absorban bien estos primeros ingredientes; en este punto, se pone la pasta encima del mármol de la mesa de pastelería, que esté de antemano espolvoreada de harina; unir á esta pasta 30 gramos de levadura, un poco de sal é igual cantidad de azúcar; trabajar esta pasta durante una hora.

Se unta una servilleta de manteca de vaca en pomada, sólo de una cara, meter la pasta en forma larga, rolar la pasta como si fuese una galantina, atarlo muy bien con tramilla, y métese á levantar la pasta dentro de agua fría durante dos horas.

Pasado este tiempo, se retira la pasta de la servilleta, deslizándola encima de una bordura de pasta que estará puesta encima de una placa de pastelería. Por encima, formar un adorno con tiras de pasta, un cuadrillaje, en cordones de pasta. Hacer levantar la pasta de nuevo.

Dorar todo el pastel con yema de huevo, y hágase cocer á fuego vivo durante tres cuartos de hora.

Se suele servir caliente.

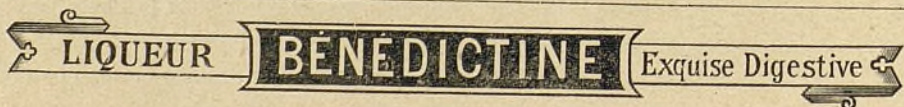
BORBÉLY-GÉZA.

Extractados y traducidos de *L'Art Culinaire*, de Paris

I. DOMÉNECH

**Gran Mantequería de Agustín de García.**

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



**Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.."**

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



**COMIDA**

servida por el Hotel de Europa á SS. AA.  
Doña María Teresa y Don Fernando, en  
el Palacio Arzobispal de Zaragoza.

**DINER**

*Hors d'œuvres à la Moscovite.  
Consommé Infante.  
Crème de volaille à la Reine.  
Pomponettes Strasbourgeoise.  
Buisson de langoustes à la Moderne.  
Coustrades de perdreaux à la  
Saint-Humbert.  
Cœur de filet de bœuf Clamart,  
Punch au Kümmel.  
Poulardes à la Broche.  
Salade Rachel.  
Asperges en branches-sauce  
Mousseline.  
Biscuit glacée de fraise.  
Gâteaux «Sitios de Saragossa».  
Desserts.*

Jefe de cocina,  
**Julián Lahiguera.**

**MENU**

de un almuerzo á bordo del  
vapor «Deutschland»,  
el día 19 de Abril de 1908.

*Petites Brioches parisiennes au caviar frais.  
Oeufs de Pluvier.  
Consommé madrilène.  
Soles sur le Plat aux Ecrevisses.  
Filets de Poulet au Beurre-Noisette.  
Morilles à la Crème.  
Terrine de bœuf à la Mode.  
Salade de Paques.  
Asperges de France.  
Fraises Victoria-buisse.  
Mille-Feuilles.  
Fine champagne.  
Champagne «Binet».*

**VINS**

Liebfraumilch.—Veuve.—Eliquot 1899.

A. Escoffier.

Gran banquete servido en el  
Hotel de la Paz, de Luján  
(República Argentina).

**MENU**

*Jambon d'York.  
Galantine de poule et Saucisson à la gelée.  
JEREZ  
Mayonnaise de homard.  
Mock tortue.  
SAUTERNE  
Filet de pejerrey à la Danon.  
Cotelettes Villeroy aux petits pois.  
CHATEAU MARGAUX  
Poulet doré à la Maréchale.  
Filet de veau aux champignons.  
PONTET CANEC  
Dindon rôti.—Salade Russe  
CHAMPAGNE «BINET»  
Gâteau Mille-feuilles.  
Carte Argentine.  
OPORTO  
Fruits assortis.  
Café, Cognac, Cigarres Hupman.  
Carlos Spriano,  
Jefe de cocina del hotel.*

**ALMUERZO**

servido por el Hotel de Europa  
á SS. AA. Doña Maria Teresa  
y Don Fernando, en el  
Palacio Arzobispal de Zaragoza.

**DEJEUNER**

*Hors d'œuvres garni de caviar.  
Consommé de volaille en tasse.  
Oeufs à la Beatrice.  
Barnes de Saumon à la Richelieu.  
Sauté de poulet Margaritte.  
Chateaubriand pommes de terre  
glace.  
Pudding Genevoise à la Royal.  
Desserts.*

**VINS**

Champagne-Binet.

Jefe de cocina,  
**Julián Lahiguera.**

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

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

Ayuntamiento de Madrid



## PLATOS DE HUEVOS

### Huevos á la Macarena.

(ORIGINAL)

Dedicados á mi querido amigo  
Don Manuel Ulgár, Jefe de cocina  
del Hotel de Francia, en Cádiz.

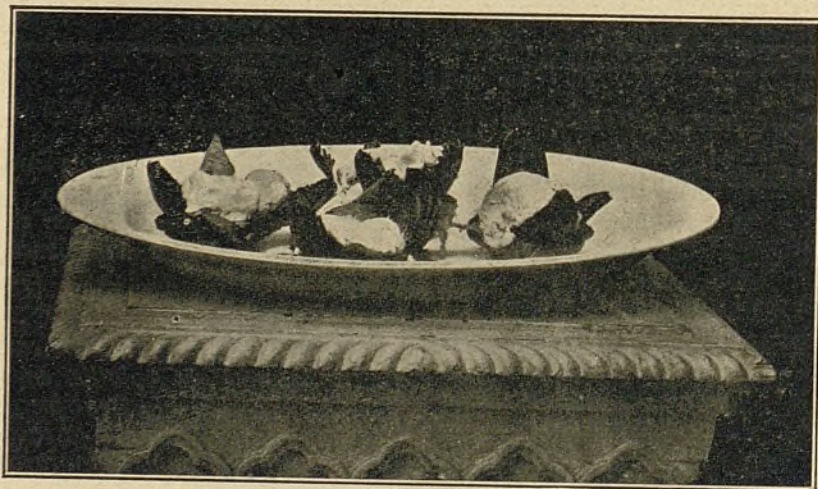
Con pasta de hojaldre se hace una pequeña canastilla por cada huevo, haciendo una cavidad en el centro para colocarlo; mientras se cuecen las canastillas, se tendrán blanqueadas alcachofas cortadas después de bien limpias en cuatro cascos; saltéanse con man-

Salséase cada huevo (sólo la canastilla con el huevo) con salsa Perigord.

En todos los sitios que los he servido han gustado muchísimo.

FRANCISCO PATIÑO.

Jefe de Cocina del Hotel Alhambra, Sevilla



teca de vaca fina, preparando también unas hermosas lonjas de jamón cortado de igual largo que las alcachofas.

Para la colocación en la fuente, se mete un huevo escalfado al interior de cada canastilla; luego, en cada una de las canastillas, se colocan á manera de hojas derechas los pedazos de alcachofas con una hoja de jamón; véase en el adjunto grabado.

Huevos escalfados Tricolor.

(ORIGINAL)

Preparar tantos fondos de alcachofas como huevos, tornéanse bien, se frotan con limón, y pónganse á bresear en una cacerola con una surtida mirepoix formando luego un buen jugo; cuando quedan bien cocidos se tras-

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

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

Ayuntamiento de Madrid



pasan á otra cacerola, pasando su jugo en ellos.

Escalfar los huevos, uno por cada fondo, y cortar un costrón de pan de molde por cada fondo de alcachofa, de forma redonda, un poco más grande que la circunferencia de las alcachofas; se frien á bonito color.

Preparar un buen puré de espinacas, bien verde, perfectamente sazonado.

También una cantidad regular de salsa Riche y salsa Bordelesa.

Al momento de servir, se colocan los costrones en la fuente, y encima de cada uno de los fondos de alcachofas, con un huevo escalado dentro. Con el puré de espinacas puesto á la manga con boquilla pequeña y redonda, se guarnece en cordones redondos, empezando por el alrededor del costrón hasta el borde del fondo de alcachofa; en este punto, en cada huevo se napa con un cordón de salsa Riche, dejando únicamente el ruedo que forma la yema, para naparla ésta con salsa Bordelesa bien trabada; en el centro de cada huevo una lama de trufa del diámetro de una peseta.

En el fondo de la fuente se riega muy poquito con jugo de los fondos, recomendando que al preparar este plato de huevos se ponga atención debida, ejecutados como queda detallado, respondo de su buen resultado en la mesa más exigente.

JOSÉ OBIOLS,

Jefe de Cocina del Marqués de Mariano.

### Huevos Marianne.

(ORIGINAL)

15 huevos *mollets*.

15 canapés algo llanos con hueco al centro, á fin de que los huevos se mantengan derechos, compuestos de *farce* á quenefas de ave y cocidos lo mismo.

15 bolitas de *foie-gras* como avellanas y pasarlas por la trufa trinchada fina.

Un poco de *julien* bien fina de trufa, lengua de escarlata, judías verdes y *champignons*.

Un costrón para centro de fuente redonda, hecho de pan, arroz ó harina de arroz.

Coger un molde algo pequeño pirámido, de los llamados *biscuit glacé*, untarlo interiormente con mantequilla y decorarlo según gusto, de trufa, judías verdes, lengua escarlata, *champignons*, etc.; napar dicha decoración con cierto espesor de *farce* de ave, dejando un vacío al centro, que se llena de un salpicón cortado á dados, de pollo y jamón, mezclándole un poco de salsa *suprême*, luego cubrirlo con una ligera capa de la misma *farce* y cocerlo al baño maría en el horno.

De otra parte: Poner en una cacerola tres cucharadas grandes de vino de madera, tres más de coñac, dos de whisky y tres de kirsch, ponerlo al fuego y una vez casi reducida dicha mezcla, retirarla é incorporarle como cuatro decilitros flor de leche, cuatro yemas y trabajar con el batidor esta composición á fuego lento, hasta quedar una salsa lisa y consistente, añadiéndole una punta de cayena y un poco *glace de viande* ó Jugo Maggi, para darle un color algo oscuro.

Tener ya una fuente adornada con una bordura de pasta Nouilles; colocar el costrón al centro y desmoldear encima el molde antes preparado; poner á su rededor las bolitas de *foie-gras*; colocar los huevos derechos sobre los canapés y ponerlos alrededor del costrón; naparlos con la salsa antes dicha y polvearlos ligeramente con la *julien*. Servirlos bien calientes y la salsa restante servirla en salsera aparte.

R. BACHS,

Jefe de Cocina.

### Huevos á la Ceretana.

(ORIGINAL)

Se ponen doce yemas de huevo en doce moldes á darioles ó flan, con una cucharada pequeña de glasa de capón en líquido en el fondo de cada molde.

Untar el fondo de una fuente de metal blanco con manteca fina.

Hacer una farsa de la manera siguiente:

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

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

Ayuntamiento de Madrid



se pasa por un tamiz 400 gramos de *foie-gras*, que luego se le mezclan las doce claras montadas á punto de merengue, más un vaso de nata montada, sal, pimienta y nuez moscada, y una cucharada de jugo Maggi.

Con esta farsa se forma en la fuente, untada de manteca, un turbante en las distancias exactas se forman doce huecos para colocar bien las doce yemas, napándolas con una ligera capa de la farsa de *foie-gras*, y de centro de yema á yema formar una estrella con puré de trufa; encima de la farsa de cada yema se coloca con cuidado una cabeza de *champignon* bien grande y blanca; espolvorear todo el conjunto con queso de Parma, rallado; luego, se echa por encima manteca de vaca en líquido y dórense en el horno durante cuatro ó cinco minutos.

Para terminar, se adorna el alrededor de la fuente con unas pequeñas lonjas triangulares de jamón de York, salteado un poco, y glaseados con glasa de carne atomatada.

JUAN PALLEROLA Y PAGES,

Jefe de Cocina.

### Huevos emparrillados á la Playera.

(ORIGINAL)

Freir los huevos, retirándolos con la clara algo blanda, déjense enfriar un poco.

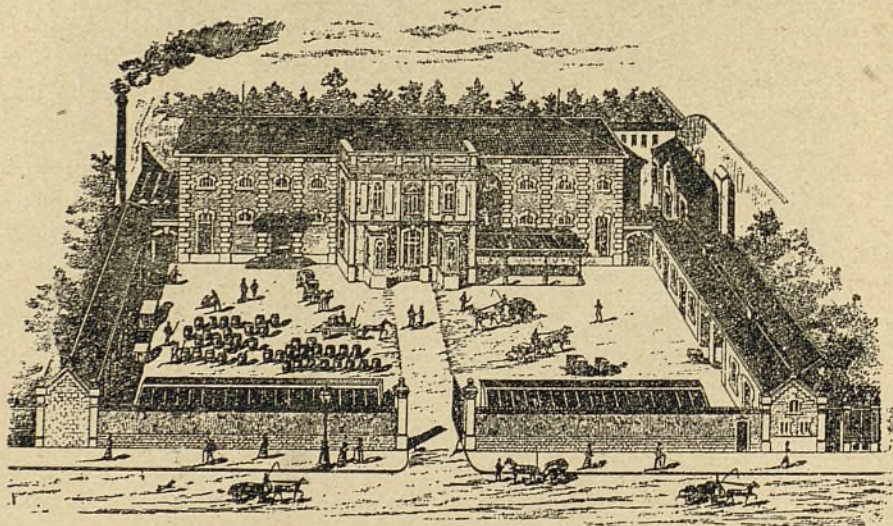
Preparar por cada huevo los filetes de una sardina bien fresca (sacando de cada una dos filetes, limpios por completo de escamas y espinitas, secadas luego con un paño).

Cada dos filetes se colocan encima de una hoja de repollo blanco breseado antes al jugo; entre los filetes de sardinas se pone el huevo poco frito, cubriéndolo con una *maître d'hôtel* que se le une estragón y perifollo fresco picado, punto de pimienta; se envuelve la hoja de repollo con el huevo, formando un paquetito, se moja de manteca ó aceite, se pasa por miga de pan blanco rallado y se asan á la parrilla, hasta que el pan se dore un poco.

Sírvanse puestos sobre costrones de pan de molde, fritos á bonito color.

JUAN MARQUÉS,

Cocinero del Restaurant Lion d'Or, en Barcelona.



Establecimiento y calle donde está situada la casa del Champagne Binet.



**Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



# ALMUERZO EXPLICADO (Original).



## ===== M E N U =====

ORDUBRES DE TRES CLASES. .... { 1.<sup>a</sup> *Cupidos á la Madrileña.*  
2.<sup>a</sup> *Cangrejos á la Montiño.*  
3.<sup>a</sup> *Rizos de manteca morisca.*

*Huevos Conde de Griselda.*

*Chuletitas de langosta á la Barrientos.*

*Capón de Bayona en Cocotte á la Emporium.*

*Tournedos Nacional.*

*Estrellas de jamón de Praga Excelsior (frío).*

*Fresas-Victoria-Luisa.*

*Postres finos.*

### EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

#### Cupidos á la Madrileña.

(ORDUBRES)

Comenzaremos por advertir que estas tres recetas de ordubres están pensadas sus combinaciones á la base de hielo, muy á propósito para servirse en tiempo de primavera y verano.

Con moldes pequeños en forma de dedales, se forman los cupidos; preparar una manteca con la siguiente combinación: 75 gramos manteca fina de vaca, 50 gramos de yemas de huevo duro, cuatro filetes de anchoas, perfectamente limpios y secos; pasar estos tres ingredientes por un tamiz de hierro (ó tela metálica), sazonarla con sal, pimienta de cayena y 40 gramos de alcaparras. Poner esta manteca en manga de pastelería con boquilla redonda.

Los moldecitos pequeños se glasea su interior por medio de un pincel con gelatina, y luego se guarnecen con dos tiras cruzadas de pimienta encarnado de conserva industrial,

y en las cuatro separaciones que forma el pimiento, en dos se pone en cada una una rodaja igual de trufas y en las otras dos una rodaja igual de lengua á la escarlata; guarnecidos de esta forma, se rellenan con la manteca que hemos preparado anteriormente, puesta en la manga.

Pónganse estos moldecitos entre hielo picado, hasta que estén bien fríos, y entonces se separan de los moldes y se sirven en conchas de cristal, cubiertas de una pequeña servilleta.

#### Cangrejos á la Montiño.

(ORDUBRES)

Proporcionarse cangrejos de los más hermosos, cocerlos según las reglas generales; ya cocidos, se les separan las colas y se vacían, quedando sólo los cascós completamente enteros, á fin de poderlos rellenas.

Preparar una buena salsa mayonesa, á la que se le adicionan iguales cantidades de *raifort* rallado y corazón de apio, cortado en cuadritos pequeñísimos, perejil y estragón fresco picado y un poco de nata, la sal correspon-

Cocina Ideal

## "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



diente; póngase entre hielo picado durante una hora; pasado este tiempo, llenar los cascos de los cangrejos y enfriense con más hielo picado.

Para servirse colocar los cangrejos de plano, en concha ó conchas de cristal con hojas frescas debajo, en cada cangrejo se le ponen sus respectivas colas, á fin de que den por completo su primitiva forma.

### Manteca á la Morisca.

(ORDUBRES)

En un mortero se ponen 75 gramos de quillas mondadas, 125 gramos de manteca de vaca fina, una cucharada de las de café de mostaza francesa, sal, pimienta, dos ó tres gotas de carmin vegetal, á fin de darle un ligero color de rosa; una vez esté bien transformado todo este conjunto en pasta, se pasará por un tamiz de tela metálica.

Reunir bien toda la manteca, y ponerla en agua con un buen trozo de hielo dentro.

Momentos antes de servir, y por medio de un cuchillo humedecido con agua templada, se modela esta manteca en bonitos rizos de forma pequeña; sírvanse puestos en conchas de cristal, encima de hojas verdes frescas, echar por encima de la manteca un poco de hielo picado lo más menudamente que sea posible.

### Huevos Conde de Griselda.

Confeccionar unas costras con pasta medio hojaldre, en forma de pequeñas conchas; escoger las conchas de medida completamente igual, y se cubren por dentro con la pasta de un centímetro de espesor, llenarla de alguna legumbre seca, á fin de impedir que durante la cocción de la pasta en el horno se suba y pierdan su forma.

Cuando la pasta esté cocida y tomado un hermoso color dorado, se retiran de las conchas después de haber quitado también la legumbre; calcular por cada huevo una concha.

Los huevos escalfados, según costumbre,

y recortarles la clara un poco, á fin de que resulten todos de medida completamente igual, dejándolos algo más blandos que de costumbre.

Napar el interior de cada costra con una magnífica crema de escarola, colocar un huevo en cada una, cubrir éstos con una salsa compuesta de iguales cantidades de bechamela y puré de tomate, sazonada con gran gusto, espolvorearlos con queso de Gruyère rallado, rociarlos con un poco de manteca por encima y gratinarlos de momento en horno fuerte; al empezar á tomar color se retiran.

Completar el plato guarneciendo cada huevo con una escalopa de un centímetro de espesor, de tuétano de vaca, recién escalfado en *consommé*, y encima del tuétano una gran rodaja de trufa de Perigord abrigantada con glasa de carne.

Sírvase en fuente, con una servilleta plegada artísticamente.

I. DOMÉNECH,

(Continuará.)

## TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACIÓN DE LAS SOCIEDADES

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

V

Capital.

Art. 6.º Todas las sociedades aportarán el mismo capital, así como también pagarán por partes iguales los gastos de local, impresos, Memorias, etc., que el Consejo Directivo acuerde.

Art. 7.º Para la adquisición del local y fundación de la escuela, además de pagar cada sociedad la parte que le corresponda mensualmente, aportarán una cantidad determinada por partes iguales, bien sea en efectivo metálico ó en muebles.

Art. 8.º Si después de fundado el Centro federativo y la Escuela Fondista y de Cafeteros hubiere alguna sociedad que quisiese in-

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

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



gresar en la Federación, aportará en efectivo la parte proporcional que corresponda á cada sociedad; para esto se haría un inventario por el Consejo.

Art. 9.º Si una vez federados alguna sociedad se disolviera, la parte que le correspondiera pasaría á beneficio de las demás federadas.

Art. 10. Cuando una sociedad quisiera separarse de la Federación sin causas justificadísimas, perderá todos los derechos y dinero aportados para la fundación de la escuela, local y centro federativo, no pudiendo por ningún concepto, llevar á los Tribunales á la Federación ni á ninguna de las sociedades federadas, teniendo sólo derecho á la formación de una Junta consultiva, según indica el Reglamento de la Federación.

Entiéndese por causas justificadísimas, acuerdos tomados por el Consejo con notorio perjuicio para una sociedad determinada.

Art. 11. En el caso de que por ahora no pueda fundarse la escuela, debido al estado económico de las sociedades federadas, la federación subsistirá y abonará, en este caso, cada sociedad la parte que le corresponda.

Art. 12. Cada dos años se celebrará una Asamblea en Madrid en la primera decena de Junio, presidida por el Consejo, á la cual tendrán derecho á asistir todos los socios de la Federación, y en dicha Asamblea se discutirán reformas, proyectos y cuantas modificaciones lleve el Consejo.

Art. 13. De acuerdo con lo estatuido, queda fundada en Madrid la Federación de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés, Restaurants y Casas de viajeros y Sirvientes.

Madrid, 1908.

Las Sociedades de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés y Casas de Viajeros, de Madrid, denominadas *La Central de Camareros* y empleados de hoteles é intérpretes; *El Alba*, de Camareros; *El Arte Culinario* y el Montepío de *La Central de Cama-*

*ros*, constituídas en Federación, según tenemos el gusto de demostrarlo por los Estatutos Federativos que tenemos el honor de acompañar, y, por lo tanto, los firmantes, en nombre de sus respectivas Juntas Directivas y en representación de 1.500 asociados de Madrid,

(Terminará en el próximo número.)

## Caracoles de Borgoña á la Parisiën.

Se escogen caracoles lo más grandes posible, todos del mismo tamaño, más ó menos; después de limpiarlos se les da un hervor con agua y sal, se escurren. Con un alfiler ó cualquiera instrumento punzante, se va sacando la carne de dentro las cáscaras; una vez concluída esta operación, se lavan las cáscaras con agua y potasa, á fin de que queden bien limpias, con varias aguas, se escurren bien, dentro de un cedazo; de otra parte, se saca la parte fecante de la carne, después se cuece la parte buena en una *marmite* de barro, con una parte de *caldo* y dos de vino blanco seco, un par de cabezas de ajo, laurel, perifollo, una cebolla, clavos, hinojo, zanahoria, sal y pimienta: un par de horas de cocción á fuego lento.

Segunda parte:

Se ponen todas las cáscaras, ya lavadas y escurridas de antemano, de boca arriba, metiendo dentro de cada una un buen jugo de *veau* gelatinoso y muy substancioso, que se habrá preparado de antemano, advirtiendo que dicha substancia se vierte nada más que en una parte del caracol; una vez fría y congelada la substancia, se va colocando la carne ya cocida, una por una, dentro de las cáscaras, digamos, encima el jugo ya dicho; después se terminan rellenándolas de una *Maitre d'hôtel* compuesta de chalotas, perifollo, esencia de anchoas, perejil y un poco de tuétano, junto con la mantequilla; recomiendo bien sazonado.

ANTONIO CANALS,

De la Sociedad «Cocineros de Barcelona»

Cocina

Fácil

## “La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid



# El Arte Culinario en el mar.

*Menús servidos en el vapor «Antonio López», de la Compañía Transatlántica.*

## ALMUERZO

DÍA 1.º DE FEBRERO DE 1908

*Mortadela. — Encurtidos.  
Pepinos. — Aceitunas.  
Tortilla á la Catalana.  
Lomo de cerdo á la Cordobesa.  
Sardinas en escabeche.  
Entrecot á la Bordalesa.*

*Pasta de membrillo.  
Quesos variados. — Plátanos y mangos.  
Polvorones.  
Vino Garra! — Café ó te.*

## COMIDA

DÍA 1.º DE FEBRERO DE 1908

*Sopa Escudella.  
Cocido á la Madrileña.  
Risoles de foie-gras.  
Besugo á la Isleña.  
Ternera á la Portuguesa.  
Guisantes á la Inglesa.  
Pollo asado.*

*Quesos variados. — Mangos y plátanos.  
Fruta en almibar. — Bizcochos Principe.  
Vino Garra! y Jerez.  
Café ó te.*

## ALMUERZO

DÍA 2 DE FEBRERO DE 1908

*Anchoas. Encurtidos.  
Pepinos. — Aceitunas.  
Huevos revueltos á la antigua.  
Higado á la Milanese.  
Ternera á la Romana.  
Fiambre surtido.*

*Pasta de Guayaba.  
Quesos variados. — Mangos y plátanos.  
Pasta de hoja.  
Vino Garra!. — Café ó te.*

## COMIDA

DÍA 2 DE FEBRERO DE 1908

*Sopa de pasta.  
Solomillo de buey á la Portuguesa.  
Potaje á la Bretona.  
Pescado á la parrilla.  
Pavo á la Duquesa.  
Pimientos á la Andaluza.  
Carne asada.*

*Helado de piña.  
Quesos variados. — Plátanos y naranjas.  
Almibar de Cuba. — Rosquillas.  
Vino Garra! y Jerez.  
Champagne. — Café ó te.*

## ALMUERZO

DÍA 3 DE FEBRERO DE 1908

*Salchichón. — Tomates.  
Cebolletas. — Aceitunas.  
Huevos fritos con tomates.  
Fricasé de ternera.  
Pescado frito.  
Bifteck con patatas.*

*Pasta de membrillo.  
Quesos variados, plátanos y naranjas.  
Tortas.  
Vino Garra!. — Café ó te.*

## COMIDA

DÍA 3 DE FEBRERO DE 1908

*Sopa Juliana.  
Escolapas de cerdo á la Parmantier.  
Emparedados á la Normanda.  
Pescado frito.  
Ternera en chanfaina.  
Habichuelas Salteadas  
Gallina asada.*

*Quesos variados. — Manzanas y mangos.  
Almibar de Cuba. — Duquesas á la crema.  
Vino Garra! y Jerez.  
Café ó te.*

Antonio B. García  
(Jefe de Cocina)

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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



## Vocabulario culinario

**Escalfar.**—En cocina se emplea este término en condimentos que tienen que cocerse en agua hirviendo, ó caldos sazonados, durante un corto tiempo, pues al cocerse demasiado ya no es escalfa.

Generalmente, el tiempo empleado, y que significa el término de escalfar, es una cocción de tres, cuatro ó cinco minutos, retirando del fuego seguidamente la cacerola, á fin de que no se ponga duro lo que se desea que sólo esté escalfado.

**Manojo de hierbas aromáticas.**—Al leer en cualquier receta culinaria póngase un manojo de hierbas aromáticas, se compone de unas ramitas de perejil fresco, un poco de tomillo y una hoja de laurel, todo junto, atado con un hilo bramante; esta clase de manojos de hierbas se emplean en un sin fin de recetas para dar gusto y aroma á los guisos, debiendo retirarse antes de ir á servir el plato. De estos mismos manojos de hierba se preparan con más hierbas y legumbres; por ejemplo, se hacen en combinaciones que se atan trozos de apio ó puerros, y si es para hacer reducciones de ciertas salsas, se ata con estragón ó perifollo, todo fresco; todo depende de la índole de lo que se guise.

**Recortar.**—Quitar á un trozo de carne el sebo, nervios y pieles que la cubren.

**Napar.**—Es cubrir por encima con una salsa cualquier plato á su terminación; en el mismo significado es bañar tal ó cual plato con la salsa *a ó b*, farsas ó salsas frías que se emplean por cubrir aves, carnes ó pescados.

I. DOMÉNECH.

(Continuará.)

## Aviso importante.

Se recuerda á todos los suscriptores que terminan con el número 24 de EL GORRO BLANCO, fin del segundo año de la revista, que con el presente número y el próximo,

que saldrá el 1.º de Agosto, queda terminada su suscripción.

Les agradeceremos infinito que durante este tiempo, todos los suscriptores de Madrid y provincias tengan la bondad de tomarse la molestia de avisar á esta Administración la orden de renovación para el tercer año, ó lo que determinen en uno ú otro sentido.

Con este aviso no quedará interrumpido el envío de la revista.

Aprovecho la ocasión de saludarles muy afectuosamente á todos,

I. DOMÉNECH.

## FE DE ERRATAS

En nuestro número anterior se deslizaron las siguientes erratas: En la receta *Pudding Saxe Weimar*, en donde dice *terrería* es *Terrina*; en la sección *Fórmulas y recetas*, el firmante, que dice *J. Pollerola y Pages* es *Juan Pallerola y Pages*; en la *Correspondencia*, donde dice *Caracoles de Bourgne á la Parisiën*, es *Bourgogne ó Borgoña*, y, por último, en el *Sumario*, donde dice *Banquete vegetariano*, quiere decir *vegetariano*. Desde luego, que el buen sentido de los lectores habrá subsanado lo que á veces no puede evitarse.—I. D. P.

## 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.

\*\*\*

Para el próximo número 24 de nuestra revista, se publicarán trabajos interesantes de Cocina Artística y Cocina Económica, Pastelería, Confitería, Bombones, continuación de Almuerzo explicado (original), y otros trabajos de cocineros nacionales y extranjeros.

LA DIRECCION

**Cocina Rápida "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)

tizar filosóficamente el comedor; será instituir la Mesa libre en el Estado libre.

Lo primero que repugna en la mesa de nuestros días es el uso inmoderado del adorno ó adornos que se conocen con el nombre de *plateau*. Esa sucesión de adminículos, más ó menos bellos, que se desarrolla á lo largo de la mesa para colocar frutas, flores ó luces, constituye una especie de barricada, si no tabique, que perjudica á los comensales con perjuicio de uno de los mejores goces de la comida, que es la contemplación de los rostros de las señoras. Si el *plateau* se ha inventado para que el marido no vea á su mujer y viceversa, me parece una excelente invención; pero límitese entonces al centro de la mesa, y no se prive á los amigos del placer de estar admirando cuando comen á las mujeres extrañas. Una mesa dispuesta con ese catafalco podrá estar muy bonita para que la pinten, ó para que la contemplen los músicos desde la tribuna, pero es detestable para comer, y sobre todo, para comer en la plácida comunicación á que brinda el trato moderno. El que inventó el *plateau* debía estar de pie, y las invenciones para la mesa deben hacerse sentados.

Yo introduciría en el banquete el sistema decorativo de arcos, á modo de cama imperial ó cosa semejante, con luces, flores y frutas que pendiesen de arriba y que dejaran libres los bustos de todos los comensales. Sobre los manteles no habría de colocar más que platos de porcelana, plata ú oro, con manjares apetitosos y frescos, dejando á la naturaleza y al arte unidos el cuidado de matizar con sus bellos productos la extensa y lisa superficie de la mesa. Los *plateaux* los regalaría á los mostradores de acopio y trinchadura. ¡Cuánto objeto artístico pequeño no podría exhibirse en estas ocasiones, con mayor delicia para los ojos, que esas descomunales piezas, por lo común de tan mal gusto!

Además, yo no admito la mesa única para los banquetes. Dada la necesidad de celebrarlos numerosos, estoy por el sistema de grupos aislados, en la justa proporción de individuos que establecía el gastrónomo: ni más que las Musas ni menos que las Gracias. Mesitas de ocho á diez cubiertos, colocadas de manera que la presidencial fuese el vértice de un ángulo agudo, sería mi forma predilecta, tanto más, cuanto que habría de proporcionarme el desarrollo de otras innovaciones.

Yo, v. gr.: estoy porque se suprima absolu-

tamente el servicio *en postura*. Esos criados en frac y corbata blanca, que suelen ser mejores mozos y estar mejor vestidos que los señores, metiendo y sacando el brazo por entre las cabezas prendidas de las damas y el uniforme ó traje de etiqueta de los caballeros, me parece una institución sucia, incómoda y miserable. Los franceses inventaron el servicio *en postura* para ahorrar criados y comida. El servicio moderno debe hacerse tomando y modificando una idea del antiguo. Ya sea en mesa general, ya en mesas particulares, á cada tres convidados, entre los que se supone que hay un caballero, debe servirseles una fuente parada, y dejarlo á él que sea quien se entienda con sus limitrofes, obsequiando á las señoras, é introduciendo con este motivo pasto á una amena y franca conversación.

Quédese la postura para la mesa redonda del hotel (que es para la que hubo de discurrirse) ó para la de la estación del ferrocarril, donde se aplica con gran provecho del hostelero; que nuestros antepasados, distribuyendo patriarcalmente la comida y trinchando con primor, hicieron de la mesa el templo de la familia y el regocijo de sus huéspedes. Entre las ventajas materiales de este procedimiento se cuentan: primera, la de no incomodar al que no quiere comer de un plato; segunda, la de que pueda repetir ó tripetir el que lo desee; tercera, la de que gentes poco educadas (si por desdicha hubiere alguna) no se sirvan lo mejor y dejen lo peor; cuarta, la de evitar á las *toilettes* una mancha segura, por lo menos en cada convite; quinta... pero ¿á quién se las cuento, si á usted ya se le han ocurrido otras tras tantas?

La minuta ó programa de la comida (*menu*, que llamamos los españoles sin que yo sepa por qué) es conveniente que la tengan á la vista todos los convidados, tanto como objeto de consulta sobre lo que más les apetezca, como para memoria del banquete á que asisten; pero en la sección de los vinos (que no debe omitirse jamás) hay que establecer la práctica de que cada uno de los comensales sea libre para elegir la clase, cantidad y ocasiones de beberlos. Conveniría á este fin, que así como en los grandes sa-raos se reparten libritos con el programa de los bailes y de la música, provistos de un lapicero para apuntar los compromisos que se van aceptando, tuvieran las minutas de los ban-

(Continuará.)

Cocina Económica "La Cocina por Gas,

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

Ayuntamiento de Madrid.