

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.
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

Utilización de la leche descremada.—Carta, Menu y Receta: Fonda «La Serrana» en Avilés (Asturias).—Cocina económica y casera: Bacalao en ajada.—Bacalao a la Borgoñona.—Bacalao a la Manchega.—Frito de sémola.—Macarrones con coliflor.—Huevos escalfados a la Rotéña.—Menu de un banquete de 20 cubiertos servido el día 20 de Junio de 1908 en Cíñano San Tano (Asturias).—Pastelería elegante: El papagayo (pieza montada).—Bizcocho-Principio (pieza de pastelería).—Salsas: De las grandes salsas.—Fondo blanco de ternera ó de aves.—Fondos dorados ó estofados.—Salsa española.—Almuerzo explicado (continuación): Chuletitas de langosta á la Barrientos.—Capón de Bayona en cocotte á la Emporium.—Tourneados á la Nacional.—Banquete de 60 cubiertos servido el día 3 de Julio de 1903 en el Hotel Pastor, de Aranjuez, dado por D. Juan Correcher.—Bod. de D. José Arias y la Srta. Teodora Velasco: Menu.—Comida servida en casa de los señores de Gurtubay, el día 11 de Junio de 1903: Menu.—Hidráulica Santillana: Almuerzo en honor de las Antorlidades y Prensa, en celebración de la terminación de las obras de Colmarar Viejo, para el abastecimiento de agua á Madrid.—The fire o'clock-thea (bebidas americanas é inglesas): Babaroié.—Gin-Gling.—Small-Cakes.—Sponge-Cake. La visita del Rey á Zaragoza.—Trabajos realizados para la federación de las Sociedades El Alba, El Arte Culinario y La Central de Camareros.—Vocabulario culinario.—Aviso importante. La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

Utilización de la leche descremada.

En todos los países del mundo se ha reconocido la importancia que tiene para la alimentación del hombre la leche descremada, conocida más comúnmente en el extranjero con el nombre de leche «centrifugada».

Para dar una idea de la composición química, comparativamente, á continuación insertamos el resultado de su análisis.

ELEMENTOS	Leche completa.	Leche desnatada.
Densidad	1,32	1,38
Extracto seco	13,39	9,85
Materia grasa	4,24	0,12
Lactosa	4,89	5,03
Caseína	3,52	3,94
Sales minerales	0,74	0,76

Por la comparación de estas cifras se demuestra que la leche desnatada no difiere de la leche completa en sus principios esenciales, nada más que por la ausencia casi completa de la materia grasa.

Así, pues, desde el punto de vista nutritivo, el alimento en cuestión, conserva un valor real, puesto que contiene íntegro el principio útil, primordial para el organismo, la materia azoada, la caseína.

Cocina Universal “La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid

GERVER considera que este valor particular es correspondiente á dos terceras partes de la leche completa.

SOXHLET estima, que un litro de leche desnatada es tan nutritivo como doscientos gramos de carne de vaca y doscientos de patatas. Contiene, además, dice el mismo autor, la lactosa y el azúcar, que, como todos sabemos, juega una gran importancia como alimento respiratorio.

Considerando á la leche desnatada 15 céntimos el valor del litro y cinco céntimos el kilogramo de patatas, resultaríamos como si adquiriésemos carne de vaca por menos de «setenta y cinco céntimos el kilogramo».

En toda la Europa central, la leche desnatada se encuentra comúnmente en la mesa de las clases medias, del agricultor, y especialmente del obrero, habiendo contribuido poderosamente al éxito de la lucha contra el alcoholismo.

En la Gran Bretaña, donde, indudablemente, los gobiernos se preocupan preferentemente del abaratamiento en la alimentación é higiene de las clases modestas, se ha generalizado tanto su uso en estos últimos años, que en gran número de establecimientos se lee el siguiente epígrafe: «Aquí se vende la leche desnatada á penique (diez céntimos) la pinta (medio litro); la pinta de esta leche contiene la misma cantidad de alimento que un *mut-ton shop* (una chuleta de carnero).

La generalización del consumo de la leche desnatada en las grandes poblaciones de España, como su precio sería económico, evitaría la adulteración que por sí hacen los expendedores, clasificando la leche de primera y segunda calidad, según la mayor ó menor cantidad de agua que se le agregue.

Se favorecería también la generalización de las fábricas de mantecas en escala en toda la región de los prados en el Norte y Noroeste, pudiendo venderse el subproducto entre seis y ocho céntimos el litro, y como consecuencia lógica, se fomentaría la ganadería, base esencial de nuestra agricultura.

A esta beneficosa obra, que pudiéramos llamar social, se oponen dos factores: los consumos y el encarecimiento del transporte ferroviario.

A propósito del primer extremo, decía en 1905 Antonio Zozaya, en una instancia dirigida al ministro de Hacienda, que juntamente con él firmaban nutridísimo grupo de personalidades, que descollaban los prohombres políticos de todos los matices, entre otras, lo siguiente: «Señor, al pedir la supresión del impuesto de consumos de la leche y sus derivados, una de las causas de la mortalidad de la infancia, es deber que todos venimos compelidos por imperativo de razón y humanidad...», etc.

Han transcurrido tres años, y se antepone la desgravación del vino á una petición tan humanitaria.

El transporte ferroviario por la tarifa especial núm. 2, desde cualquier punto de la costa cantábrica á Madrid, cuesta el litro de leche completa, ó descremada, 14 céntimos.

Existe una reducción de tarifa para el transporte de leche (que no se aplica), la especial local núm. 11, que la reduce á unos ocho céntimos y me-

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

dio, pero es á condición que el remitente posea el vagón, y que el mínimum de arrastre no baje de 5.000 kilogramos.

Confiemos en la atención que el ministro de Fomento presta á todos los asuntos de esta índole, seguros que no tardará en lograr que las Compañías ferroviarias, por su propio interés, pues se favorecerá el tráfico, hagan extensivos esos beneficios á las expediciones de menor cuantía, sin que sea un requisito *sine qua non* que el expedidor tenga que adquirir en propiedad el material.

FERNANDO G.^a LECOMTE.

CARTA, MENÚ Y RECETA

FONDA "LA SERRANA,, EN AVILES (ASTURIAS)

Sr. D. Ignacio Domenech.

Madrid.

Muy señor mío y amigo: Con motivo de haber servido un banquete de 40 cubiertos en pro del diputado por el distrito el excelentísimo Sr. Pedregal, por haber conseguido que se incluyeran en el plan general de ferrocarriles estratégicos los importantes puertos asturianos, Gijón y Avilés, que habían sido excluidos de él.

La persona que fué á encargar este banquete en la fonda la «Serrana», al exigir el *menú*, pidió si podía figurar en dicho *menu* un plato de huevos dedicados al nombre del director de EL GORRO BLANCO, se le complació, como pueden ver en el *menu* del banquete, y luego la receta del plato de huevos. Este plato gustó mucho, mandándome 25 pesetas como regalo; creo que puede tomarse como satisfacción.

Disponga de su verdadero amigo, s. s. s.,

FRANCISCO DÍAZ.

MENU

ENCURTIDOS VARIADOS
CREMA DE GALLINA REINA MARGOT
HUEVOS IGNACIO DOMENECH
SALMON DEL BANCO, SALSA ALMIRANTE..
PECHUGAS DE PERDICES A LA PROVENZAL
SOLOMILLO A LA CAMPOAMOR
ENSALADA FRU-FRU
POLLOS DEL PAÍS TRUFADOS CON HUEVO
HILADO
BISCUIT GLACÉ DE VAINILLA
POSTRES FINOS

VINOS

CHAMPAGNE BINET FRAPPÉ

Café y licores.

**Plato de huevos dedicado
á Ignacio Domenech.**

Se escogen patatas holandesas no muy grandes, y de forma, á ser posible, completamente igual. Se limpian primero con agua fresca, sin mondarlas, luego se secan con un

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

pañó limpio y se asan en el horno (contar una patata por persona). Ya asadas y dejadas enfriar un poco, se corta la patata de plano á un poco más de la mitad, se vacian casi por completo; y la patata extraída se transforma en un puré seco, sazonado con todas las reglas culinarias. Con este puré formar unos costrones á manera de un zocalito por cada patata; éstos se formarán en placa, redondos, con un poco de hueco en el centro á fin de que pueda apoyarse la patata guarnecida del huevo y guarnición; glasear estos costrones con yema de huevo, y cocerla en el horno el tiempo reglamentario, ó bien mojarla de huevo y friarse á bonito calor.

Sazonar el interior de cada patata con sal y un poco de nuez moscada, tapizar el interior con un excelente puré de tomate del tiempo, bien reducido y sazonado, y romper en el interior un huevo crudo.

Cubrir éstos con un salpicón compuesto de pechuga de ave cocida, lengua á la escarlata, perifollo picado (este salpicón debe de estar cortado menudísimamente) se colocan dentro de un plato de saltear, y se cuajan en el horno.

Póngase á reducir leche, á fin de que al

retirar los huevos del horno, se glaseen por encima con esta reducción.

Preparar la siguiente guarnición, puntas de espárragos verdes salteados á la inglesa, crestas de ave breseadas y rellenas de farsa de ternera, unas diminutas escalopas de jamón magro, cortadas en forma triangular, y salteadas un poco con manteca.

Hacer una reducción de vino de Madera, que se le aumente jugo de carne y un trozo de manteca de vaca.

Al momento de servir, se coloca en la fuente cada huevo encima del pequeño costrón de patata, puestos con gran simetría, y por alrededor de la fuente formando un cordón de montoncitos, al lado de los huevos. Se colocan las puntas de espárragos, jamón y las crestas de ave; glasearlos ligeramente con el jugo aromatizado de vino de Madera, y el jugo restante se sirve al mismo tiempo puestado en una salsera.

Sírvase siempre con la yema casi blanda por completo, y muy caliente.

Resulta, bien ejecutado, un plato exquisito.

FRANCISCO DÍAZ.

Jefe de Cocina de la Fonda «La Serena».

Junio 10 de 1908. Avilés.

COCINA ECONÓMICA Y CASERA

Bacalao en ajada.

Desalado el bacalao se hace cocer con patatas peladas, poniéndole al cocimiento, sal si la necesitase.

En un tazón se colocan diez ó doce dientes de ajo mondados, una cucharada de pimentón, aceite, vinagre y agua de la misma en que cuecen el bacalao y las patatas. Se incorpora todo bien.

Cuando el bacalao está cocido, se le escurre el agua en su totalidad, poniéndole el contenido del tazón en el mismo momento de llevarlo á la mesa.

Bacalao á la Borgoñona.

En manteca de vaca se frien una docena de cebollas partidas en pedazos. Cuando empiezan á dorarse se les pone medio vaso de vinagre y una poca de sal.

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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

Ayuntamiento de Madrid

En una fuente se tienen preparados trozos de bacalao cocido y limpio de espinas y pellejos, y en el momento de ir á la mesa se le agrega la salsa de cebolla, bien caliente.

Bacalao á la Manchega.

Se depositan en una tartera una capa de pimientos y tomates, otra de bacalao bien limpio de espinas y pellejos, otra de pimientos y tomates, y así sucesivamente, hasta que la tartera esté llena por completo. Se espolvorea de pimentón, sazonando con pimienta y unas arenas de sal y bañándolo espléndidamente con aceite.

Se pone todo á fuego lento hasta que se comprenda que el bacalao está cocido.

MANUEL M.^a PUGA (*Picadillo*).

Frito de sémola.

(COCINA ITALIANA)

En una cacerola con tres cuartos de litro de leche, se cuecen 100 gramos de sémola. Cuando quede bien cocida y con bastante consistencia, se sazona bien con sal, nuez moscada, un poco de queso rallado, una bolita pequeña de manteca de vaca y dos yemas de huevo.

Se extiende encima de una placa untada de manteca, nivelando la pasta en la placa á un centímetro de espesor; déjese enfriar por completo.

Luego de frío, con el cortapastas se corta en forma pequeña y redonda, se pasa por miga de pan, luego huevo batido y otra vez por el pan rallado.

Momentos antes de servirse, se frien en abundante manteca de cerdo muy caliente, retirándolos á bonito color dorado.

Sírvanse en fuentes con servilleta, puestos en forma de pirámide.

TRONL.

Macarrones con coliflor

(COCINA ITALIANA)

Se empieza por cocer una coliflor pequeña. Luego que esté cocida, se pone el agua en otra cacerola, y se cuecen en ella 150 gramos de macarrones, la sal correspondiente,

En una cacerola puesta sobre fuego, con 75 gramos de manteca fina, se echa una cucharada de harina, moverlo bien, y se moja con leche, 100 gramos de queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada; terminada la salsa, ponerla en el baño maría.

Media hora antes de servir el plato, se ponen los macarrones bien escurridos en una fuente algo honda untada de manteca de vaca; encima de éstos se coloca la coliflor en broquitos pequeños; napar todo el conjunto con la salsa que hemos hecho, más queso rallado por encima, y gratínese en el horno hasta que obtenga un hermoso color.

MINUCCI.

(De La Cocina Moderna, Génova.)

Huevos escalfados á la Roteña.

(ORIGINAL)

Se prepara un salpicón de la siguiente forma:

En un plato de saltar puesto sobre fuego con aceite fino, se saltea una cebolla cortada á cuadros pequeños, con un poco de ajo picado, una buena cantidad de jamón magro y puntas de espárragos trigueros (cocidos con anterioridad); añadir tomate del tiempo picado, desprovisto de piel y pepitas; déjese cocer suavemente durante veinte minutos.

Escoger pimientos verdes frescos; se cortan todos á igual medida; vaciarlos bien de pepitas y se bresean con un poco de jugo.

Al momento de servir se rellena el interior de los pimientos con el salpicón que hemos hecho á lo primero; colocar un huevo escalfado con la yema hacia fuera.

Colocar éstos muy bien en una fuente, y salséanse con salsa media glasa atomatada.

AUGUSTO CROUSET,

Cocinero del «Hotel Madrid», en Sevilla.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



Menu

Banquete de 20 cubiertos servido el día 10 de
Junio de 1908 en Ciaño-San Tano
(Asturias), que varias personalidades
españolas, inglesas y alemanas,
dieron en honor del señor Tartierre.

*Consommé à la d'Aremberg.
Bisque d'écrevisses à la Joinville.
Truite à la Reynière.
Cœur de filet de bœuf à la Richelieu.
Pomponnettes de foie-gras.
Suprême de volaille à la Maréchale.
Aspic de homard à la Royale.
Coupes. Jacques.
Coq vierge rôti au Cresson.
Galantine de caneton en belle-vue.
Salade Mexicaine.
Petits pois à la française.
Babarois à la framboise.
Glace Brésilienne.
Dessert.*

FÉLIX RUIZ DEL CASTILLO.



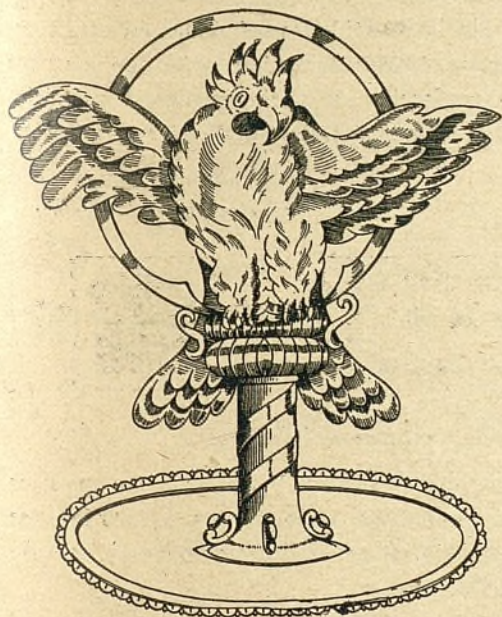
PASTELERÍA ELEGANTE

EL PAPAGAYO (PIEZA MONTADA)

(ORIGINAL)

Esta pieza fué presentada en un banquete de boda, con las siguientes medidas: altura, 1 metro y 10 centímetros; ancho del aro, 50 centímetros.

El conjunto total es de crocante fino, el pedestal está compuesto de tres ó cuatro piezas; pues éste puede ejecutarlo el artista



á su fantasía, teniendo en cuenta que sea con la suficiente resistencia para sostener el aro encima con el volátil.

El aro se compone del mismo crocante, con un alambre á su interior, á fin de que pueda sostenerse bien el papagayo.

Por medio de patrones bien cortados, se forman las alas y la cola completamente abiertas (como indica suficientemente nuestro grabado) así como la cabeza con la cresta, y el pico abierto en actitud de querer morder; y, por último, el lomo del animal y la pechuga; para completar el cuerpo del animal, se enganchan bien las piezas colocándolo dentro del aro derecho con las alas abiertas, saliéndose fuera del aro; se engancha de forma bien segura.

Se decora con gran gusto. El plumaje con una glasa color amarillo imitando la pluma, el cuerpo y las patas de color cacao, los picos de la cresta los colores de la bandera española. El resto del pastel decorado á capricho del ejecutante.

Resulta un postre muy bonito, donde puede lucirse un obrero que posee gusto para su arte.

No obstante, comprendemos que hasta hay demasiado crocante; puede muy bien hacerse el cuerpo del papagayo de otra forma más comible y ligera, á capricho del ejecutante. Siendo únicamente de crocante, el aro, pedestal, alas y la cola, presentando el cuerpo del papagayo decorado lo mismo.

Creemos conveniente dar la explicación de la manera de hacer el crocante destinado á hacer piezas montadas cortadas en mode-

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive

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

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

Ayuntamiento de Madrid

los; pues siempre será necesario para muchos de nuestro arte.

500 gramos de almendras dulces mondadas y 500 gramos de azúcar; se machaca en un gran mortero hasta que quede en disposición de poderse pasar por un tamiz.

Se trabajará esta combinación en el mortero junto con tres ó cuatro claras de huevo; pasado un rato se le unen 500 gramos de glasa, á fin de que obtenga cuerpo.

En este punto se extiende la pasta crocante con el rollo, y á la base de los modelos se cortan las formas destinadas á hacer piezas montadas de pastelería.

Se cuecen á fuego suave, estando puestos en placas convenientemente untadas de manteca y espolvoreadas de harina.

SANTIAGO RAMELLA.

Repostero del Hotel Moderuo, Valladolid.

Bizeocho-Príncipe (pieza de pastelería).

En una vasiya se trabajan 500 gramos de azúcar en polvo, con 20 yemas de huevo.

Las claras se montan á punto de merengue, 500 gramos de manteca bien dura cortada á cuadritos con 500 gramos de harina fina, más 500 gramos de pasas de corinto bien limpias. Unirlos todo con las yemas y azúcar montado. Póngase á cocer en moldes redondos lisos y altos, convenientemente untado su interior con manteca fina y espolvoreados de harina.

Ya cocidos y fríos, se bañan con un jarabe al ron; después glasear la superficie de albaricoque, y á continuación glasearlos con foudant de color blanco. Se pica ligeramente de almendras dulces cortadas en medio de plano, y entre cada dos almendras colocar una media cereza confitada ó azucarada, quedando terminado el adorno de este postre.

En las cantidades señaladas en esta receta, se comprenderá fácilmente que son para la confección de varias piezas, á propósito para una pastelería, hoteles ó *restaurants*.

ALFRED LAUREY,

Autor de *L'E ntremétier Moderne*.



DE LAS GRANDES SALSAS

Las salsas representan la parte más esencial de la buena cocina. La base fundamental del trabajo del salsero, son sus esencias, *fumets* de carnes, aves ó pescados, ó fondos oscuros y blancos.

El fondo blanco es la base de excelentes *veloutés*, salsas blancas, que luego terminan algunas de ellas con *liasones* de yema de huevo, ó con nata (crema de leche).

El fondo oscuro, es base para mojar la salsa española, que luego se preparan medias glases, salsa Madera, *Poivrade*, y en general toda clase de salsas oscuras.

La cocina moderna se está enriqueciendo

con nuevos fondos de cocina, cosa que hace menos indispensable en las cocinas la salsa española, pues con el tiempo está llamada á desaparecer.

Fondo blanco de ternera ó de aves.

Estos se obtienen de recortes de carnes blancas ó de ave, como caparazones, huesos de aves y huesos de ternera.

Se moja con agua, ó un *catacon* ligero, se le echa zanahoria, apio, puerros, cebolla, todo picado un poco grueso, un ramito atado de hierbas aromáticas.

Cocina Rápida "La Cocina por Gas,

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

Ayuntamiento de Madrid

Déjese cocer muy lentamente á fin de que conserve bastante líquido. Siendo una de las condiciones esenciales, que luego al mojar los *veloutés* resulten brillantes y perfumados, al marcarlos con este fondoblanco.

Fondos dorados ó estofados.

Este fondo es el que destinamos para mojar la salsa española, ó cualquier otra salsa oscura.

Se prepara con recortes de carnes de vaca, huesos, etc. Póngase en una cacerola al lado del fogón, con un poquito de manteca, dos cebollas, tres ó cuatro zanahorias, un ramito atado de hierbas aromáticas, unos dientes de ajo, sal gorda un poco, hágase rehogar muy suavemente, removiéndolo muy á menudo. Retirar toda la grasa que ha soltado y mojarlo con abundante agua ó *catacon*, haberlo cocer á fuego fuerte, espumarlo bien y hacer una cocción á fuego lento quedará por lo menos cuatro horas.

Luego se pasa por un colador fino. Hacerlo reducir y espumarlo bien, y retirarlo poniéndolo en un barreño, conservándolo al fresco.

Salsa española.

La idea fundamental de la salsa española, es como sigue: Se hace un dorado rojo, poniendo una cacerola sobre fuego con manteca (que se calcula 40 gramos de manteca, 50 gramos de harina, por un litro de fondo para mojarlo) y la harina, la que se revolverá continuamente hasta que tome un color dorado fuerte. Añadir á ese dorado una cebolla y zanahoria á pedazos, algún hueso de jamón. Póngase á fuego un poco más fuerte, y se moja con vino blanco, un poco de salsa tomate, y se moja con el fondo anterior que hemos apuntado, y déjese cocer durante tres ó cuatro horas.

Durante la cocción, que será muy lenta, se desengrasará por completo.

Después se pasa por una estameña, sobre un barreño ó cazuela de barro (1).

SERAFIN HERNÁNDEZ.

(Continuará.)

(1) En el próximo número seguiremos, con observaciones sobre la salsa española, continuando la sección.

ALMUERZO EXPLICADO

(CONTINUACIÓN)

Chuletitas de langosta á la Barrientos.

Con una langosta de regulares dimensiones es suficiente para preparar docena y media de chuletitas. Se cuece, y luego se descarna, dejando sin deshuesar solamente las patas suficientes, que luego tienen que simular el hueso de las chuletas, cortándolas de medida completamente igual.

Con la cola de la langosta se cortan 18 rodajitas, que son las que formarán la *noisette* auténtica de dichas chuletas; el resto cortarlo á cuadritos; una regular cantidad de *champignons* cortado igual que la langosta. En una cacerola formar una cantidad regular de bechamela, y en un plato de saltar con manteca de vaca, se rehogan dos ó tres chalotas menudamente trinchadas, y

LIQUEUR

BÉNEDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Ideal

“La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

un poco antes de que tomen color se le une la langosta picada y *champignons*, dos ó tres trufas (también picadas), una ó dos copas de vino de Jerez, sal y un poco de pimienta blanca inglesa, reducir bien esta cocción, y se mezcla á la bechamela que hemos hecho al mismo tiempo.

Moldes en forma completa de pequeñas chuletas de corderito; en la parte redonda de cada molde se coloca una rodaja de langosta, napándolas hasta llenar el hueco total de la forma de cada molde con la farsa que hemos preparado anteriormente; déjense enfriar por completo á fin de que luego se pasen por miga de pan blanco rallado, luego por huevo batido, y otra vez por el pan, dándoles una bonita forma; enclavar en cada una un trozo de pata de langosta, que simule el hueso. A su debido tiempo se fríen á bonito color.

Con pepinos frescos algo grandes (concombres) preparar una guarnición de la siguiente forma: córtense á través, en pedazos de tres centímetros de alto, se modelan bien y se vacían por un lado á fin de poderlos luego rellenar. Cocerlos con agua y la sal correspondiente durante diez minutos; pasado este tiempo, se escurren bien, y ponerlos en un plato de saltear untado de manteca de vaca, rociarlos por encima con manteca, y bien tapados, se meten en el horno durante veinte minutos.

Mientras, se saltea tomate del tiempo (convenientemente pelado y picado) con manteca de vaca, sal y un poco de pimienta, y perifollo fresco picado; hecho reducir bastante, queda en disposición de poder rellenar los pepinos que hemos puesto en el horno. Ya rellenos, se pondrá en cada pieza una quisquilla de las más grandes, mondadas, puestas en forma derecha.

SALSA.—Esta se prepara á los veinte minutos antes de servirse el plato, en forma de *zambaglione*, conocido generalmente por Sabayón. En una cacerola de forma alta y estrecha, se ponen cinco yemas de huevo,

50 gramos de manteca de vaca fundida, una reducción de vino de Jerez (dos copas), sal, y un poco de cayena, póngase en el baño maría, y por medio de un batidor se bate sin parar, hasta que resulte bien esponjosa y cocida (comprendamos esta última palabra); en este punto añadirle dos cucharadas de nata, quedando terminada.

Al momento de servir se colocan las chuletitas recién fritas en una fuente con servilleta doblada artísticamente, haciendo la colocación del plato con el mayor gusto posible; colocar una pequeña *papillot* en cada una, y además montoncitos de rama de perejil frito.

En otra fuente de metal blanco se coloca la guarnición de pepinos frescos rellenos, con un poquito de jugo en el fondo de la fuente, y aparte también la salsera de la salsa que hemos compuesto.

Resultando un complemento de chuletitas, su guarnición y su salsa.

Capón de Bayona en cocotte á la Emporium.

Escoger un magnífico capón de Bayona. Deshuesarle la pechuga y huesos pequeños adheridos á la cáscara, dejando solamente ésta; sazonar su interior con sal y rociado con una copa de buen coñac.

Zanahorias tiernas, que se moldean en forma de guisantes, cocerlas según costumbre, y saltearlas con un poco de manteca de vaca, unir á estas zanahorias igual cantidad de guisantes frescos de los más pequeños, preparados de igual manera que las zanahorias. A estas dos legumbres se le unen tres ó cuatro cucharadas de *veloute* de ave reducido, y calcular que resulte sólo lo preciso para llenar el capón por completo, bridarlo bien á fin de que obtenga su primitiva forma y quede el relleno bien encerado.

En el fondo de una *cocotte* de forma ovalada, de barro, barnizada por dentro, se

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

pone un pedazo de manteca fina, 100 gramos de tocino ahumado (Bacón) cortado en cuadros algo gruesos, colocar el capón dentro de la *cocotte* y póngase encima la plancha del fogón, un pequeño ramito atado compuesto de un poco de laurel, tomillo, apio y perejil en rama, tapar la *cocotte* hasta que empiece la cocción del capón: en este punto se mete en el horno fuerte hasta que tome un ligero color dorado (dándole varias veces la vuelta); Se moja con dos copas de vino blanco; reducido éste, se le aumentan tres ó cuatro cucharadas de jugo de ternera bien desengrasado, se vuelve á tapar y terminar la cocción en el horno.

Colocar después el capón en un plato y se dejará enfriar un poco para poderse cortar muy bien la pechuga en filetes bien marcados, volviéndose á colocar en su primitiva forma, sin que el relleno se salga; colocar el ave con mucho cuidado dentro de la *cocotte*, rociarla con su mismo jugo, y por encima se le echa un poco de perejil mezclado con estragón fresco picado menudísimamente; sírvase con el mismo aparato tapado, puesto en una gran fuente con servilleta.

Al mismo tiempo y puesto en forma aparte, se sirve una guarnición de pequeños buñuelos de alcachofas. La preparación de éstos es primero, hacer un puré seco natural de dicha legumbre, mezclar á éste una buena cantidad de pasta *choux*; sazónese con dos cucharadas de queso rallado, sal, un poco de pimienta y nuez moscada; probar antes la pasta, y freirlos con abundante manteca de cerdo muy caliente, retirándolos á bonito color dorado; después de es-

curridos, colocarlos en pirámide en fuente con servilleta.

Una salsera de salsa suprema.

Tournedos á la Nacional.

Los *tournedos* se cortan de un centro de solomillo, redondos, pequeños y altos; sazonados de sal, se asan á la parrilla á su debido tiempo.

Por cada *tournedo* se asará, al mismo tiempo que los *tournedos*, medio riñón de carnero, asado á la inglesa.

Preparar la siguiente salsa: En una pequeña cacerola se pone una regular cantidad de salsa á la española; se le une una buena cucharada de puré compuesto, de las siguientes legumbres: nabo, zanahoria y apio; dos yemas de huevo, un poco de perejil picado, zumo de limón, un buen pedazo de manteca de vaca. Montar esta salsa al baño maría, y al quedar terminada, se le da un punto de pimienta cayena, resultando en conjunto un sabor exquisito.

Freir patatas paja, pequeñísimas, retirándolas bien doradas.

Al momento de servir, se colocan los *tournedos* con la mayor simetría, cada uno encima de un pequeño costrón de pan recién frito, y encima de cada *tournedo* el medio riñón de carnero; napar solamente los riñones con la salsa que hemos compuesto. Guarnecer la fuente con un gran montón de patatas paja, y dos ó tres trozos de limón cortado caprichosamente.

Aparte servir patatas paja, y en una salsera la salsa restante.

(Continuará).

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 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 Económica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Banquete de 60 cubiertos servido el día 3 de Julio de 1908, en el Hotel Pastor, de Aranjuez, dado por don Juan Correchería sus amigos, presidiendo la mesa el Excmo. Sr. Conde de Peñalver.

MENU

Hors d'œuvres.
Omelette à la Menagère.
Riz Pilaff de volaille à la Turque.
Escallopes de saumon, Sauce Tartare.
Cœur de filet de boeuf larde rôti à l'Anglaise.
Pommes château.
Jambon de York glacé au oeufs filets.
Fonds d'artichauts Savoyarde.
Bombe glacé National.
Petites Lyonnaises.
Desserts fins.

VINS

Rioja Heredia, Lanciego-Palma-Especial
Alta, Sauternes (graves). Moët Chandon
Champagne «Binet».

Servido por
JOSÉ DALMASES.

COMIDA

servida en casa de los señores de Gurtubay,
el día 11 de Junio de 1908.

MENU

Consommé trois-filets.
Bouchées à la Reine.
Saumon à la Russe.
Selle de veau à la Provenzale.
Chaud-froid de caillies en Belle-vue.
Poulardes espagnoles rôties
à la Broche.
Salade de fruits.
Asperges sauce mausseline.
Glace au chontilly.
Pâtisserie.
Pailles au Chester.
Desserts fins.

Servi pour
A. Vizard.

**Boda de D. José Arias
y la Srta. Teodora Velasco.**

MENU

Puré à la San Germán.
Solomillo à la Godard.
Langosta salsa mayonesa.
Agujas de foie-gras.
Pollos asados en su jugo.
Jamón en dulce.

POSTRES

Tarta imperial, Moka, Frutas, Quesos,
Galletas.

VINOS

Rioja Alta.
Champagne Moët et Chandon.
«Binet».

LICORES

Benedictine, Maria Brisard.
Chartreux y Cognac Mariell.
Café. Habanos.

Servido por
HOTEL SAMARIA DE PALENCIA
Castromocho 1-8-908.

Hidráulica Santillana.

ALMUERZO

en honor de las Autoridades y Prensa, en celebración
de la terminación de las obras
de Colmenar Viejo, para el abastecimiento
de agua á Madrid, del Excmo. Sr. Marqués
de Santillana.
Este almuerzo fué servido por el NUEVO CLUB
bajo el siguiente

MENU

Oeufs Princesse.
Langoustines à la Russe.
Poulardes braisées au Riz.
Tournedos choron.
Jambon d'York à la gelée.
Salade.
Granit aux Fraises.
Genoise au Kirsch.
Desserts.

PAQUELIN

Juin 19 de 1908.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

THE FIVE O'CLOCK-TEA

En lo sucesivo dedicaremos siempre una página, destinada exclusivamente á dar explicaciones de las recetas de los tes con su pastelería inglesa y otras creaciones del mismo estilo, así como de las bebidas americanas é inglesas, frías ó calientes, American and English-Drinks y todo lo concerniente á esta clase de servicio de lunchs, bailes, soirées.

BABAROISE

(BEBIDA PARA TOMAR CALIENTE)

Dentro de una ponchera de porcelana ó metal blanco, se ponen 250 gramos de azúcar en polvo y 10 ó 12 yemas de huevo; trabajar esta primera combinación durante cinco minutos; pasado este tiempo se le une un decilitro de jarabe de horchata, ó limón, naranja, etc., según el gusto de los convidados. A continuación se le une poco á poco un litro y cuarto de leche de vaca cociendo, y por medio del batidor (varillas) se trabaja hasta que se logre poner muy espumoso; momentos antes de terminar la composición de esta bebida, se le pone un poco de agua de azahar; algunos ponen en su lugar alcohol de menta ó kirsch.

Gin-Gling.

(BEBIDA FRIA PARA BAILES Y SOIRÉES)

Las cantidades que apuntaremos son solamente por una persona.

En una copa grande de cristal fino, se pone el jugo de un medio limón, una cucharada pequeña de jarabe de goma ó xarope, una pequeña copa de *gin* (licor inglés), una buena cucharada de hielo picado menudamente. Se llena la copa con agua Seltz, po-

niendo una rodaja de limón cortada lo más delgadísima posible encima del líquido.

Small-Cakes.

(PASTAS SECAS DE TE)

Cantidades: 300 gramos de harina, 200 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca fina, corteza de medio limón raspado, 200 gramos de pasas de Corinto, tres huevos enteros, una copa de ron, cinco gramos de *Baking Powder* (levadura en polvo).

En una terrina trabajar la manteca en pomada; añadir el azúcar y los huevos uno á uno (trabájese vigorosamente); luego se le añade la harina y el *Bakin-Powder*, y en el último momento se le agregará las pasas de Corinto y el ron.

Esta pasta se reparte en pequeños moldes de *Babas*, recubierto su interior con papel de baiba untado de manteca, llenando solamente un poco más de la mitad de cada molde.

Cocerla en el horno con calor moderado durante veinte minutos.

Sponge-Cake.

(PASTELERIA DE TE)

Es el conocido bizcocho de Saboya, cocido en moldes planos, en formas pequeñas.

GABRIEL BRANDIMBOURG.

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 visita del rey á Zaragoza.

Poco más de las nueve llegó el rey á la casa de la Maestranza, que como en solemnidades análogas, estaba suntuosamente decorada.

Por tradición, las fiestas de la noble corporación—mucho más las recepciones reales—tienen un sello de señorío, una característica de grandeza que acompaña todos sus actos de simpática magnificencia.

De esas condiciones fué el banquete con que la maestranza festejó á Alfonso XIII, que como él mismo declaró, conocía ya bien la solariega casa de los Urriés.

El comedor, decorado con rica tapicería, animado con profusión de plantas, iluminado con infinitud de luces incrustadas en el soberbio viejo artesonado, era fantástico y completaba la ilusión de una fiesta principesca, de reyes y caballeros, la mesa, convertida por el fino gusto y la experta iniciativa de Gaudencio Zopetti en un encaje de flores, de suave colorido, de exquisita tonalidad, muy bien entendida y mejor combinada.

Claveles de Valencia rojos y blancos cubrían la mesa, dibujando con la variedad de color la bandera de San Jorge, y un festón de violetas, de igual procedencia, cerraba adorno tan original, de refinado entonamiento.

La vajilla de plata; los camareros uniformados severamente, de calzón corto y casa-ca galoneada de oro, fueron presentados irremediablemente por el hotel Europa, que era el encargado de la comida y que sirvió el siguiente

MENU

Consommé-Palafox

Potaje crème Alphonso XIII.

Pieces de saumon á la Cardinal.

Suprêmes de volaille á la Lohengrin.

Coeurs de filets de boeuf Chartreuse.

Punch au Kirsch.

Mousse de foie-gras en Belle-vue.

Cailles rôties Agustina de Aragón.

Salade Mignonnette.

Asperges de Cabañas, Sauce Valois.

Bombe Reine Victoria.

Charlotte Archiduchesse.

VINOS

Jerez N. P. V., Chateau-Iquem, Chateau-Margaux, Pommery, Crecio, Binet, Malvasie de Oporto.

Jefe de cocina,

JULIAN LAHIGUERA.

Los comensales eran 54; el precio del cubierto, 50 pesetas.

El rey—que tuvo un gesto muy expresivo de complacencia al entrar en el comedor y advertir la bella visualidad de la mesa—comió con gran apetito; repitió varios platos.

La comida estuvo muy animadísima.

TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACION DE LAS SOCIEDADES

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

Tienen el honor de presentar á la aprobación de la Asamblea de Fondistas de España, solicitando su concurso y protección, el siguiente proyecto de

ESCUELA DE FONDISTAS Y CAFETEROS

DENOMINACION

Se crea en Madrid, por la Asociación de Fondistas de España, Sociedad de Cafeteros, de Madrid, y las Sociedades de la Federación *La Central de Camareros, El Alba, El Arte Culinario*, y el Montepío de *La Central de Camareros*, una escuela que se denominará **Escuela Española de Fondistas y Cafeteros.**

En esta escuela se cursarán:

1.º Lenguas vivas.—Francés, inglés y alemán.

Cocina chic "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

- 2.º Correspondencia.
- 3.º Aritmética.
- 4.º Contabilidad.
- 5.º Caligrafía.
- 6.º Geografía.
- 7.º Estudio de víveres, conservas y comestibles.

8.º Servicios prácticos, limpieza del servicio, estudio de diferentes maneras de montar una mesa, decoración de mesas según los diferentes servicios, educación del camarero y forma de presentar las fuentes y los vinos, lecciones de servicio para mesa redonda, mesas de *restaurant*, bodas, banquetes, etcetera, servicio teórico y práctico en las habitaciones, forma de limpiar los muebles de una habitación, lecciones de la forma de servir en los principales países extranjeros, estudio de costumbres en la mesa de los diferentes pueblos del mundo, composición de *menus*, *menus* para mesa redonda, *restaurants*, banquetes, bodas, etc., *menús* á la carta y á precio fijo, tiempo necesario á su preparación,

9.º Los estudios prácticos se harán dos veces por semana, en las principales casas de Madrid, procurando que cada vez sea en distinto sitio para mayor conocimiento de los alumnos. (Continuará.)

Vocabulario culinario.

(CONTINUACION)

Epigramas.

Este plato puede hacerse siempre de corderito lechal. Las epigramas se componen cada una de una chuleta de costilla, y un pedazo de pecho breseado cortado en forma de corazón; estas dos piezas constituyen una epigrama. Ahora la forma de presentarlas es aplicada á las recetas que justifiquen los títulos; pueden ser á la base de salteadas, emparrilladas ó empanadas á la inglesa.

Popietas.

Son filetes aplastados, que se cubren con una farsa y luego se rollan; esto es en concreto. Pueden hacerse de ternera, vaca, cerdo, aves, pescados, como merluza, lenguados, etcétera, etc.

La medida de estos filetes para rollarlos, son de 10 ó 12 centímetros de largo por cinco centímetros de ancho; se aplastan un poco para igualarlos bien, se napan con la farsa que indique la condición de la receta que vaya hacerse para la ejecución del plato. Ya rollados se atan con un poco de tramilla, y quedan en disposición de bresearlas ó escalfarlas si son de pescado.

Se suelen servir bastante á menudo con guarniciones puestas dentro de tartaletas, poniendo la popieta encima.

Escalopas.

Generalmente se suelen hacer de ternera fina, cortándolas de la babilla; son filetes de 100 ó 125 gramos de peso. Se aplastan bastante, dándoles forma ovalada, ó de corazón; se sazonan de sal, y como tienen poco espesor, son generalmente empanadas á la inglesa, y, se saltean de momento á fuego bastante vivo.

Ya en este punto, para la completación de platos de escalopas de ternera, se combina con las salsas y guarniciones que, como es natural, se confeccionan por separado.

I. DOMENECH.

(Continuará.)

AVISO IMPORTANTE

Recordamos á todos nuestros suscriptores que terminan con el presente número, fin del 2.º año de la Revista, que se sirvan tomarse la molestia en dar á esta administración la orden de renovación; favor que les agradeceríamos.

LA DIRECCION

Cocina Cómoda "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)

quetes un precioso lápiz también, para designar al criado la especie de vino que se desea, evitando de este modo la indirecta conversación que ahora sostiene con los señores. Hecho esto, el sirviente colocaría una botella descorchada al lado del comensal, y no volvería a hablarse de la cosa hasta que éste volviera a hacer su rayita en el programa. ¿Va usted comprendiendo la ventaja del método?

Ahora, en primer lugar, se sirven los vinos en una confusión y rutina desesperantes. Con las ostras, *Sauterne*; con la sopa, Jerez; con el pescado, cerveza; con las entradas, Burdeos; con las aves, Tokay; con los asados, *Champagne* con los postres, Oporto; con el café, *Cognac*. Se necesita un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico para resistir esas mezcolanzas y para gozar con esas promiscuidades. Muchos aficionados á comer, la mayor parte de los que saben hacerlo, preferirían un solo vino, y lo más dos, en los banquetes. Preferirían además beberlos en copa chica ó grande, en cantidad ó á sorbos, y seguramente en el momento de deglutir un manjar. Con la usanza francesa, hay que esperarse, después de la sopa, á que el *sommelier* descorche la manzanilla; luego hay que sufrir que en la copa grande le aguen á uno el clarete; más tarde hay que tolerar el uso de la copa verde para el Rhin, y á todo esto, esperando que al señor camarero se le antoje dar la vuelta y que nos eche un dedal de líquido, y que nos dedique los posos de la botella, y que nos aburra con sus cortesías y con sus interrogaciones. Haya muchos vinos si se quiere (aun cuando esto lo inventaron los cosecheros de Francia y lo difunden los fondistas de París para que suba la cuenta); pero que esta variedad y esplendor de los vinos sea con el fin de que el convidado escoja el de su gusto. Unos comerán al Jerez; otros al Burdeos tinto (serán los más); éstos al *grave*; aquéllos al Borgoña; muchos, sobre todo las damas, al *Champagne* sin espuma, como ahora se estila; y, en fin, que esto es lo principal, cada uno beberá lo que le dé la gana.

A este propósito se refiere una anécdota bien extraña.—Dícese que un almirante inglés *gourmet* y *gourmand* al propio tiempo, es decir, gran catador y gran comedor, asistía á un banquete aristocrático de su país, donde, como es sabido, nadie se permite dirigir la palabra á los criados. Al servirle la primera media copa, el

almirante se volvió al que escanciaba, y le dijo: —Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué—. El criado obedeció sin pestañear. Sirviéronle la segunda media copa, y el marino volvió á decir: —Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué—. Veinte veces lo menos hubo de repetir la frase en el curso de la comida, y ya los asistentes habían pasado del asombro á la curiosidad, cuando el inglés hizo un saludo y se marchó. Los comensales instaron al criado para que hiciera por conocer el secreto del marino; pero éste era viejo y achacososo, y murió de repente á los pocos días. Aún se ignora en Inglaterra por qué el almirante quería que le llenaran las copas. Hay quien sospecha que por beber el vino á su gusto.

Va usted viendo, señor doctor, que soy enemigo de todas las rutinas de forma, y lo mismo me sucede con las de fondo. ¿Por qué no se sirven nunca las ostras más que al principio de la comida? En mis humildes viajes por Francia no he conseguido jamás que los camareros me permitieran retener una ostra cruda después de servida la sopa. Se lo he rogado, se lo he suplicado, se lo he mandado; però ellos, sonrientes y como burlones, me han tenido lástima y se han ido con ellas. El caso es que sobre la mesa de los banquetes hay otros muchos mariscos, percebes, gambas, camarones, dátiles; pero en tocándose á las ostras, ni por pienso. Lo prohíben, sin duda, las *Pandectas* de la cocina.

Una cosa semejante diré sobre el pescado: ¿por qué se sirve como plato primero antes de la carne? Los partidarios de esta moda dicen que siendo el pescado un manjar ligero y apetitoso, cuyos tenues aromas deben paladearse por nervios poco castigados, es lógico que ocupe el primer lugar después de la sopa. Yo, en nombre del antiguo régimen, diría:—Puesto que tras de la sopa lo que el estómago pide es carne, y puesto que el pescado blanco es un manjar ligero y apetitoso, lo lógico será que, obtenida la base del alimento se entregue al convidado esa especie de recreo gastronómico por vía de compás de espera. Propongo, pues, la innovación de que tras de la sopa se sirva carne y pescado á un tiempo; y ya verán los doctores cómo las peronas de gusto se echan á la carne, que es lo que la máquina vil apetece cuando acaba de paladear los picantillos caldos de la sopa moderna.

Y ¿por qué se suprime el frito? Voy á decla-

(Continuará)

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid