

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

Crónica: Historia del chocolate.—Salsas: Continuación sobre la salsa española.—Salsa media glasa.—Curiosidades culinarias: Con la de des edida de la vida de sol: o.—Almuerzo explicado (conclusión): Estrellis de jamon de Praga Excelsior.—Fresas Victoria Luisa.—Almuerzo servido en honor de S. A. R. la Infanta Isabel en Zaragoza, en Julio de 1903: Menú.—Fórmulas y recetas: Pollitos á la skobelff.—Consommé de ave Edelfit.—Huevos moldeados á la Milet.—Ensalada á la Sevillana.—Nectarina de pichones Princesa Luisa.—Adornos, borduras y Hatalettes: Gran Banquete servido a S. A. R. el Principe Czartoryshi, en Venecia, en el Hotel de Europa: Menú.—Boda de 80 cubiertos, servida el 9 de Julio de 1908, en el Palacio de la Cogolla (Nava-Asurias), propiedad de D. Manuel Uria: Menú.—Banquete á Benlliure en el Restaurant Pa Isiana: Menú.—Almuerzo de cinco cubiertos ofrecido al Principe Constantino, de Grecia.—The five o'clock-thea: Cocol te en tazas para soirées.—Vino caliente á la Francesa.—Pastas secas inglesas.—Gloucestershire-Cake.—Galletas fondantes.—Leyendo y cortando: La cocción de la carne.—El pato.—Ceveza s lida.—Trabajos realizados para la federación de las Sociedades El Alba, El Arte Culinario, La Central de Camareros y Asociación de Fondistas Españoles.—Vocabulario culinario (continuación).—Correspondencia.—La Mesa Moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M. (continuación): Chocolate de á p. seta.

CRÓNICA

HISTORIA DEL CHOCOLATE

La tradición nos dice que el árbol que produce el cacao, el *cahuati*, nombre primitivo del cacaotero, era uno de los adornos más bellos del Paraíso terrenal, situado en los alrededores de Tula. Próximo á esta ciudad vivía el profeta Quetzatlcoalt en un magnífico jardín donde florecía el cacaotero. Allí, rodeado de discípulos, á los que enseñaba agricultura, astronomía y medicina, adquirió gran fama, y fué elegido jefe de dos pueblos del Aunalinac. Quetzatlcoalt vivía feliz en su palacio; pero sucedió que un día, impulsado por un mal genio, deseó ser inmortal. Un nigromántico, envidioso de su felicidad, llegó á persuadirle de que tomando cierto brebaje, el don maravilloso que pedía á la corte celestial le sería concedido; pero apenas bebió y vació la copa fatal, su razón se extravió. En su demencia cambió por árboles inútiles los que antes había hecho que los cultivasen con tanto cuidado; el mismo cacaotero fué transformado en *mizquilt*.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Abandonando en seguida sus queridos jardines, atravesó el Yucatán, y fué transformado por el Grán Angel en el genio de la lluvia y del rocío. Pero sus discípulos habían heredado sus conocimientos de agricultura, y los transmitieron por iniciación á nuevos adeptos. Llenos de reconocimiento hacia el profeta que les había enseñado el cultivo del cacaotero, los pueblos de la América le adoraron, del Amazona al Niágara, bajo el nombre de *Votan*, nombre que en la lengua tzindale ó tzoile significa culebra revestida de plumas preciosas ó divinas.

Hasta aquí la leyenda referente al cacao, base necesaria y principal del alimento popularísimo hoy llamado chocolate, cuyo estudio, como producto industrial, constituye el objeto de nuestro trabajo.

Según los datos de los historiadores de la conquista del Nuevo Mundo Torquemada, Robles, Cornejo, Herrera, Oviedo, etc., podemos decir que los españoles fuimos los primeros europeos que probamos el chocolate y constituimos el pueblo que lo usa más.

La conquista de México y la del chocolate se deben á Hernán Cortés, doble título de gloria, de lo que el primero fué menos duradero, puesto que España perdió México, mientras que el *chocolate* contituye todavía hoy una rama importante de su industria y comercio.

Los mexicanos daban al cacao, base del chocolate, mucha más importancia de la que en la actualidad se acostumbra á atribuir á un producto alimenticio. Mercancía tipo hacía entre ellos el papel que se da en Europa al oro y á la plata; los granos de cacao servían allí de moneda. En 1850 todavía reemplazaban la moneda de cobre, y tenían la ventaja sobre los metales de que nada impedía el comerlos cuando ya habían estado demasiado tiempo en circulación.

El chocolate de los mexicanos era una especie de cocimiento, en cuya composición entraba, además del cacao tostado, la harina de maíz, achiote, pimienta y otros ingredientes.

Según Benzo, soldado español que sirvió en México, esta mezcla parecía preparada más bien para ser arrojada á los cerdos que para ofrecida á las personas. Hacia las delicias de los indios, y bien pronto fué buscada por sus conquistadores europeos. Juan de Saet escribía en 1640: «La aplicación principal que se da al cacao es la de componer un brebaje que llaman *chocolate*, queridísimo por los habitantes de estas regiones, y tan estimado por ellos como repulsivo á los que no tienen costumbre de tomarlo. Los naturales presentan á sus huéspedes este brebaje, aun á los más distinguidos. Los españoles, y sobre todo las españolas, gustan tanto de esta bebida, que, una vez acostumbrados, dicen no sabrían pasarse sin ella. La mezclan con varias especias, y principalmente con mucha pimienta »

Cuando Hernán Cortés volvió á España, en 1528, es cuando debió principiar á conocerse el chocolate en la Península, de donde se extendió á Flandes. El viajero Francesco Carletti lo introdujo en Florencia en 1606 próximamente. Antonio Colmenero escribía en 1631: «Es tan grande el número de los que hoy beben chocolate, que no solamente se usa mucho en las

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Indias, de donde es originario, sino también en España, en Italia, en Flandes; pero particularmente en la corte de España.» Colmenero nos enseña, además, cómo se fabricaba allí entonces en la siguiente receta: «A un ciento de almendras de cacao se mezclará dos granos de pimienta de México, otros dos granos de chilpatlague ó de pimienta de Indias, un puñado de anís, dos flores llamadas vinacaxthidas y otras dos llamadas mecasuchil si el vientre está duro y estreñido. En lugar de estas últimas, se puede poner el polvo de las seis rosas de Alejandría, un palito de campeche, dos dracmas de canela, una docena de almendras y otra de avellanas, media libra de azúcar y la cantidad de achiote que sea preciso para dar color á la composición.»

Esta receta, añade el autor citado, se recomienda á las personas que gozan de buena salud. Para las demás se variarán los ingredientes según la naturaleza de la enfermedad que se trate de combatir.

Como comprenderá el lector, es probable que bajo esta forma no hubiera obtenido el chocolate un gran éxito en Europa; pero los españoles no tardaron en simplificar su composición y en *no añadir al cacao más que azúcar ó miel y canela ó vainilla*. No obstante esto, fué considerado durante bastante tiempo como un medicamento.

El uso del chocolate se vulgarizó de repente, y desde 1640 se hizo común en toda la Europa.

En esta época se introdujo en Francia, importado por los españoles. Dícese que la reina María Teresa, esposa de Luis XIV, hizo se adoptase en Francia el uso del chocolate. Un oficial de la guardia de esta princesa obtuvo el privilegio de la venta de este producto; se estableció en París, cerca de la Cruz del Tiroir, en el ángulo formado por la calle del Arbol Seco y la de Saint-Honorato, y alcanzó un éxito grande.

En 1661 la Facultad de Medicina aprobó el uso del chocolate. En 1681 servíase chocolate en las meriendas de Versalles, en los días de recepción. En 1684, un médico de París, llamado Bachot, defendió una tesis para probar «que el chocolate bien hecho era una invención de los dioses más bien que el néctar y la ambrosía». Legrand d'Aunay consigna este hecho en sus Memorias.

Los mexicanos llamaban al cacao *cacahoatl*, y la bebida que preparaban con él después de tostado, *chocolatl*. El cacaotero lo designaban con el nombre de *cacahoaquaitl*.

De dos palabras de la antigua lengua mexicana, *choco* (sonido, ruido) y *atle* (agua), se deriva el nombre actual de chocolate, que se ha conservado en todos los idiomas, con variaciones insignificantes.

La obra, por todos conceptos notables, sobre todo teniendo en cuenta la época en que fué escrita, referente al chocolate, es la del citado Alonso Colmenero de Ledesma, médico cirujano de la ciudad de Ecija, impresa en Madrid, en Octubre del año 1631. Dicha obra se titula *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate*, dividido en cuatro puntos: en el primero se trata qué sea chocolate y qué calidad tenga el cacao y los demás

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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

ingredientes; en el segundo se trata la calidad que resulta de todos ellos; en el tercero se trata del modo de hacerlo, y de cuántas maneras se toma en las Indias, y cuál de ellas es la más saludable; el último punto trata de la cantidad, y cómo se ha de tomar, y en qué tiempo, y qué personas.

Lo escrito por Colmenero es un concienzudo y entusiasta elogio del uso del chocolate, pudiendo decirse que es también un estudio científico del chocolate, desde el punto de vista higiénico y medicinal.

Nos importa á nuestro objeto consignar lo que él mismo dice, «que no he visto alguno que haya escrito acerca de esta bebida si no es un médico de Marchena, que sólo por relación debió de escribir, juzgando ser el chocolate opilativo».

La receta del autor de Marchena es como sigue:

700 gramos de cacao.

1 $\frac{1}{2}$ libra de azúcar blanca.

2 onzas de canela.

14 chila ó pimientos.

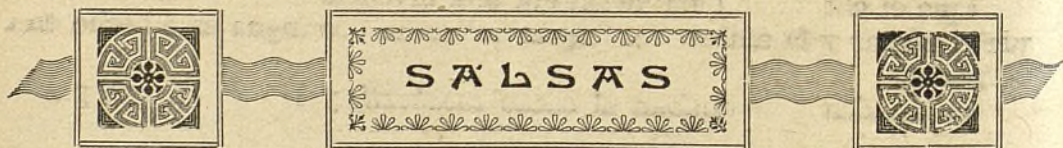
Media onza de clavos de especia.

3 vainillas de campeche ó anís, y achiote lo que bastare á dar color, tanto como una avellana.

Nosotros, que hemos hecho esta receta, podemos decir que nuestro paladar se ha resistido á probar más de lo necesario para convencernos de lo repulsivo de tal composición. Lo mismo hemos hecho y nos ha pasado con la receta del citado Colmenero, y es evidente que hoy día, dado el gusto moderno, no prosperaría la industria que se dedicara á dar al consumo tales composiciones, aunque para ello se gastara gran capital, ni aunque preganaran sus excelencias los sabios más eminentes, dado caso que esto último pudiera ser.

LUIS GODOS.

Ex Fabricante.



Continuación sobre la salsa española.

El *roux* debe de estar absolutamente cocido, dándole una cocción muy lenta á fin de que la harina pierda su gusto primitivo; en caso contrario, el *roux* comunica á la salsa un gusto amargo bastante pronunciado, dándole además color feo y sin brillo.

Se moja con abundante fondo dorado, se espuma por completo varias veces, se incorpora una *mirepoix* de legumbres, fondeadas

por separado con manteca, tales como zanahoria, cebolla, un poco de ajo y ramito atado de hierbas aromáticas, dejándola cocer tres ó cuatro horas, pasándola por tamiz á un barreño.

Al día siguiente se vuelve á hacer cocer aumentándola más fondo ó catacón ligero; cuando rompe á hervir se espuma bien, y moviéndola con una espátula de madera á fin de que no se agarre, cocerla en un lado del fuego; desengrasarla á menudo. En esta segunda coc-

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

ción pueden añadirse peladuras de *champignons*; se pasa, y ponerla al fresco.

En la tercera y última cocción se moja con fondo dorado, incorporándole entonces dos ó tres decilitros de puré de tomate; pasar ésta por una estameña, y póngase en sitio fresco. En este punto queda á disposición para el empleo de toda clase de salsas.

Salsa media glasa.

Es una salsa española que, llegado el extre-

mo de reducción y perfección, se le incorpora, por cada litro de salsa, un decilitro de vino de Madera seco un poco reducido. Ponerla en el baño maría hasta el momento de emplearla; de este modo se conserva bien caliente y no pierde su esencia.

SERAFIN HERNÁNDEZ

(Continuará.)

CURIOSIDADES CULINARIAS

COMIDA DE DESPEDIDA DE LA VIDA DE SOLTERO

MENU DE ALTA FANTASÍA

Ostras

Consommé burlesco.

Crema encantadora

Timbal de filetes de lenguado Nantua.

Silla de cordero primer constante.

Zéphirs de ánares Messalina.

Puntas de espárragos, salsa muselina.

Vieux marcheur (viejo corrido).

Gallo de Bruyère asado.

Ensalada de mil sentimientos.

(Dulce): Gloriosas borracheras.

Postres: En visión fugitiva;

«Las señoras de chez Maxim's».

ALGUNAS EXPLICACIONES

Consommé burlesco.—Guarnición de pastas de Italia de diferentes formas. Minúsculos pequeños, buenos hombres modelados en trufas y zanahorias (moldeen la forma señalada, que se corta la trufa y zanahoria).

Crema encantadora.—*Velouté* puré de apio pasado por la estameña; flores de lis pasadas en manteca.

Cocina Regularizable “La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid

Silla de cordero primer constante.—Guarnición de broquitas de coliflor al gratén é hinojo también al gratén; pequeñas alcachofas rellenas, en las cuales se eleva un comisario de policía en pasta *nouille*. Un ramillete de cuernos en patata duquesa.

Zéphirs de ánades Messalina.—Grandes trufas cocidas con vino de Oporto; después se vacían casi por completo y se rellenan con una *mousse* de ánades; cocción de *soufflé*, salsa montada con puré de *foie gras* y vino cherry.

Ensalada de mil sentimientos.—Cuernecitos de remolacha cocida, que se envuelven unos con hojas lo más delgadísimas que sea posible de jamón, y los otros con lengua, hojas de achicoria silvestre, berros y juliana de ave.

Gloriosas borracheras.—Con magníficas peras cocidas con jarabe se modelarán algunas figuras de borracho, sujetas con un trozo de macarrón; se colocan sobre un lecho de helado de frambuesa; rociarlas con bastante *kirsch* y encenderlo delante de los convidados. El calor hace derretir el helado, que obliga á que se inclinen los borrachos (las peras) respetuosamente entre el calor del helado y las llamas del vino mezclado.

Las señoras de chez Maxim's.—Para este postre, á menos de encontrarse en el *restaurant* de este mismo nombre, la visión se obtiene con el calor natural y comunicativo de esta deliciosa comida, y con la ayuda de los vinos generosos se transforma en una dulce ilusión.

De *L'Art Culinaire*, Paris.

Priginal de
AIME GIRAULT
Traducción,
I. DOMÉNECH

ALMUERZO EXPLICADO

(CONCLUSIÓN)

Estrellas de jamón de Praga Excelsior.

(PLATO FRIO)

En una placa cuadrada honda, se glaseará su fondo con gelatina de vino Oporto; encima se cubrirá con una capa de delgadísimas lonjas de jamón de Praga (ú otro) cocido, como es natural, para la preparación de un plato frío. Encima del jamón se cubrirá con una ligera capa de puré de perdiz breseada, y que se trabará con parte de la gelatina de vino Oporto (á manera de *mousse*), encima de este puré se coloca con gran cuidado otra capa de lonjas finísimas de jamón. En este punto nappar toda la superficie de una salsa *chaud-froid* de tomate, que se prepara de la manera siguiente:

En una cacerola se pone á reducir medio litro de puré de tomate, y añadir un litro de gelatina de ave; redúzcase casi á la mitad,

y pasar la salsa por la estameña; puesta en un baño maría, se enfría moviéndola continuamente hasta que pueda emplearse para glasear.

Napado el jamón con la salsa anterior, colocar la placa sobre hielo picado á fin de que se enfríe bien todo el conjunto.

Proporcionarse un molde cortante en forma de estrella (resultando piezas de una ración) cortando las estrellas de jamón con el molde en cuestión. Ya cortadas, se separan y ponerlas en otra placa que también estará glaseada de gelatina. En el centro de cada estrella se coloca una estrella pequeña de trufa, y siguiendo toda la esquina de las estrellas se coloca un cordón delgadísimo de la manteca que explicaremos más adelante. Decoradas como queda dicho, abrillantarlas con la gelatina de Oporto.

LA MANTECA PARA DECORAR.—En un mor-

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

Ayuntamiento de Madrid

tero se ponen tres trufas negras de *perigord*, 150 gramos de manteca de vaca, 50 gramos de puré de *foie-gras*. Machacar primero la manteca y las trufas, y por último el *foie-gras*; unido bien todo, se pasa por un tamiz, poniendo luego esta manteca en una manga pequeña, con boquilla redonda de las más diminutas.

Escoger mandarinas frescas (calcular una por cada comensal) que sirven de guarnición y colocación de una ensalada. Modelarlas en forma de cesta con su asa correspondiente, vaciándolas por completo, quedando solamente el casco para rellenar.

Preparar una ensalada de puntas de espárragos verdes, que una vez estén bien cocidos y escurridos, se sazonan con una mayonesa perfumada de puré de tomate, estragón y perifollo picado, sal y pimienta cayena.

Colocar las mandarinas entre hielo picado, y por medio de un pincel se glasea el interior con gelatina, que al quedar ésta bien fría se rellenan las cestitas, con la ensalada, cubriendo luego ésta con yema de huevo duro pasado por tamiz, resultando de un bonito efecto.

MODO DE COLOCAR EL PLATO.—Con un pan de molde cuadrado y alto, se modela un costrón redondo (de medida un poco más pequeña que el fondo redondo de la fuente), con los escalones, modelando el segundo de circunferencia más pequeña, napollo todo con una ligera capa de la *chaud-froid* de tomate; en seguida se procede á la colocación de las estrellas de jamón hasta dar la vuelta al costrón, puestas en forma

derecha; en este punto se sujetan un poco con un pedazo de tramilla sin apretar (luego se quita) con *chaud-froid* un poco fría, se moja detrás de cada estrella por medio de un pincel, á fin de que una vez esté bien fría la salsa, queden éstas bien sujetas al costrón, y entonces se procede á la segunda colocación de igual modo que hemos empezado. A la superficie se pone un poco de ensalada de espárragos, y clavar con mucho cuidado una espada atravesada de una cestita de ensalada, un dibujo de trufa encima de la ensalada que está puesta en la superficie del costrón. Llenar todos los huecos con gelatina muy picada puesta á la manga.

En el fondo de la fuente colocar un cordón algo grande de gelatina con la manga, y luego por todo el alrededor se colocan las cestitas de ensalada, y costrones cortados en forma de medias lunas, juntando las puntas, de gelatina de Oporto.

Fresas Victoria Luisa.

Escoger 500 gramos de buenas fresas, y meterlas dentro de una timbala de metal blanco (que pueda presentarse á la mesa), espolvorearlas con 150 gramos de azúcar en polvo, dos vasos de vino de Porto, la misma cantidad de Curaçao seco, un polvo de canela. Colocar la timbala entre nieve durante tres cuartos de hora.

Al momento de servir se cubren con una *mousse* helada de vainilla.

Esta receta de fresas es creada por A. Escoffier.

I. DOMENECH.



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

ALMUERZO

servido en honor de S. A. R. la Infanta Isabel
en Zaragoza, en Julio de 1908.

MENU

Consommé à l'Anglaise.
Oeufs à la Moderne.
Petits Bouchées à la Reine.
Turbant de Langouste à la
Venetienne.
Suprêmes de volaille
Renaissance.
Châteaubriand grillé
Maitre d'Hôtel.
Bombe Plomvière.
Desserts Fins.

VINS

Jerez, Sauternes, Riscal,
Oporto, Binet.
Pommery, Cream,
Café et Liqueurs.

Jefe de cocina,
JULIÁN LAHIQUERA.

Servido por el Hotel de
Europa, de Zaragoza.



Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la frontera.
Ayuntamiento de Madrid

Fórmulas y recetas.

POLLITOS A LA SKOBELEFF

(PLATO FRIO)

Rellenar los pollitos en crudo con *foie gras* y trufas; se bridan bien y se fondean en blanco con una cantidad regular de vino Chablis ó Sauterne.

Se dejan enfriar por completo, y luego se colocan con las pechugas hacia arriba, napando la mitad, á lo largo, con salsa *chaud-froid* blanca, y la otra mitad con salsa *chaud-froid* con manteca de cangrejos (color rosa), de forma que la separación de los dos colores sea bien distinta.

Decorar las partes blancas con detalles caprichosos de trufa y lengua á la escarlata, formando un mosaico, y las partes color rosa con hermosas hojas de estragón fresco brillantadas, así como también todo el conjunto de los pollos, que resulten bien transparentes.

Se colocan encima de un zócalo de forma cilíndrica, decorado con manteca ó lo que se prefiera, y éste, al momento de servir, se coloca encima de un bloque de hielo modelado en alguna forma de fantasía, haciendo en este bloque el sitio de medida exacta para colocar el plato frío. Intercalar á este plato un bonito *hâtelette*.

Como fondo de plato, cangrejos grandes brillantados, una parte de fondos de alcachofas rellenas de ensalada de legumbres bien decorado; concombres cortados de la misma forma que las alcachofas, rellenos de huevo duro, con una rodajita de remolacha cocida encima de cada uno.

Una vez el plato queda montado, se pone durante una hora en un armario frigorífico.

E. ROQUELAURE

Consommé de ave Edelfelt.

Consommé de ave, con un ligero color amarillo; guarnición. Se cuecen hojas de lechuga de las más tiernas; luego se extiende; encima de cada hoja una farsa de ave, que se rollan como las popietas, escalfarlas en *consommé*; luego se dejan enfriar para poderlas cortar en rodajas finas. Hacer *crêpes* delgadísimas, y las unas se forran con puré de *foie gras*, y las otras con puré de tomate muy reducido. Rollarlas y escalfarlas como hemos hecho con las lechugas, cortándose igual.

Al momento de servir se echa un poco de perifollo fresco en el *consommé*.

LOQUÉS

Huevos moldeados á la Millet.

(ORIGINAL)

Moldes hondos de forma ovalada acanalada; se untan con manteca y se cubre todo el interior de cada molde con farsa de quenefas de pescado y piestachos picados menudísima mente mezclados á la farsa; se rompe un huevo dentro de cada molde y se cuece al baño maría en el horno; cuando quede la clara un poco cuajada, se coloca encima una capa de la misma farsa.

Al momento de servirse se coloca cada huevo desmoldeado encima de un costrón de pan de molde, frito á bonito color, de igual forma que el huevo y que no tengan más de medio centímetro de espesor; se salsean con salsa Riche.

JUAN MARQUÉS

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Ensalada á la Sevillana.

(ORIGINAL)

Escarola blanca rizada, que se tiene bastante tiempo en agua fresca; bastantes aceitunas sevillanas deshuesadas.

En un mortero se machacan dos ajos y un poco de estragón fresco; después sal y pimienta, aceite y vinagre en iguales cantidades; se bate bien hasta que la salsa logre espesarse.

Momentos antes de servirse se unen la escarola escurrida y las aceitunas, incorporándole la salsa; se mueve, y ponerla en una ensaladera, adornándola con huevos duros y perifollo fresco picado por encima.

HERRAÍZ

Nectarina de pichones Princesa Luisa.

(PLATO FRIO, ORIGINAL)

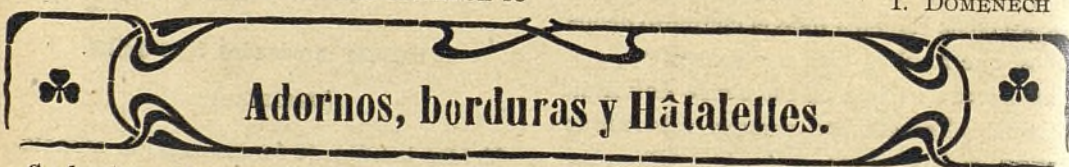
Un molde cilíndrico de forma bombeada, que se pone encima de hielo picado; se abri-lanta dos veces su interior con gelatina de ave aromatizada de vino de Jerez.

Se cubren todas las paredes del molde con medallones hechos con farsa de pichones, y que luego se napan con *chaud-froid* de tomate color rosa; en el centro de cada medallón se

forma una guarnición, simulando una margarita, haciendo el botón amarillo con manteca de yemas de huevo duro y las hojas blancas con clara de huevo duro. Estos medallones deben hacerse bastante pequeños y de forma completamente redonda (preparados con anticipación, como es natural, á fin de poder montar la nectarina con comodidad). Puestos los medallones en toda la pared del molde y sujetos con una gelatina casi fría, se tapa con una capa de escalopas de *foie gras* natural, cubriéndose otra vez con gelatina (sólo que la cantidad necesaria para cubrirlo).

Se llena el molde con *mousse* de pichón, uniéndole una buena cantidad de trufas, y, por último, encima de esta *mousse* se napa al quedar fría con una capa de *chaud-froid* de tomate. Al momento de servirse se desmolda con cuidado, y puede presentarse sobre zócalo de arroz ó en un bloque de hielo natural modelado; la presentación puede hacerse á gusto del ejecutante, pues el plato se presta; con costrones de gelatina. Este mismo plato puede prepararse con perdices, pollo, pularda, pato, codornices, etc., etc.

I. DOMÉNECH



Adornos, borduras y Hâtalettes.

Se da el nombre de borduras á los adornos que se ponen alrededor de la fuente que contiene, bien sea un *relevé*, una entrada, un frito, un pescado ú otra clase de platos.

Estas se hacen de varias formas y dibujos. Y en cuanto á la confección, de manteca de vaca, pan de molde, pasta inglesa cocida, *nouilles*, pasta de media hoja, etc., etc.

Sobre la forma de hacerlas describo unas cuantos dibujos al alcance de todos; bien entendido, que sólo es una muestra para hacerlas y dar una idea de su colocación. El artista que tiene gusto para su arte, hace magníficas colocaciones de platos, basándose en la forma de la confección de las pastas; hace su bordura para formar la combinación que más le agrade

Los *hâtalettes*, los fríos y calientes, como las borduras, unos son para platos que van á la entrada del horno y otros que acompañan á platos fríos. En lo *hâtalettes* calientes, generalmente se forman sus combinaciones con los artículos siguientes: trufas, *champignons*, lengua á la escarlata, limón ó cascós, crestas de gallo blanqueadas, cangrejos de río, langostinos. En los *hâtalettes* fríos también se ponen trufas, *champignons* ó lengua á la escarlata cortada en diferentes formas.

Para *hâtalettes* fríos hay unos moldes pequeños que se decoran con trufas y lengua á la escarlata; una vez cortadas á ruedas muy finas con un cortapastas (bien sea unido ó acanalado), se sacan los dibujos, poniendo sepa-

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

rados los de cada clase, teniendo el proyecto ó idea del adorno que se va á hacer; con una aguja de bridar ó mechar se van mojando los adornos uno por uno en un poco de gelatina derretida, colocándolos en las paredes del molde y éste puesto encima de un poco de hielo picado para que en seguida tome consistencia. El fondo se lo forma un dibujo, pues puede decorarse á fin de darle más buen aspecto; se preparan unos moldecitos de flan solamente con la clara, pasada por una servilleta ó un paño, y las yemas igualmente; se ponen á cocer al baño maría, sin que tomen hervor.

Para los *hâtelettes* fríos hay moldes especiales, como ya indico anteriormente, abiertos por un lado y tapados por otro; solamente que tiene una pequeña incisión en dichas tapas, por donde se pasa la aguja, ó sea el *hâtelette*; por lo general, suelen ser éstas de plata con una alegoría. A éstos se les suele poner unas pequeñas trufas entre el molde y la alegoría, resultando muy bien para toda clase de platos fríos, á la base de excelentes gelatinas, que resulte todo en conjunto brillante.

Se decoran los moldes á gusto del ejecutante ó como he indicado; para estos últimos, en



Cuando estén cocidos, se ponen entre hielo para que se enfrien por completo y se cortan en la misma forma, es decir, en ruedas finas de igual tamaño, para luego hacer idéntica operación que se ha hecho con las trufas y lengua á la escarlata, formando un conjunto de dibujo muy caprichoso en cuatro colores; se tiene preparado gelatina (ésta casi fría), y se llena el molde con cuidado, siempre dejándolo entre hielo hasta el momento de servirlo; entonces se retira, mojándolo con un poco de agua templada.

el fondo, se echa encima del adorno como el espesor de un centímetro de *aspik*, ó sea gelatina, y cuando están bien fríos se van colocando con simetría las lonjas de de *foie-grás* ú otro artículo, como supremas, etc., para llenarlo de *aspik* apenas derretido, dejándolo en el hielo y sacándolo al molde de servirlo en la misma forma que los demás.

MELQUIADES BRIZUELA.

Jefe de cocina de la
Compañía Transatlántica.

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Gran Banquete

Servido á S. A. R. el Principe Czartoryshi, en Venecia, en el Hotel de Europa.

MENU

Hors d'œuvres à la Polonesa.
Consommé doubles au Vin de Cherry.
Oeufs Toupinel.
Turbot de Ostende au Court-Bouillon.
Sauce-Hollandaise.
Pommes nouvelles en Serviette.
Favorite D'Epinards en Croustade.
Poularde de Bresse Grillés
à l'Americaine.
Sauce Diable.
Salade Romaine.
Asperges-Panachée.
Sauce Delicieuse.
Soufflé-Milady.
Mignardises.

Jefe de cocina,
G. Meda.

1908.

Banquete á Benlliure

EN EL

Restaurant Parisiana.

MENU

Hors d'œuvres de Cerdà y Alfonso.
Oeufs Pochés Grand-Duc.
Darne de Saumon Grillé, Sœ. Tartare.
Poulet Sauté Nicoise.
Entrecôte Béarnaise.
Pommes Soufflées.
Glace Tutti-Frutti.
Friandises.
Desserts.

VINS

Champagne «Binet».

Madrid, Julio 1908.

BODA

de 80 cubiertos, servida el 9 de Julio de 1908,
 en el Palacio de la Cogolla (Nava-Asturias),
 propiedad de don Manuel Uria.

MENU

Hors d'œuvres fins
de la casa Ramón, Cerdà y Alfonso.
Consommé à la Russe.
Oeufs Pochés à la Ninon.
Fi'et de bœuf à la Rossini.
Saumon froid à la Neva.
Chapons à la Périgord rôties à la Broche.
Salade à l'Americaine.
Jambon glacé aux œufs filets.
Bombé à l'Ananas.
Mascotte de Pistaches.
Fruits de Condamo.
Desserts fins.

VINS

Champagne «Binet».

Servido por
 Félix Ruiz del Castillo.

ALMUEZCO

de cinco cubiertos, ofrecido
 al principe Constantino,
 de Grecia.

Saumon Fumé.
Oeufs à la D'Orleans.
Filets de Soles Alexandra.
Noisettes d'agneau fines herbes.
Pommes Sautées.
Courgettes à la Serbe.
Buffet-froid.
Salade.

Timbale de Framboise.

20 Julio de 1908.

Londres, Ritz-Hotel.

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-THEA

Chocolate en tazas para soirées.

Doscientos cincuenta gramos de chocolate disuelto sobre fuego suave con algo de agua; en este punto se vierte sobre el chocolate, poco á poco y batiéndolo, un litro de leche hirviendo con 150 gramos de azúcar y un tronco de vainilla.

Se hace cocer y se bate hasta que resulte muy espumoso. Entiéndese que no debe de cocer, retirar la vainilla.

Vino caliente á la Francesa.

En una cacerola puesta sobre el fuego se disuelven 125 gramos de azúcar, un poco de canela, limón, con una botella de vino de Burdeos; se calienta bien, sin que llegue á cocer; cuando forme en la superficie una capa blanquísima como un velo, retírese.

Sírvase bien caliente en copas de ponche con una rodaja finísima de limón en cada copa.

I. D.

Pastas secas inglesas (para tes).

Se baten, hasta hacer espuma, 150 gramos de manteca, á la que se le incorporan dos huevos enteros, 3 gramos de nuez moscada rallada, 150 gramos de azúcar, 2 gramos de bicarbonato de sosa y 160 gramos de harina; formada esta pasta, se reparte en pedazos del tamaño de una nuez, colocándolos en placa untada y distanciados unos de otros. Por encima de cada pasta se le echa corteza de naranja confitada, *cédrat*, picado fino. Se cuecen á horno fuerte.

Gloucestershire-Cake (Pastelería inglesa).

Un kilogramo de harina, 750 gramos de azúcar en polvo, 750 gramos de manteca de vaca,

12 huevos enteros, 500 gramos de pasas de Corinto, 75 gramos de *gingembre* en polvo, 10 gramos de *baking-powder* (levadura en polvo).

Poner en un perol la manteca, que se trabaja en pomada; se le mezcla el azúcar, moviéndose vigorosamente; echar uno á uno los huevos, sin dejar de mover esta pasta con la mano; cuando haya absorbido todos los huevos, se le echa el *gingembre*, trabajándose todavía durante cuatro ó cinco minutos; echar las pasas de Corinto.

Al último momento se le incorpora la harina y la levadura; esta última mezcla se hace con la espátula dulcemente, sin fatigar la pasta.

Los *gloucestersshire* son cocidos en moldes cuadrados, largos, forrados de papel de barba untado de manteca de vaca.

Se cuecen á fuego moderado durante hora y media.

Galletas fondantes (Pastelería inglesa).

Quinientos gramos de harina, 100 gramos de manteca, 150 gramos de azúcar, seis yemas de huevo, un polvo de sal fina.

Con la harina se forma un círculo encima del mármol; en el centro se le ponen las yemas de huevo, la sal, y la manteca fundida al baño maría (tibia), el azúcar. Amasar la pasta hasta que resulte firme, y se deja reposar durante veinticinco minutos antes de cocerla. Estirar la pasta con el rollo, detallarla con el cortapasta en formas acanaladas de 6 centímetros de diámetro. Se doran con yema de huevo, y por medio de un tenedor se rayan en dibujo cuadrillado; se cuecen á fuego vivo (horno).

GABRIEL BRANDIMBOURG

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufa de Périgord y otras marcas. Fide-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 chic "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Leyendo y cortando.

La cocción de la carne.

La carne pierde toda la substancia si se cuece demasiado. Según el gran químico Liebig, 78° centígrados es la mejor temperatura para hervirla. La carne debe ponerse en la cacerola cuando el agua está hirviendo; se deja así durante tres ó cuatro minutos y luego se retira un poco del fuego, de modo que se encuentre á una temperatura veinticinco grados más baja que la que antes tenía. Por este método se forma una especie de costra que impide que los jugos de la carne se pierdan en el agua.

El pato.

En China se ofrecen patos como regalo á los recién casados. El pato salvaje es para los habitantes del Celeste Imperio armonía conyugal, y el pato doméstico es el emblema de la fidelidad. Por estas razones es el principal asado que se sirve en día de bodas.

Cerveza sólida.

La última invención de la industria alcohólica es la de la cerveza sólida.

En varios puntos de Dinamarca se expende en grandes cantidades y á bajos precios la cerveza en forma de tabletas parecidas á las del chocolate, y las cuales, disueltas en agua, dícese que producen una cerveza fresca y de buena calidad.

TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACIÓN DE LAS SOCIEDADES

El Alba, El Arte Culinario, La Central de Camareros y Asociación de Fondistas Españoles.

HIGIENE

Estudio del hotel.

1.º Bodega, instalación, temperatura, etcétera.

2.º Cocina y sus dependencias, instalación, higiene, estudio de utensilios, etc.

3.º Su disposición.

4.º Mobiliario de habitaciones é higiene.

5.º Cursos teóricos y prácticos de cocina, confitería y dibujo aplicado á la cocina.

6.º Nociones de horticultura y nociones elementales de medicina práctica.

7.º Estudio de transportes.

8.º Servicio postal y telegráfico.

9.º Derechos aduaneros y legislación relacionada con el hotel.

Los servicios prácticos de cocina y *restaurants* serán hechos en los principales hoteles y cafés de Madrid.

Además se cursarán aquellos estudios que la Comisión directiva de la Escuela creyere conveniente.

ADMISION DE ALUMNOS

Podrán asistir á cursar todas ó las asignaturas que creyeran convenientes, los socios, parientes y empleados de la Asociación Fondista de España y Asociación de Cafeteros, de Madrid, siempre que los empleados pertenezcan á cualquiera de las Sociedades federadas ó de las que entren en la federación sujetándose á lo estatuido.

También tendrán el mismo derecho los socios de la Federación y sus parientes.

Tanto unos como otros pagarán 10 pesetas anuales por matrícula, sea cual fuere la asignatura que eligieren.

Además de los comprobantes necesarios para saber si tiene derecho á la admisión como alumno en las condiciones citadas, será preciso para su admisión:

1.º La autorización del padre ó de la madre, si fuere menor de edad.

2.º Certificado de buena conducta expedido por el jefe del establecimiento en donde estuviere trabajando ó donde últimamente hubiera trabajado.

Sin el cumplimiento de cualquiera de los anteriores requisitos, no podrá ingresar como alumno en la escuela.

Cocina

Fácil

“La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid

Los pagos deben hacerse al matricularse.

Los alumnos de provincias y extranjero que vinieren á cursar sus estudios en la Escuela Fondista, pagarán la misma matrícula que los de Madrid, siempre que sean de la Asociación y Federación.

Además, podrán concurrir también á la Escuela y matricularse en las asignaturas que tuvieren por conveniente todos aquellos que, sin ser socios, quisieren cursar sus estudios en la Escuela Fondista, siempre que tengan autorización de sus padres, en caso de ser menor de edad, y abonen por cada matrícula la siguiente tarifa:

Francés, inglés y alemán .	50 pesetas al año		
Correspondencia, aritmética, contabilidad y caligrafía.....	50	»	»
Estudio de víveres y servicios prácticos de <i>restaurants</i>	100	»	»
Higiene ^o	10	»	»
Estudios del Hotel	50	»	»
Cursos teóricos y prácticos de cocina.....	150	»	»
Estudios, transportes, postal y derechos aduaneros.....	25	»	»

(Concluirá.)

Vocabulario culinario.

(CONTINUACIÓN)

Granadinas.—También como las escalopas de ternera, son piezas sueltas; son filetes de ternera de 150 gramos de peso, de igual forma que las escalopas, aunque mucho más espesas; se mechan con delicadeza con tiras de tocino; éstas se pueden saltear y bresear, glazeándolas con todas las reglas de nuestro gran

arte culinario, aplicándolas, para complemento del plato, las salsas ó guarniciones que justifiquen el título, por ejemplo, de Granadinas de ternera, etc., etc.

Mirepoix.—El arte culinario francés ha creado esta palabra, que significa toda clase de legumbres frescas cortadas á pedacitos, con un poco de tomillo, laurel, tocino también á pedacitos ó manteca fina para hacer un breseado destinado á hacer fondo de salsas ó sopas.

Empanados á la inglesa.—Mojar una carne cualquiera ó pescado dentro de huevo batido con un poco de aceite fino y sal; se escurre y se empana con miga de pan blanco rallado; hágase freir, saltear ó asar á la parrilla.

Albaricoquear.—Es glasear un paste cualquiera con albaricoque frío ó caliente.

Frappar.—Es poner un objeto cualquiera con hielo picado y sal gorda.

I. DOMÉNECH

(Continuará.)

Correspondencia.

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

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

Para el número 26 de EL GORRO BLANCO, entre otros muchos interesantes trabajos, se publicará la biografía y retrato del célebre autor *Pierre Lacam*; el primer concurso profesional de Cocina y de la Alimentación efectuado este año en Roma, con el retrato de *Greco Salvatore*, artista culinario premiado en esta primera Exposición italiana.

LA REDACCION



Cocina Económica "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)

clararlo. El frito se calumnia llamándole ordinario y grosero, cuando la verdad es que constituye uno de los mejores productos de la química culinaria; pero los franceses han dado en suprimirlo porque es caro, porque necesita mucha atención en la cocina y mucha exactitud y prolijidad en la manera de presentarlo. Los condimentos de salsa disimulan algunos defectos; el frito, ninguno. Ya uno de mis ilustres antepasados en estas reales cocinas escribía que para examinar á un cocinero era menester principiar por hacerle freir aceite y manteca. El frito y el asado son los dos grandes escollos del arte. Vuélvase, por consiguiente, á ellos, y no se proscriban por mohosas las armas antiguas de nuestra batería, la sartén y el asador, que son el broquel y la espada de nuestra noble planoplia.

Usted me ha excusado con sus eruditos apuntes que haya de meterme á refutar las comidas largas y copiosas. Eso de muchos platos, que en tiempos históricos parecía absurdo, en los tiempos de ahora suele llamarse *cursi*. Treinta platos los hace cualquier cocinero; lo difícil es hacer tres. Una buena comida no debe pasar de su excelente sopa (en esto no caben términos medios excelente, una carne, un pescado, una una cosa que no sea ni pescado ni carne, un dulce de cocina y un ave dorada al re'oj. El cocinero que sepa presentarla así, con aplauso de los gastrónomos, es un artista. De él puede decirse que da de comer en oro; de los demás se diría que dan de comer en cobre.

Por no hacer interminable este escrito, señor Thebussem, paso por alto muchas cuestiones y no pocas críticas de la mesa moderna. Las cucharas grandes, por ejemplo, que se estilan ahora, las cuales si bien han evitado que se chupen, hacen incurrir en el inarmónico defecto de que las sorban; las servilletas engomadas y de vistosos excusones bordados, que más de una vez arrancan sangre de los labios del pobre comensal; el servicio obligado de los entremeses después de la sopa, que distrae el verdadero apetito y encharca el estómago; la estrechez de los puestos en el comedor, ocasionada por el afán de cumplir con mucha gente cuando se guisa bien; y otra y otras particularidades que saldrían á colación si hubiese quien provocara á ello.

Resumiendo ahora los puntos principales de mi doctrina, pido la cooperación de usted para las siguientes perfecciones de la mesa: Que se proscriba el *plateau*. Que se concluyan los ta-

bleros grandes. Que se destierre el servicio al codo. Que se proclame la libertad de vinos. Que se tolere la inversión del orden de los manjares. Que se guise poco y bien. Que se restablezca el aguamanil de los árabes, como ya principian á usarlo los ingleses. Que no sean pesados ni enormes los platos y los cubiertos. Que las servilletas sean flexibles y sin bordados. En suma: que el comer no sea una mortificación, sino una comida.

Con las conquistas ya alcanzadas en la mesa del tiempo presente (la mesa mejor de todos los tiempos de la historia) y la desaparición de las corruptelas que apunto, así como de otras que al buen sentido de usted se avancen, podremos prestar un gran servicio á nuestros contemporáneos, y añadir á la moderna filosofía, que en todo se mete, este gran principio práctico y de incontestable utilidad: LA MESA LIBRE EN EL ESTADO LIBRE.

UN COCINERO DE S. M.

Madrid 25 de julio de 1877.

IV

Chocolate de á peseta.

A un cocinero de S. M. el Rey D. Alfonso XII

En Madrid

«La grande cuisine s'appuie
sur la raison, l'hygiène, le
bon sens et le bon goût.»

Señor Maestro: No son las oficinas de Don Alfonso XII (q. D. g.) las que se hallan de enhorabuena. Yo soy quien me encuentro favorecido con el notable artículo intitulado *La mesa libre en el Estado libre*, que se ha dignado usted dirigirme por medio de *La Ilustración Española y Americana* correspondiente al 30 de Julio de de 1877.

Con recelo y hasta con miedo escribo esta carta. Tiene usted la habilidad de presentar sus platos literarios de un modo tan pulcro é ingenioso, que bien pueden honrar á un periódico de Bellas Artes. ¿Atinaré yo á seguir á usted por semejante camino, adobando mi guisote de un modo tal que D. Abelardo de Carlos no diga que me vaya con la música á otra parte? Allá veremos.

No llevará usted á mal que atestigüe, para muchas de las ideas que he de consignar en el presente escrito, con la opinión del ilustre Julio

Cocina Racional "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid