

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

Las grandes figuras del arte: Pedro Lacam.—Grand Hotel de Madrid, en Sevilla: Menú.—Arte culinario en Italia: El primer Concurso de Cocina en Roma.—Explicación de la mayoría de las Recetas: Consomé nacional. Pastel de salmón á la moda. Beefs-teak á la Bersagliera. Filetes de faisán á la Flora. Apio al natural, salsa de manteca. Capón asado vestido á la Antigua. Ensalada cesta de tomates. Sandía á la Siciliana (postre). Hojaldrados con crema de Chester.—Menú: Diner du 3 juillet 1908: Menú.—Banquete hipográfico y familiar con que Regino Velasco obsequia á sus operarios y amigos en el día de su santo, servido en el restaurant La Huerta: Menú.—Balneario Grand Hotel La Toja: Diner 31 juillet 1908: Menú.—Banquete de 750 cubiertos servido en honor del Diputado D. Manuel Pedregal, en la fonda La Serrana, en Avilés (Asturias): Menú.—The Five O'clock-Thea: Egg-Nogg-glacé. Marquesa-Champagnoise. Galletas inglesas. Naranja caliente. Madeira cake.—Grad Hotel La Toja (Balneario): Menú du diner offer á son Exce. le Ministre Sr. Besada.—Banquete celebrado en Almería en honor del mantenedor de los juegos florales de aquella población, el ilustre repúblico D. Emilio Menéndez Pallarés: Menú.—Gran Banquete servido en Viena en el Hotel Bristol, en ocasión del jubileo de S. M., ofrecido por el Conde Paul Szapary: Menú.—Diner.—Salazones y encurtidos finos de Ramón Cerdá y Alfonso (Barcelona).—Compañerismo.—Trabajos realizados para la federación de las Sociedades El Alba, El Arte Culinario, La Central de Camareros y Asociación de Fondistas Españoles (conclusión).—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).

Las grandes figuras del arte.

PEDRO LACAM

De las muchas figuras que honran el gran arte culinario francés, después de Antonin Carême, que más me hayan llamado la atención, figuran en primera línea, M. A. Escoffier, en el arte de Cocina, y á M. Pierre Lacam, en todo el arte de la Pastelería y Helados; Lacam ha sido un gran apasionado de su profesión y uno de los hombres más útiles de nuestro arte y legítima gloria culinaria.

Nació Lacam en Saint-Amand-de-Belvés, partido de Sarlat (Dordoña), el día 27 de Diciembre de 1836, hijo de un tintorero. Al joven Lacam le colocaron en 1850 en la casa *chanet*, 28, calle Ferrandière, una de las más importantes pastelerías de Lyon, donde estuvo dos años,



Pedro Lacam.

Cocina Fácil **"La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid

demostrando obtener las mayores aptitudes para su arte; en seguida salió de Lyon, trabajando durante un año en varias pastelerías de Francia, á Vienne (Dauphiné), á Torrare, Givors, á Tours en la casa Dreux. Luego en 1856 se trasladó á París, trabajando en la casa *Andry y Gilet*, al salir de esta casa fué á trabajar á Fontainebleau; de este sitio se trasladó á Brest, Dinán, Nantes, Saumur, Lache, siempre estudiando y anotando todos los elementos que agrupó más tarde para formar su primera obra *Nouveau-Pâtissier-Glacier*, que se publicó en 1865, tuvo un gran éxito este libro, que en muy poco tiempo vendió 6.000 ejemplares.

Después que Pierre Lacam tuvo más que suficientes estudios prácticos, se dedicó á sacar más partido de ciertas pastas para *petits fours*. Abandonando sus peregrinaciones á provincias, volvió á París para ocupar la plaza de jefe de Pastelería de la casa Ladurée, calle Real, y estuvo desde el 1866 al 1871. En esta casa fué donde empezó la serie de sus creaciones de *PETITS FOURS* á la manga, con almendras, mantecas finas, él hizo los primeros dulces con merengue italiano; en fin, sería una lista interminable para anotar todo. Ha creado instrumentos para simplificar el trabajo, entre los cuales el conocidísimo de hacer el azúcar hilado, etc., etc.

Del excelente recuerdo que conservaba de Tours, fué á esta población de nuevo, para establecerse en 1875 al 1877. Lacam estuvo entonces muy en boga como obrero de gran habilidad para su arte; dando por resultado de ser llamado para entrar de jefe pastelero en el Palacio de S. A. el príncipe Mónaco Carlos III, que estuvo de 1877 al 1879.

Pasado este tiempo, volvió á emprender más viajes por Francia, hasta 1887, que nos lo encontramos establecido en Vincennes, hasta el 1895.

Fundó su gran revista culinaria *La Cuisine Française et Etrangere*, que todavía se publica en París, dirigiéndola su gran amigo de Lacam E. Darenne, autor de la *Histoire des Métiers de l'Alimentation*, también persona eminente dentro de nuestro arte.

En 1870 publicó Lacam *Le Memorial Historique et Geographique de la Pâtisserie* (1.600 recetas), hasta que se hicieron cinco ediciones; en la quinta edición que se publicó en 1900, el libro constaba de 2.800 recetas.

En colaboración con Antonio Charabot, ex jefe pastelero del Gran Hotel Quirinal de Roma, del Savoy y Hotel en Londres y de las casas Quillet, Hermanos Julien, en París, publicó *Le glacier Classique et Artistique en France et en Italie*, se publicó este libro en 1893, haciéndose solamente una edición.

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 Chic "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Lacam ha escrito mucho, sobre todo lo concerniente á la Pastelería, Confitería y Helados, Cocina, etc., etc., y la forma de expresión de todas sus recetas, modelo para mí único, de brevedad y exactitud, de escritura simple para que comunicara con sencillez toda la verdad solamente de sus escritos. Yo siempre le he conservado una gran veneración por lo mucho que me ha ayudado, honrándome en biografiarle el primero de los muchos que pienso exponer de artistas nacionales y extranjeros en EL GORRO BLANCO.

Gran admirador de Antonín Carême, aprovechaba cualquier pretexto para nombrarlo, y también de Emilio Bernard; Lacam, en su periódico *La Cuisine Française et Etrangere*, exaltó la memoria de Bernard, para erigirle un busto por medio de suscripción, que fué el primero en encabezar.

En su domicilio, que he tenido el gusto de visitar muchas veces, me enseñó la mejor biblioteca que puede reunir un artista culinario; poseía unos 700 volúmenes antiguos con algunos modernos, resultando la biblioteca gastronómica de las más raras que puede concebirse.

Publicó en 1899 *Le Memorial des glaces* (el memorial de los helados), conteniendo 2.400 recetas; al poco tiempo antes de su muerte se publicó una nueva edición con 3.000 recetas. Haciendo también constar que Lacam ha sido el único pastelero contemporáneo que haya publicado obras especiales sobre la pastelería corriente.

Lacam era tan desinteresado como modesto. Debido á esta ausencia de ambición, antes no obtuvo adornado su ojal con las palmas académicas que por sus obras se merecía años antes. Era todo un carácter franco y leal, no amó nunca la intriga ni á los intrigantes; he tenido ocasión de conocerle para apreciar su gran corazón y alentaba á la juventud, aunque no fuesen compatriotas suyos.

El objeto único de Pierre Lacam ha sido siempre difundir y sostener en el mundo entero el gran renombre de la Pastelería francesa.

Arrebatado súbitamente por un acceso de tos, el día 22 de Agosto de 1902, y después de una apoplejía fulminante, dejó de existir el día 25 del mismo mes, siendo enterrado en el cementerio de Bagneaux.

Lacam murió sobre el campo de batalla, después de la victoria; y es inmortal por sus bellísimos libros.

I. DOMÉNECH.

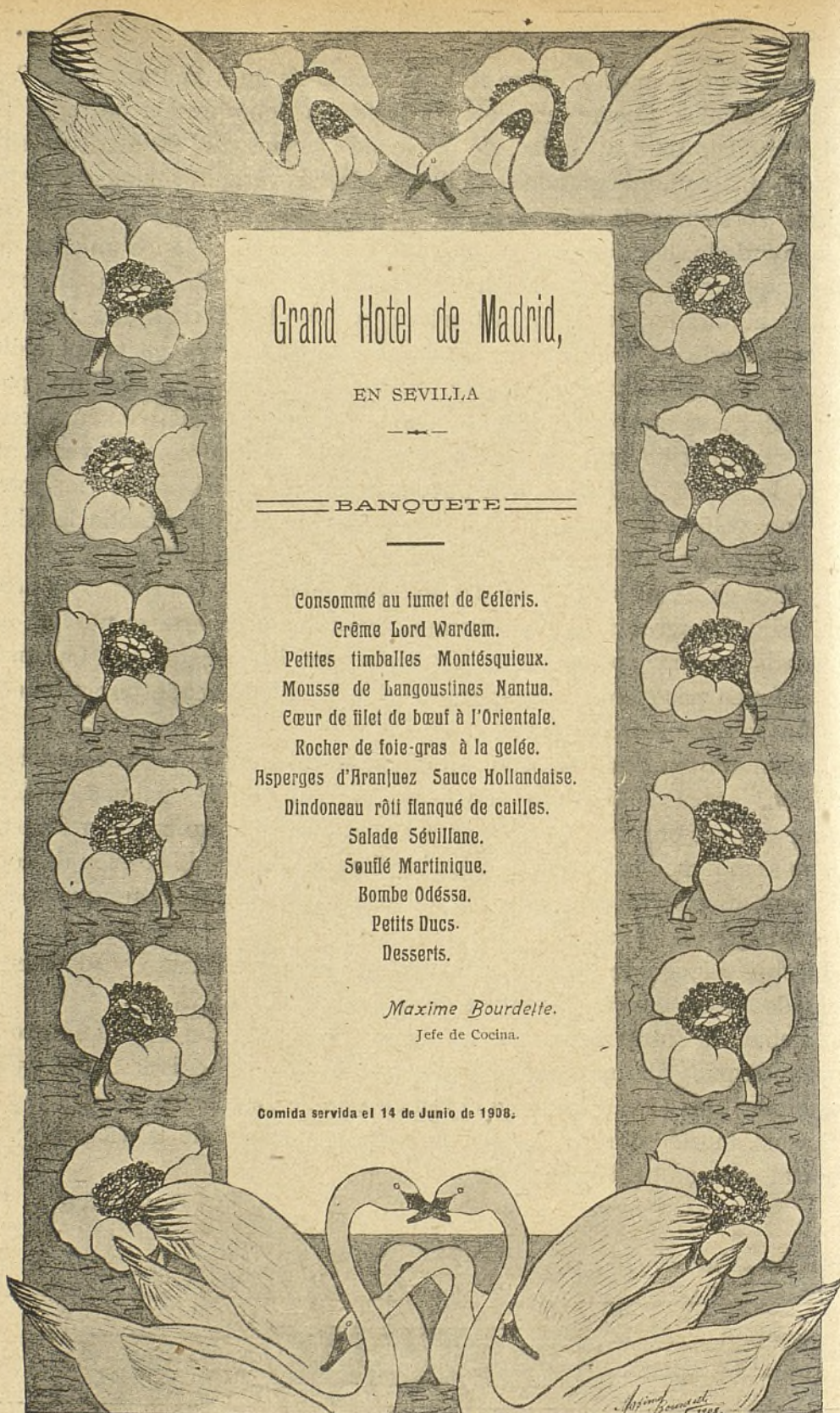
Septiembre 1908, Madrid.



Cocina Económica **"La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid



Grand Hotel de Madrid,

EN SEVILLA

BANQUETE

Consommé au fumet de Céleris.
Crème Lord Wardem.
Petites timbales Montésquieux.
Mousse de Langoustines Nantua.
Cœur de filet de bœuf à l'Orientale.
Rocher de foie-gras à la gelée.
Asperges d'Aranjuez Sauce Hollandaise.
Dindonneau rôti flanqué de cailles.
Salade Sévillane.
Soufflé Martinique.
Bombe Odessa.
Petits Ducks.
Desserts.

Maxime Bourdette.
Jefe de Cocina.

Comida servida el 14 de Junio de 1908.

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

Ayuntamiento de Madrid

Arte Culinario en Italia.

El primer Concurso de Cocina en Roma.

MENÚ EN CASTELLANO

Consommé Nacional.
Pastel de salmón á la Moda.
(Salsa Acetosella.)
Beefs-teak á la Bersagliera,
(Salsa Champán.)
Filetes de faisán á la Flora.
Apio al natural, salsa de manteca.
Capón asado vestido á la Antigua.
Ensalada, cesta de tomates.
Sandía á la Siciliana.
Hojaldrados con crema de Chester.

MENÚ EN ITALIANO

CONSUMATO-NAZIONALE.
 PASTICCIO DI SALMONE ALLA MODA
 (SALSA ACETOSELLA)
 BISTECHE ALLA BERSAGLIERA
 (SALSA CHAMPAGNE)
 FILETTI DI FAGIANO ALLA FLORA
 SEDANI AL NATURALE, SALSA BURRO
 ARROSTA
 CAPPONE VESTITO (I RODURINE ADAME)
 INSALATA CONCA D'ORO
 COCOMERO ALLA SICILIANA
 SFOGLIATINI CON CREMA DI CHESTER

SALVATORE GRECO

Por simpatía á Italia, que tiene muchos puntos de contacto con España, y por estímulo en general al arte á que estamos dedicados, gustosos divulgamos los triunfos con el nombre de los triunfadores de otros países.

La excelente revista culinaria *La Cucina Moderna*, que dirige muy bien Ernesto Rogmagnoli, que se publica en Génova, nos proporciona todo el material para darnos á conocer á Salvatore, Greco bastante conocido entre los cocineros de Italia, y más por ser un consecuente escritor de dicha revista.

En el primer concurso profesional de Cocina y Alimentación verificado esta primavera en Roma, entre los muchos trabajos presentados, ha llamado mucho la atención de todos los visitantes que se han fijado en la especialidad y perfección aportada en el trabajo del *buffet*, presentado por Salvatore Greco.

Ha presentado una comida entera, con cuyo menu encabezamos este

Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

trabajo. En cada plato expuesto en su *buffet* estaba acompañada la receta de su confección escrita á máquina.

El Jurado, teniendo en cuenta la originalidad, de su trabajo moderno, y su elegancia dentro de la sencillez é higiene, á la cual se ha atendido Greco estrictamente, le ha otorgado el Gran Diploma Medalla de oro y 100 liras en oro.



Salvatore Greco.

Salvatore Greco lleva dedicado al arte culinario más de treinta años. Pues hace unos veinticuatro años que estaba ya de caporal de Cocina en casa de S. E. el Príncipe de Vachiscoi, y después con S. E. el Príncipe Baudini, de donde se pasó á trabajar en casa de la duquesa de Sardiniana.

En el 1890 fué llamado á formar parte de la brigada del Palacio Real de Italia, bajo la dirección del Jefe de Cocina Caballero De-Amici, puesto que todavía ocupa actualmente.

EL GORRO BLANCO une el saludo que le hace la notable revista *La Cucina Moderna*, de Génova, á Greco Salvatore, y nosotros le enviamos el saludo más atento por la victoria que ha obtenido nuestro compañero de arte en Roma.

Explicación de la mayoría de las Recetas.

CONSOMÉ NACIONAL

La guarnición base de esta sopa, son los colores de la bandera italiana. Una magnífica farsa de quenefas de ave que se divide en tres partes iguales, una de éstas se deja al natural (blanco), otra se le incorpora tomate muy reducido y un poco de carmín, y la última, se le une puré de espinacas. Dejarlas perfectamente terminadas.

En la mesa de mármol, espolvoreada con un poco de harina, se estira la pasta verde hasta que toda quede á un centímetro de espesor; mojarlo por encima con clara de huevo. Encima se coloca la pasta blanca, de igual medida y forma que la primera; volverla á mojar con clara de huevo, por encima, y colocar en las mismas condiciones la última farsa, que es la de tomate.

Rollarlo todo como una popieta y póngase á escalfar en *consomé* durante el tiempo necesario. Para servirse se corta en rodajas

de medio centímetro de espesor. *Consomé* de ave, bien clarificado.

S. G.

Pastel de salmón á la Moda.

Preparar una pasta de la siguiente forma: 500 gramos de harina, 250 de manteca de vaca, huevos enteros 2 y una yema, un poco de sal, trabajar esta pasta de igual manera que la pasta *Nouilles*, dejándola reposar durante dos horas.

Pasado este tiempo se forra con esta pasta un molde liso de forma ovalada, rellenando éste con alguna legumbre seca; de este modo la pasta no pierde su forma al cocerse, haciéndolo á horno bastante fuerte, y retírese cuando quede toda esta costra á bonito color dorado.

De un salmón grande se cortan seis ó siete rodajas, que se cuecen con un poco de vino Caprí, sal, perejil y un poco de aceite fino; este salmón se guarda para el momento de montar el plato, en frío.

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Rellenar la mitad del molde (la costrada cortada á través, rellenándolo al revés, que resulte su terminación un trozo de pastel de salmón cortado, que se pone en una punta de la fuente, á fin de colocar á continuación las seis ó siete rodajas de salmón) con una combinación preparada de antemano, hecha con una cocción de pedacitos de salmón, mero y trufas, cocido de igual forma que las rodajas de salmón, mas bastante gelatina muy substanciosa, coloreada muy ligeramente de color rosa, enfriándose á fin de que quedé bien cuajado.

Napar el exterior del pastel con farša de pescado (ó *mousse*), decorándolo al *carnet*.

Al momento de servir se coloca un zócalo bien decorado; encima de éste, en un extremo, se coloca el pastel con un *atalette* enclavado; colocar las rodajas de salmón abrigantadas de *aspik*; en el fondo se adorna de gelatina, costrones de lo mismo, y una salsa tártara aparte.

S. G.

Beefs-teak á la Bersagliera.

De un centro de solomillo se cortan ocho *beefs-teaks* de tres centímetros de espesor; sazónense de sal, pimienta y aceite fino.

Preparar ocho costrones de pan de miga, remojados en *consommé*, mojados de huevo batido; se frien con abundante manteca.

Escoger ocho *cêpes* de siete centímetros de circunferencia, y asarlas á la parrilla, sazonados de sal y pimienta, ajo y perejil picado (advirtiendo que puede suprimirse el ajo.)

De antemano se forran ocho grandes aceitunas deshuesadas con filetes de anchoas, convenientemente desalados, etc., etc.

Momentos antes de servir los *beefs-teaks* se saltean aromatizándolos de vino de Marsala.

Encima de un zócalo de arroz modelado, se colocan los ocho *beefs-teaks* cada uno

sobre el costrón; encima de éstos, en cada uno, una *cêpe*, y en el centro de ésta la aceituna forrada, con una ramita de perejil encima. Salséase con un poco de jugo.

Aparte servir una salsa de champán.

S. G.

Filetes de faisán á la Flora.

Disponer y preparar 12 filetes de faisán, separarles la primera y segunda piel, prensarlos bien y colocarlos en una placa con manteca, estando bien sazonados de sal; se meten á horno muy fuerte, á fin de que se doblen levantándose cada filete del centro; se retiran dejándolos enfriar,

Una vez fríos se les da fácilmente la forma de pétalos de rosa; glacearlos con una consistente y clarificada reducción de ave.

En el centro de la fuente se forma un zócalo con manteca de vaca; colocar los filetes de faisán de manera que se logre formar la idea completa de una rosa. Se espolvorea con gelatina picada, y por todo el alrededor del zócalo se adorna con rosas; completar el plato con costrones de gelatina.

S. G.

Apio al natural, salsa de manteca.

Limpiar y cocer una docena de apios blancos, durante cinco minutos, y guardarlos durante ocho horas. Pasado este tiempo se cuece el apio con caldo de pollo.

Se sirven calientes sobre un zócalo tallado en pan de molde, forma de un cesto, adornado exteriormente con puré de patata (ó con pasta de patata).

Una salsera de salsa de manteca aparte.

S. G.

Capón asado vestido á la Antigua.

Escoger un buen capón y deshuesarle toda la pechuga. Rellenarlo con la siguiente

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

combinación: En una cacerola puesta sobre fuego con manteca de vaca, se rehogan seis higados de pollo y 200 gramos de castañas peladas y cortadas á pedazos; aumentar luego 400 gramos de farsa de salchicha y dos ó tres cucharadas de jugo natural; sazónese bien; pasados unos veinte minutos de cocción se retira, dejándolo enfriar.

Rellenado el capón con la combinación anterior, y arreglado convenientemente para que conserve su forma primitiva, se envuelve todo el ave con una lonja de tocino. Póngase en una bresera á fondear con una *mirepoix* de jamón, cebolla, zanahoria; hacer esta cocción á fuego lento rociándolo después con una botella de vino blanco, la sal correspondiente, etc., etc.

Terminada, se retira el ave de la cocción, dejándola enfriar; luego se le separa entera toda la pechuga, y con cuidado se corta la farsa y en seguida se vuelve á colocar la pechuga cortada en filetes. Por medio de un pincel se moja todo el ave con huevo batido, en seguida se envuelve todo el capón con una hoja de un centímetro de espesor de pasta de hojaldre, dando á todo el conjunto del ave su forma primitiva; colóquese en una placa y dórese de huevo.

Póngase á horno fuerte media hora antes de servirse y retírese á bonito color dorado.

Sírvase encima de un zócalo de *Novilles* y servir aparte el jugo de la cocción primera convenientemente preparado.

S. G.

Ensalada cesta de tomates.

Se escogen 20 tomates de regular tamaño, y se vacían bien, y pónganse en agua fresca. Mientras se prepara la siguiente ensalada, en iguales cantidades y cortados á cuadritos: alcachofas, apio, guisantes, *piccalilli*, alcaparras, pollo, perifollo picado y sazónese con una mayonesa, rellenarlos y sírvanse en un zócalo formando una pequeña cesta, y

completarlo con una guarnición de ensalada verde en el fondo.

G. S.

Sandía á la Siciliana (postre.)

Preparar una fina genovesa con perfume de naranja. Se cuece la genovesa en un molde grande de *charlota*. Ya cocida y fría se corta en forma de una sandía; modelado así, se le hace un corte algo grande, simulando la separación de una raja de dicha fruta; vaciarlo con gran cuidado y rellenarlo enseguida con una crema pastelera de consistencia, que se le incorpora puré de fresas reducido, un poco de carmín, nata montada y perfume de naranja (color rosa); mezclar bastantes pepitas de sandía compuestas con chocolate modelado.

Rociar el bizcocho con jarabe de naranja; á continuación se cubre con una ligera pasta de almendra, luego glacear todo el pastel con mermelada de albaricoque reducido, y por último, se envuelve con otra capa de pasta de almendra y pistachos color verde.

Sírvase encima de un zócalo de *pastillaje*, simulando un trozo cortado que estará de lado al costado de su corte natural de la sandía. Completar dicho postre formando el rabo de la fruta con la pasta de almendra con pistachos.

S. G.

Hojaldrados con crema de Chester.

Con pasta de hojaldre se marcan unos canutillos delgadísimos, se cuecen á horno fuerte, y rellenarlos de momento con la siguiente crema de *chester*; derretir 200 gramos de queso de Chester, con dos cucharadas de harina, cuatro yemas de huevo y bastante nata; retírese esta crema y rellenar los canutillos.

Sírvanse muy calientes, puestos en fuente con servilleta.

S. G.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

M...E...N...U

Diner du 3 Juillet 1908.

Consommé aux Perles du Japon.
 Aloyau Bouquetière.
 Jambon d'York à la Russe.
 Haricots verts à l'Anglaise.
 Poularde de Bresse rôtie.
 Salade de Saison.
 Bombe Parisiana.
 Friandises.
 Dessert.
 Champagne «Binet».

Restaurant "Parisiana,"
 MADRID

Balneario Grand Hôtel La Toja

DINER 31 JUILLET 1908

Purée à l'Espagnole.
 Merlan sauce Hollandaise.
 Vol-au-vent à la Financière.
 Macedoine de légumes.
 Jambon de York glacé.
 Gâteau Sarah Bernhart.
 Dessert Assorti.

Programme de musique

1. La part du Diable..... Aubert.
2. Ballades..... Rubinstein.
3. Sauton y Dalia, fantasía... Saint-Saëns.
4. Amertumes, wals..... Zarala.
5. Marche de petits mat'lots... Ganne

Antonio Beltrán, Jefe de cocina.

31-7-08.

BANQUETE

de 750 cubiertos servido en
 honor del Diputado D. Manuel
 Pedregal, en la fonda La Se-
 rrana, en Avilés (Asturias).

MENU

Hors d'œuvres Variées.
 Paella á la Valencienne.
 Pieces de Merluse Garnis Mayonnaise.
 Friture mixte à l'Italienne.
 Roast-beefs à la Parmentier.
 Tocinillos del Cielo.
 Patisserie.
 Desserts fins.

VINS

Champagne Binet.

Francisco Díaz,
 Jefe de cocina.

Agosto 23 de 1908.

Banquete tipográfico y familiar

con que Regino Velasco obsequia
 á sus Operarios y Amigos en el día de su Santo
 servido en el restaurant

LA HUERTA

MENU

Sandia de Talavera de la R....a.
 Ordubres.
 Huevos á la Huerta.
 Solomillo guarnecido.
 PP.....k.....2.
 Pichones asa.....2 (ensalada).
 Crema de mo....k.
 Variación de postres.
 Fresco del pellejo.
 Café y Copa. Cigarros.
 Piano (Viorgolin).
 Champagne Binet.

7 Septiembre 1908.

Cocina Ideal

"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

Egg-Nogg-glacé.

(BEBIDA HELADA PARA SOIRÉES)

En una *terrina* se trabajan 12 yemas de huevo con 150 gramos de azúcar en polvo. Cuando esta primera combinación resulte espumosa, incorporar poco á poco 3 decilitros de ron y 5 decilitros de coñac. Unir á este líquido 2 litros de leche con una infusión de limón.

Póngase á helar en la sorbetera, y á último momento se le mezclan ocho claras de huevo montadas á punto de merengue.

En América, esta bebida helada se sirve en los grandes bailes y *soirées*, teniendo una gran boga.

G. B.

Marquesa-Champagnoise.

(BEBIDA PARA LUNCHS, SOIRÉES, BAILES)

Con frutas del tiempo, tales como albaricoques, peras, melocotones, piñas, fresas, pasas y cerezas sin hueso; se enfrían entre hielo las cuatro primeras frutas cortadas á cuadros.

En una gran ponchera se pone una botella de champán *Binet*, por creer que es uno de los champáns mejores, un decilitro de Marasquino, un decilitro de *kirsch*, dos decilitros de jarabe de goma. Incorporar la macedonia de frutas, un poco de agua *Seltz* y hielo picado.

Se sirve en copas.

I. D.

Galletas inglesas.

(PASTAS DE TE)

Cantidades: *Corn-flour*, 250 gramos; harina 25,0 gramos; azúcar en polvo, 200 gramos; manteca de vaca, 200 gramos; pasas de Corinto, 200 gramos; huevos, cuatro, enteros,

una poca de sal, un decilitro de leche, una cucharada de las de café de *Baking powder*.

Mezclar de una vez el *Corn-flour*, harina, *Baking*; formar un círculo, en el centro se le pone el azúcar, manteca, huevos, sal, leche. Pasta compacta,

Estirar la pasta, unirle las pasas de Corinto y déjese á unos 5 milímetros de espesor, para cortarse luego en galletas de 5 centímetros de diámetro, dorarlos de huevo y cocerlos á fuego moderado.

G. B.

Naranja caliente.

(PARA SOIRÉES)

Cantidades: Azúcar, 200 gramos, con un litro de agua que se pone á cocer. Se vierte este líquido cociendo sobre seis naranjas y un limón cortado en rebanadas finas, mas el jugo de dos naranjas y un limón. Se deja esta combinación en infusión durante quince ó veinte minutos, una gota de carmín y se pasa por una estameña ó una servilleta.

G. B.

Madeira cake.

(PASTELERÍA DE TE)

Cantidades: Harina, 500 gramos; manteca de vaca, 300 gramos; azúcar, 350 gramos, 8 huevos, 2 cucharadas de ron, un poco de sal.

En una *terrina*, trabajando en pomada la manteca de vaca, unir el azúcar, trabájese vigorosamente durante un cuarto de hora, y entonces se une harina y el ron y continuar trabajando la pasta.

Estos bizcochos se cuecen á horno fuerte, en moldecitos llanos y unidos forrados éstos con papel de barba, untados de manteca de vaca.

GABRIEL BRANDIMBOURG.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

GRAND HOTEL «LA TOJA»**BALNEARIO**

MENU du diner offer a son Ex.^{ce} le Ministre Sr. Besada.

DINER

Consommé Riche en tasses.
Hors d'œuvres historiques.
Oeufs à la Louis XIV.
Homard à la Cardinale.
Canetons de Rouen à la Toulousaine
Terrine de foie-gras en Belle-Vue.
Filet de Boeuf rôti à la broche.
Salade Russe.
Mousse à la Victoria.
Dessert cholsi.

VINS

Jerez Solera fina. Sánchez Romail.
Johannisberger Dorf 1893.
Cinto del Marqués del Riscal, 1903.
Château Lafitte 1893.
Balade et C.^{ie} Cordon Rouge G. H. Mumin.
Carte Blanche. Pommery y Gómez.
Champagne Binet.
Cafés et liqueurs.

Antonio Beltrán, Jefe de cocina.

Gran Banquete

Servido en Viena en el Hotel Bristol, en ocasión del Jubileo de S. M., ofrecido por el Conde Paul Szapary

MENU

Revenez-y sur Croûte.
Queue de kangouron à l'Impériale.
Crème d'Oursin au château Yquem.
Esturgeon soufflée Bristol.
Baron d'Agneau de Haut Jubilé.
Filets mignons d'Outardeau Josepha.
Zéphir d'Ecrévisses fine champagne.
Givre d'Ananas.
Châpen de Styrie Truffée.
Salade Tyrolienne.
Fonds d'Artichauts à la Hongroise.
Pêches et Fraises de Serre François-Joseph.
Friandises.
Vins fins.

Jefe de cocina,
P. Darricades.

De "La Cucina Moderna,, Génova (Italia).

BANQUETE

CELEBRADO EN ALMERÍA EN HONOR DEL MANTENEDOR DE LOS JUEGOS FLORALES DE AQUELLA POBLACIÓN EL ILUSTRE REPÚBLICO D. EMILIO MENENDEZ PALLARÉS

M E N U

Hors d'œuvres.
Consommé à la Royal.
Merlans Sauce Tartare.
Filet de bœuf à la Périgord.
Haricots verts à la Crème.
Poulets rôtis au Cressons.
Salade Printanier.
Glacé de Vanille.
Gâteau Rafael Díez.
Desserts fins.

VINS

Jerez, Châteaux-Margaux, González Byass,
Rhin, Champagne Binet.

Agosto de 1908.

DINER

Consommé Duchesse.
Poison de Mer. Sauce Joinville.
Filets de bœuf à la Dubarry.
Mousse de foie-gras truffée.
Rabergines à l'Aurore.
Ortolans en Feuilles.
Glacé aux Pêches.
Gâteaux chat-noir.
Desserts fins.

Servi pour

Barbassi Alessandro.

De La Cucina Moderna. Génova (Italia.)

Cocina Racional "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

SALAZONES Y ENCURTIDOS FINOS

DE

Ramón, Cerdá y Alfonso

BARCELONA

La industria conservera es una de las más importantes de España, y se comprende que así sea, teniendo presente la abundancia y exquisita calidad de nuestras frutas y hortalizas y la extensión de nuestras costas. A pesar de esto no existen en España fábricas que abarquen todos ni cada uno de los ramos en que las conservas pueden dividirse según su naturaleza y, por regla general, las fábricas españolas suelen trabajar media docena de artículos, bien sean vegetales, hortalizas, carnes, salazones y otros, y si alguna fábrica produce mayor número de artículos, siempre deja relegados á segundo término algunos de los de más consumo. Los fabricantes españoles no se han cuidado de crear ni de organizar tampoco en forma debida el cultivo de las especialidades, y como *rara avis* en este concepto, debemos hoy señalar á la atención de nuestros lectores al inteligente industrial Ramón y Cerdá y Alfonso, quien dedicado durante muchos años al ramo de conservas de anchoas, en el cual le era por todos los inteligentes reconocida una gran competencia, se decidió hace tres años y medio á montar un establecimiento, ó mejor dicho, una fábrica única en su género para la fabricación de salazones y encurtidos de todas clases y de las anchoas y aceitunas en todos sus preparados. Este propósito, llevado con grande éxito á la práctica, ha dado vida en Barcelona á una nueva rama de la producción conservera con artículos

que se trabajaban aisladamente y en pequeña escala.

Al Sr. Ramón y Cerdá corresponde, pues, el honor de haber constituido con elementos que antes estaban dispersos, un nuevo é importantísimo núcleo de productos análogos, conservados según los últimos adelantos industriales y con todos los refinamientos de la higiene, tan severa hoy cuando se trata de productos alimenticios.

Su actual fábrica de la calle Viladomat reúne todas las condiciones de limpieza y pulcritud que puede apetecer el más exigente, y es un reflejo reformado y mejorado de las fábricas que en el extranjero practican la industria conservera como especialidad en productos afines. Como tales entendemos en este caso las anchoas en sus diversos preparados, de una parte, las aceitunas y demás encurtidos de la otra parte, y la unión de ambos en productos delicadísimos y que llamaríamos de lujo.

Esta división que nosotros hacemos integra el catálogo lujosamente editado por el Sr. Ramón y Cerdá, y del cual trataremos de hacer un pequeño resumen siguiendo el orden establecido por el mentado industrial, no sin hacer constar antes la escrupulosa atención que el Sr. Ramón y Cerdá ha puesto en la elección de envases, muchos de ellos novísimos y de un uso muy práctico, y en la de etiquetajes. El catálogo á que aludimos reproduce en bonitos grabados las diferentes formas de envase y revela, por parte del industrial, un concienzudo estudio de aplicación, y la reproducción cromo-litográfica de etiquetas y de marcas de fábrica que adornan el reverso de las sencillas cuanto elegantes cubiertas, nos demuestran el buen gusto de este señor y que participa de las ideas que respecto á la presentación de productos tienen los fabricantes y ex

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive

Cocina Científica **"La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid

portadores extranjeros. Es un hecho que estos detalles puramente exteriores tienen grande importancia en el comercio, y cuando la mercancía es buena la avaloran notablemente.

El catálogo de referencia lo divide el señor Ramón y Cerdá en dos partes, tituladas: *Artículos corrientes* y *Especialidades por los preparados y envases*. Cada artículo lleva su número de orden correspondiente con objeto de que los pedidos puedan formularse con toda precisión, y al margen van reproducidos los envases y el etiquetaje. En los artículos corrientes, figuran:

1.º *Anchoas en salmuera*. En frascos, barriles de madera, latones y latas.

2.º *Anchoas en aceite*. En frascos forma de petaca, largos, de estilo francés, y latitas redondas. Estas dos secciones comprenden 22 artículos.

3.º *Aceitunas rellenas de anchoa*. En envases de igual clase.

4.º *Aceitunas manzanilla rellenas de anchoa en aceite*.

5.º *Aceitunas manzanilla fina*. En envases de vidrio y medio cristal en formas variadas de barrilitos, granadas, frascos punta inglesa, largos, á estilo francés, tinajas, jarras y frascos bebés.

6.º *Aceitunas manzanilla*. En barriles de madera y en latas, estas últimas doradas y de forma cilíndrica y cuadrada, á voluntad.

7.º *Aceitunas Reina*. En barrilitos y granadas.

8.º *Alcaparras en vinagre*. En frascos, barriles y á granel, y en clases extrafinas, finas, entrefinas y corrientes.

9.º *Variantes en vinagre*. En frascos, pintas inglesas, barrilitos de madera y á granel en salmuera.

10.º *Pepinillos en vinagre*.—En salmuera. Estos últimos á granel, finos, medianos y gruesos, y los en vinagre en envases análogos á los citados anteriormente, como asimismo la

11.º *Cebolletas finas en vinagrè*. Expedidas en frascos forma petaca y largo á estilo francés.

Todas estas clases corrientes son objeto de una esmerada elaboración, y á buen seguro que en ningún punto de España se fabrican de mejor calidad; pero donde el señor Ramón y Cerdá ha demostrado una evidente superioridad de fabricante conservero capaz de competir victoriosamente en calidad y precios con sus más celebrados colegas del extranjero es, en las

Especialidades por los preparados y envases.

donde la novedad de las elaboraciones y el exquisito cuidado con que se llevan á efecto, constituyen un verdadero título honorífico para la industria catalana de conservas. Figuran en el catálogo:

1.º *Anchoas sin espina*. Preparado especial en salmuera, en frasco tapa cristal uso exclusivo y en aceite exquisitamente condimentadas y expendidas en frasco plano.

2.º *Anchoas en aceite*. En jarritas de cuarto de litro, en frascos forma topo y otros, de cierre especial, usados exclusivamente por la casa.

3.º *Pâté d'Anchois*. Sazonador para sandwiches, etc., en frascos especiales de forma esférica.

4.º *Aceitunas rellenas de anchoa*. En jarritas de $\frac{1}{2}$ y $\frac{1}{4}$ de litro.

5.º *Surtido de aceitunas rellenas de varios pescados*.

6.º *Aceitunas rellenas de salmón ahumado en aceite*.

7.º *Aceitunas Reina, rellenas de anchoa, alcaparra y pimienta dulce*. En frasco de tapa cristal enroscada y jarras medio cristal.

8.º *Hors d'Oeuvre extra* (estilo inglés). Preparado especial muy exquisito en frascos redondos achatados.

(Continuará.)

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Compañerismo.

En esta administración acusamos recibo de las siguientes publicaciones, con las que tenemos establecido el cambio muy gustoso:

La revista mundial *El Viajero*, publicación notable por sus grabados, texto y papel, editada en Barcelona.

Revista Internacional de la Industria de la Alimentación, órgano de los Cafés, Hoteles y Restaurants, que se publica en Madrid. También es muy curiosísima.

En Madrid también se publica *El Fondista*, publicación mensual; también lleva un interesantísimo sumario. Es órgano de la Sociedad de dueños de Hoteles y Fondas.

Además recibimos semanalmente *El Fondista*, que se publica en La Coruña. Esta notable publicación la dirige D. Enrique de Bilbao.

A todos les quedamos agradecidísimos y procuraremos corresponder con el tiempo á sus muestras de simpatía y afecto á tan dignos compañeros.

I. D. P.

TRABAJOS REALIZADOS

PARA LA FEDERACIÓN DE LAS SOCIEDADES

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

(CONCLUSIÓN)

Todas cuantas asignaturas se citan, se dividirán en dos cursos, y cada curso durará un año escolar; á la terminación del año se celebrarán los exámenes, dando á los alumnos que hubieren cursado sus estudios, á satisfacción de sus profesores y jurado examinador, un certificado expedido en nombre de la Escuela, para que le sirva de justificante, bien para cursar el segundo curso, si estuviere en el primero, bien como garantía, si hubiere cursado los dos años, de haber hecho sus estudios en la Escuela Fondista de Madrid.

Todos los alumnos serán preferidos como empleados á los demás por la Asociación de Fondistas de España y Asociación de Cafeteros, de Madrid y provincias.

ADMINISTRACION

Para el buen gobierno y dirección de la

Escuela de Fondistas y Cafeteros, se nombrará un Consejo Directivo compuesto de dos socios de la Asociación de Fondistas de España, dos de la Sociedad de Cafeteros, de Madrid, y dos de cada Sociedad de las que componen la Federación.

Este Consejo redactará el Reglamento de la Escuela, se entienda sola y exclusivamente para la organización y dirección de la Escuela Fondista y de Cafeteros, pues nada tendrá que ver la Asociación de Fondistas con la Federación; organizará exposiciones artísticas culinarias, formará parte del tribunal examinador, admitirá ó rechazará á los alumnos y cuidará del orden é inspección de estudios.

Los cargos serán gratuitos y elegidos por mitad cada dos años.

CAPITAL

La Escuela será fundada por la Asociación Fondista, Sociedad de Cafeteros y las Sociedades *La Central de Camareros* y empleados de hoteles; *El Alba*, de camareros de café; *El Arte Culinario*, de cocineros.

Además, la Federación pagará 200 pesetas mensuales para gastos del local destinado á Escuela, la Asociación Fondista y la Asociación de Cafeteros de Madrid.

Todas las Sociedades de la Federación, así como la Asociación de Fondistas de España y la Sociedad de Cafeteros, tendrán derecho á tener en el mismo local destinado á Escuela su Secretaría particular y domicilio social, completamente independiente cada una de todas las demás, así como local suficiente para celebrar sus Juntas generales, Asambleas, veladas, etc., sin que por esto tengan que abonar nada absolutamente.

Si con las subvenciones del Estado, Corporaciones y particulares, así como con el importe de las matrículas, hubiese suficiente para cubrir las atenciones del local, escuela, luz, profesores y demás gastos de la Escuela

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

de la Asociación de Fondistas, la de Cafeteros y la Federación, no abonarán mensualmente nada, y si hubiere beneficios quedarán depositados en una caja propiedad de la Asociación Fondista, Cafeteros y Sociedades federadas.

RELACIONES MUTUAS

La Asociación de Fondistas y las de Cafeteros, procurarán que todos los empleados de sus casas hayan cursado estudios en la Escuela Fondista, ó, por lo menos, estar asociados á la Sociedad que le corresponda en la Federación.

Vocabulario Culinario

(CONTINUACIÓN)

Cuatro especias.

Es una mezcla en iguales cantidades de pimienta blanca, clavillo, canela y nuez moscada. Reducida á polvo finísimo, conservadas en frascos ó botes de hoja de lata.

Lardear ó mechar.

Introducir tirillas de tocino en las carnes de vaca, ternera, carnero ó aves.

Espetera.

Tabla ó tablas con garfios en que se cuelgan carnes, aves y utensilios de cocina, tales como cacerolas, cazos y sartenes, y otros, etc., etc.

Lebrato.

Liebre nueva ó de cría.

Gazapo.

Conejo nuevo ó de cría.

Pizca.

Porción mínima ó pequeña de algún ingrediente.

Ropa vieja.

Restos de carnes ó aves cocidas y breseadas, que se dividen en delgadas tiras y luego se guisa con pimientos y tomates, por lo general.

También se dice del pescado en iguales condiciones.

Recoger aves.

Encogerles las patas y las alas antes de atarlas ó embridarlas para que queden más redondas.

Corona.

Muy á menudo se lee en las recetas *disponer en corona*, operación que consiste en colocar en aquella disposición filetes de aves chuletasó pescados; ordenándolos alrededor del fondo de un plato ó fuente, inclinándolos y formando un cerco regular.

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.

En el número próximo, 27 de la revista, entre otros muchos trabajos, se publicará una Sección de Pastelería, un almuerzo con recetas originales, grabados, Cocina económica, Cocina para enfermos, cocina vegetariana, etc. etc.

LA REDACCIÓN.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

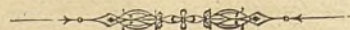
de un banquete guarda analogía con el de una fiesta musical. Si los tambores y los címbalos comienzan por ensordecir al auditorio, éste se halla mal dispuesto para apreciar luego las delicadas notas de la armonía. Del mismo modo si el anfitrión comienza excitándonos con vinos fuertes y alcohólicos, nuestro paladar se hallará impotente para juzgar la delicadeza de los manjares del festín. Lujo de mal gusto, inventado, como usted dice, por los cosecheros de Francia, es el de presentar muchos vinos. Basta con la variedad, sin llegar á la profusión; la calidad es lo que interesa, tanto en los altos vinos, como en los mostos ordinarios. Hay personas que por gusto ó por higiene no toman más que un licor en la comida. Certísimo que los que saben comer se contentan con dos clases y con un buche de Champagne; hagan el gasto el Rozan, el Médoc, el Castelnau, ú otros de los renombrados tintos de la Gironda, y vengan luego desde los asados en adelante algunas copas del sin par Jerez. No; no es necesario, respetable Maestro, entablar diálogos con los camareros de las casas distinguidas de Europa; lo mismo en Roma que en París, al asistir á convites de los Torlonia ó de los Rothschild, cuyas espléndidas mesas se sirven en ocasiones como las del del palacio de Madrid, por mozos galoneados de oro con calzón corto y medias de seda; lo mismo en Londres que en la capital de España; lo mismo en las casas del duque de Sutherland, del conde de Oñate, del marqués de Salamanca y otras, que en los banquetes regios, sé por experiencia que basta una mirada, un movimiento de labios, una seña, para que el *somellier* y sus ayudantes comprendan y no olviden los vinos que deseamos. Catar el Sauterne, el Pomard, el Epernay, el Grafenberg, el Tokay, el Oporto, etc., etc., no sólo prueba un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico como usted advierte con sin igual gracejo, sino que puede dar la patente de *pobre diablo* al que en tal desaguisado incurra. Azotemos sin misericordia la tiranía de los vinos, y si no podemos conseguir *La Mesa libre en el Estado libre*, tengamos siquiera *El Vino libre en la Mesa esclava*.

Con respecto á los pescados, haré una especie de distinción teológica. Tratando de los fuertes, como salmón ó sáballo, no hallo mal el servirlos antes que la carne; pero ocupándonos de los flojos, como rodaballo ó lenguado, me parece más acertado que sea después. Si usted quiere obser-

var con todo rigor el axioma de que el orden de los manjares va desde los más sólidos á los más ligeros, su argumento de usted no tiene réplica. Creo que está bien prohibido por las Pandectas culinarias el tomar ostras crudas durante la comida. El tal marisco ni es alimento, ni ocupa sitio en el estómago. Es un líquido cuasi sólido; de modo que el empeño de usted en reservar dichos moluscos para entremanjares, lo hallo tan raro como el de guardar, v. gr., la sopa, para engullir cucharadas de ella durante el banquete.

El destierro que pretenden imponer al frito no se funda más que en las razones que usted aduce. En todas las mesas distinguidas debe conservarse, y el que sirven en la generalidad de las fondas jamás debe comerse. Mis razones tengo para ello, y al buen entendedor con media palabra basta.

Las servilletas tiesas, lustrosas y ennoblecidas con el blasón bordado en alto relieve, las creo tres sandeces distintas y una sola majadería verdadera. Recuerde usted, como argumento y ejemplo, que los ingleses nobles son nobles legítimos; y que si se enorgullecen con las bandas y escaques de sus escudos, honran también á los trofeos y cuarteles de sus armerías. El inglés ilustre rompería su blasón antes de ponerlo en servilletas, botones de libreas ó tejidos de alfombra; el britano nunca prostituye las armas; las coloca en las portadas y bóvedas de sus castillos, en sus tapices, cuadros y alhajas. Para los demás muebles usa, guardando rigurosa escala, la cimera, el mote, la divisa ó el lazo. Defendamos á capa y espada la servilleta de tela gruesa elástica y suave, con una sencilla marca en la punta, y guárdense los escudos, colorines y bordaduras para aquellas copas ó muebles que lo merezcan. Que si la primera condición de la letra es que sea clara, y la del cuchillo que tenga filo, la servilleta no debe ser una especie de cáustico que arranque sangre de los labios del comensal. No admite tampoco vuelta de hoja la excomunión lanzada por usted contra las cucharas demasiado grandes, y contra el servicio obligado de encurtidos y entremanjares después de la sopa. Apruebo también el restablecimiento del clásico aguamanil árabe, á fin de que si después de levantados los manteles no se dan ya las gracias á Dios, se dé siquiera el agua á las manos.



Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid