

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.—Los Cafés de París.—Menus explicados breves.—Menu.—Ministère du Commerce et de l' Industrie de la République Française.—Saragosse. Juín 1908.—Menu.—Pechugas de Perdices á la Galdosiana.—Original.—Pequeños timbalillos Grecianos.—Plato frío original.—Pastelería elegante.—Leoga.—Recetas de cocina económica y casera.—Almuerzo dado en el Puerto de Colón á los Sres. Director del Ferrocarril é Ingenieros y Jefes del canal del Panamá, personalidades americanas, servido á bordo del vapor Antonio López de la Compañía Transatlántica.—Menu.—Restaurant Ideal Room.—Menu.—Gran Hotel Inglés.—Menu de almuerzo.—Menu.—THE FIVE O'CLOCK THEA.—Chocolates con vino á la Austriaca.—Bam-Binus.—Schortbréd.—Bombay-Cocktail.—Canapés Cumberland.—Menu del Hotel Escofet, Buenos Aires (República Argentina).—El Arte Culinario en Ginebra.—Menu. Escuela Española de la industria hostelera.—Reglamento de la Escuela Culinaria.—Programa de la primera asignatura.—Segunda asignatura de cocina.—Salazones y encurtidos finos de Ramón & Cerdá y Alfonso. (Conclusión).—Vocabulario culinario. (Continuación).—La Mesa Moderna, cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M. (Continuación).

CRÓNICA

LOS CAFÉS DE PARÍS ⁽¹⁾

Hablaros yo de los Cafés de París, de su decorado, de su dependencia, de su organización (asunto éste muy interesante), de su concurrencia, de las muchas cuestiones que el estudio de esta industria suscita, para conocimiento é ilustración de los españoles que poseen establecimientos de esta clase, es tarea muy larga, que se presta á muchos artículos y que ya iré realizando con tiempo y espacio. Hoy os diré cuatro palabras sólo, acerca de los Cafés de París.

En primer lugar, os señalaré la causa de la existencia de los millares de Cafés con que cuenta París.

En mi humilde entender, los Cafés, hoteles, restaurants, etc., mantienen con la población flotante principalmente. Los habitantes de toda localidad que tienen su hogar, solamente de vez en cuando se permiten el

(1) De la Revista Internacional de la industria de la Alimentación.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

lujo de comer fuera de casa, y á lo sumo limitánse á tomar café en el establecimiento de su predilección. Y cuenta con que acaso sea París la ciudad en que más costumbre se tenga de comer fuera de casa; que con la relativa excepción de esta *Ville lumière*, mi razonamiento pareceme de indudable aplicación general. Pues bien; si la población flotante la señalamos como principal factor de la vida de los Cafés, hoteles, etc., es innegable que París debe ocupar el primer lugar entre las ciudades del mundo por lo que respecta á la importancia de aquel factor.

Calcúlese un movimiento diario de trescientos mil forasteros en París. Unid á esta cifra la muy respetable de 2.447.597 habitantes con que cuenta esta ciudad del Sena, y comprenderéis que nada de extraño tiene el hecho de que se cuenten por millares los Cafés en la capital de Francia.

Y sabed que aquí viven todos, no obstante su elevado número, y viven mucho mejor que la inmensa mayoría de los de ahí.

En España, sobre todo en Madrid, que mejor conozco, la vida de la industria del café puede afirmarse que es muy pobre. No cuenta la capital de España ni con población fija, ni menos flotante para que puedan vivir sus cien escasos establecimientos de café. Y ahora que desgraciadamente les ha salido el sarampión de los *tupis*, la vida, creo yo, se les habrá hecho bastante más difícil.

Aquí en París el cafetero lleva una vida más desahogada y racional que ahí en Madrid. Hay más negocio y éste, además, llévase mucho mejor que ahí en España. Pero acerca del *control* de los Cafés y de su organización, ya me ocuparé otro día.

El Café *Helder*, es uno de los más típicos de aquí. Situado á la derecha del Sena, en el Boulevard des Capucines, es el Café de los artistas. Allí veréis diariamente á los más renombrados artistas apurando su ajénjo (esta bebida que tantos cerebros perturba) y lanzando al espacio las bocanadas de humo de sus grandes pipas.

El Café *Riche* y *Gretaj*, es el Café de los agentes de cambio. Está situado en el Boulevard de los Italianos, y en la mayoría de sus mesas no oiréis otra conversación que se refiera á cosa distinta que á valores rusos, exterior español, Ríotintos, De Beers, renta francesa, etc., etc.

El Grand Café *Parisién* del Boulevard de San Martín, merece mencionarse por ser uno de los mayores Cafés de París, por su notable decorado y por tener 22 mesas de billar.

El Café *Regence*, tiene una particularidad que me hace no olvidarlo en esta breve reseña. Es el Café donde se reúnen los jugadores de ajedrez, por cuya causa es muy conocido en Europa entera.

Y por último, nombraremos el Café *Procope* (*Guichón*) el decano de los Cafés parisienses, al cual concurrieron asiduamente los genios que se llamaron Voltaire, Rousseau y Diderot.

En otra ocasión os hablaré de otros aspectos muy interesantes de la industria de café en París.

A. R.

París, Septiembre 1908.

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

MENUS EXPLICADOS BREVES

Bouchés á la Nicoise.—Son profitelles rellenos de salsa Bearnesa con bastante queso de Parma.

Darnes de Saumon á la Lithuanienne.—Cocido el salmón al caldo-corto, y servido con salsa Genovesa, guarnición de colas de cangrejos.

Quartier d'Agneau á l'Americaine.—

Asado el corderito lechal bien dorado, se sirve guarnecido de croquetas de patatas rellenas, éstas con un salpicón de trufas champignons y lengua á la escarlata.

Salsa de hierba buena aparte.

Poularde á l'Amateur.

—Breseada con vino de Oporto reducido uniéndole una salsa Alemana.

Guarnición de trufas y

grandes aceitunas rellenas de una farsa de ave ligera.

Foie-gras á la Royal.—Un foie-gras entero escalfado á punto. Luego se napa dos veces con salsa chaud-froid, compuesta á la vase de salsa Suprema, succulenta y que resulte bien blanca, se decora con trufas, se abriganta con gelatina y costrones de lo mismo.

Salade á la Napolitaine.—Macarrones cocidos cortados á pedacitos, se unen á una mayonesa con bastante mostaza, y pimienta; decorarla con rodajas de trufas y montoncitos de apio blanco.

Cresson á la Princesse.—Pequeños pastelillos de hojaldre rellenos con puré de berros á la crema.

Soufflée helado á la

Marguery.—Preparar una crema de vainilla algo espesa; cuando esté fría se une el jugo de tres naranjas sanguíneas, un vaso de jarabe hecho con las cortezas, mas una copa de Curaçao; el conjunto de esta crema es de color de rosa; póngase á helar á la sorbetera.

Tener huevos á la nie-

ve bien azucarados en una timbala de servir soufflés; en el fondo se pone una capa de helado, y encima una de huevos á la nieve y se repite la operación, terminándose con helado por encima.

Cortar este soufflé en cuatro pedazos, y espolvoréanse de almendras tostadas mezcladas con chocolate rayado.

ANTOINE SCHEIBENBOGEN.

COMIDA

Consommé Mireille.

Bouchées á la Nicoise.

Darne de Saumon á la Lithuanienne.

Quartier d'Agneau á l'Americaine.

Poularde á l'Amateur.

Foie-gras á la Royal.

Salade á la Napolitaine.

Cresson á la Princesse.

Soufflé glacé á la Marguery.

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Ministère du Commerce et de l'Industrie de la République Française.

Saragosse, Juin 1908.

MENU

Consommé Madrilène.

Crème de Volaille.

Langouste à la Parisienne.

Selle d'Agneau à la Orloff.

Jambon à l'Aragonnaise.

Chapon du Mans rôti.

Salade Rachel.

Petits Pois à la Française.

Bombe Regina.

Desserts.

Petits Fours.—Fruits.

Vins blanc et rouge en Carafes.

Rioja clarete

Beaune.

Champagne Moët & Chandon et Binet.

Café.

Grande Fine Champagne 1837 et 1865.

Liqueur Angélica.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Pechugas de Perdices á la Galdosiana.

(ORIGINAL)

Las pechugas de perdices en crudo se deshuesan completamente sin estropear la piel; apástarlas bastante á fin de que se igualen bien; sazonarlas con sal, pimienta blanca, zumo de limón y déjense en este estado por lo menos una hora.

Preparar una farsa compuesta de menudillos de ave, magro de cerdo, una zanahoria cocida, un poco de tocino; cuando en el mortero quede transformado todo en pasta se pasa por un tamiz de tela metálica, luego sazonar esta farsa con una copa de cognac, y vino Madera abundante, los huevos necesarios, nuez moscada, sal; trabájase con una espátula de madera.

Con esta farsa se rellenan las pechugas, modelándolas en forma de pera; ya formada se envuelve cada una con un pedazo de tela lino, atándolas también un poco.

En un plato de saltear se marca un fondo compuesto de tocino fresco, manteca de vaca, puerros, estragón fresco, media hoja de laurel y tomillo; colocar las perdices, y pónganse á fondear durante veinte minutos. Se mojan con buen consommé en cantidad regular; déjense cocer durante media hora; pasado este tiempo se pinchan con una aguja de brida y se trasladan en una cacerola con un poco de su mismo fondo, tapándolas con una servilleta mojada en consommé, á fin de que se conserven calientes.

Reducir el fondo de las perdices y pasarlo luego por una estameña; póngase al baño maría y se monta con yemas de huevo y manteca de vaca.

Preparar un puré de patata bien sazonado, y en medio de la fuente formar un centro

de mayor á menor, terminando en punta, con tres cordones alrededor del zócalo de puré de patata; colóquense las perdices en forma artística. En un extremo de la fuente un montón de trufas y champignons, y en el otro extremo un montón de guisantes frescos salteados á la inglesa; un hermoso atellet encavado á la cúspide, glasear las pechugas de perdiz con un poco de glasa de carne.

Servir la salsa al mismo tiempo en una salsera.

Pequeños Timbalitos Grecianos.

(PLATO FRÍO ORIGINAL)

Pequeños moldes de magdalena untados con manteca, se forran con una ligera capa de farsa de ave, encima de esta se pone otra farsa de jamón magro sazonado perfectamente con vino Jerez, huevos, etc., etc.

Rellénense con un pequeñísimo salpicón compuesto de higadillos de ave, manzana, trufas y champignons; perfectamente sazonado con manteca y un poco de media glasa. Se cubre cada pastelito con pasta de crepes, y ponerlos á cocer en el baño maría durante unos treinta y cinco minutos. Luego que estén cocidos se dejan enfriar.

En el centro de una fuente se coloca un pudding de sémola, y una bordura de pasta por todo alrededor de la fuente; colocar los timbalitos en pirámide encima del pudding, y queda terminado, resultando un plato exquisito.

ANTONIO B. GARCÍA,

Jefe de cocina del vapor Antonio López, de la Compañía Transatlántica.



Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERÍA ELEGANTE.

EL LEOGA

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Hacer una paleta de pintor en nougat muy delgada, que se cortará sobre un mode-

tronco verde, y las cintas blancas, y las letras en blanco.

Es un pastel exquisito y de mucha vista.

L. GIRARD.



lo en cartón; cortar una buena genovesa de la misma forma, puesta encima. Se forra con un salpicón pequeñísimo de frutas maceradas en Kirchs, uniéndole algunas pasas de Málaga (sin pepitas); glaséase con albaricoque reducido con aroma de vainilla, almendra tostada á los lados.

Hacer de azúcar las rosas, color rosa, el

Héricard.

(PIEZA)

Una genovesa cuadrada se forra con crema, manteca á la fresca; glaséase color rosa, y decorarlo con fresas frescas y cada una con hojas pequeñas compuestas con pasta de al-

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

mendras color verde, las blancas con glasa real.

I. COURIVAUT.

El Fayart.

(PIEZA)

Una genovesa con praliné; glasease con vainilla, almendras tostadas y picadas por alrededor. En el centro modelar una lira con chocolate en polvo, una bordura de manteca crema praliné por el alrededor.

I. COURIVAUT.

Abyssinios.

(PASTELES)

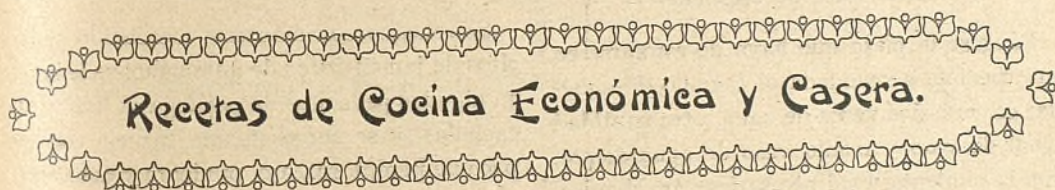
Se meulen 250 gramos de almendras con

la misma cantidad de avellanas peladas y un kilo de azúcar de pilón; se pasa luego todo por un tamiz, vainilla, y mezclar un cuarto de kilo de harina.

Incorporar todo este polvo á 20 claras de huevo montadas á punto de merengue; se marcan sobre papeles de barba cortados á la medida, redondos, y cocción á fuego moderado.

Una vez cocidos se forran dos ó tres veces con nata montada con avellanas mezcladas (estas avellanas tostadas y machacadas con un poco de jarabe de vainilla); glasear cada pastel con fondant vainilla, y decorarlo con medias avellanas formando un anillo, y una en el centro.

A. BALLÚ.



Recetas de Cocina Económica y Casera.

Tapa de ternera con espinacas.

Se mecha con tocino y se pone á cocer con sal, pimienta, cebolla y un manojito de hierbas; se moja con un vaso de agua y otro de vino blanco; se deja cocer durante hora y media, aderezándolo después con el guisado de espinacas que sigue:

Se pasan al fuego las espinacas con un poco de manteca por espacio de media hora, y se mojan con la salsa de la ternera después de quitarla la grasa y pasado por un tamiz; hecho esto, se sirven las espinacas junto con la ternera.

Lengua de ternera á la Roncalesa

Se cuece en buen caldo una lengua de terne-

ra; se le quita la piel y corta, poniendo los trozos en una cacerola con una copa de vino seco y dos cucharones de caldo usual, cocciéndolo hasta que la salsa se reduzca á una mitad; en este caso se echa en un plato que pueda soportar la acción del fuego la mitad de esa salsa; se ralla encima queso de Roncal suficiente para cubrirla; se colocan encima los trozos de lengua, regándolos con la otra mitad de la salsa, con el objeto de cubrir el queso rallado. Se gratina ligeramente el plato así preparado en el horno de campaña ó de una cobertera con brasas, sirviéndose luego de verificada esta operación.

Estofado.

Este alimento succulento y sabroso puede

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

comerse en caliente ó en frío; es fácil de digerir, y estimula ligeramente el estómago. Para prepararle se derriten en una marmitta algunos trozos de tocino, se agrega un pie de ternera cortado, ó en su defecto un buen trozo de corteza de tocino á medio salar, un ramillete de hierbas, clavo, cebollas, zanahorias, cebollino, laurel, pimienta y sal. Sobre este condimento se coloca la pieza que haya de estofarse, mechada ó no, y que puede ser un trozo de buey, ó filetes, pierna de carnero, lomo de ternera, de cerdo, gansos, pavos, capones, etc. Sobre la pieza que se haya de estofar se echa un vaso de vino blanco, dos de caldo y dos de agua. Después de tapada herméticamente la cacerola, se mantiene cociendo durante cuatro ó cinco horas, se le echa una cucharada de jugo Maggi y cuando haya de servirse el estofado frío, la salsa ha de estar cuajada y se habrá de colar y desengrasar.

Otra clase de estofado.

Póngase la pieza que haya de estofarse en una cacerola acomodada al tamaño de aquella; échense dos vasos de agua, otra cantidad igual de vino y medio vaso de aguardiente, con la pimienta y sal necesarias para el guiso, y cuézase en la forma ya descrita.

Hígado de ternera á la campesina.

Después de mechado, se cuece en agua con pimienta, sal y laurel, debiendo durar la cocción dos horas y media, durante las cuales es necesario dar dos ó tres vueltas al guiso. Si resulta demasiada cantidad de salsa, se reduce ésta para que resulte á medio caldo, y así se obtiene un plato exquisito.

Hígado de ternera con vino.

Se mecha con tocino de igual manera que

para aplicar la receta anterior; se cuece con tocino, además cebolletas, ramillete de hierbas y uno ó dos vasos de vino tinto, según el tamaño del hígado; se deja cocer durante dos horas con fuego encima y debajo, y antes de servir el plato se traba la salsa con fécula, que habrá de desleirse convenientemente con un poco de agua fría.

Guisantes con tocino ó jamón.

Se calienta en una cacerola manteca, en la que se rehoga jamón ó tocino cortado á pedacitos; se sacan estos últimos, y con una cucharada de harina se hace un rojo, que se deslíe con caldo. Se vuelven á la cacerola el tocino, el jamón, los guisantes y un ramillete de hierbas aromáticas, se añade una cebolla y un poco de pimienta y se deja cocer á fuego lento.

Menestra de guisantes.

Se rehogan con manteca, mezclando pedacitos de jamón fritos de antemano; se le agrega algunos pedacitos de pechuga de ave y alcachofas, y se cuece en una cazuela con un poco de perejil, sal, ajo, pimienta y agua suficiente, dejándolo al fuego hasta que se consuma el agua y una cucharada de jugo Maggi.

Menestra á la española.

Se mondan los guisantes y habas, y si éstas son muy tiernas, pueden echarse con las cáscaras; se limpian lechugas y alcachofas, tomando de éstas la parte blanda y blanca; se rehoga todo con manteca á fuego lento; se agrega jamón cortado á pequeños dados y se cuece todo con un poco de caldo y al final se le añaden salsa de perejil á la española con especias.

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Perigord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del 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

ALMUERZO

dado en el Puerto de Colón, á los señores Director del Ferrocarril é Ingenieros y Jefes del Canal de Panamá, personalidades americanas, servido á bordo del vapor «Antonio López», de la Compañía Transatlántica.

MENU

Ostras, salchichón de Lyon, rábanos, aceitunas.
 Consommé Panamá.
 Huevos á la Diana.
 Tournedos de Samas á la Valière.
 Pastel de Grecia con gelatina de Oporto.
 Ponche Nilson.
 Colombianas de pollo á la Marengo.
 Chateaubriand á la Rossini.
 Guisantes á la inglesa.
 Pudding diplomático.
 Bombonería francesa.
 Pastelería.
 Vinos finos.
 Champagne Binet.

Antonio B. Garcia.
 Jefe de cocina
 del vapor «Antonio López».

Agosto 10 de 1908.

Restaurant Ideal Room.

HORS D'ŒUVRE
 Saucisson de Lyon.
 Olives verdes.
 Sardines á l'huile.
 Beurre d'Isigny.
 Canapés au foie gras.
 Œufs pochés á l'aurore.
 Langouste á la Nicoise.
 Poulet cocotte Grand-mère.
 Cote de bœuf sur grill.
 Pommes fondantes.
 Mousseline au moka.
 Glace Bonheur.
 Fromages.
 Fruits.
 VINS
 Rioja 1897.
 Graves.
 Champagne «Binet».
 Café et liqueurs.

GRAN HOTEL INGLES

MENU DE ALMUERZO

Ordubres.

Tortilla á la Portuguesa.

Solomillo mechado á la jardinera.

Langosta con salsa Mayonesa.

Pollos asados con berros.

Ensalada del tiempo.

Helado Walesky.

Bizcocho imperial.

Postres finos.

Jefe de cocina,
 Juan Gómez.

MENU

Melón.

Potage bisque.

Timbale au macaroni.

Soles au vin blanc.

Pommes naturelles.

Perdreaux aux choux.

Pois mange tout.

Chevreuil, rôti.

Salade italienne.

Poires Armenonville.

Petits fours.

Nids de marrons.

Cocina Fácil "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 con vino á la Austriaca.

(PARA SOIRÉES)

Esta receta es una especialidad del Café Central, en Viena (Austria), habiéndola puesto en moda en todas las recepciones ó fiestas análogas; se prepara del modo que á continuación se expresa:

En una cacerola sobre fuego se ponen 170 gramos de chocolate fino rallado, 50 gramos de azúcar pilón, y media botella de excelente vino; mientras el chocolate se disuelve, se deslíen cuatro yemas de huevo con un poco de vino.

Cuando el chocolate está caliente se le incorporan las cuatro yemas con vino y se bate vivamente; cuando vaya á levantar espuma queda en su punto.

Se sirve en tazas pequeñas.

CONZA.

Bam - Binus

(HÉLADO VIENÉS)

En un perol se ponen 490 gramos de azúcar en polvo con 12 yemas de huevo, un litro de crema de leche (leche y nata); cuando esta crema, puesta sobre fuego moderado, haga un velo ligero en la espátula, se retira; entonces se le incorporan la corteza de 20 naranjas raspadas, dos copas de excelente ron, una copa de las que se toma el vino de Málaga de verdadero Marrasquino de Zara, mas algunas gotas de carmín vegetal rosa.

Póngase esta crema á helar, y sírvase decorado con algunos hermosos trozos de frutas confitadas y cortadas en detalles pequeños y macerados con Marrasquino de antemano.

Es una especialidad vienesa, resultando delicioso.

CONZA.

Schortbréad.

(PASTAS INGLESAS PARA TES)

Blanquear una libra y tres cuartos de manteca en crema, se le unen poco á poco ocho claras de huevo en crudo, en seguida una libra de azúcar, una libra de almendras machacadas con el azúcar, después dos libras y cuarto de harina, vainilla etc. etc.

Se marcan sobre placas untadas con manteca y espolvoreadas de harina. La pasta se pone á la manga con boquilla redonda, se le da la forma de palitos ó de pequeños merengues; encima de cada pasta se pone una tira de limón confitado.

Cocción á horno mediano.

A. PRADON.

Bombay-Cocktail.

(REFRESCO AMERICANO)

Cantidades para dos personas: en un vol de metal blanco se ponen cuatro cucharadas de Curaçao, dos cucharadas de las que se toma el café de jarabe de goma, cuatro cucharadas de cognac, corteza de limón cortado delgadísimo, dos cucharadas de hielo picado, agua Seltz.

Se sirve en copas.

Canapés Cumberland.

Con pan de molde se cortan canapés de medio centímetro de espesor; se napan con puré de caza mayor; hacer una salsa Cumberland con gelatina de grosellas, mostaza francesa; un poco de gelatina para que pueda trabarse. Se cortan luego en pedacitos para que puedan guarnecerse los canapés.

ANG. MICHEL.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



MENÚ

DEL

≡ HOTEL ESCOFET ≡

BUENOS AIRES

(REPÚBLICA ARGENTINA)

Jerez González Byass y C.^a

Mignardises á la grand Condal

Crème á l'Impérial

Rioja Sauternes

Filets de Sole á l'Alexandre

Marqués de Riscal

Poularde Braisée á la Diva

Selle d'Agneau á l'Orloff

Granite Consuelo

Pommard

Asperges Primeur sauce Mousseline

Bécassines lardées sur croutons

Cresson de Fontaine

Moët & Chandon

Biscuit-Glacé

Gâteau d'Artoise

Macédoine de fruits au Marasquin

Café-Liqueurs-Cigares

Agosto 13 de 1908

Cocina Económica

"La Cocina por Gas.."

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

Ayuntamiento de Madrid

EL ARTE CULINARIO EN GINEBRA

Escrito expresamente para «El Gorro Blanco».

Ginebra es como un niño mimado de todos los esplendores de la Naturaleza. Esta le prodiga todos los encantos para hacer una de las ciudades más bonitas que he podido conocer en todos mis viajes, en donde se encuentra (hablo aquí profesionalmente) toda clase de excelencias en cosas alimenticias, productos extraídos de su suelo y productos cultivados (*et d'élevages*) especialmente aquellos que suministra el hermoso lago LEMÁN, que es una de las maravillas del mundo.

De este modo voy á probar de indicar un *menu* de almuerzo de cinco cubiertos, con recetas explicadas. Todo esto sin hacer la composición de platos especiales, porque está bien conocido que Ginebra es un edén, pues no produce más que cosas exquisitas, siendo el por qué yo no denominaré

los platos con otros nombres especiales, los platos que compone este *menu*, preparados en gran parte con productos del país, y le pondremos simplemente nombres conocidos.

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

Huevos mollets á la crema.

Diez piezas de huevos muy frescos, que se meten á cocción en agua hirviendo durante cinco minutos justos; luego se refrescan rápidamente y se mondan con precaución; consér-

vense calientes en agua que esté ligeramente salada.

Reducir en una cacerola puesta á gran fuego un medio litro de buena crema suiza; removerla continuamente con una espátula de madera, sazonomiento de sal y nuez moscada. Cuando la crema queda reducida á consistencia para poder nappar los huevos se le incorporan 60 gramos de manteca fina; pasarla por una estameña. Colocar los huevos *mollets* en una timbala de metal blanco y cúbranse con la salsa crema; déjese sobre la plancha durante algunos segundos y envíense á la mesa.

MENÚ

.....

Hors d'œuvres du Pays.

Oeufs mollets á la crème.

Ombre-chevalier á la Meunière.

Poulet paële Forestière.

Cotes de pre-salé grillées au Cresson.

Cœurs de laitues Genevoises.

Soufflé Jeannette.

Pâtisserie.

Dessert.

Ombre-chevalier Meunière.

Ombre-chevalier es una trucha especial del lago Lemán; tiene mucho mérito por su ex-

quisitez y delicadeza, debiendo de estar tratada en cocción correctamente. Después de que esté limpia y preparada con todas las reglas culinarias, se remoja, primero con leche, luego se enharina, bien sazonada de sal y pimienta, y cocerla en la sartén con abundante manteca un poco coloreada, cuidando la cocción hasta que resulte con una ligera costrada dorada; una vez cocida, se coloca en una fuente larga; echar por encima perejil picado finísimamente, un filete de glasa de

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

ternera, jugo de limón; poner un poco de manteca en la sartén, la misma que ha servido para hacer la cocción; déjese un poco sobre el fuego y se vierte sobre la trucha, sirviéndose en el acto

Pollo en locotte á la Forestière.

Dos hermosos pollos de Grains, preparados para plato de entrada, cocidos en una *cocotte* de barro, puesto en el horno después de sazonar se; á las tres partes de su cocción, les *débrider* y vuélvase á colocar en *cocotte* cubierto con 15 ó 18 hermosas morillas y 250 gramos de pequeñas *cêpes*, sal y pimienta; cuando esté á punto se extrae manteca, echando por encima una ó dos chalotas y canónigos picados menudísimamente; rocíese de vino blanco del país, un poco de glasa de ternera, el jugo de un limón, taparlo; déjese durante algunos minutos sobre la plancha del fogón, y envíese á la mesa con el mismo aparato puesto so-

bre una fuente guarnecida de una servilleta ó de papel rizado.

Soufflé Delicias á la Jeannette.

Un *soufflé* de vainilla muy firme (una parte de nata montada por tres partes de claras montadas), untar el fondo de una timbala de metal blanco y espolvoréese de azúcar y póngase la preparación por capas alternadas, primera, *soufflé*; segunda, fresas de los bosques; tercera, *soufflé*; pequeñas grosellas rojas maceradas de antemano con *chartreuse*; cuarta, *soufflé*; póngase á horno medianamente fuerte, déjese que haga una costra ligerísima, decorándose por encima con grosellas y fresas, espolvoréese con bastante azúcar y déjese en el horno todavía durante quince ó diez y ocho minutos; vuélvase á glasear con azúcar, y pasados otros tres minutos más, se sirve rápidamente.

VÍCTOR ESCOUFFIER.

Cuisinier chef au Kursaal Genève.

Escuela Española de la industria hostelera.

Reglamento de la Escuela Culinaria.

Programa de la primera asignatura de Cocina.

Artículo 1.º Para ser admitido en la Escuela de Cocina de la Escuela Española de la Industria Hostelera es indispensable ser español, ó hijo de padres extranjeros, habiendo nacido éste en España. Haber cumplido quince años y saber leer y escribir la lengua patria.

Art. 2.º Cursar en la Escuela de la Federación, durante dos años y medio, el primero y segundo curso de francés, escritura y lectura, más el primero y segundo curso de dibujo lineal, y contabilidad necesaria.

Art. 3.º Si dadas las condiciones de capacidad del futuro alumno, á la edad de catorce ó diez y seis años, tiene ya bien cursados los

artículos 1.º y 2.º, queda en condiciones para el aprendizaje que á continuación se expresa:

A) Higiene teórica y práctica de las cocinas.

B) Conocimientos teórico y práctico de batería de cocina y pastelería, con todos los aparatos clásicos y modernos relacionados, como es natural con el arte culinario.

C) Conocimiento de las condiciones higiénicas de las carnes, pescados, aves y legumbres, y las épocas del año en que un cocinero puede disponer de los géneros que á un principio se expresan, y así combinar los *menu* para comidas sencillas ó lujosas, según con lo que se disponga en cualquier época del año.

D) Práctica para la conservación en un

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

hotel, restaurant ó casa particular del timbre, ó sea del GARDE-MANGER, más generalmente conocido con el nombre en francés, para la colocación por departamentos de los pescados, aves y carnes.

E) Enseñanza completa para el corte de toda clase de carnes, aves y pescados más generalizado en toda clase de establecimientos, como son hoteles y restaurants, que son para los platos siguientes: chateaubriands, beefsteaks, rumsteaks, tournedos, filets mignons, orleans, entrecots, medallones, bitokes, keftédés, chops, silla de carnero, cordero ó ternera, baron, fricandó, escalopas, granadinas, popietas, filetes de aves, etc., etc.

F) Economía culinaria en todas sus partes, poniendo como base tres partes, como es el *menu* de un hotel, de un restaurant y de una casa particular, con un *menu* de cada cocina, durante todo el día, suponiendo (y ocurre siempre) que nos ha sobrado algo de géneros de toda clase, crudos ó cocidos; entonces formar combinaciones tales, que quede empleado y aprovechado todo en los *menus* del siguiente día, resultando así siempre muy favorable á la variación de los *menus* y una gran economía para el dueño del establecimiento, siendo siempre lo que se persigue.

G) En un año es el tiempo marcado para aprenderse las asignaturas de las letras A, B, C, D, E y F, pudiéndose estas secciones enseñarse por orden correlativo de lo que queda marcado en las letras.

Art. 4.º Curso de pastelería, lo más elemental, teórico y práctico, siendo lo más esencial para la completación de un cocinero moderno, como es conocer la ejecución completa de toda clase de pastas madres, que son el hojaldre, choux, bizcochería, pastas de levadura, mazapanes, pastas de almendra, crocantes, turrone, fondants, glases de todas clases, colores y perfumes, cremas y cremas de manteca, azúcares artísticos, jarabes graduados, etc., etc.

Art. 5.º Una vez aprendidas las pastas

madres, el alumno tiene que estudiar en cada pasta ó crema, las clases de pastelería que puede marcarse de cada una en piezas pequeñas ó grandes, así como también los nombres de toda la pastelería que puede marcar con ellas.

Art. 6.º El origen de los helados, composición de toda clase de cremas, y conocimientos de los más elementales de helados combinados, sencillos ó lujosos, ordenando cada combinación de helado de una ó más cremas por sus nombres, y modelaje de bloques de hielo natural en formas artísticas para que sirvan de zócalos á los helados que tengan que presentarse en comidas ó banquetes de lujo ó zócalos de fantasía.

Art. 7.º El tiempo que se empleará para el aprendizaje de los artículos 4.º, 5.º y 6.º, será el de dos años; pasado este tiempo, pasa de lleno á los conocimientos prácticos de cocina.

Segunda asignatura de Cocina.

Art. 8.º En este artículo anotamos la sección de sopas, todos sus elementos nutritivos y aromáticos, clasificándose en la forma siguiente, que son:

1.º Las sopas de legumbres á la base de caldo claro.

2.º Toda clase de purés, legumbres, carnes, aves ó mariscos.

I. D.

(Continuará.)

SALAZONES Y ENCURTIDOS FINOS

DE

Ramón & Cerdá y Alfonso

(CONCLUSIÓN)

9.º *Entremés de aceitunas rellenas y anchoa en aceite.* En envases de cristal y 4 de las formas ya citadas.

10.º *Aceitunas rellenas con pâté de foie-gras.* En frascos forma topes.

11.º *Variantes en vinagre.* En jarras de $\frac{1}{2}$ y $\frac{1}{4}$ de litro y frascos tapa cristal.

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Mixed Pickles-Piccalilli, frasco forma petaca.

12.º *Cebollitas (White Onions)*. Sabrosísimo preparado inglés y en frascos de dicha forma.

13.º *Mostaza aromatizada con varios gustos*. A la *ravigote*, estragón, á las anchoas y finas hierbas, en frascos especiales esféricos y barrilitos ovalados.

14.º *Vinagres puros de uva y al estragón*. En botellas de $\frac{3}{4}$ de litro.

Con esto queda terminada la enumeración de todos los artículos que fabrica la casa, y cuyo número aumentará indudablemente el Sr. Ramón & Cerdá y Alfonso animado por el éxito que está obteniendo con su exportación á todas las repúblicas de la América latina y á Francia. Esta casa exporta también á Francia é Italia, teniendo representación acreditada en París, en Milán y en las principales poblaciones de la América latina. Su clientela en España es numerosísima y escogida y el favor de un público tan heterogéneo y distanciado ha sido sancionado con tres medallas de oro y sus correspondientes grandes diplomas de honor en las Exposiciones de Productos Alimenticios de Bruselas, Roma y Budapest.

Los Sres. Ramón & Cerdá y Alfonso tiene registradas para sus productos tres marcas y el lindísimo envase jarra en que van algunos de ellos y que el comprador puede utilizar después como elegante recipiente para el agua ó el vino.

También posee esta casa estaciones para la salazón directa de anchoas en varios puertos del litoral catalán.

(De la revista *Les Industries Espagnoles, Publications Internatioles du XX^{me} Siècle.*)

pinzas están terminadas por dientes iguales y se emplean generalmente para dibujar los bordes de varios pasteles, de carnes, caza ó pescados, etc., y muchos platos de pastelería.

Sazonar.—Es dar á cualquier guiso el gusto debido, echando la sal, pimienta ú otras especias que la Naturaleza del guiso indique, siendo una de las partes más delicadas por su tacto y cuidado

Plato de saltear.—Cacerola de cobre, ancha y de bordes derechos, pero muy bajos; su interior está estañado.

Se emplea para saltear á fuego vivo carnes ó aves, las cuales han de estar doradas por ambos lados; procurando al hacer esta operación, ó sea darles la vuelta ó volverlas, no pincharlas con tenedor, y si darles la vuelta con una espátula ó tenedor, porque de lo contrario se hace salir el jugo de la carne. Con esta misma cacerola se saltean legumbres finas con manteca, macarrones, etc., etc.

Tambor.—Se llama así á un aparato que lo forman dos ó tres cedazos de seda de diferentes tamaños, más ó menos espesos, puestos en graduación y cerrados por dos tapaderas, siendo la de abajo honda y sirviendo para recoger el azúcar glas.

Caramelo ó salsa París.—Derretir azúcar en poca agua y hacerlo cocer hasta que empiece á colorearse; en este punto, sin dejarlo, se mueve con una espátula, y al empezar á quemarse (sin exageración) se moja con agua hirviendo. Ponerlo á derretir nuevamente y hacerle tomar un poco de consistencia; retírese y déjese enfriar, póngase en botellas, que se tapan con un corcho, recortando éste un poco, á fin de que pueda salir el líquido en gotas. Se emplea para dar color á salsas, y carnes, caldos, etc.

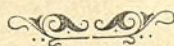
IGNACIO DOMÉNECH.

Vocabulario culinario.

(CONTINUACIÓN)

Pinzas.—Es un aparato pequeño de metal que su título ya indica; las puntas de estas

(Continuará.)



Cocina Universal "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)

Hasta aquí hemos tirado por parejo y ahora declarándome enemigo de usted, le diré que tengo por retroceso, mejor que por adelanto, otras de las reformas que usted propone. La decoración de las mesas con flores ó frutas pendientes de los techos, la juzgo poco artística. Cuelguen de la bóveda buenas lámparas; adornen los muros buenos cuadros y elegantes aparadores; sea la pieza de buenas proporciones, y con esto basta. Pretende usted establecer varios grupos ó mesas separadas para un convite numeroso. Suponiendo á los tableros físicamente iguales y de la misma altura, sin aquellas diferencias de nivel, propias de la Edad Media, para que se distinguiese al Príncipe del súbdito, ¿quién era el guapo que iba á reunir y á clasificar los grupos sin ofender á los agrupados? Si usted quiere llevar hasta el comedor las fracciones microscópicas en que hoy se dividen y subdividen los partidos políticos de España, el pensamiento merecía privilegio de ingeniosísima invención; pero si usted quiere y desea (como de su bello escrito se desprende) que la mesa sea mesa; que se coma y se trate; que reine animación y buen tono; que impere la alegría, hija de la poca jurisdicción que suelen tener los cuidados sobre el rato y tiempo en que se come y se bebe; si usted quiere todo esto, y todo esto es difícil de alcanzar con una mesa sola, ¿cómo puede conseguirse tal efecto en los tableros separados, donde el buen humor de una sección hará más sensible el silencio de la otra, donde habrá que aislarse ó hablar á voces, y donde el hombre de más pulmón dominará al de más ingenio? Si hoy mismo nacen quejas, y reclamaciones, y disgustos, y hasta previa intervención de los diplomáticos para marcar el orden de los asientos en un banquete, ¿qué no sucedería con las mesas aisladas? Quizá fuera necesaria una junta de teólogos y letrados para determinar, v. gr., si el último asiento de la segunda mesa de la derecha era más ó menos preferente que el primero de la tercera de la izquierda. La gente de ahora es más vanidosa, delicada y exigente que la de los pasados siglos. Hernán Cortés y Francisco Pizarro se dieron por contentos con el tratamiento de DON, y los conquistadores de hoy (si hoy existiesen conquistadores) ni con ALTEZA se conformarían. El leal Rivadeo y sus descendientes han tenido por cuatro siglos la ilusión, que aún conservan, de creerse honrados sentándose á la mesa del Rey de España en la

fiesta de la Epifanía de cada año. Colocado el Conde, como usted sabe, en un banquillo de nogal á la izquierda y lejano del Monarca; recibiendo disimuladamente servilleta, pan y cuchillo de manos de un humilde criado de palacio; tomando casi al vuelo los manjares, después de servido el Rey, y bebiendo de la copa que á hurtadillas le subían de la cava, este vergonzante convite, sin ejemplo en los fastos nobiliarios de Europa, fué considerado como insigne y notable preeminencia. Y vea usted lo que son los tiempos y las costumbres. Un simple alcalde de nuestros días, que sin duda debió tener más merecimientos que el Conde de Rivadeo, parece que disputó á un Ministro de la Corona la preferencia de silla en cierto convite real; circunstancia que prueba de un modo fehaciente que los hombres de hogaño superan en tercio y quinto á los héroes de antaño.

No pierda usted de vista que las grandes casas y las grandes fortunas se van acabando, y que con ellas se extingue el tipo del gran señor de espléndidos banquetes, que honraban y favorecían al convidado. Ahora que se fabrican plumas para escribir sin tinta, se ha descubierto también el modo de dar festines y de tener coches y caballos sin necesidad de que en la casa existan cocinas, cocheras ni caballerizas. Los carruajes y las libreas se alquilan; y el alimento, con vajilla y todo, llega caliente de la fonda diciendo «¡cómemelo... cómemelo!» Al que haya concurrido á los magníficos clubs de Londres, á los fastuosos hoteles de París, ó á las acreditadas casas de Fornos ó Lhardy de Madrid, poco le queda que conocer en lujo del servicio ó en presentación y excelencia de los manjares. Este abaratamiento de la opulencia la ha puesto al alcance de casi todas las fortunas; y así hasta el que navega por las estrecheces del pupillage de tres pesetas puede ser juez, más ó menos competente, de la importancia y valía de la mesa de un magnate. Hace ochenta años que el poseedor en Madrid de cuatro botellas de legítimo Jerez ó de verdadera Malvasía de Sitges, de chorizos de Garrovillas ó de pasas de Málaga, daba un convite á sus amigos, luciéndose más que ahora con alimentos y licores traídos de los últimos confines de la tierra. Las medianas fortunas huyen del gasto y trabajo de un festín. del cual, más que gratitud, se exponen á cosechar burlas é incomodidades. La moda, la poli-

(Continuara).

Cocina Ideal

“La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid