

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.
Empiezan 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 frailes y los licores.—Almuerzo y comida servidos al Infante D. Fernando, en Bilbao, en casa de los Condes de Heredia Espinola, el día 13 de Noviembre de 1908.—Menús con explicaciones breves.—Canapés á la Rusa.—Consommé Madrid.—Huevos escalfados á la Chartés.—Langosta saltada á la Dumas.—Tournedos á la Brebant.—Soufflé de violetas.—Fórmulas y recetas.—Salmón frío á la Piscicultura.—Salmonetes á la Pompadour.—Langosta á la Turca.—Verdeletes.—Pescadillas á la Cecilia.—Filetes de lenguado Yvette.—Huevos escalfados á la Granville.—Huevos les á la Batellère.—Pescadillas á la Cecilia.—Solomillo á la Andaluza.—Solomillo á la Du Barry.—Solomillo á Pato á la Nivernesa.—Cadera de vaca á la Polonesa.—Solomillo á la Andaluza.—Solomillo á la Du Barry.—Solomillo á la Mireille.—Tournedos Voisin.—Tournedos á la Langtry.—Codornices á la romana.—Patatas Chester.—Consommé á la favorita.—Faisán á la Demidoff.—Perdices á la karapanesa.—Guisantes á la romana.—Patatas Chester.—Consommé á la favorita.—Marsala Cobbler.—Sherry Cobbler.—Marsala Cobbler.—Banquete conmemorativo en honor del enlace de D. Ramón Velasco Díez, con la señorita Pilar Alonso Flores.—Fornos, 18 Octubre 1908.—Gran banquete servido á D. Enrique Ballesteros, cajero de la Exposición Hispano-Francesa, y en conmemoración de sus bodas de plata, en el Gran Hotel de Roma de Zaragoza.—Gran banquete de 700 cubiertos, servido en Sevilla, por el Gran Restaurant del Pasaje, en honor del Excelentísimo Sr. Ibarra.—Recetas de la Cocina Económica y Casera.—Pastel de guisantes.—Pequeños paquetes de gallina á la Bretona.—Cadera de vaca á la Mo-nacal.—Puré Ferneseuse.—Puré Millebise.—Caracoles rellenos.—Berenjenas Opera.—Patatas á la Comandante.—Escuela Española de la industria hostelera (continuación).—Vocabulario culinario (continuación).—Correspondencia.—La mesa moderna. Carta sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M. (continuación).

CRÓNICA

Los frailes y los licores.

Los frailes tomaron el cultivo de las viñas de la Roma pagana y lo convirtieron en un arte nuevo y en una ciencia, al mismo tiempo que dignificaron sus productos aplicándolos nombres y títulos religiosos.

El dorado zumo de las viñas del Vesubio se convirtió en «Lacryma Christi» ó «lágrima de Cristo»; el ambarino néctar del Rhin se llamó «Lieb-fraumilch» ó «leche de la Virgen», y el oscuro mosto de la uva andaluza recibió el título de «Santísima Trinidad».

Dos viñedos superiores que nacieron en Francia bajo el patronato de la Iglesia, todavía conservan los nombres que sirven de testimonio de su origen: el «Hermitaje» tinto y el «Hermitaje» blanco.

Los sacerdotes medievales aprendieron de la maravillosa raza sarracena el arte de la destilería y la divulgaron por toda Europa.

Los verdeantes valles de Irlanda produjeron el «potheen», Escocia dió

Cocina simpática “La Cocina por Gas,”

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

el «usquebaugh»; los soleados viñedos de Francia dieron el «eau de vie»; las estériles estepas de Rusia, el «vodka», y las frías regiones de Suecia y Noruega el «kornbrantivin».

Los primitivos cristianos trajeron del remoto Oriente sus mejores perfumes, y el Occidente les dió sus más agradables sabores. Extrajeron los aromas de la pera y del melocotón y los perfumes del limón, de la naranja, del almendro y del cerezo. Arrancaron la corteza al árbol de la canela, quitaron sus almendras á la nuez moscada, y las fragantes hierbas de los campos les dieron sus jugos, con los cuales hicieron los antiguos monjes los deliciosos licores que hoy desempeñan tan importante papel en todas las buenas mesas.

Los monjes de la Trapa crearon su obra maestra: el «Trapistino». Los pobres cartujos iluminaron el mundo con sus exquisitos «Chartreuse» verde y dorado, y la fastuosa orden de San Benedicto inventó en la grande y antigua abadía de Fecamp el «Benedictino».

La lista sería muy larga. Un fraile criollo de la Luisiana descubrió el «Parfait amour», y un pastor protestante alemán disolvió por primera vez oro en el exquisito flúido que bautizó con el nombre de «Aguardiente de Dantzig». Un fraile francés enseñó al mundo á immortalizar á la naranja con el «Curaçao», un cura de pueblo liquidó la cereza en el «Marrasquino», y otro eclesiástico español dió al mundo el ron de la Santa Cruz, fabricado con caña de azúcar.

Hoy habrá pocas personas que al saborear los licores después de comer, sepan cuánta gratitud deben por aquellas libaciones á los monjes de la Edad Media.

(De *Alrededor del Mundo*.)



Modelos para adornar piezas de Pastelería.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

ALMUERZO Y COMIDA

Servidos al Infante D. Fernando, en Bilbao,
en casa de los Condes de Heredia Espínola,
el día 13 de Noviembre de 1908.

DEJEUNER

Consommé de volaille.
Oeufs à la Bercy.
Filets de rougets à la Hongroise.
Poulets à la Mónaco.
Viandes froides al aspik.
Beefsteaks à la Maître d'Hôtel.
Pommes Soufflés.
Pâtisserie.

DESSERTS FINS

Diner.

Consommé Leopold.
Crème Marie-Thérèse.
Friture à la Dieppoise.
Bars Sauce Mousseline.
Filets de boeuf à la Flamande.
Terrines de foie-gras en Bellevue.
Cassolets à la Saint-Germain.
Chapons rôtis (salade).
Timballes à la Caroliné.
Glace praline.

DESSERTS FINS

Servidos por

José García Patrón.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

Menus con explicaciones breves.

Canapés á la Rusa.

Es una variación de diminutos *canapés* guarnecidos de caviar, filetes de anchoa, salmón ahumado, jamón, cortados en pequeños triángulos y puestos en forma de estrella en una fuente redonda ó á gusto del ejecutante.

Consommé Madrid.

Es *consommé* de ave, que se cuece con un poco de tapioca, un poco de puré de tomate y perifollo fresco picado en muy poca cantidad.

Huevos escalfados á la Chartés.

Son escalfados, puestos en la fuente cada uno sobre costrón, decorarlos con hojas de estragón fresco y rociados con jugo aromatizado de estragón.

Langosta salteada á la Dumas.

Se cuece primero, luego se deshuesa, cortándose en escalopas finas; sal-

téase con manteca, vino blanco, finas hierbas y mójese con salsa media glasa atomatada; sírvase puesto en una timbala de metal blanco, con costrones de pan frito por el alrededor.

Tournedos á la Brebant.

Asados de momento á la parrilla, puestos en costrón, adornar cada uno con un cordón de salsa Bearnesa (alrededor de cada uno), en el centro glasa de carne, guarnición de patatas paja y berros.

Soufflée de violetas.

Es un *soufflée* ordinario que se le incorporan violetas de Niza ó de Parma, confitadas y picadas y por encima también, se cubre con violetas y azúcar glas; momentos antes de retirarse el *soufflée* del horno, haga un poco de costrillante y que no tome color alguno.

I. DOMÉNECH.

ALMUERZO

Canapés á la Rusa.
Consommé Madrid.
Huevos escalfados á la Chartés.
Langosta salteada á la Dumas.
Tournedos á la Brebant.
Plato frío guarnecido.
Soufflée de violetas.
Postres.

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** 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

FÓRMULAS Y RECETAS

SALMON FRIO A LA PISCICULTORA

Dibajo de Juan Murillo, Jefe de cocina del Hotel de Inglaterra, Barcelona.

El plato que hoy ofrecemos á nuestros lectores es un capricho culinario, propio solamente para servi-

do en *soirées*, *bailés*, *lunchs*, etcétera, en una palabra, en comidas donde se prepara un gran *bouffet* de platos fríos; quizá parezca su presentación un poco anticuada por el giro que han tomado las modernas tendencias culi-

linarias, basado únicamente en la simplificación del servicio, postergando casi el antiguo sistema de zócalos y adornos más ó menos artísticos, pero que ofrecían siempre ancho campo donde desarrollar la fantasía de los artistas culinarios; buena muestra de ello son las semifantásticas ilustraciones de los libros clásicos que de arte culinario tratan.

La idea fundamental de este plato consiste en un zócalo á base para sostener el salmón, formada por una pecera de cristal llena de agua y en ella evolucionando en todas direcciones unos cuantos pececitos vivos; el fondo de la pecera adornado con piedrecitas, conchas, algún cangrejo, cosas, en fin, alegóricas al fin que se persigue que es formar un pequeño acuario, la pecera de cristal cerrada en todos sus lados, y únicamente abierta por una esquina para poderla llenar de agua y poner los peces en el último

momento, cuidando de disimular la abertura sin cerrarla del todo para dejar algo de paso al aire.

El salmón cocido natural, entero, frío, pelado, napado con mayonesa y decorado á capricho, guarnecido con tres *ateletes* alegóricos formados con trufas, langostinos, etc.

El plato que sirvió para hacer el

dibujo, se compuso con arreglo á la siguiente explicación: la base que sostiene la pecera es un zoquete de madera forrada de pastillaje con pequeños adornos de la misma materia; las cabeceras del plato, como el disco en que descansa el salmón, son de sal de nitro; al lado del salmón, en las puntas, langostinos, y á los lados barquitas formadas con una cáscara de músculo rellena de ensalada rusa, huevos cocidos, etc., todo esto adornado con gelatina picada y en detalles. Resulta un plato de efecto seguro y susceptible de estar modificado según el gusto del artista que lo ejecute; conservando la idea fundamental, es apropiado para un sinnúmero de platos, bien cambiando la pieza á que está destinado ó simplemente variando la guarnición por otra más rica, más artística ó más vistosa.

TEODORO BARDAJÍ Y MÁS.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Nuestras figuras culinarias.



Teodoro Bardaji y Más.

Salmonetes á la Pompadour.

Salmonetes puestos en marinada, empanados á la inglesa y fritos. Se montan en fuente con servilleta con un buen montón de perejil en rama frito en el centro; guarnición de pequeñas croquetas de patata. Salsa de tomate ó tártara, aparte.

Langosta á la Turca.

Prepararla á la americana, deshuesándola después de su cocción; se sirve sobre una guarnición de arroz á la turca, rociando el conjunto con su salsa.

Verdeles á la Batelière.

En filetes se sazonan según costumbre, mojándolos con aceite y asarlos á la parrilla; aparte servir una salsera de salsa verde.

Pescadillas á la Cecilia.

Los filetes de pescadillas sazonados se en-

harinan y se frien con manteca de vaca. Luego se sirven con guarnición puesta en montoncitos de puntas de espárragos, rociándolo todo con la manteca que se han frito las pescadillas; espolvorearlo con queso rallado, y gratínense á bonito color.

Filetes de lenguado Yvette.

Son escalfados y puestos á lo largo en fuente de metal; se guarnecen con lamas de trufas y quisquillas peladas; naparlos con salsa de quisquillas, y glasearse ligeramente.

Huevos escalfados á la Granville.

Son huevos duros cortados cada uno á lo largo en cuatro pedazos; ponerlos en una timbala de metal blanco, y salsearlos de bordelesa.

Huevos escalfados á la Gran Duque.

Son escalfados y puestos en la fuente cada uno sobre un costrón; encima de cada uno una lama de trufa; naparlos de salsa Mornay que es una (bechamela con abundante queso) guarnición de montoncitos de puntas de espárragos, espolvoréanse de queso rallado, y glasearlos en el horno.

Huevos escalfados á la Cingalesa.

Son escalfados y napados de salsa de Curry y guarnición de arroz cocido al natural.

Huevos á la Duquesita.

(ORIGINAL.)

Se escalfan dos huevos por persona, los cuales se refrescan y se les recorta la clara dándoles bonita forma.

Se cortarán de pan de molde tantos costrones como huevos haya, siendo del mismo ta-

Cocina Económica "La Cocina por Gas."

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

maño que un huevo; una vez cortados se fríen en abundante manteca de cerdo á bonito color dorado.

Se marca un *velouté* al cual se le añadirá pistachos machacados al mortero sazónándolo con un punto de cayena, y se deja reducir á la mitad; cuando está reducido se le agrega un par de yemas y se remonta con manteca de vaca añadiendo una poca nata; entonces se pasa por una estameña poniéndola al baño maría (debe montarse momento antes de servir los huevos); esta salsa debe tener un bonito color verde sin que sea pronunciado.

Se tendrá preparado un salpicón muy fino de trufas de las más negras.

Se ponen los huevos sobre una servilleta con el fin de que queden bien escurridos (tienen que estar calientes), luego se colocan en fuente redonda cada uno sobre un costrón con mucha simetría; se salsean ligeramente con la salsa que hemos indicado. Por encima se hecha después en forma de lluvia el salpicón de trufas, resultando un plato exquisito y de bonita presentación.

La salsa restante se sirve puesta en una salsera.

H. HERRÁIZ.

Pollo salteado á la Cecil.

Este plato es una especialidad del Hotel Cecil en Londres. Es salteado en pedazos, montado en una fuente; puesto en corona se rocía con su propia cocción, que se le aumenta puré de tomate, papillotas de papel. Luego se guarnece con patatas torneadas en forma de aceitunas, pequeños *champignons* y *cèpes* á la bordelesa, todo puesto en montoncitos; sobre cada uno de estos montoncitos se pone medio tomate pelado y estofado con anticipación, un poco de perejil picado por encima.

Pato á la Nivernesa.

Cortado en pedazos y breseado. Se sirve

guarnecido de pequeñas cebolletas y de zanahorias nuevas torneadas, sirviéndose con su propia cocción.

Cadera de vaca á la Polonesa.

Breseada y fría se corta en pedazos y se colocan en una fuente larga de metal blanco; se cubre de salsa (de su propia cocción), guarnición de cebolletas; espolvoréase de miga de pan blanco rallado, perejil picado y gratinase en el horno, sirviéndose en la misma fuente.

Solomillo á la Andaluza.

Es mechado con tocino y luego breseado; guarnición, trozos redondos de berenjenas rellenas de un salpicón de jamón y tomate salteado (partes iguales), tomates de los más pequeños rellenos y salchichas también pequeñas.

Solomillo á la Du-Barry.

Es con guarnición de fondos de alcachofas llenas de coliflor, salseados con Mornay y gratinados al horno.

Solomillo á la Mireille.

Guarnición de *champignons* á la parrilla y pequeños timbales de espinacas, alcachofas cortadas en cuatro pedazos á lo largo, que se bresean.

Tournedos Voisin.

Especialidad del Restaurant Voisin de París.

Se asan á la parrilla y son colocados sobre costrones redondos, napados ligeramente con puré de tomate bien reducido y sazonado, y en cada uno dos hojas de estragón fresco cruzadas; guarnición de fondos de alcachofas rellenos unos de guisantes frescos salteados

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

con manteca, y los otros rellenos con puré de espinacas sazonadas con manteca, puesta esta guarnición alternativamente.

Tournedos á la Langtry.

Salteados de momento y puestos en la fuente sobre costrón; encima de cada uno un fondo de alcachofa guarnecido de medio tomate escalfado y sazonado; encima de éste una aceituna torneada y una hoja de perifollo (toda esta guarnición encima de cada tournedo). Salsa *périgueux* por el alrededor.

Codornices á la Salvini.

Su cocción se efectúa en una *cocotte* (cazuela de barro barnizada por dentro); sirve de guarnición crestas y riñones de gallo, macarrones de los más gordos bien cocidos y sazonados cortados luego en pedazos y forrados con un puré de *foie-gras* y de espinacas en estos purés mezclados. Se sirve en la misma *cocotte*.

Chuletas de gamo á la Diana.

Se tienen en marinada el tiempo necesario, como se acostumbra á esta clase de carne. Luego se saltean y se montan encima de costrones rellenos de puré de caza; se napan con salsa oscura de caza y, por último, se guarnecen con puré de castañas.

Faisán á la Demidoff.

Es cocido en *cocotte* con abundancia de trufas y zanahorias cortadas muy delgadísi-

mas. El faisán se sirve en la misma *cocotte*, y la guarnición bien escurrida puesta en fuente encima de servilleta.

Perdices á la karapanesa.

Breseadas en cacerola formando un buen fondo, se montan en fuente sobre un puré *soubise* espeso; como guarnición son crestas y riñones de gallo, trufas cortadas en juliana, aceitunas rellenas de puré de *foie-gras*, puesta toda esta guarnición en forma alternada; la guarnición se rocía con parte de la cocción de las perdices.

Guisantes á la romana.

Son salteados con manteca, cebolleta picada, jamón magro á pedacitos; luego se terminan de cocer con caldo (en poca cantidad), sazonamiento de sal, pimienta y azúcar.

Patatas Chester.

Son croquetas de puré de patata, sazonado este puré con bastante queso Chester rallado, manteca y yemas de huevo, etc., etc.

Consommé á la favorita.

Es liado con un poco de tapioca, y de guarniciones una juliana finísima de lengua, *champignons*, jamón y fondos de alcachofas.

Consommé Dama Blanca.

Es liado también con un poco de tapioca, y guarnición de una quenefa de ave bastante grande por persona.

D. PUIGCERCÓS I.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Pueden también hacerse pedidos al depósito de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

MENUS CON EXPLICACIONES BREVES.

Consommé á la Courbet.—*Consommé* claro, guarnición de pequeñas bolas de pasta *choux* (sin azúcar) real á cuadritos, y macarrones cortados á pedazos.

trufas, breseada en blanco formando un magnífico fondo.

Sirviendo de guarnición un puré de raíz de apio y medias lunas pequeñas de

Cromesquis á la Rusa.—Los cromes-

hojaldre.

quis son unos paquetes pequeños y cua-

Ensalada al Medio luto.—Es de pa-

drados que se envuelve la guarnición

tatas y trufas, finas hierbas y sazona-

ó el salpicón con pasta

crêpes, luego se mojan en

pasta de freir y frían-

se de momento. Esta

guarnición es un salpi-

cón de ave, caza, lengua,

trufas y *champignons*,

con salsa madera reduci-

da, y al retirarse se le in-

corpora un poquito de Jugo

«Maggi».

COMIDA

Consommé á la Courbet.

Cromesquis á la Rusa.

Salmón á la Vernet.

Silla de ternera María Stuart.

Ponche á la Reina Amelia.

Poularde asada á la Broche.

Ensalada al Medio luto.

Fondos de alcachofas á la Voisin.

Bomba biscuit glacé Tosca.

Pastas.

miento con mayonesa.

Fondos de alcachofa á

la Voisin.—Estos fondos

de alcachofas se guar-

necen unos con guisantes

á la inglesa y otros con

crema de espinacas.

Biscuit glacé Tosca.—

Helado de coñac y he-

lado crema de castañas,

con medias cerezas con-

Salmón á la Vernet.—Rodajas de sal-
món escalfadas, guarnecidas luego con
huevas de pescado, ostras escalfadas, colas
de cangrejos; napado todo con salsa nau-
tua y de la misma salsa servida aparte.

fitadas, maceradas al kirsch y marrasquino
salpicón de marrón glacés El helado
de coñac y el de crema de castañas en
el molde, haciendo la colocación por se-
parado.

Silla de ternera María Stuart.—Mecha-
da la silla con lengua á la escarlata y

I. DOMÉNECH.

Gran Mantequería de Agustín de García.

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

THE FIVE O'CLOCK THEA

Seed Cake.

(PASTELES DE TE)

Cantidades: harina, 750 gramos; azúcar en polvo, 150 gramos; manteca fina, 250 gramos; gramos cumín 15; huevos enteros, seis; calabaza aromosa confitada y picada á cuadritos, 50 gramos; sal, cinco gramos; leche, dos decilitros; ron, dos cucharadas de las que se toma sopa; levadura en polvo, una cucharada.

En una vasija se trabaja la manteca en pomada; incorporar el azúcar, y los huevos uno á uno, la sal, la levadura calabaza picada; trabájese activamente durante diez minutos; incorporar la harina, los granos de cumín, y por último la leche y el ron. Se untan con manteca y se forran en papel moldecitos unidos, que se llenan solamente la mitad de pasta; se cuecen á horno regular de fuerte.

Café Cocktail.

(REFresco AMERICANO)

Una copa de vino Porto, una cucharada de coñac, una cucharada de azúcar en polvo, dos yemas de huevo, una cucharada de hielo picado.

Hacer la mezcla con una cuchara; luego se agita con un poco de seltz.

Se le da este nombre de café á este *cocktail*, porque resulta que tiene gual color que el café con leche.

Old-Man Cotaekil.

(REFresco AMERICANO)

Gotas de angostura bitter, ocho; whisky, dos cucharadas; vermouth Torino, cuatro cu-

charadas; curaçao una cucharada; hielo picado, una cucharada; un poco de limón raspado. Agitarlo con un poco de agua de seltz.

Champagne Cobbler.

(REFresco INGLÉS)

Helo picado, dos cucharadas; azúcar en polvo, una cucharada; curaçao, una cucharada; una buena copa de las que se toma el vino, de madera de champagne Binet; se agita con seltz, y se sirve en una copa que se llama Cobbler; poner una corteza de naranja cortada finísimamente.

Se sirve en pajas.

Sherry Cobbler.

(REFresco INGLÉS)

Se prepara como el de champagne, reemplazando este vino con una copa de vino Madera ó Jeréz.

Marsala Cobbler.

(REFresco INGLÉS)

Lo mismo que en los anteriores, reemplazando el champagne por el vino Marsala.

Whisky, Brandy, Cobbler.

(REFRESCOS INGLESES)

En general, todas estas copas se combinan de igual forma que hemos señalado en champagne Cobbler.

I. D. P.

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

conmemorativo en honor del enlace de D. Ramón Velasco Díez, con la señorita Pilar Alonso Flores.

Ordubres.

Consommé á la Reina.

Escalopas de ave á la Holandesa

Frito mixto á la Real.

Langostinos ó langosta salsa tártara.

Solomillo de ternera á la Godard.

Jamón glacé con huevos hilados.

POSTRES

Tarta Genovesa.

Prutas y Quesos.

VINOS

Tinto de Rioja.

Blanco marca Alonso Flores.

Champagne «Binet»

Café, licores y habanos.

Servido en el Hotel de la Castellana de Medina del Campo el día 23 de Octubre de 1908.

Propietario,

NEMESIO PÉREZ.

Jefe de Cocina,

FELICIANO MOLINA.

Gran banquete

servido á D. Enrique Ballesteros, cajero de la Exposición Hispano-Francesa, y en conmemoración de sus bodas de plata, el Gran Hotel de Roma de Zaragoza lo sirvió bajo el siguiente

M E N U

Entremeses variados

Ostras verdes de Marennes con limón

Consommé Real

Langosta en Bella-Vista

(Salsa ravigotte)

Pechugas de perdiz á la Godard

Ponche al kirchs

Solomillo de cebón á la Hortelana

Gran foie-gras con gelatina

Carré de ternera asada á la Broche

Ensalada clauzel

Espárragos naturales del Gállego

Bizcocho helado de vainilla

Flan de frutas

Champagne «Binet»

FRANCISCO MACIPE,

11 Noviembre 1908.

Jefe de Cocina.

FORNOS, 18 Octubre 1908.

M E N U**ORDUBRES**

Tortilla á la Cazadora.

Mayonesa de Langosta.

Solomillo á la Richelieu.

Jamón y Galantina al aspiq.

Capones á la Broche.

ENSALADA

Babas d'Alembert

HELADO**POSTRES****VINOS**

Rioja blanco y tinto.

Champagne «Binet»

Café y licores.

Jefe de Cocina,

JORGE COUTRIS.

Gran Banquete

de 700 cubiertos, servido en Sevilla, por el Gran Restaurant del Pasaje, en honor del Excelentísimo Sr. Ibarra; se sirvió el siguiente

M E N U

Entremeses sevillanos

Consommé Bronoise

Merluza del Cantábrico

(Salsa tártara)

Solomillo á la Financiera

Jamón en dulce con huevos hilados

Menestra de guisantes á la Española

Pollo asado con berros

Ensalada Lohengrin

Bizcocho helado de frambuesa

Postres finos

Champagne «Binet»

Dueño y Director,

PAUL BOUQUETS.

Jefe de Cocina,

GEORGES PERRUCHI.

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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

Recetas de Cocina Económica y Casera.

Pastel de guisantes.

Los guisantes frescos se ponen á estofar con manteca y cebolletas, sal, perejil picado, un poco de azúcar; hasta la terminación del guiso, su tratamiento el usual.

En una fuente de metal ú otros que puedan resistir la acción del horno, se forma un círculo con puré de patata puesto á la manga, dándole la forma á un volován (*Vol-au-vent*) luego se pinta con huevo batido y se mete á secar un poco en el horno, terminando el plato por llenar el hueco con los guisantes.

CARLOTTO CHULZ.

Pequeños paquetes de gallina á la Bretona.

(Original).

(ECONOMÍA CULINARIA)

Este plato, como se verá, puede igualmente hacerse ó prepararse con sobrantes de otras aves, ternera, pescados. La gallina sólo nos sirve de base á nuestra receta.

Restos de gallina breseada, cocida ó asada, que en frío se corta en escalopitas de cinco centímetros de largo, tres de ancho, por medio centímetro de espesor; toda la carne restante se pica á cuchillo uniéndole un poco de perejil picado, jugo de estofado bien reducido que al final se le incorporan dos yemas (puede añadirse á este salpicón algo más de carne de otra clase que esté cocida y fría). Preparar una pasta medio hojaldre (aquí en este punto damos mejor vista al plato y economizamos manteca en la pasta); al quedar terminada se corta en cuadros de diez centímetros, y que se estira de forma que esté muy delgadísima. En el centro de cada uno se pone una cu-

charada de salpicón; encima una escalopita de gallina, y encima de ésta se cubre con salpicón; guarnecidos de este modo, se dobla en cada uno la pasta, quedando formados unos paquetitos de forma plana, y en la forma que corresponde al corte de los filetes de ave. Ponerlos en una placa; pintarlos por encima con yema de huevo, y á los veinte minutos antes de servir se meten á horno bastante fuerte.

Sírvanse con judías verdes salteadas á la inglesa; cortadas á cuadritos.

Servir una salsera de salsa española, aromatizada con una reducción de vino blanco y un poquito de jugo «Maggi» al final.

Pueden también servirse las tres cosas por separado: los paquetes de gallina en fuente con servilleta; las judías verdes en una legumbreira, etc., etc.

I. DOMENECH.

Cadera de vaca á la Monacal.

(Receta original.)

Un trozo de cadera de vaca que en crudo todo se mecha con tiras grandes de zanahoria, tocino y pepinillos á fin de que al cortarse después de que vaya á servirse dé un bonito aspecto al plato.

Póngase á estofar en la forma que generalmente es conocida, formando un buen fondo, para pasarlo á último momento por un colador chino; desengrasar bien la salsa.

Preparar una guarnición de patatas á lo pobre (generalmente conocidas de nuestros profesionales); luego unos pimientos verdes cortados en juliana gruesa y salteados con manteca, cebolleta, finas hierbas y un poco de tomate, sal, etc.

Al momento de servir se corta la vaca en lonjas y se colocan en corona de manera su-

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

perpuestas en la fuente; en el centro se colocan las patatas á lo pobre, y los pimientos en cuatro montoncitos en el alrededor de la fuente; rociarlo todo con parte de su jugo; el restante sírvase en una salsera.

FELIPE MARTÍ.

Puré Ferneuse.

(Para guarnición de platos de entrada.)

Es un puré seco de nabos, sazónándolo al mismo estilo que un puré de patata.

Puré Millebise.

(Para guarnición.)

Es un puré de toda clase de legumbres, pudiéndose hacer con las legumbres sobrantes que generalmente suele haber en las cocinas.

Caracoles rellenos. (Receta española.)

Después de lavados y purgados los moluscos, se cuecen con agua y sal; se separan de las conchas; se les quitan la parte fecal cuando están ya pasados, y para adornarlos se rehogan los caracoles en manteca con cebolla picada, y se prepara una salsa con verduras y miga de pan majadas y sazonadas con toda clase de especias é hinojo, y adicionada la salsa á los caracoles, se cuece todo un breve rato, echando sal y zumo de limón; se meten dos ó tres caracoles en cada concha, una vez limpios y bien lavados éstos; se vuelven á colocar en una tartera, en la cual se echa la salsa, y se cuecen ó tuestan un rato con lumbré debajo y encima. Para servirlos á la mesa, se colocan ordenadamente en una fuente, sin agregar ningún adorno ni aderezo.

Caracoles á la Santoña. (Receta española)

Colóquense las conchas sobre una parrilla,

de modo que quede la abertura hacia la parte superior; échese un gramo de sal en cada caracol, á fin de que no se salga la carne; manténgase un minuto al fuego y despójeseles de la baba que arrojan, soplando con fuerza, y cuando mayor sea la secreción retirense de la lumbré y échese en cada uno de ellos una gota de aceite y un polvito de pimienta, para colocar nuevamente la parrilla al fuego, pero sin dar tiempo á que se pasen demasiado, porque se sacarían con dificultad de la concha. En caso contrario, se extrae fácilmente la carne con un alfiler, y se obtiene un plato sabroso, aunque rústico é impropio de las mesas de lujo.

Berenjenas Ópera.

Mondar berenjenas y cortarlas en rodajas; sazonarlas con sal y un poco de pimienta; saltearlas con manteca y escurrirlas. Aparte se saltean algunos tomates pelados y picados á cuchillo.

En una Legumbrera de metal se coloca una capa de berenjenas y espolvorearlas con queso rallado alternándolo con el tomate hasta llenar la legumbrera; póngase al horno á gratinar, y sírvanse.

Patatas á la Comandante.

Asar las patatas en el horno. Luego se vacían, y trabajar la pulpa con sal, pimienta, finas hierbas, nata, manteca fina y un buen salpicón de espinacas.

Se vuelven á llenar las patatas, poner un poco de manteca encima de cada una, y glatinarlas en el horno durante diez minutos.

UNO QUE ES DEL ARTE.



Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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

Ayuntamiento de Madrid

Escuela Española de la industria hostelera.

Reglamento de la Escuela Culinaria. ⁽¹⁾

(CONTINUACIÓN)

- 3.^a *Consommés* con guarniciones.
- 4.^a Las cremas ó *veloutés*.
- 5.^a Las sopas crema con guarnición de legumbres.

6.^a Las sopas regionales españolas.

7.^a Las sopas extranjeras, no francesas (pues de esta nación, todos sabemos que pertenece la tercera parte del repertorio culinario, considerándola con justicia como la más bella de las Cocinas).

8.^a Conocimiento completo de cada clase de sopa; por sus títulos indicar en seguida que es á la base de tal ó cual caldo, *consommé*, *puré* ó guarnición, etc., etc.

Art. 9.º Marcaremos las bases fundamentales de los fondos de sopas, á fin de que quede luego bien simplificado el alumno, su gran base que luego le ayuda eficazmente á las demás secciones de cocina, basadas á sistema muy conocido, para enrrar pronto en la práctica del arte culinario. Estos fondos para la preparación de toda clase de sopas, se clasifican del modo siguiente:

1.º Caldo sencillo, luego caldo sencillo de ave ó caza, y de pescados. Clarificación de caldos, *consommés* de carnes ó aves muy substanciosos.

2.º Ejecución de toda clase de *purés* de legumbres, cremas y *veloutés*, de carnes, aves y mariscos, ú otra clase de pescados.

3.º Guarniciones de toda clase de sopas, sean sobre la bases siguientes, como son: en legumbres modeladas, ó cortadas, farsas de todas clases, real de diversas formas y todas las formas creadas por la fantasía de los artistas culinarios.

Art. 10. Las salsas representan uno de los elementos más esenciales para la buena cocina, es á las salsas que se debe la capital preponderancia de todo artista culinario.

Esta sección la clasificaremos para su total enseñanza, de la que á continuación se expresa:

1.^a Tratamiento de los elementos de base del trabajo de salsas. Como son sus fondos, rubio, blanco, jugo, fondo de caza y de pescado.

2.^a Esencias de pescados, carnes, aves, caza, trufas, *champignons*, bien oscuros ó blancos.

3.^a Preparación de las salsas madres, como son, la española de carnes, española de pescados, *veloutés*, jugos trabados, suprema, *allemanda*, *bechamela*, bearnesa y salsa de tomate.

4.^a Conocimiento teórico y práctico de toda clase de salsas, que están compuestas sobre la base de los tres párrafos anteriores.

5.^a Preparación del baño maría y tiempo preciso para la ejecución de cualquier salsa.

6.^a Conocimiento general de todas las salsas frías que estén compuestas solamente de elementos crudos y frescos.

Art. 11. Estudio completo de toda clase de gelatinas de carnes, aves, pescados ó legumbres, y dulces, cantidades, etc., etc.

Art. 12. Toda clase de sustancias de carne para enfermos, ó para los usos culinarios. Todas las fórmulas para hacerlo de momento, ó á la base de reducciones ó cocciones y sus métodos de conservación.

Art. 13. Guarniciones de toda clase de platos, fríos ó calientes, con el siguiente orden de estudio:

1.º Farsas de carnes, aves, pescados ó legumbres y panadas de lo mismo.

2.º Toda clase de quenefas, para guarnición de sopas, platos de aves, carnes ó pescados.

(1) Véase el número anterior.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

3.º Preparación de borduras frías ó calientes, costrones de fantasía, modelado de zócalos en pan de molde.

4.º Serie de la mayoría de las guarniciones, aplicadas á platos breseados, asados, cocidos ó salteados, fríos ó calientes. Siendo de carnes de todas clases, aves, caza, pescados, etc., etc.

5.º Enseñanza de pastas á la base de harinas, como son costradas para timbales grandes y pequeños, Ñoquis, tallarines, raviolis, pastas á la base de sémola, etc.

Art. 14. Toda clase de platos volantes, auxiliar de todos los *menus*: como son *Hors d'oeuvres* (entremeses), fríos ó calientes, y además mantecas combinadas de todas clases, canapés, tartaletas, ensaladas para la preparación en conchas, barquitas, *atterreaux*, buñuelos, pasteles, pastelillos, costradas, Risolas, cazuelitas, croquetas, subrics, pequeñas muselinas, *soufflés*, *verénikis*, *cromesquis*, etc., etc.

Art. 15. Platos de huevos, á la vase de tortillas, escalfados, *mollets*, revueltos y todas cuantas formas tiene hechas el arte culinario.

I. D.

(Continuará.)

Vocabulario culinario.

(CONTINUACIÓN)

Ajenjo —Planta que crece en los sitios incultos y rocosos; exhala un aroma agradable, y se emplea para preparar un licor al cual se le da el nombre.

Acético (ácido). —Nombre químico del vinagre de madera: el oxígeno del aire transforma el alcohol de vino en ácido acético; es un líquido de un olor penetrante y acre; arde fácilmente y entra en ebullición á 117º.

Se emplea en pequeñas cantidades para la llamada glasa real en pastelería.

Albúmina. —La albúmina es una sustancia animal particular, que forma el serum de la sangre, la clara de huevo y otros compuestos; esta sustancia se coagula á una temperatura de 65º; es decir, se forma en una masa insoluble en el agua. Sirve para la clarificación de caldos y jarabes.

Almidón. —Fécula extraída de la patata hecha secar. Es una sustancia blanca, seca, pulverulenta (que se reduce á polvo), inalterable al aire, insípida, insoluble en agua fría; fórmase con ella una harina de la cual se hace gran uso en el arte culinario.

TEODORO BARDAJI.

(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 expenden en todos los estancos.

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

Para el próximo número 29 de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos interesantísimos, se publicará una gran sección de pastelería y confitería, con una pieza de pastelería original titulada EL DIÁVOLO de I. Domenech. y grabado de Julián Lahiguera; *Menus* de banquetes, con el *menu* servido en el Hotel de Roma, dado por el cónsul del Ecuador Sr. Sotomayor, á todo el personal de la Embajada de dicho país.

LA DIRECCIÓN.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

tica y la ciencia tardaban antes años y años en bajar desde los príncipes, ministros y sabios, hasta las clases medias de la sociedad. Ahora que los nuevos usos é inventos se acogen á la imprenta y caminan por ferroracril, no hay costumbre de buen tono que logre cien días de monopolio entre los próceres. Las novedades que no se pintan en figurines, ni se describen en artículos, ni se refieren en cartas, se cuentan de palabra. El diputado vulgar, esto es—el que no siendo orador, ni político, ni hombre de talento, logra una ó dos veces en su vida por intriga ó por carambola el cargo de padre de la patria—, el diputado raso, que digamos, viene á ser el alambre ó conductor entre la corte y el pueblo. Saltando desde la tienda, desde el olivar, desde la oficina, ó desde la fábrica á los escaños del Parlamento, y representando allí una tajada de soberanía, asiste por derecho propio á las fiestas de Palacio, que luego juzga, comenta y explica en el casino de su aldea. Todas estas circunstancias se prestan muy poco, ó repelen, mejor dicho—la imitación de nuestros antepasados, que distribuyendo patriarcalmente la comida, y trinchando con primor, hicieron de la mesa el templo de la familia y el regocijo sus huéspedes—. Solamente los literatos aprecian ya el *Arte Cisoria* del Marqués de Villena, que ninguna utilidad puede proporcionar á los señores ni á los mayordomos de estos tiempos. Si nuestros abuelos trinchando la comida se quedaban casi en ayunas por obsequiar á los invitados, hoy, vuelta la oración por pasiva, se dejan servir algunos anfitriones antes que sus huéspedes!!! El origen de esta grosera práctica lo fundan en que así se hace en los palacios reales. Siguiendo tan enfática y miserable lógica, el que da un banquete debía recibir tratamiento de *Majestad*, acuñar moneda y adornarse con todas las preeminencias de rey de mentirijillas.

Todavía se dividen las escuelas entre el sistema francés y el ruso; es decir, el de presentar los manjares en la mesa levantándolos en seguida para trincharlos, ó el de exhibirlos ya cortados y con unión artificial, para que no pierdan la belleza de la forma. El cómodo servicio en *postura* tiene muchos apasionados y devotos, y por más que no esté exento de inconvenientes (que nada es perfecto en el mundo), dificulto que otro le gane en rapidez y en ventajas. Los camareros hábiles y cuidadosos

que distribuyen en redondo, con la soltura y maestría que da la práctica, rarísima vez manchan y muy pocas veces incomodan. Si estos servidores son gallardos en persona y traje, mejor que mejor. Recuerde usted que

Para salir, de contray
Sus escuderos vistió;
Que el vestido del criado
Dice quién es el señor.

Tal vez yo sea el equivocado al separarme de algunas de las reformas propuestas por usted; pera confío en que usted no ha de llevar á mal mi refutación y en que tratará de convenirme si voy por la senda del engaño. Lo que no comprendo, ni alcanzo, ni me explico, es el silencio de usted sobre los dos perfiles más importantes de un banquete. ¿Cabe en los límites de lo posible que haya usted olvidado decir una palabra siquiera sobre el *Café* y sobre el *Tabaco*? ¿Puede haber comida completa sin estos dos puntos finales y cardinales del banquete? ¿No son ellos, respecto al festin, lo que las ruedas al coche, el muelle al reloj, el arco al violín ó el alma al cuerpo? ¿Quiere usted explicarme las causas poderosas que existan para que se juzgue de mal tono (ó exceso de confianza cuando menos) el que sirva la mesa del convite para tomar el café? Por ventura ¿esta bebida, digna de los dioses, y superior, en mi juicio, á todos los vinos y licores pasados y presentes, no merece semejante honor?

¿Y qué diré del tabaco, para decir algo en pocas palabras? Este cariñoso hermano del hombre, que alimenta y ayuda á la digestión; que borra el amargor de la medicina y duplica el aroma del delicado manjar; que mitiga las penas y engrandece los placeres; que se deja mojar en nuestras lágrimas y que toma parte en nuestras alegrías...; este verdadero amigo del hombre, que supondríamos dádiva de los ángeles si no hubiese sido regalo de los salvajes; este humo divino y sublime por no ser símbolo ni producto de la vanidad mundana, tiene á mi parecer grande y trascendental importancia gastronómica. Mientras ustedes los maestros del arte no descubran el modo de aprisionar en alguna pasta ó confitura el celestial aroma de un *veguero* (y sería el Newton de la cocina quien tal empresa realizara), hay

(Se 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