

# 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 cocineros de Napoleón.—Pavo asado natividad gloria.—Poularda á la León XIII.—Copa de Oro.—Trucha del río Negro á la Herzegovina.—Menu que el excelentísimo Ayuntamiento de la inmortal ciudad de Zaragoza ofrece á la muy distinguida representación del consejo Municipal de la villa de París.—Pastelería elegante: «El Diávolo».—Tartelitas exquisitas.—Pastelitos Pavlista.—Pompadour Egipciano.—Real Chantilly.—Pudding Afrikander.—Gran cacería regia en Trasmulas: Los menus de las tres comidas ofrecidos á S. M. durante su estancia en la deliciosa finca del Excelentísimo Sr. Conde Agrela.—Menu de almuerzo explicado, dedica lo á las distinguidas señoras doña Genoveva y Doñores Bordonoba, del Hotel Cataluña, en Ribas (Gerona).—Canapés á la Australiana.—Medallones de remolacha Fantasia.—Banquete ofrecido por la Diputación y Ayuntamiento de Palencia.—Gran Hotel de Roma: Banquete dado por el Cónsul del Ecuador, Excmo. Sr. Sotomayor, á todo el personal de la Embajada de dicho País.—Menú de gran comida explicada: Consomé á la Réjane.—Crema chatillon Piessis (sopa).—Costradas á la Cavour.—Salmón á la Almirante.—Sopa de ternera á la Portuguesa.—Velouté de aves á la Cecilia.—Ponche Fils-Flas.—Recadas asadas al Fin champán.—Escalada Manon.—Apio blanco á la Milanese.—Bomba Sarasate.—Becadillos Morseñor.—Escuela Española de la Industria hostelera (continuación).—Vocabulario culinario (continuación).—Para el próximo número.—La mesa moderna. Carta sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M. (continuación).

## CRÓNICA

### LOS COCINEROS DE NAPOLEON

En Santa Elena, Napoleón se quejaba constantemente de la forma en que se atendía á su sustentación.

Inglaterra, que fijó una cantidad anual de 200.000 francos para mantenerle, contestaba á las quejas del caído haciéndole pasar por un ogro que consumía diariamente 82 libras de carne, seis aves, 66 libras de pan y de lo demás cuanto quería. Callaba, en cambio, que la casa imperial con su servidumbre contaba hasta cien bocas y que la carestía de víveres obligaba al Emperador á poner de su bolsillo 250.000 francos. Como la isla nada producía, los más de los víveres eran llevados de Europa y solían llegar en muy mal estado.

M. Federico Masson, en un libro titulado *Alrededor de Santa Elena*, da noticia de los cocineros del Emperador. En sustitución de Fernando, que le sirvió en las Tullerías y que no quiso seguirle porque aún se le debía el

Cocina chic **“La Cocina por Gas.”**

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



suelo ganado en la isla de Elba, Lepage, cocinero del rey José, embarcó en el *Northumberland*.

En 1816, habiéndose lesionado el pulgar derecho, necesitó de ayuda y fué llamada una belga: Catalina Sablon. Fué recibida con gran entusiasmo por el Emperador, que apetecía mejor trato, y también por Lepage, á quien el celibato molestaba.

Cipriani, *maitre d'hôtel*, hizole observar que podía ser casada ó tener con algún hombre relación de otra especie. Le bastó á Lepage saber que no era casada y se apresuró á proponerle el matrimonio.

—Esperemos siquiera dos ó tres días—contestó la belga.

La servidumbre continuó así sólo un año; el desterrado la despidió cuando supo que la señora Lepage cocinaba en casa del gobernador. Napoleón, que presumía de ser contentadizo, creyó que podría pasar con dos criados chinos; pero desde la primera comida que le sirvieron, su estómago, ya relajado, protestó contra la nueva cocina y fué preciso que el intendente, M. Pierron, se prestase á hacer de sustituto hasta que llegase un tal Laroché, nacido en Inglaterra, aun cuando el nombre apellido parece indicar otra cosa, que á poco de llegar enfermó, cediendo el cargo á Chandelier, cocinero de la princesa Paulina. Este último llevó de Europa un hornillo, una heladora y utensilios para estañar las cacerolas, todo lo cual faltaba. Pero Chandelier tampoco pudo soportar el clima y el fidelísimo Pierron volvió de nuevo á los menesteres de la cocina. En su testamento, Napoleón le dejó una manda de francos 115.000. Pierron murió en Fontainebleau en 1860, legando á la Biblioteca algunos volúmenes de Longwood y un sombrero del Emperador.

### Obsequios á los forasteros.

En algunas ciudades americanas llegan las autoridades hasta el punto de obsequiar gratuitamente á sus forasteros.

En Glenwood Springs, una playa de baños situada en las Montañas, Rocosas, se celebra anualmente la fiesta de la fresa, en la cual todos los visitantes son bien acogidos.

Desde las once de la mañana hasta las cinco de la tarde, grandes platos de fresas y jarras con riquísimos helados se reparten, sin estipendio alguno, entre los asistentes al acto.

Frecuentemente el gobernador del Estado de Colorado se presenta en la fiesta, y entonces se celebra ésta en un radio de 35 á 40 kilómetros.



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

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

Ayuntamiento de Madrid



Otra población, West City, en Wisconsin, lugar donde se encuentran criaderos de minerales preciosos, ve llegar á ella trenes especiales con gente, que va de Madison y otros grandes centros para presenciar la Fiesta del Ganso, que se conmemora un día del mes de Septiembre, en que se da una magnífica comida, cuyo plato principal es ganso y que se sirve gratis á todo el mundo. Esta fiesta cada día aumenta en importancia, constituyendo el orgullo de la ciudad.

También en Europa hay una población alemana, Kaiserhof, muy celebrada por sus soberbios cerdos.

Hará uno ó dos años, con motivo de una feria de jamones, y para animar á los visitantes á que fueran en gran número, se advirtió que á todo el que comprase *tickets* para la Exposición se le permitiría probar los productos.

El público aceptó tan de buena fe la invitación, que el segundo día se tuvo que renunciar á la exhibición de jamones, por habérselos comido, todos, los concurrentes.

## PAVO ASADO NATIVIDAD GLORIA

Receta original.

Plato para las fiestas de Natividad á Reyes.

Deshuesar el pavo por la carcasa, sin retirar los huesos de los muslos; así abierto se aplasta un poco, sazónese de sal y vino de Jerez.

De otra parte preparar un magnífico puré de castañas á la crema, sazonado con toda regla, déjese enfriar y mezclar un abundante salpicón compuesto de trufas, piñones y jamón cocido, en partes iguales; rellenar el pavo, coserlo con tramilla, volviéndole á dar su forma primitiva.

Póngase á asar dentro de una cacerola ó bresera, dentro de horno bastante fuerte. Cuando comience á colorearse se rocía con vino de Jerez y durante su cocción se rocía con el propio jugo que va soltando.

Luego que quede asado se dejará enfriar un poco, á fin de poderlo cortar en bastantes lonjas y volverlo á colocar en su forma natural.

Preparado de este modo se tapa todo el pavo con una ligera capa de puré de castañas á la crema (sin salpicón), adornarlo con jamas de trufas grandes, que se formará un

ramaje que empiece desde la pechuga hasta los muslos; envolver todo el pavo con una tela de hígado de cerdo fresca; se pasa con mucho cuidado con miga de pan blanco rallado y se mete al horno regular durante unos veinte minutos.

Desengrasar por completo su jugo y unirlo á una reducción de Jerez y coñac quemado, luego se pasa este jugo por una estameña, se le echa un poquito de Jugo «Maggi».

Sírvase entero en una fuente, rodeado de una guarnición de pequeñas salchichas escalfadas con un poco del mismo jugo del pavo.

El jugo servirlo en una salsera.

I. DOMÉNECH.

### Poularda á la León XIII.

Se rellena con un arroz cocido en caldo que esté ligeramente azafranado, sazonado con queso, luego se le incorpora un salpicón de trufas y *champignons* picados.

Bresearla en blanco, formando un magnífico fondo.

**Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,"**

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



Se sirve guarnecida de grandes quenefas de ave decoradas, *champignons* pequeños, lamas de trufas y crestas de gallo, todo napado de salsa Perigourdine.

E. A. 7.

### Copa de Oro.

(POSTRE-ESPAÑOL)

Se preparan huevos moles aromatizados de vainilla y chantilly en proporciones iguales de las dos cosas.

En las copas que se suele servir los ponches ó helados, se llenan con estas dos combinaciones del modo siguiente en el fondo de cada copa: primero una cucharada pequeña de huevo mole, luego otra igual de chantilly, después huevo mole encima, hasta que resulten llenas, quedando guarnecidas de forma muy bonita, formando líneas en el cristal de la copa con las dos clases de dulce.

Las copas se llenan á los veinte minutos antes de servirse ó de momento, y mandarlas á la mesa puestos en bandeja con servilleta.

La preparación de los huevos moles es sencillísima; se tiene un almíbar á punto fuerte aromatizado de vainilla y que esté bien clarificado.

En un perol se tienen preparadas ocho ó nueve yemas de huevo, y poco á poco se le incorporan un par de vasos pequeños de almíbar á punto, se bate continuamente como un bizcocho hasta que aumente el doble de su volumen y queden espesas.

El chantilly, por ser generalmente conocido, nos abstendremos de dar la explicación.

I. DOMÉNECH.

### Trucha del río Negro á la Herzegovina.

*Plato de cocción fácil y de gusto exquisito.*

*Procedimiento:* En una cacerola se echan 100 gramos de jamón magro, muy finamente cortado, 100 gramos de tomates, cortados en igual forma que el jamón y 100 gramos de chalotas, finamente cortadas también.

Se agrega un cuarto de litro de buen vino blanco y se pone la cacerola al fuego, dejándola cocer hasta que el vino se reduzca á la mitad.

Se retira del fuego y se le agrega:

Una docena de ostras, cuatro yemas de huevos y 50 gramos de migas de pan, previamente remojadas en leche y exprimido.

Se sazona con perejil picado; perifollo, nuez moscada, pimienta y sal.

Se amalgama todo convenientemente y se deja en la cacerola.

Se prepara una trucha de un kilo, más ó menos, abriéndola por el vientre, extrayéndola la espina y golpeándola un poco sobre la mesa á fin de que pierda su rigidez.

Una vez hecha esta operación, se rellena con el preparado que hay en la cacerola y se cose.

Así dispuesta se coloca en un plato de metal, forma oval y hondo, untado con buena manteca.

Después se cortan en rodajas, posiblemente iguales en tamaño y grueso, cuatro patatas crudas, cuatro tomates y cuatro cebollas pequeñas.

Estas rodajas se van colocando por capas sucesivas sobre la trucha, en el orden siguiente:

Una capa de rodajas de patatas; sobre una de rodajas de tomates y encima otra de cebollas, repitiendo la operación una sola vez.

Se espolvorea con sal al gusto y con cañela al gusto también. No conviene abusar de este último condimento.

Sobre este preparado se vierte un medio litro de crema algo ácida.

Se cubre todo con una hoja de papel de barba untado de manteca y se pone el plato al horno algo fuerte en el que permanecerá de veinticinco á treinta y cinco minutos, tiempo suficiente para su completa cocción (1).

LUIS TOGNOLA.

(1) Esta receta es de la revista *La Gastronomía de Buenos Aires*.

**Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."**

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





# Menú

## BANQUETE OFICIAL

que el Excmo. Ayuntamiento  
de la

## Inmortal Ciudad de Zaragoza

ofrece á la muy distinguida  
Representación del Consejo Municipal

de la

## VILLA DE PARÍS

### MENÚ

Huitres de Marennes  
Consommé Marie Louise  
Darnes de saumon á la Joinville  
Timbal de perdreaux á la Talleyrand  
Filet de bœuf braisé á la Marechal  
Punch au Champagne  
Gelatine de foies gras-Belle Alliance  
Asperges en branches-

sauce Estragón  
Poulardes roties au Cresson  
Pouding Venetienne  
Glace-Bombe Parisienne d'Ananas  
Desserts

### VINS D'ESPAGNE

Champagne «Binet»  
Café et Liqueurs

Jefe de Cocina,  
JULIÁN LAIGUERA.

Maison Zopetti,  
HOTEL DE EUROPA  
1.º Diciembre 1908.



# PASTELERÍA ELEGANTE

## "EL DIÁVOLO.,

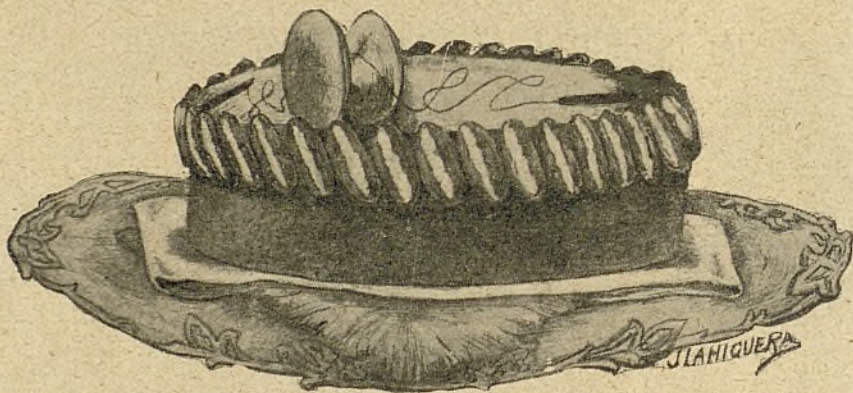
(PIEZA DE PASTELERÍA ORIGINAL)

Preparar una genovesa fondante de la forma que sigue: 250 gramos de azúcar con ocho huevos enteros, se monta sobre fuego suave, y cuando la pasta esté un poco más que tibia, pero con bastante consistencia, entonces se le mezclan 250 gramos de harina de la más fina y 150 gramos de manteca de vaca fundida, vainilla, etc.

Escoger un molde plano de forma ovala-

Acaramelar dátiles de Argelia, que se habrán rellenado antes con crema manteca de pistachos verdes (estos dátiles son para engancharlos con caramelo caliente en toda la esquina del pastel ovalado, de forma inclinada uno al lado de otro).

Teniendo ya la genovesa cocida, fría y separada del molde, cortarlo de plano en dos, rociándolo con anísete fino; á conti-



da y de 5 centímetros de alto. Se unta el interior con manteca y espolvorearlo con harina, y poner la tercera parte de la genovesa; póngase á cocer en horno regular.

El resto de la genovesa se pone á cocer en un molde cuadrado de 10 ó 12 centímetros de largo, á fin de que luego que esté cocido pueda modelarse un *diávolo* completo (véase el grabado).

Preparar coco rallado que luego se unirá á un azúcar á punto aromatizado de vainilla (que sirve de relleno á la genovesa de forma ovalada).

nuación se cubre con el coco que hemos preparado, poniendo el segundo pedazo de genovesa encima, volviendo á obtener su forma primitiva, glasear todo el pastel con albaricoque á punto fuerte, y en seguida se espolvorea todo con violetas de Niza escarchadas y picadas á cuchillo, á fin de que forme un contraste de forma rústica.

Enganchar en este punto los dátiles en toda la esquina del pastel, puestos un poco inclinados.

Con la genovesa cuadrada, y por medio de un cuchillo pequeño, se modela el ca-

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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



rrere del *diávolo*, rociarlo de anisete y glasearlo por completo con albaricoque á punto y espolvorearlo con crocante de avellanas en polvo; ya terminado se coloca con mucho cuidado en el centro del pastel á lo largo con un poco de crema de manteca. Ahora sólo falta la colocación de la cuerda y mangos adheridos á los dos extremos de la cuerda.

Los mangos se forman muy pequeños, con crocante de avellana, puesto uno en cada extremo del carrete de plano, y con crema de manteca de pistachos puesto en manga con boquilla redonda se forma la cuerda simulada, que comienza en un mango; para terminar en el otro se forma algún dibujo simulando una cuerda que está algo recogida, y se termina en otro mango, dando así una idea exacta de dicho juguete, base del título del pastel. «El Diávolo».

I. DOMENÉCH.

### Tartaletas exquisitas.

I. Foncear una docena de tartaletas planas con pasta azucarada, cocerlas á blanco.

II. Amalgamar cuatro cucharadas de macarrones rotos con seis cucharadas de crema franchipana.

III. Con la anterior combinación se llenan las tartaletas (ya cocidas y desmoldeadas) á un poco más de la mitad.

IV. Terminar por llenarlas con merengue italiano, dejándolo liso.

V. Glasear el merengue con *fondant* chocolate.

### Pastelitos Pavlista.

I. Machacar al mortero 125 gramos de almendras con 75 gramos de azúcar.

II. Añadir una á una dos yemas de huevo y por último un huevo entero, después

150 gramos de corteza de naranja, limón y calabaza confitada (50 gramos de cada clase), picado finísimamente.

III. Alargarlo con tres cucharadas de franchipana.

IV. Meter esta combinación entre dos bandas de pasta de hojaldre, se dora todo el conjunto y hacerlo cocer á horno fuerte.

V. Al retirarse este pastel del horno, detallarlo en partes iguales en forma de los pasteles Dartois.

GABRIEL BRANDIMBOURG.

### Pompadour Egipciano.

Hacer un hermoso barbana de chocolate; una vez éste cuajado y desmoldeado, se decora con crema chantilly, y por el alrededor se ponen cigarritos de glasa ó lenguas de gato.

### Real Chantilly.

Es un flan grande de caramelo, se decora por encima y el alrededor con crema espumosa aromatizada de vainilla.

### Pudding Afrikander.

Hacer cocer un litro de leche con 200 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca, 200 gramos de harina disuelta de antemano; moverlo todo á la espátula y mezclar 15 yemas con 15 claras montadas.

Guarnecer moldes de forma cilíndrica untados con manteca y espolvoreados de harina.

Hacer la cocción al baño maría, primero á todo fuego encima del fogón y luego al horno.

Sírvase con salsa de albaricoque.

Este postre es á propósito para Restaurants y Hoteles.

I. DOMÉNECH



Cocina Económica

“La Cocina por Gas.”

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



## GRAN CACERIA REGIA EN TRASMULAS

Los menus de las tres comidas ofrecidos á S. M. durante su estancia en la deliciosa finca del Excmo. Sr. Conde Agrela.

1 Décembre 1908.

### DINER

*Consommé Alphonse XIII.  
Potage crème Nivernaise.  
Filets de barbue à l'Amiral.  
Pommes de terre à l'Anglaise.  
Selle de veau Prince-Orloff.  
Petits pois.  
Mousse de jambon à l'Ambassadrice.  
Cannetons de Rouen à la Broche.  
Salade Mikado.  
Fonds d'artichauts au Champagne.  
Glacé Cléopatre.  
Gâteaux Chocolat.  
Croquants au Chester.*

2 Décembre 1908.

### DINER

*Potage crème de langoustines.  
Consommé à la Nelson.  
Turban de filets de soles à la Valeska  
Pommes de terre à l'Anglaise.  
Poulardes à la Derby.  
Maïs au Naturel.  
Paté de foie-gras de Colmar.  
Roastsbeef à la Broche.  
York Pudding.  
Salade Rachel.  
Cardons braisés à la moëlle.  
Glace Excelsior.  
Génoise au kirsch.  
Chester cake.*

3 Décembre 1908.

### DINER

*Potage crème de volaille Sultane.  
Consommé Alexandra.  
Langoustes à la Xavier.  
Pommes de terre à l'Anglaise.  
Jambon d'York à l'Infante.  
Epinards au velouté.  
Noix de veau à la Souvaroff.  
Poulardes du Mans à la Broche.  
Salade Demidoff.  
Petits pois à la Française.  
Glace Théodora.  
Gâteau Praliné.  
Pailles au Chester.*

Chef de Cuisine,  
PAUL GARNIER

ANCIENNE CHEF DEL CLUB DE BADEN. - BADEN (ALEMANIA)

Bajo la dirección culinaria de Garnier, estuvieron Teodoro Bardaji, José Soteras y Luis Narro, que justo es también que lo hagamos consignar.



## Menú de almuerzo explicado.

dedicado á las distinguidas señoritas doña Genoveva y Dolores Bordonova, del Hotel Cataluña, en Ribas (Gerona).



### Entremeses.

CANAPÉS Á LA AUSTRALIANA  
 MEDALLONES DE REMOLACHA FANTASÍA  
 SOPA Á LA TRIANÓN  
 HUEVOS REVUELTOS EN SORPRESA  
 PIEZA DE LANGOSTA MEDITERRÁNEO  
 MOLLEJAS DE TERNERA MIGNON-REAL  
 CHULETAS DE PICHÓN PUIGMOLT  
 PULARDA VINCENS  
 PONCHE LYONÉS  
 BLANQUETA DE ZANAHORIAS Á LA INGLESA  
 SILLA DE GAMO ASADA Á LA BROCHE  
 ENSALADA Á LA VASCONIA  
 BIZCOCHO HELADO Á LA ITALIANA  
 MOSAICO DE FRUTAS Á LA AMERICANA  
 POSTRES FINOS  
 JUAN MARQUÉS.

### EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS ORIGINALES

#### Canapés á la Australiana.

Se cortan hojas un poco grandes de pan de centeno, con un espesor de un poco más de medio centímetro. Se corta en forma redonda y pequeña con un cortapastas; á continuación se tuestan un poco.

Preparar una manteca del siguiente modo: que es machacar en un mortero 75 gramos de manteca fina, 40 gramos de caviar de Rusia y 40 gramos de coral de langosta cocido de antemano, una cucharada de glasa de carne y otra de salsa inglesa; pasarlo luego todo por un tamiz.

Napar los canapés con la anterior com-

posición, decorando cada uno con un cordón delgadísimo de salsa Riche fría.

Estos canapés pueden presentarse con un costrón de forma redonda y que esté escalonado á fin de poder colocar bien los canapés pudiendo clavar un *atalette* á la cúspide; este costrón zócalo se napará ligeramente con manteca de vaca.

#### Medallones de remolacha Fantasia.

Con remolacha cocida, que se haya tenido durante veinticuatro horas en maceración con vinagre de estragón, un poco de aceite y sal.

Cocina Fácil

## "La Cocina por Gas."

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



Cortar esta remolacha en forma de monedas de cinco pesetas de espesor y circunferencia.

Machacar en el mortero salmón cocido con un poco de bechamela fría, y un poco de gelatina, pasándolo por el tamiz de hierro.

Napar estas rodajas de remolacha por una cara, juntándose luego, quedando el relleno entre las dos rodajas (como un sandwich).

Preparados de esta forma se colocan en

una placa con hielo picado por debajo.

Bañar cada medallón con una ligera capa de salsa bearnesa con un poco de gelatina, y al quedar bien cuajada esta salsa, se decora con preciosos detalles de trufa; abri-llantarlos con gelatina bien clarificada.

Sírvanse de igual manera que hemos descrito en la anterior receta.

JUAN MARQUÉS.

(Se continuará.)

## BANQUETE

OFRECIDO

por la

DIPUTACIÓN Y AYUNTAMIENTO DE PALENCIA

y celebrado en honor del Excmo. Sr. D. Abilio Calderón, Director general de Obras públicas.

Lo sirvió el Gran Hotel Continental, de dicha ciudad.

### = MENU =

— Ostras —

Consommé Rachel  
Salmón y Langostinos Valeska  
(Salsa Genovesa)

Vol-au-vent de Perdices á la Imperial  
Panache de Fiambras

Espárragos con salsa Museli, a

Pollos asados con Berros

Ensalada Chausel

Bomba Helada Johannisberg

Carta Mascota

### POSTRES FINOS

Vinos: Sauternes, Riscal, Champagne « Binet » y  
Clicquot « Malaga ».

FEDERICO GARCÍA SAHAGÚN,  
Dueño del Hotel.

## GRAN HOTEL DE ROMA

### BANQUETE

dado por el Cónsul del Ecuador,  
Excmo. Sr. Sotomayor, á todo el per-  
sonal de la Embajada de dicho País.

### = MENU =

— Huitres —

Consommé Printannier Royal  
Loubine Garnie, Sauce Museline  
(Pommes au naturel)

Filet de Bœuf Renaissance

Vol-au-vent á la Financiere

Foie-gras Truffé en Belle-Vue

Paulardes de France Roties

Srlade Russe

Asperges Sauce Ravigotte,

Glace au Coco

Charlotte

Dessert Fins

Vins: Sanlernes, Jerez, St. Julien, Cordon-Rouge,  
Champagne « Binet ».

Jefe de Cocina.

22 Noviembre 1908. MADRID

VICENTE GARCÍA.

## EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Cocina Moderna

# “La Cocina por Gas”

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

Ayuntamiento de Madrid



## Menú de gran comida explicada.



*Consommé á la Réjane.*  
*Crema chatillon Plessis.*  
*Costradas á la Cavour.*  
*Salmón á la Alm rante.*  
*Silla de ternera á la Portuguesa.*  
*Velouté de ave á la Cecilia.*  
*Ponche Flis-Flas.*  
*Becadas asadas al Fin champán.*  
*Ensalada Manon.*  
*Apio á la Milanesa.*  
*Bomba Sarasate.*  
*Pastas secas.*  
*Bocadillos Monseñor.*  
*Postres.*

### EXPLICACION DE LAS RECETAS

#### Consommé á la Réjane.

Es un *consommé* de ave bien clarificado; con guarnición de huevos hilados y real de huevo en pedazos muy pequeños.

#### Crema chatillon Plessis (sopa).

Es una crema de ave y de sémola, con guarnición de judías verdes y guisantes frescos (las judías verdes cortadas á pedacitos); perifollo picado.

#### Costradas á la Cavour.

La mitad de las costradas se rellenan con un salpicón de trufas aromatizadas con es- pañola y vino Madera, llenarlas con farsa de ave liada con queso rallado, nata y yemas de huevo; se meten al horno y se sirven puestos en servilleta.

#### Salmón á la Almirante.

Se cuece en caldo corto bien sazonado, y

luego se le separa la piel, poniéndolo en el centro de una fuente, napándolo con salsa de *homard*.

Por los lados se guarnece con escalopas de *homard* ó langosta, trufas, pequeños *champignons*, ostras empanadas y fritas, y can- grejos.

Salsa de *homard* ó de langosta aparte.

#### Silla de ternera á la Portuguesa.

Preparada convenientemente se bresea formando un buen fondo; guarnición de pequeños tomates rellenos de *champignons* picados, mezclando un poco miga de pan rallado gratinadas.

Patatas chateau; puesta esta guarnición, en forma alternada más un cordón de salsa de tomate por el alrededor.

#### Velouté de aves á la Cecilia.

Sobre hielo picado lustrar ó abrillantar el

**Cocina Rápida "La Cocina por Gas."**

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



interior de un molde cilíndrico (forma bombeada) con gelatina blanca, decorarla con trufas y lengua á la escarlata, á gusto del ejecutante; cúbrese luego por encima con una ligera capa de salsa suprema blanca.

Cuando todo quede bien cuajado, se rellena con un puré de ave finísimo (con suficiente fuerza para cuajarse bien con nata y gelatina), á este puré se le adiciona un salpicón de trufas y lengua á la escarlata, luego bastante *foie-gras* natural cortado á pedacitos; déjese entre el hielo algún tiempo; luego se desmoldea, presentándolo guarnecido caprichosamente con gelatina.

#### Ponche Flis-Flas.

Un buen jarabe de manzanas (con poco azúcar) que se pone á helar; cuando empiece á espesarse se le adiciona una buena cantidad de curaçao y merengue italiano.

Se sirve en copas.

#### Becadas asadas al Fin champán.

Asados según las reglas (la generalidad de los profesionales saben que á esta clase de ave se le dejan los intestinos, á fin de que luego puedan emplearse para completar el sazonomiento del plato).

Una vez que estén asadas, cortarlas y montarlas sobre costrón de pan frito en manteca, y luego que esté relleno con un poco de puré de caza y un poquito de puré de *foie-gras* (en partes iguales).

Desengrasar el fondo y echar una copa de coñac Fin champán y quemar el alcohol.

Picar las carcasas y prensarlas y mezclar el jugo que suelten al fondo de las becas, incluso los intestinos picados finísimamente; jugo de limón; caliéntese sin dejarlo cocer; se vierte encima de las becas y se sirve.

#### Ensalada Manon.

Partes iguales de colas de quisquillas cocidas, trufas en laminas muy finas y raíz de apio (*céleri-rave* en juliana fina).

Sazónese todo con una mayonesa á la crema que esté fuertemente aromatizada.

Se coloca en forma de cúpula en una ensaladera de cristal, y decórese todo el alrededor con remolacha cocida, con detalles de medias lunas.

#### Aplo blanco á la Milanese.

Bien preparado, se cuece en caldo, luego se escurre y se pone en un plato de metal blanco con escalopas de tuétano escalfado; rociarlo con manteca fundida, queso rallado por encima y gratinase.

#### Bomba Sarasate.

Se camisa el molde llamado bomba con helado de café, y el interior se llena con helado de vainilla con pralinée; se tapa bien el molde según la forma usual en estos trabajos, y se pone entre nieve y sal gorda durante hora y media.

Puede servirse sobre un zócalo de hielo moldeado.

#### Bocadillos Monseñor.

(PLATO DE QUESO)

Queso de Parma rallado, 250 gramos; montarlo en una terrina con tres yemas de huevo; cuando quede bien liado se le incorporan tres claras montadas, sal, pimienta Cayena, 60 gramos de fécula de patata.

Poner esta pasta en una manga; encima de papeles de barba se forman pastelitos pequeños como nueces, se le echa un poco de sal y almendra picada; hacerlos cocer vivamente, hasta que resulten bien dorados.

Una vez cocidos se forran con crema de queso de Chester bien cremosa.

Por la composición,

I. DOMÉNECH.

Cocina simpática **"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. <sup>(1)</sup>

(CONTINUACIÓN)

1.<sup>a</sup> Observaciones sobre toda clase de pescados asados á la parrilla.

2.<sup>a</sup> Teoría de los fritos de toda clase de pescados y de todos los fritos en general.

3.<sup>a</sup> Observaciones sobre todos los pescados de agua dulce, y teoría y práctica de toda clase de matelotas, mariscos, anguilas y buñabesas de todas clases.

4.<sup>a</sup> Toda clase de platos de bacalao, langosta, lenguados, turbotos, merluza, langostinos; incluyendo todos los pescados conocidos.

5.<sup>a</sup> Aprovechamiento de cualquier clase de pescado sobrante.

Art. 17. Conocimiento general práctico para la ejecución de las carnes ó aves, breseadas, salteadas ó cocidas; los principios generales más fundamentales aplicables á toda clase de carnes, aves ó caza, y observaciones sobre los fondos de toda clase de breseados, con una nota de toda clase de *relevés*, ó platos de entrada, etc., etc.

Art. 18. Enseñanza general para la preparación de toda clase de platos fríos, sencillos y lujosos. Sirviendo de tema las siguientes secciones:

1.<sup>a</sup> *Selatinas* de todas clases.

2.<sup>a</sup> Salsas *chaud-froid* en todas sus diversas preparaciones.

3.<sup>a</sup> *Mousses* de aves, caza, jamón y pescados, etc.

4.<sup>a</sup> Panes de aves, caza, jamón, *foie-gras* y pescados, y modelaje de toda clase de *mousses* y panes de ave.

5.<sup>a</sup> Preparación de toda clase de aves enteras, piezas de jamón y *foie-gras* natural.

6.<sup>a</sup> La preparación de galantinas, pasteles y terrinas, en presentaciones sencillas ó artísticas.

Art. 19. Enseñanza general de todas las ensaladas, simples y compuestas.

Art. 20. Estudio teórico y práctico de los asados en general.

Art. 21. Cocción de legumbres frescas y secas, y todas sus preparaciones.

Art. 22. Composición de las compotas de frutas, dulces de cocina calientes y fríos, refrescos americanos é ingleses, pastelería de tes, en todo su conjunto conocido hasta el día.

Art. 23. Enseñanza de las composiciones de platos de queso que se sirve caliente, en las comidas y banquetes de gran lujo.

Art. 24. Para la enseñanza teórica y práctica de la cocina en general, se señalarán cuatro años de tiempo, ó según los casos de capacidad y buena disposición del alumno; que demuestra especialidad muy señalada para ciertas secciones de cocina. En este punto, la Escuela Culinaria, debe de extenderle título de haber cursado todos sus estudios, así como señalar la especialidad del trabajo del alumno, y por último, se le hará entrega de un certificado especial de la Escuela Culinaria, detallando su comportamiento y conducta que haya observado durante los estudios, firmando este certificado el inspector general de la Escuela Española de la Industria hostelera, el señor presidente del Comité de la Federación y el señor presidente de la Asociación «El Arte Culinario».

Art. 25. Si ocurre que varios cocineros ó pasteleros, que tengan ya cursado el arte culinario en varios establecimientos, y deseen aprender una especialidad cualquiera del arte á que se dedican, pueden entrar en la enseñanza para aprender solamente las

(1) Véase los números anteriores.

**Cocina Racional "La Cocina por Gas.."**

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



asignaturas que están marcadas en los artículos del Reglamento. Sin señalar tiempo alguno, pues esto obedece sólo á las aptitudes del alumno.

Art. 26. Al terminar los estudios á que se refiere el artículo núm. 25, se entregará al alumno un certificado especial reconocido y firmado por los señores á que se refiere el artículo núm. 24, además timbrado, etcétera, etc.

Art. 27. Todo lo referente á concursos culinarios, conferencias, exposiciones, en España, ó concurrir al extranjero, será de incumbencia especial entre los profesores de la Escuela de Cocina, la Junta directiva de la Asociación de «El Arte Culinario», la Junta directiva del Comité Nacional de la Federación Mutualista de Cocineros, Camareros y similares de España y el Consejo Administrativo de la Escuela.

Art. 28. El ingreso en la Escuela Culinaria se hace efectivo á todos, hombres y mujeres, aunque no pertenezcan á ninguna de las Sociedades federadas, y, por último, el Centro-Escuela proporcionará plazas de jefes de cocina ó de cocineros auxiliares de las mismas, ayudantes, etc., etc.

\* \*

#### Cursos especiales de Cocina y Pastelería para señoras y señoritas.

Artículo 29. En estos cursos se desarrollarán todos los temas, como son Cocina y Pastelería española y francesa, Cocina clásica y artística, creaciones modernas nacionales y extranjeras, economía aplicada á la cocina, el Arte de Confitería y helados, y cocina de todos los países por quien lo desee, composición de listas de comidas de familia, hasta el servicio culinario de un gran banquete ó *soirée*, *lunchs*, etc., etc.

Art. 30. En estos cursos, las educandas pueden aprender los platos que les sean más necesarios, ó dar instrucciones por escrito á cualquier persona que lo solicite, siempre y cuando estén relacionadas con el arte culinario.

Estas instrucciones por escrito se pagará una cantidad relacionada á la índole del trabajo que se haya pedido, en la Secretaría del Centro-Escuela.

Art. 31. Ninguna educanda se presentará al curso de cocina con sombrero, ni trajes de gran fantasía. Estará sujeta á llevar delantal blanco á su gusto.

Art. 32. Durante las horas de curso podrán asistir toda clase de personas amigas de las educandas, pagando á la Secretaría del Centro-Escuela la cantidad de una peseta.

(Conclusión en el próximo número).

## Vocabulario culinario.

(CONTINUACIÓN)

**Canela.**—Corteza de las ramas del arbusto que crece en Ceilán, China y Egipto.

**Caramelo.**—Substancia de un negro fuerte obtenida calentando el azúcar á 220 grados, tiene la misma composición que el azúcar y se emplea como colorante.

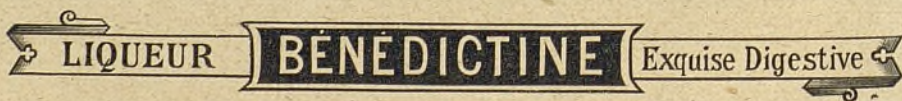
**Chocolate.**—Pasta alimenticia preparada con cacao, azúcar y algunas esencias ó aromas.

**Cochinilla.**—Color escarlata extraído de un insecto que vive en una planta de México llamada nopal; se rasca la planta para recoger los insectos, los cuales se matan por medio del calor.

**Cola.**—Harina hervida en agua.

**Combustible.**—Todo lo que es susceptible de combustión.

**Concentración.**—Es el medio de aumen-



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

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



tar el peso específico de los cuerpos; se aplica generalmente esta expresión á los líquidos, los cuales adquieren fuerza evaporando una parte del agua que contienen, la *glas* es un ejemplo, adquiere mayor peso cuanto mayor es su grado de reducción ó evaporación del agua.

**Harina.**—Substancia blanca pulverulenta extraída de las plantas llamadas cereales empleada como alimento por tener en su composición una materia azoada llamada *gluten*; la calidad nutritiva de una harina depende de la cantidad de *gluten* que contiene; la de trigo es la que posee mayor cantidad.

**Mezcla de patata.**—Nombre que se da en el comercio al almidón extraído por simple lavado de las patatas.

**Fibrina.**—Materia blanca filamentososa que se extrae de la sangre fresca moviéndola con una paleta ó espátula; es la que da á la sangre propiedades vitales y le hace coagularse ó formar una masa compacta cuando se deja en reposo.

**Filtración.**—Es una operación por medio de la cual se purifican las substancias líquidas, separando de ellas las moléculas sólidas que por ser muy tenues quedan en suspensión ensuciando su limpidez y transparencia.

**Queso.**—Substancia alimenticia preparada con la cuajada de la leche. Se deja cuajar ó se hace cuajar la leche, luego se deja seca esta substancia y se sala, obteniendo por este procedimiento los quesos cremosos como Brie, Camembert, etc., ó bien se comprime la cuajada formando con ella una masa compacta que se somete luego á una fermentación, la cual forma los huecos llamados ojos, que caracterizan los quesos de Gruyère, Port-salud, bola, etc.

**Gelatina.**—Materia extraída de los huesos de los animales; soluble en agua hirviendo, y que adquiere consistencia á baja tempera-

tura; en estado seco produce la cola; sus cualidades nutritivas son casi nulas; un error muy extendido hace que se la llame comunmente *cola de pescado*.

**Clavo (de especias).**—Simiente que se encuentra en las flores que produce un arbusito llamado girofle, muy sensible al frío y al viento; las simientes exhalan un olor aromático; son muy empleados para sazonamientos.

**Grasa.**—Se da este nombre á las substancias animales aceitosas compuestas de oleína, margarina y estearina.

**Moscada.**—Fruto de un árbol llamado *Miristica aromática*, que tiene la apariencia de una nuez encerrada en su cáscara.

T. O. DORET.

(Continuará.)

## PARA EL PRÓXIMO NÚMERO

Publicaremos magníficos trabajos de Teodoro Bardagi, Máximo Bourdette, Pierre Lacam, F. Marti, una información de la casa Maggi, un trabajo escrito expresamente para EL GORRO BLANCO de artista tan notable como Victor Escouffier, conocido ya entre nosotros por haber dirigido la inauguración del Gran Restaurant «Parisiana», ejerciendo igual cargo de jefe de cocina en la actualidad en Niza, *Majestic Palace Hotel*. Dicho trabajo en cuestión no hemos podido publicarlo en el presente número, es una receta de Navidades, plato tradicional en dicho país; se titula «Le Souvenir» (El Recuerdo). En números próximos publicaremos también su biografía.

De D. Máximo Bourdette, actual jefe de cocina del Gran Hotel Madrid, en Sevilla, publicaremos *menú* y recetas, más un notable dibujo de página entera, y los grabados de las recetas «El Delicioso» y de «Huevos á la Rosini».

También comenzaremos la publicación de un trabajo intitulado «Brillat-Savarin» escrito por Fernando Laudet, *menús* del Gran Restaurant Tournié, continuación del *menú* explicado de Juan Marqués, «Cocina económica», «Sección de entremeses fríos», por I. Doménech.

LA DIRECCIÓN.

**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 Universal**

**“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)

que tolerar, en obsequio á la humanidad y por respeto á la Hacienda pública, las espirales de humo que pasan á través de los candelabros, flores y lámparas, y que mueren en los dorados y elegantes frisos; ó que subiendo hasta la alta bóveda empañan momentáneamente las tenues gasas y las bellas formas de las ninfas, musas y alegorías pintadas en la techumbre del salón. Poco importa que falte la *unidad de lugar* en un drama, pero le importa y mucho que no exista en un banquete. El bello ideal sería que la misma luz alumbrase á la comida, al café y al cigarro: que la COMEDIA fuese en *un* acto, y no en *tres*. Comprendo los reparos y objeciones que se me pueden hacer, y no tengo inconvenientes en transigir: partamos la diferencia, y sean *dos* actos. Vengan los alimentos y el Moka sin cambiar de silla, y pasemos luego al *smoking-room* (¿fumador ó fumadero?), que siendo tan lujoso, elegante y bien provisto, como el del Marqués de Salamanca, por ejemplo, bien compensa el pequeño sacrificio de moverse, aun cortando é interrumpiendo la animación, alegría y corriente magnética que liga á los huéspedes con los dulces y mágicos lazos de un espléndido festín.

De las reformas que usted propone, elijo y separo como principales éstas que siguen:

—Supresión del *plateau* y de todo adorno que impida la servidumbre de vista.

—Libertad de vinos, sin sujeción al orden ó arancel de los manjares.

—Asientos que tengan el ancho de las sepulturas, pues no es justo que los muertos gocen de más comodidad que los vivientes.

—Que los guisados sean como los amigos; es decir, pocos y buenos.

—Que las servilletas imiten al lienzo de una toalla, más bien que á la cartulina de una tarjeta.

Agregando, si á usted le parece equitativo, que se hermanen con el banquete los frutos que dan renombre á Moka y á la Habana, lograremos el gran principio práctico y de incontestable

utilidad, proclamado por usted, ó sea *La Mesa libre en el Estado libre*. Y la generaciones venideras, al recordar agradecidas su ilustre nombre de usted, lo entallarán en bronce y lo esculpirán en mármoles diciendo: «*Mereció ser cocinero de reyes, porque antes fué rey de los cocineros.*»

Confío en que el cielo nos conceda los diez ó doce meses de vida que juzgo necesarios para ver triunfantes nuestras sanas y provechosas doctrinas. Si saliéndose usted de su esfera de cocinero y yo de la mía de pinche, tratásemos de infundir y de hacer tragar á la generalidad de los españoles por medio de los artículos de periódico,

PURÉE de verdadero patriotismo,  
CROQUETAS de buena fe política,  
FILETES de moralidad en las aduanas,  
TIMBAL de honradez en la Bolsa,  
PASTELES de pureza en los destinos,

y otros guisotes de semejante jaez, la faena sería tan difícil como introducir un clavo dando martillazos sobre la punta. Pero alterar las modas del comer, y alterarlas teniendo usted la sartén por el mango y fundándose para ello en la razón, en la higiene, en el sentido común y en el buen gusto, es tan fácil y hacedero como la introducción del clavo presentado de punta y aplicando los martillazos á la cabeza.

Concluyo, respetable y querido Maestro, manifestando á usted que si la presente carta es desabrida é insulsa, habré conseguido mi fácil deseo de armonizarla con el letrado que le sirve de título. Sólo el que pida peras al almo exigirá azúcar, canela y cacao en la humilde clase de chocolate que acaba de servir á usted, en jicara demasiado grande por cierto, su afectísimo,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia), 25 de Agosto de 1877 años.

(Continuará.)

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid