

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

CRONICA.—Los pasteles de boda.—Lunch servido á S. A. R. el Duque de los Abruzzos: Stella Polare (Estrella Polar) encurtidos, El Lombo.—Dulces de frutas: Melocotones—Christiane, Fresas á la real, Fresas con Oporto, Fresas á la romanoff, Melocotones—Marquesa.—Platos de huevos: Huevos en cocotte á la crema, Huevos en cocotte á la estragón, Huevos en cocotte á la sagán, Huevos moldeados á la princesa, Tortilla á la castellana.—Cocina Regional española: Fabada á la Rosário (Asturias), Manos de cerdo á la Sultana (Asturias), Sardinias Campo de Recreo (Asturias), Huevos á la Cargadora (Andalucía).—Cocineros, un buen negocio!—Menú de Banquete en honor de los oradores del mitin de Alianza Liberal de Palencia.—Almuerzo en honor del Excmo. señor D. Segismundo Moret y de los Diputados y Senadores de las izquierdas, servido en el Hotel de Francia de Valladolid.—Menú de la Comida servida el día 25 de Febrero de 1909 en casa de la Excmá. Sra. Doña María, Viuda de Peláez Quintanilla.—Banquete servido á las Autoridades y Diputados Provinciales por el Senador electo por la provincia de Salamanca, Sr. Palacios.—Menú de Almuerzo y Comida.—Explicación de las recetas.—Nuestras figuras culinarias.—Exposición Nacional del Arte Culinario.—Gran Hotel Colón en Buenos Aires.—Helados finos.—Menú Gran Cacería servido en Rambouillet.—Bebiendo hasta morir.—La mesa moderna (continuación).

CRONICA

Los pasteles de boda.

Antiguamente era Francia entre todos los países del mundo aquel en que se comía con mayor aparato. Las mesas de los grandes señores se encorbaban literalmente bajo el peso enorme de los platos y piezas *montadas* confeccionadas más para encanto de la vista que para saciar el apetito de los comensales.

Actualmente todo esto ha cambiado: las modernas teorías tienden á simplificar grandemente el servicio de mesa, siendo de muy buen tono recibir los invitados con la mayor sencillez hasta en los grandes banquetes de fiestas y bodas.

No sucede lo mismo en el extranjero: en San Petersburgo como en Londres se confecciona todavía el *pastel de la novia*, poniendo especial cuidado en ha-

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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

cerlo grande, suntuoso, original, estando las dimensiones de la tarta en razón con la importancia de la boda que se trata de festejar.

En la boda de Mr. Vanderbilt con miss Elsie French se sirvió un brioche colosal que ocultaba en su interior multitud de alhajas de oro enriquecidas con piedras preciosas; este brioche, el mayor quizá que se ha fabricado, se presentó á los invitados sobre un elegante carrito de plata.

Dejando al azar la distribución de las joyas, esta galantería costó á las familias de los contrayentes la friolera de setenta y cinco mil francos. La Reina Victoria de Inglaterra rendía culto fervoroso á las antiguas tradiciones de familia, en los grandes banquetes. Siempre deseaba ver sobre su mesa un verdadero edificio de golosinas, de cuatro metros de altura y más de 250 kilogramos de peso.

La pastelería que se sirvió en la boda del duque de York fué una obra maestra.

Tres artistas trabajaron en ella durante cinco semanas; era más que un pastel, un verdadero poema de azúcar, guirlache, frutas confitadas, y dulces de todas clases y colores. Representaba los diversos episodios de la carrera naval del príncipe, tenía 2,110 metros de alto, siendo su peso 150 kilogramos y perfectamente comestible.

El pastel de boda confeccionado para el duque de Albany presentaba un aspecto menos histórico, lo formaban 25 amorcillos colocados en corona, doblando todos ellos pequeños pergaminos. Alusión delicada y dulce al gusto literario del novio.

Cuando á los pasteleros decoradores les sopla la musa creadora, no se arredran ante los asuntos más áridos.

En el banquete dado al Almirante Markhan, explorador del polo norte representaba el pastel al buque «Alerta» rodeado de hielos y osos blancos verdaderamente los hielos son cosa familiar á los cocineros.

Pero los pasteles más suntuosos son aquellos que figurando en las mesas nupciales... escapan al apetito de los comensales. En la comida de boda de un joven que había hecho fortuna en las minas de diamantes del Cabo, se presentó una magnífica gruta de azúcar y oro, constelada con piedras preciosas; microscópicas lamparillas eléctricas alumbraban este diminuto palacio de hadas que fué por fin deshecho y vendido en beneficio de un refugio de huérfanos.

Los pasteles de boda tienden casi siempre á recordar la profesión del esposo: locomotoras para los Ingenieros; pequeñas rotativas para los directores de periódicos; fábricas, para los grandes comerciantes; etc.

Los hay también que hacen desfilar ante los asistentes toda la teoría de los bebés que se supone nacerán del matrimonio agasajado. Este último hallazgo (de gusto algo dudoso) nos viene del Norte de Alemania. Citaremos también los pasteles que cantan *Carmen*, (gracias al gramófono), que recitan elogios de la novia, casi siempre en verso, casi siempre largos. Y casi siempre pesados.

Pero la pieza más complicada de pastelería de que hacemos memoria es

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

la que se preparó para la boda de Nicolás II, Emperador de Rusia con la princesa Alix de Hesse.

Este pastel estaba dividido en dos partes, dedicadas, la una, á celebrar al soberano, y á la bella recién casada, la otra.

Cada una de estas partes se subdividían en tantos trozos como aquel á quien estaban dedicadas, contaba de años, por ejemplo, en el lado de Alix de Hesse figuraban en 18 ó 20 compartimentos los episodios más salientes de la princesa.

Este extravagante monumento estaba coronado por los escudos de armas, rubíes y diamantes de los esposos y (detalle bien ruso) una campanillita tintineaba suspendida desde lo más alto del pastel.

(Traducción).

TEODORO BARDAJÍ Y MÁS

(Publicado por *La Cuisine Française et Etrangère*, de Paris.)

LUNCH

Servido á S. A. R. el Duque de los Abruzzos

Entremeses

STELLA POLARE

LOMBO

HUEVOS EN MAYONESA

FILETES DE LENGUADOS POMPADOUR

TIMBAL DE CODORNICES ROSITA

TOURNEDOS GIOCONDA

NARANJAS «VUELTA DEL POLO»

Stella Polare (Estrella Polar) encurtidos.

Se compone de una macedonia de atún, filetes de anchoas, pepinillos, coliflor, judías

verdes, puntas de espárragos, aceitunas en vinagre y á base de aceite fino, reformándolo con mostaza.

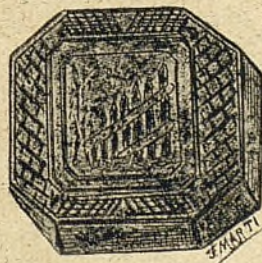
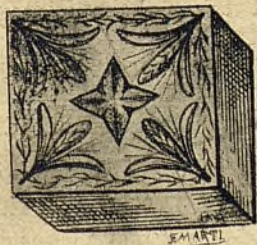
Este entremés fué dedicado al duque de los Abruzzos, en ocasión de su viaje al Polo Norte, por una de las grandes fábricas de conservas del litoral napolitano; el duque encontró muy apetitosa y exquisita esta mezcla que tanto estimulaba su apetito.

El Lombo.

Es lomo de cerdo deshuesado y puesto en sal, atándolo á fin de que se obtenga una bonita forma; se consume al siguiente año, después de haberse hecho secar durante el invierno en sitio muy aireado.

Salsomaggiore (Italia), Hotel Thermes.

THALAMAS.



Modelos para decorar platos de Pastelería.

DULCES DE FRUTAS

MELOCOTONES — CHRISTIANE

Se meten seis melocotones en agua hirviendo á fin de pelarlos, luego se cuecen con jarabe durante algunos minutos, dejándolos enfriar en el mismo jarabe.

De otra parte se pasan una libra de buenas fresas por un tamiz fino, mezclar una libra de azúcar, desliase todo y se le incorpora una copa de fin champan y una copa de chantilly.

Se ponen los melocotones y puré de fresas entre hielo por separado, al momento de servir se colocan los melocotones en una compotera de cristal y naparlos con la salsa de fresas.

M. GABRIELLE CANAY.

FRESAS A LA REAL

Poner á macerar fresas con vino Marsala con un poco de piña de América á cuadritos durante tres horas.

Preparar un chantilly.

Hacer un helado que de preferencia sea una aroma de avellana tostada ó pistachos pongase en un molde forma liso algo redondo, rodeado de hielo picado y al quedar bien cuajado se le forma un gran hueco poniendo dentro el chantilly y luego las fresas bien colocadas.

Desmoldéanse antes que el chantilly se

ponga duro, las fresas debido al alcohol del Marsala les impiden que se pongan duras.

M. JOSHEP GUBERT.

FRESAS CON OPORTO

Son maceradas en un timbal de metal blanco, con vino Oporto espolvoreándolas con azúcar glas.

FRESAS A LA ROMANOFF

Maceradas con Curaçao gran Marnier y azúcar en polvo, se sirven en timbal de metal blanco, enfriadas bien y cubiertas por encima con chantilly.

MELOCOTONES A LA DIABLA

Son cocidos con jarabe, antes que estén convenientemente peñados, luego se rocían de kirs caliente, espolvoreándolos con azúcar, sírvanse encendidos.

MELOCOTONES — MARQUESA

Medios melocotones cocidos en compota y montados sobre un molde de bordura formado con gelatina de licores, luego se desmoldean y en el centro se pone un babarois de frutas pequeño que sirve de guarnición.

I. D. P.



Platos de Huevos.



HUEVOS EN COCOTTE A LA CREMA.— Untados los cacharritos llamados cocotte, con manteca, se rompe un huevo dentro de cada uno y se cuece en el baño maría; sazónense á la salida del horno añadiendo una cucharada de crema doble.

HUEVOS EN COCOTTE A LA ESTRAGON.— La misma cocción, se sazonan con jugo de ternera al estragón reduciéndolo bastante, decorarlos con hojas de estragón frescas, limpias y cocidas.

HUEVOS EN COCOTTE A LA SAGAN.— Napar las paredes del interior de las cocottes con puré de sesos de ternera á la crema, echar los huevos y se espolvorean con queso de parma rallado, cocerlos al baño maría.

A la salida del horno se guarnecen con un cordón de véloute de ave reducido.

HUEVOS MOLDEADOS A LA PRINCESA.— Se untan moldes de flan que sean algo grandes, se guarnecen con puntas de espárragos cortadas á pedacitos muy pequeños, cocerlos al baño maría.

Después se desmoldean y se coloca cada uno encima de pequeñas costras rellenas de un puré de espárragos verdes, naparlos con salsa suprema y encima de cada huevo se pone una lama grande de trufa.

TORTILLA A LA CASTELLANA.— Una tortilla á la francesa blanda que se forra ligeramente con un puré de castañas con algo de soubise, guarneciéndola por encima con fondos de alcachofas salteados con manteca fina.

En el fondo de la fuente un cordon de salsa chateaubriand.

P. SALLÉS MONTAGNE

Cocina Regional española.

Fabada á la Rosario (Asturias).

A las diez ó doce horas antes de ponerse á cocer, se ponen en remojo las habas con el lacon cortado á trozos á fin de que no salga la fabada salada.

Por la mañana ponerlo á cocer con agua fría, con una cebolla grande cortada á trocitos, una cucharada de aceite, y una cucharada de las de tomar café de pimentón dulce, y pasados unos cuarenta minutos de cocción se le aumentan unas cuantas morcillas bien lavadas, procurando que la fabada obtenga suficiente caldo para todo la sal correspondiente.

Cuando quede todo bien cocido se pone en un baño maría á fin de que no se agarre.

Al momento de servirse se ponen las habas en una fuente honda, un poco caldoso y en otra fuente se sirven las morcillas y el lacon convenientemente cortado.

Resulta un plato superior.
Sírvasse siempre muy caliente.

Manos de cerdo á la Sultana (Asturias)

Se cuecen las manos de cerdo frescas con agua, legumbres, y hierbas aromáticas, con algo de Jerez seco; ya cocidas se separan del caldo, deshuesándolas enseguida y cortadas en trozos regulares, espolvorearlas con harina y freirlas un poco.

En una cacerola se fríe una buena cantidad de cebolla picada á pedacitos, ajo y perejil, tomate picado, y mojar la salsa con caldo de la misma cocción de las manos de cerdo; déjese cocer durante una hora luego se pasa por un tamiz, volver la salsa al fuego dejando cocer en ellas las manos.

A continuación se rellenan pequeños pimientos del tiempo ó en conserva con las manos de cerdo, ya rellenos se pasan por harina y se fríen poniéndolos á continuación en un plato de saltear, cubriéndolos con la salsa.

Preparar un puré de lentejas seco y otro de castañas, buen sazamiento. Al momento de servir se pone cada pimiento relleno encima de un costrón, guarnecer el plato con los purés á gusto del ejecutante, saléanse, y queda terminado.

Sardinas Campo de Recreo (Asturias)

Recién pescadas se envuelve cada una con hoja de parra ó lechuga, luego se colo-

can en una placa asándolas en el horno.
Se comen con acompañamiento de pulpa de tomate sazonado ó pimientos asados.

FRANCISCO DÍAZ.

Jefe de cocina,
Fonda de la Serrana en Aviles.

Huevos á la Cargadora (Andalucía)

Se preparan una docena de alcachofas del tiempo, de tamaño igual, retirar las primeras hojas y vaciarlas por dentro con un cuchillo pequeño, frotarlos con zumo de limón y cocerlos con agua blanca aromatizada de zumo de naranjas.

Ya medio cocidas y escurridas se ponen en una placa de forma ovalada untada con manteca de vaca, se tapan y se termina la cocción con manteca.

Luego con muchísimo cuidado para no estropearlas se rompe un huevo crudo dentro de cada alcachofa y en la posición derecha como es natural, se introducen dentro de una sartén con manteca de cerdo bien caliente á fin de que quede el huevo bien frito dentro mismo de cada alcachofa.

Pónganse en fuente y en forma de corona con guarnición de tomates al gratén y patatas blancas modeladas en forma pequeña.
Servir salsa á la Maitre-d'hotel aparte.

ANTONIO B. GARCÍA.

Jefe de cocina,
del vapor «Antonio López» de la Comp. Transatlántica.

¡Cocineros, un buen negocio!

Se vende, traspasa ó arrienda un Restaurant; en la zona más céntrica de Madrid.

Con magnífica clientela, y abonados constantes.

En la administración de nuestra revista se darán noticias y toda clase de referencias.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

BANQUETE

EN HONOR
DE LOS ORADORES DEL MITIN DE
Alianza Liberal de Palencia.

M E N U
ORDUBRES

*Puré San Germán.
Vol-au-vent à la Tolosana.
Filetes de lenguado à la Holandesa.
Solomillo à la Godard.
Pavo asado en su jugo.
Tarta Moka.*

POSTRES

VINOS

*Marqués de Mudela.
GHAMPAGNE
Binet y Des-Rochettes y C.^a
CAFE — LICORES — HABANOS*

*Dueño del Hotel,
RAFAEL ALONSO*

Febrero, 14-909.

COMIDA

*servida el día 25 de Febrero de 1909 en
casa de la Excmo. Sra. D.^a María, Vi-
da de Peláez Quintanilla.*

M E N U

*Consommé à l'Orléanaise.
Petites caccrolettes à la Orientale.
Filet de Boeuf à la Favorite.
Mousse de Jambon à l'Andalouse.
Poulet Rotie, Pommes Collerettes.
Sauce Colbert.
Tartiflettes de Petits Pois Frais à l'Anglaise.
Casse Glace Toscane.
Gâteau granulé au chocolat.
Petit Fours Parisienne.
Desserts Fruits.*

*Servida por
IGNACIO DOMENECH.*

ALMUERZO

EN HONOR DEL EXCMO. SEÑOR

D. SEGISMUNDO MORET

Y DE LOS DIPUTADOS

Y SENADORES DE LAS IZQUIERDAS

Servido en el HOTEL DE FRANCIA, de Valladolid.

LISTA

Osiras de Arcachón.

Ordubres.

*Huevos revueltos con trufas.
Salmón y langostinos salsa tártara.*

Chateaubriand Beurnaise.

Capón de Bayona asado.

Espárragos Mouselina.

Bomba al café — Pastelería variada.

Postres.

Vinos.

Marqués del Riscal. — Graves-Sauternes.

Champagne Pomery seco y Rhel

2 de Marzo de 1909.

*Jefe de cocina,
FERNANDO DE ANDRÉS*

HOTEL DEL COMERCIO
EN SALAMANCA

BANQUETE servido à las Autorida-
des y Diputados Provinciales por
el Senador electo por la provincia
de Salamanca, Sr. Palacios.

*Hor d'œuvres Variées.
Huitres vertes de Marennes.
Omelette à la Saint-Germain.
Filets Mignons à la Périgord.
Langoustins Sauce Mayonnaise.
Asperges Sauce Remoulade.
Vol-au-vent de Pigeons Financière.
Jambon glace aux Œuf Filés.
Bombe de Avelines.
Petits Gateaux.
Soufflé-Milady.
Desserts fins.*

VINS

*Victoria Macharnudo, Rioja tinto y Blanco,
Champagne Binet, et Moët et chandon.*

Jefe de cocina,

ANICETO HERNÁNDEZ.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

Ayuntamiento de Madrid

Menú de Almuerzo y Comida Explicado.

COCINA PRÁCTICA

ALMUERZO

Consommé à la Aurora.

Huevos escalfados à la Metternich.

Filetes de lenguado à la inglesa.

Beefs-teaks à la Favorita.

Crêpes-Georgette (Dulce).

Postres.

COMIDA

Sopa puré Clamart.

Pastelillos à la Victoria.

Rodajas de salmón à la moscovita.

Silla de ternera à la francesa.

Chuletas de foie-gras con gelatina de Oporto.

Poularda asada à la Broche.

Ensalada Maria Stuardo.

Espárragos con salsa Condesa.

(Helado). Bomba deliciosa.

Bizcocho brasileño.

Queso à la Giannoni-Giovanni

Postres finos.

I. DOMÉNECH.

Cocina Rápida

"La Cocina por Gas."

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

Explicación de las recetas con brevedad.

Consomé á la Aurora

Un consommé que se le cuece un poquito de tapioca, luego se le incorpora un poquito de confitura de tomate: más una guarnición de quenetas pequeñas, y blanco de ave á pedacitos.

Huevos escalfados á la Mettenich

Fondos de alcachofas convenientemente estofados y rellenos de lengua á la escarlata en juliana pequeña sazonada con véloute.

Encima de cada fondo de alcachofa se coloca un huevo, y puestos todos en una fuente de metal blanco, se napan con salsa Mornay (bechamel con queso), y gratínense en el horno.

Filetes de lenguado á la Inglesa

Los filetes de lenguado empanados á la inglesa y hechos al horno con manteca de vaca; sírvanse tal y como, añadiendo únicamente zumo de limón y un poco de perejil picado.

Patatas moldeadas cocidas al natural servidas aparte.

Becfs-teahs á la Favorita

Se asan á la parrilla según las reglas; y puestos ya en la fuente se guarnecen con puntas de espárragos verdes á la inglesa; adornarlos con lamas de trufa, y un poco de media glasa por encima.

Crêpes Georgëtte (Dulce de cocina)

Formar la pasta crêpes en la forma usual, se cuecen, luego se doblan en dos, rellenándolas con un salpicón fino de piña de América cocida con jarabe aromatizado de vainilla.

Sopa puré Clamar

Es un puré de guisantes que al final se refina con nata montada, manteca de vaca, sirviéndose con guarnición de guisantes frescos.

Pequeños Pastellillos á la Victoria

Estos son de pasta de hojaldre, luego se rellenan con un salpicón de langosta ú homard y trufas cortado menudísimamente sazonado de salsa véloute de pescado con manteca de langosta.

Rodajas de salmón á la moscovita

Las rodajas de salmón cocidas en caldo corto y se dejan enfriar en la misma cocción. Luego se le separa la piel, y se napan de salsa Mayonesa. Sírvanse montados en un zócalo de ensalada rusa, decorarlas con lamas de trufa, y gelatina de pescado blanca.

Silla de ternera á la Francesa

Se bresea en la forma acostumbrada, refinando al final el fondo de su propia cocción. Sirve de guarnición, patatas Anna y espinacas al jugo.

Chuletas de Foie-gras con gelatina de Oporto

Preparar una substanciosa gelatina de ave bien clarificada á la que se le adiciona una regular cantidad de vino de Oporto reducido.

Con esta gelatina casi fria se napan moldes pequeños en forma de chuletas; adornarlas con algún detalle igual en todas con trufa; luego se rellenan de mousse de foie-gras (fórmula acostumbrada en todos los mousses). Pónganse estos moldes en sitio muy frio, colocar un pequeño trozo de macarrón á fin de que pueda simularse bien el hueso y luego poder colocar una papi-lotte de papel.

Sírvanse montados á gusto del ejecutante pues estos platos se prestan para presentarlos de varias maneras, adorno de gelatina picada, y costrones de lo mismo.

Pularda asada á la Broche

Se asa según costumbre, luego se corta en pedazos, volviéndola á colocar en su forma primitiva en la fuente, en un extremo de la fuente se coloca un montón de patatas rajas recién fritas, y en el otro extremo berros, se rocía con un poco de jugo; el restante se sirve puesto en una salsera. Servir al mismo tiempo la ensalada.

Ensalada Maria Stuardo

Cogollos de lechugas bien blancas, y blanco de apio tierno, cortadas ambas legumbres en juliana pequeña. Sazónese con aceite y vinagre, sal, etc.

Una vez puesta en la ensaladera se adorna con lamas de trufa y huevos duros.

Espárragos con salsa condosa

La salsa condosa se compone de una salsa Muselina. (generalmente conocida de la mayoría de los profesionales) á la que se le adiciona una buena cucharada de puré de puntas de espárragos verdes, pasados por un tamiz fino, algo de perifollo fresco picado, debiendo ser su color ligeramente verdoso.

Bomba deliciosa (Helado)

Se camisa el molde bomba con helado de albaricoque, luego helado de vainilla, y por último se concluye de llenar con helado crema de licores finos. Se tapa el molde con manteca por el lado de la abertura de su tapa, y se pone en sitio cubierto de hielo y sal gorda durante hora y media.

Puede presentarse sobre zócalo de hielo modelado

Bizcocho Brasileño (Dulce)

Genovesa fina con almendra molida, aromatizado de Kirs; cocción en un molde triangular. Después de que esté cocido y frío se torra con albaricoque á punto; naparlo con manteca de pistachos, color verde ligero, y adorno de pistachos.

Queso á la Giannoni-Giovanni

Este original plato de queso que sustituye muy bien los platos de quesos calientes que se acostumbra á servir en las grandes comidas, fué presentado por nuestro colega italiano Giovanni Giannoni, redactor de la revista de Génova «La Cucina Moderna» á la VII Exposición de Arte Culinario en Roma, el año pasado; y fué premiado con un objeto artístico del Caballero Barbiani y Gran Diploma y Medalla de oro.

La receta en cuestión es como sigue: proporcionarse primeros moldes pequeños en forma de huevo de pichón ó un poquito más grandes.

Se pasa por un tamiz un trozo de queso de Roquefort fresco; luego de que esté transformado en puré se pone en una cacerola y se mueve con una espátula de madera mientras se le incorpora una regular cantidad de nata montada, y gelatina, y sazónamiento de Cayena.

De otra parte pasar por el tamiz 400 gramos de queso de cheddar fresco, sazonado con un poco pimienta Cayena.

Preparados los dos purés de queso se procede al modelaje. Se camisan el interior de estos moldes con el puré de Roquefort (pues es el que simula la clara) en bastante cantidad, y en el centro se coloca una bola del puré de queso cheddar, (que es el que

simula la yema del huevo) se cierran estos moldecitos y se ponen entre hielo picado durante una hora proximalmente.

Al momento de servir, se introduce cada molde dentro de agua templada, á fin de que se despeguen y separen de sus moldes.

Colóquense en fuente con servilleta y en forma de pirámide, adorno de gelatina picada.

Composición de
IGNACIO DOMENECH

NUESTRAS FIGURAS CULINARIAS

LORETO CAPELLA OLASAGASTI

Exposición Nacional del Arte Culinario.

(BARCELONA EN 1906)

Sr. D. Ignacio Doménech.

Director de la Revista del Arte Culinario Español.

"EL GORRO BLANCO".

MADRID

Muy Sr. nuestro: Reunido el COMITE DE ORGANIZACION DE LA EXPOSICION NACIONAL DEL ARTE CULINARIO, para 1910, acordó por unanimidad conferirle á V. el cargo de Delegado General de provincias, para la propaganda y demás efectos referentes á la Exposición así como también se le da poderes amplios para que V. nombre á tres de comisión para que con V. formen el Comité Provincial en Madrid, para su propagación.

Por acuerdo también de la Comisión exterior y Prensa, que integra en esta comisión se le da amplios poderes para que V. pueda nombrar un delegado en cada capital de España, y la comisión exterior y prensa nombrará otro que será el Presidente de cada sociedad del ramo de la Alimentación. Esperando de V. se digne aceptar dichos nombramientos, en bien del Arte Culinario Nacional.

Haciéndole constar que estará siempre á sus órdenes en todo para la buena marcha de la Exposición, la Comisión Exterior y Prensa. Dios guarde á V. muchos años.—Por el Comité General, El Secretario, Antonio Costa.—Por la Comisión Exterior, Jaime Tura.

Nombres de los Señores que componen el Comité para llevar á cabo la Exposición

Culinaria, del mes de Febrero de 1910 en Barcelona.

D. Carlos Colón, Presidente General.

D. Antonio Costa, Secretario.

D. Arcadio Granollers, Tesorero.

SECCION RECREATIVA BENEFICA

D. Valentín Marquet.

D. Juan Carbó.

D. José Marcó.

D. Jaime Miret.

D. Juan Blancher.

SECCION RECAUDADORA

D. Antonio Serra.

D. Enrique Prunés.

D. Hermenegildo Codo.

D. Arcadio Granollers.

SECCION DE SUBVENCIONES

D. Alfonso Ortíz.

D. Arcadio Granollers.

SECCION EXTERIOR Y PRENSA

D. Juan Marqués.

D. Andrés Torrens.

D. Jaime Tura.

SECCION DE PROPAGANDA

D. Antonio Serra.

D. Hermenegildo Codo.

D. Juan Carbó.

D. Juan Marqués.

D. Jaime Tura.

Todos estos nombramientos han sido aprobados en Junta General de la «Sociedad Artística Culinaria de Barcelona», celebrada el día 8 de Enero de 1909.

Dicho documento firmado, lleva el timbre estampillado de dicha Sociedad.

I. DOMENECH.

GRAN HOTEL COLON EN BUENOS AIRES

(República Argentina)

— MENU —

Hors d'œuvres

Petites Croustades à la Godard

Potaje

Marie Stuart

Poisson

Filets de soles à la Petit Duc

Entrée

Medaillon de bœuf à la Chambord

Legumme

Petits pois à la Rothschild

Roti

Blanc de dinde au Jus

Salade Cressonniere

Entrement

Parfait Moscovite

Gâteau Napolitain

Fruits - Café

J Stomatesco

Jefe de cocina del GRAN HOTEL COLON

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Recetas de algunos platos del menú del Hotel Colón. (1)

SOPA MARIA-STUARDO

Crema de ave á la cual se agrega una cuarta parte de salsa de tomate.

Guarnición de Real, puntas de espárragos, flageolets y ligada al momento de servir se con algunas yemas de huevo y una copita de Ron.

PEQUEÑAS COSTRADAS

Fondo de masa de pastel, estirada del espesor de un centímetro cortada en redondeles de 4 centímetros de diámetro, y cocidas en el horno muy caliente para que se sequen perfectamente.

Estando frías, se untan con una capa delgada de manteca de anchoas, luego se marca con el lomo del cuchillo una cruz que divida aparentemente los tostados en 4 partes iguales, debiéndose llenar una parte con caviar, otra con clara de huevo duro picada y pasada al tamiz; otra con puré de sardinas en conserva y la última con aceitunas finamente picadas.

Se decoran los bordes con yema de huevo duro pasada al tamiz, y se adorna el centro con una pequeña margarita recortada en clara de huevo duro y yema.

NOTA.—Blanquéese las aceitunas á fin de quitarles el sabor amargo, y agréguese al caviar zumo de limon y unas gotas de jugo de cebollas.

GUISANTES A LA ROTSCCHILD

Guisantes extra finos, salteados en manteca con una pulgaradita de azúcar.

Se sirve adornando el plato con pequeños

costrones de pasta de hojaldre y lonjas de jamón cortadas finamente.

Se cubren los guisantes con una capa de crema montada al natural.

NOTA.—Para que el plato resulte de más efecto, úsese la manga con boquilla para la crema.

FILETES DE LENGUADO

Lomos de sollo ó lenguado, rellenos con puré de langosta, arrollados en turbante y escalfados al horno, con vino oporto.

Se sirven napándolos con salsa de camarrones, y se guarnece la fuente con guenefas de pescado, ostras empanadas á la milanesa y fritas, completando la guarnición con una cabeza de champignon y lama sobre cada filete de lenguado.

MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA CHAMBORD

Los medallones se cortan del centro de un solomillo, se hacen freir en manteca á fuego vivo para que queden jugosos y se agrega al último una capita de vino de Madeira ó Marsala.

Se sirve sobre un costrón de pan frito, untado con puré de foie-grás.

Como guarnición: Trufas y champignons en salsa Madera, puestos por separado sobre cada medallon.

Al rededor de la fuente pequeños *bouquets* de guisantes y repollitos de bruselas alternándose y como conclusión un cordon de patatas soufflées.

J. STOMATESCO
Jefe de cocina.]

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

Pueden también hacerse pedidos á la antigua casa PEREIRA,

San Vicente Alta, 10, Calderería. — MADRID.

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

1) De La Gastronomía Buenos Aires.

HELADOS FINOS

HELADO BOMBA — HAVANAISE.— Molde de bomba camisado de helado de café, interior lleno de mousse (espuma) de kirs.

HELADO HAVANAISE EN SORPRESA.— Igual composición que la receta anterior, con granos de café y licor en el interior.

HELADO BOMBA SIBERIANA.— Molde bomba camisado de helado de vainilla, llenando el interior con helado de pistachos verdes, póngase entre hielo picado y sal gorda durante una hora y luego al servirse y puesto ya en la fuente se adorna con crema chantilly y algunos pistachos picados finísimamente por encima.

HELADO — CRESANE.— Molde redondo y plano que se camisa con helado de pera y en el interior mousse de vainilla con salpicon de pera confitada, póngase durante dos horas con hielo picado.

Al servirse se decora con helado de vainilla y en el centro se coloca una pera derecha modelada en helado, ó una pera confitada.

HELADO — BETTINA.— Molde de Savarin, lleno con mousse de frambuesas y frapparle durante una hora y media á lo menos.

Al servirse se guarnece el hueco del centro con una gelatina de frambuesa muy poco cocidas y en esta gelatina se le incorporan frambuesas enteras conservadas en jarabe ó en aguardiente.

HELADO DE VAINILLA.— Se trabajan 400 gramos de azúcar con 8 yemas, se le incorpora un litro de leche cociendo, vainilla, se cuece de forma que quede la espátula napada de una ligerísima capa no debe cocer ni estar á punto de romper á hervir.

HELADO DE CAFE.— Lo mismo que en la receta anterior, se le echa café ó esencia de lo mismo.

HELADO DE CHOCOLATE.— Como la crema de vainilla con chocolate, fundir el chocolate con un poquito de agua, antes de unirlo á la crema.

HELADO DE PISTACHOS.— Crema aromatizada de un poco de kirs, vainilla

un poco de agua de azahar, coloréase de verde ligero.

HELADO DE PINA.— Jugo de piña de América azucarado á los 18 grados.

HELADO DE NARANJA.— Por un litro de agua tres ó cuatro naranjas bien exprimidas el jugo, se le echa el azúcar á razón que quede el conjunto á los 18 grados.

HELADO DE LIMON.— La misma dosis que en la receta anterior, á 18 grados reemplazando las naranjas por limones, coloréase un poquito de amarillo.

HELADO DE ALBARICOQUE.— Albaricoques frescos pasados por tamiz, poner en jugo ó en puré á los 18 grados de azúcar.

HELADO DE FRAMBUESAS.— En jugo ó puré de frambuesas á 18 grados un poco de jugo de limón, y coloréase de rosa.

HELADO DE CASTANAS.— Crema de vainilla á la que se le adicionan puré de castañas.

PEDRO LACAM

FE DE ERRATAS

En el número anterior, y en la primera receta del menú *Rotisserie Sportsman en Buenos Aires*, se deslizaron las siguientes erratas: donde dice champignons es *champignons*, y cligont, es *clicquot*, y nuez de manteca, es *nuez moscada*. También en la receta, *Huevos crudos*, la firma es *Charles Monselet*; en la sección «Exposición Nacional», en la última línea, está la palabra *siempre* repetida, pues con una basta.

El buen sentido de la mayoría de nuestros lectores, habrán sabido subsanar, estas pequeñas faltas, de las que no se libran ni los grandes rotativos.

I. D. P.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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



MARQUE

GRAN CACERIA

servido en Rambouillet.

• ALMUERZO •

Huitres de Colchester
Hors-d'œuvres; canapés de Caviar.
Jambon de Westphalie.
Saumon Funne.—Taostau Ralfort.

Joannisberg anno Domini 1811.—Porto.—Solera 1852.

Oeufs Pochés Grand-Veneur.
Selle de chevreuil à la Saint-Hubert,
Fôtelettes de Poulerde à la Lyonnaise.

Chateaux Vquem 1874.—Chateau los D'Estaurnel 1878.

Gelinottes et Perdreaux Roti.
Pommes Collerette.

Châteon.—Lafite 1875

Parfait de Foie-gras à la gelée.
Salade de Truffes et D'Artichauts.
Petits Pois à la Paisane.

Chamberlin 1858.

Pommes Glacées aux Myrtilles
Crêpes à l'Orange.

Veuve-Eligot 1884.
Champagne Binet.

Desserts.
Paillettes au Paprika.
De «Almanach des Gourmands»

Un Gourment en la Ciudad Condal

En la villa de Gracia (Barcelona) muy cerca del hermoso parque «Güell», figura una magnífica Torre «Hotelito», propiedad del Excelentísimo Sr. D. Juan Burgueras, que á más de la hermosura de este palacio y su paisaje frondoso, se le puede llamar con razón el templo de la Gastronomía Barcelonesa.

Su propietario es un gran «amateur» del arte del bien comer. Su cocina al revés de muchas cocinas de grandes personalidades, que no hay donde pueda trabajar un cocinero en su casa, posee este todos los adelantos en fogón batería de cocina y espacioso local reuniéndose allí los adelantos modernos conocidos, cosa que le honra muchísimo, conocedor además del arte culinario práctico en todas las esferas, confeccionándose el mismo Sr. Burgueras los menús de sus comidas grandes ó pequeñas con igual facilidad que un jefe de cocina, con razón en su casa puede decirse que es un verdadero laboratorio culinario, haciendo pruebas de platos, siendo un suscriptor de la mayoría de Revistas referentes al arte de cocina.

Su maravilloso comedor estilo Luis XV, que es una obra de arte de positivo mérito, así como la vajilla, etc.

Diez y nueve meses hacía que la tranquilidad se había turbado en preparar festines gastronómicos debido á la enfermedad de la Sra. D.^a María, esposa del Sr. Burgueras, y gracias á la ciencia médica ha podido dicha señora restablecerse de su enfermedad y este templo de la gastronomía barcelonesa ha vuelto á recuperar su artística labor, inaugurándose con el primero de sus banquetes y fiestas el día 26 de Diciembre último con el siguiente Menú:

Hors d'œuvres à la Russe
Consommé à la Nilson
Conelonis à la Rossini
Loubine à la Marseillaise
Poulets à la Toulouse
Petites-Mousses en Belle-Vue
Cotelettes d'Agneau à la Maintenon
Becassines Truffées sur grand coustrade
Salade à la Demi-Deuil
Fonds d'Artichauts à la châteline
Bombe Pralinée de Vainille
Petits Gateaux Secs
Beignets de Bananes à la Royal
Desserts fins
[Champagne «Binet»]

Como ya hemos dicho antes este inteligente gastrónomo se confecciona él mismo los menús y toda su familia, solo por Sport, sabe confeccionar platos á la confección ahora si, que para servir menús completos los ejecuta un cocinero.

En este palacio se han dado hermosísimos cursos de cocina vegetariana práctica, formándose lindísimas combinaciones.

Por este motivo nosotros somos gusto-

sísimos en señalar y propagar estas cosas de particulares acomodados que tienen á gran honor para todo lo que sea el arte culinario.

JUAN MARQUÉS,

1909 - 1—Enero.

VALLADOLID

Banquete monstruo á Moret

Día 2 de Marzo 1909

Copiamos del *Imparcial* lo siguiente:

A las nueve de la noche se ha celebrado en el frontón de Fiesta Alegre el banquete monstruo de alianza liberal.

El local estaba preciosamente adornado. Para organizar la fiesta se han unido los hoteles de Francia, Moderno, Español, Pema, Victoria y Castilla.

La mesa presidencial estaba dispuesta en forma de herradura y á ambos lados de ella se habían colocado perpendicularmente otras seis.

En el testero principal del frontón se destacaban un gran escudo de Valladolid y la inscripción «Alianza liberal», trazada con flores.

Frente á la presidencia, sobre un fondo de tules y banderas nacionales, se leía: «Viva España», «Viva la libertad», «Viva Moret», en letras formadas con dalias rojas y amarillas.

En los antepechos de los palcos alternaban las hojas de palmera y los lazos de los colores nacionales.

Para dar idea de la magnitud del acto, bastarán estos datos:

Se han empleado en el banquete 28.000 piezas entre platos, tazas cristalería y cubiertos.

Se han consumido 3.000 alcachofas, cuarenta kilos de salchichón, 200 latas de sardinas, 30 arrobas de aceitunas, 300 kilos de sopa, 150 de salmón, 150 de solomillo y 300 capones traídos de Bayona. Los fiambres pesaban 100 kilos; los quesos, 150; las manzanas, 60.

Se han consumido 1.000 naranjas, 2.000 barras de de pan Viena, 1.000 botellas de Rioja, 360 de champagne y 60 de coñac.

El banquete hace recordar el de los alcaldes franceses, celebrado en París.

Lo han servido 120 camareros, auxiliados por un batallón de mujeres.

Han asistido 857 comensales de pago y cerca de 150 invitados. Las cuotas eran de 15 per setas, pero como su total no alcanza á cubrir el enorme gasto del banquete, el Círculo liberal pagará la diferencia.

Bebiendo hasta morir

FESTIN MACABRO

VIENA. En una pequeña aldea situada cerca de Neusatz ha ocurrido un suceso que es tema de todas las conversaciones, no sólo en dicha localidad, sino también aquí.

Trátase de lo que sigue:

En la aldea en cuestión había una taberna, en la que se hizo rico su dueño un hombre gordo y apoplético, que era el principal consumidor de las bebidas que expendía.

Hace una semana cogió una borrachera magna, y á consecuencia de ella murió sin recobrar el conocimiento.

La viuda lloróle muchísimo, y deseosa de rendir un homenaje á su memoria puso en práctica una idea peregrina.

La taberna era frecuentadísima por los aldeanos que pasaban en ella más tiempo que en su casa.

La aldea es famosa en toda la provincia por poseer más borrachos profesionales que otra alguna.

Puede decirse que en ella los hombres se alimentan más de alcohol que de pan, carne y legumbres.

La inconsolable tabernera convocó á los 50 parroquianos que más había estimado su esposo, y les dijo con voz triste

«Quiero que nos reunamos por última vez, pues voy á retirarme de los negocios.

El dolor me ahoga, y deseo acabar mis días en una gran ciudad, donde nada me recuerde al hombre que durante tantos años se emborracha diariamente á mi lado, sin dejar por eso de amarme.

He decidido invitaros á una comida fúnebre, que será presidida por el retrato de mi difunto esposo.»

Todos aceptaron el convite, y se dispusieron á comer y beber de un modo opíparo, en honor del que fuera tantos años su abastecedor de bebidas alcohólicas.

Al efecto, reunéronse en la taberna, alrededor de una mesa larguísima y bien provista de manjares.

Flanqueábanla dos enormes toneles, uno de vino y otro de aguardiente.

Sobre el mostrador erguía, majestuoso, un formidable barril de cerveza bohemia.

Comenzó el banquete. Todos, enternecidos recordaban las buenas cualidades del difun-

to, su cariño por los licores, sus magníficas y alegres borracheras, que le convertían en ardiente patriota y enemigo declarado de Italia y Servia.

De vez en cuando, levantábanse é iban con paso vacilante á llenar sus vasos á los toneles.

Comían y bebían de un modo voraz, y en breve, la embriaguez más espantosa adueñóse de ellos.

La viuda no se quedaba á la zaga, y á cada momento, enternecida por la contemplación del retrato de su marido, apuraba su vaso, que se encargaba de llenar una doméstica.

Varios de los invitados propusieronla consolar su viudez, casándose con ella.

Rechazóles con dulzura, diciendo, con lengua estropajosa, que su corazón estaba muerto.

Algunos lloraban á lágrima viva, y otros entonaban salmos funerales.

Los más seguían bebiendo, mezclando su aturrida imprevisión, el vino, la cerveza y el aguardiente.

Amaneció, pero los que no dormían ó se habían puesto enfermos, continuaron bebiendo.

Al mediodía, las familias de los convidados, alarmadísimas, fueron á la taberna y llamaron.

Sólo les contestaban los ronquidos de los que dormían.

Echaron las puertas abajo y penetraron en el local.

Lo que presenciaron llenóles de asombro.

Los cincuenta invitados yacían en tierra como masas inertes.

La mesa estaba volcada y los platos rotos; los restos de las salsas y las botellas á media vaciar se mezclaban en el suelo con los borrachos.

Ninguno de estos se movía.

Comenzaron á sacarlos y entonces vieron que diez y siete de ellos habían muerto á consecuencia de la borrachera.

Entre los muertos se encontraba la viuda, que oprimía contra su pecho el retrato de su difunto marido.

Los tres toneles que al comenzar el festín flanqueaban la mesa, estaban volcados y completamente vacíos.

Se los habían bebido aquellos cincuenta discípulos de Baco con la cooperación de la viuda inconsolable.



LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

lio imperial de los franceses.—Los opulentos y distinguidísimos Duques de Fernán-Núñez, de Madrid, hacen sentar á sus convidados en mesas pequeñas, cuando celebran esos encantadores saraos que dan fama á la capital de España en los países extranjeros. Y á buen seguro que la cuestión de categorías embaraza en el primer caso á los maestros de ceremonias, desde que se estableció una ley por el mismo principio que la de las mesas únicas y dilatadas ni menos que la alegría y el regocijo se anuble: en el segundo, como lo prueba la experiencia de los inteligentes anfitriones Condes de Cervellón.

Pero no crea usted que vamos á reñir por eso. Guárdese la mesa grande para comer y las mesas pequeñas para cenar, con cuyo temperamento la cuestión se hace tablas. A lo que no accedo, por lo que no paso, es por el servicio en *postura*. Permítame usted, Sr. Doctor, que anatematice hoy con más fuerza que antes. Apelo á la estadística en mi apoyo. Pásese usted en Madrid por las célebres tintorerías de las calles del Príncipe y del Caballero de Gracia, y pregunte usted cuáles son las prendas que en mayor número y con más repetición se llevan á quitar manchas todos los días: los fraques de los caballeros y las blondas de señoras. Por pulcro que sea el servidor, y me complazco en reconocer que suelen serlo mucho, no puede evitar que las colas de los pescados y las patas de las aves y los adornos de los platos sobresalgan casi siempre de los bordes de la fuente, merced á cuya belleza de exhibición, corre peligro seguro la belleza ornamental de los comensales. Pero no es eso sólo. La causa de mi guerra al servicio de ronda, la grosería instintiva con que los convidados revuelven y escogen la parte mejor, ó para ellos de más gusto, en los manjares que se les pasan.—Usted habrá oído decir mil veces que cuando se toman aceitunas de un solo plato, cada uno de los que pinchan se lleva la más gorda. Hay en los ojos una exactitud matemática y en las manos una voluntariedad infantil, que nos conduce sin sospecharlo á cometer actos de piratería gastronómica. No lo dude usted.

El servicio que yo propongo no es más lento ni más difícil, como usted cree, sino más fácil y de mayor presteza. Mis fuentes sedentarias han de venir todas á la vez, han de traer la misma ración, las mismas proporciones y estar trinchadas.

Los convidados comerán así todos á un tiempo, y comerán lo suyo, no lo que se les antoje dejar á los otros. Diga usted que la cuestión es economía, y estamos acordes: con un pavo se da la vuelta en redondo y sobra pavo; para mi sistema se necesitan, en igualdad de circunstancias, tres ó cuatro pavos. Y como mi sistema gira sobre la base de pocos manjares y buenos, hoy cuando se sirve pavo no se come pavo, y entonces se comería pavo cuando se sirviera.—En mi deseo de hacer libre la mesa, lo primero que tengo que rechazar y rechazo es el despotismo de los sirvientes.

Convengo con usted en que el *Arte Cisorio* está de capa caída, y que hogaño se procuren á los jóvenes otros adornos que antaño; pero si viera usted, señor, á una bella duquesa, en cuya casa he servido, consanguínea precisamente de los ilustres próceres que comían á hurtadillas de lo que le sobraba al Rey; si la viera usted digo, con sus encajes y con sus joyas de llama de corte, tomar un tenedor y un cuchillo y deshuesar un ave en menos tiempo que yo mismo lo haría, sin que salte una pizca de pechuga, ni chorree una gota de grasa; si presenciara usted los vítores de la concurrencia, y la sonrisa de la hermosa y el afán de los comensales por servirse de lo que han desbrinzado aquellos dedos con tal primor, seguro estoy que había usted de preferir lo que aún nos resta del tal *Arte Cisorio* á lo que hemos importado en nuestros días con el horrendo ejercicio de patinar.

Sé también de otra dama, oriunda de las Indias de América, célebre por su belleza y por su fortuna, cuyo nombre irá unido en la historia de la época presente con el de los personajes más ilustres de todos los órdenes, la cual, harta de los halagos del mundo, se halla limitada á recibir los afectos y atenciones de sus amigos. En su aristocrático comedor, donde sólo entran hombres, ella es la última que se sirve, la última en quien su cocinero piensa para componer los programas de las comidas; pero ella es la primera en adivinar y satisfacer el gusto de sus huéspedes, la primera en trincharles y ofrecerles la porción más preciada de los manjares; y lo verifica con tal encanto, según dicen, que subyuga y avasalla presidiendo su mesa, casi lo mismo que presidiendo su numerosa é indisciplinada tertulia.

(Se continuará).

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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