

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 Calle de Echegaray, 20, 3.º.—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.—Fórmulas y recetas: Pudding helado Anita, puding helado Amílcar, mandarinas givres, cossata á la siciliana, terrina de liebre á la Dissay (caliente), molde de puré-ternera), minestra á grapolli (sopa).—Salsas: Salsa divina, salsa diplomata, salsa joinville, salsa Ivoire, salsa paprika, salsa á la Orly.—Ensalada Danicheff.—Diner du 19 Mai 1909. Servi chez madame la marquise de Squilache.—Curiosidad culinaria: Abdu-Hamid, el Sultán Rojo destronado.—Menu de almuerzo explicado: Consommé á la Talma, huevos á la Duque de Aumale, filetes de lenguado á la Sully, pollo en cocotte á la Fermiere, entrecôte á la Mongolfier, alcachofas á la Barigoule, manzanas á la Emperatriz, postres finos.—Exposición de Valencia: Los banquetes servidos en el restaurant del Gran Casino.—Aviso importante.—Tercera conferencia culinaria en la Sociedad de Cocineros de Barcelona: Explicación de las recetas.—Vocabulario culinario.—Recetas de cocina casera (sopas): sopa de primavera, sopa de verano, sopa de otoño, sopa de invierno, sopa de María, sopa Juliana.—La Mesa Moderna (continuación).

CRONICA

EN LA CORTE DE HAFID

¡Comida Oficial!!

¿Se acuerdan ustedes de aquel *Lentejica* que murió de un obsequio?

Pues si en vez de pasarse la vida en Sevilla se hubiera dado en su infancia una vuelta por Marruecos, y aquí le hubieran convidado á una comida oficial, no llega ni con mucho á la época en que recibió el mortal obsequio; revienta mucho antes.

El invitado á una comida oficial, en esta corte, tiembla desde el día en que la anuncian hasta cinco minutos después de acabada. Porque ¡cuidado si son copiosas!

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

El jalifa del Gran Visir, Si Abbas el Fasi, que desempeña este cargo en ausencia del Guelaui, dió ayer en su casa una comida á la Embajada española.

A la mesa del primer ministro de Muley Abd el Hafid se sentaron todos los miembros de la Misión diplomática, española, el anfitrión, un hermano del Mokri, que desempeña interinamente la cartera de Hacienda; el ministro de la Guerra, un joven negro, hijo del Guelaui; el kaid de Mexuar, Ben Aisa, que es también bajá de Fez, y un hijo del Mokri.

La mesa, servida á la europea, era un primor de adorno. En medio de ella una gran ánfora de cristal con filete dorado contenía agua filtrada, un gran lujo para estos moros que beben ordinariamente el agua del río, que arrastra todo género de inmundicias y de sustancias orgánicas en descomposición. En el centro, cuatro hermosas canastillas de flores formando artísticos dibujos, alternaban con bien surtidas compoteras de cristal, con jarras llenas de agua de naranja con canela, con grandes platos de cristal que contenían almendras, merengues, dulce de membrillo, enormes bizcochadas y otras exquisiteces de la repostería marroquí.

A la una en punto de la tarde los comensales ocuparon sus puestos en la mesa é inmediatamente comenzó á servirse el siguiente *menu*, por el orden de los platos que enumero:

Sopa de fideos con carnero.

Pastel azucarado de pollo.

Arroz con leche.

Carnero con legumbres.

Pichones rellenos.

Pasteles de fideos y almendras.

Pollo rebozado con huevos y aceitunas negras.

Carnero asado, con naranja, azúcar y canela.

Gallina con salsa picante y aceitunas.

Carnero en salsa con aceitunas y alcachofas.

Gallinas rellenas.

Carnero asado.

Alcuzcuz de carnero y calabaza.

Chabau (dulce de almendra).

Requesón con agua de azahar.

LÍQUIDOS

Agua.

Naranjada.

Te y café morunos.

Nada más que estas *frivolidades* culinarias de pollos, gallinas y carnero, en cuantas maneras y aderezos ha imaginado la cocina moruna, hubo que meterse entre pecho y espalda para no desairar la liberalidad del presidente del Consejo de ministros del Maghzen.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Una particularidad ofrecía la comida, y consistía en observar cómo los moros menos familiarizados con el uso del tenedor y del cuchillo europeos, salían del apuro verdaderamente serio que constituía para ellos el prescindir de los *cinco mandamientos*.

El hijo del Guelauí, que, aunque ministro de la Guerra, es un tipo clavado de moro del campo, era el que más embarazo mostraba; dos ó tres veces dejó caer el tenedor sobre el plato, otras tantas saltó el trozo de carne por encima de sus bordes—de los bordes del plato—, y cuando hacía uso del cuchillo era tan inútil la intervención de éste, que el buen ministro dejaba los manjares sin casi haberlos probado.

Pero Ben Aisa, introductor de embajadores, fué, sin duda alguna, el que más se sacrificó. ¡Qué torpeza al servirse! ¡Qué embarazo más cómico el suyo al utilizar el tenedor, que cogía con dos dedos por el extremo del mango!... Cansado de ser héroe por fuerza, una de las veces echó sus cinco dedos sobre un muslo de gallina, y rebañó con verdadera fruición, casi á puño cerrado, en un plato lleno de una salsa... insoportable.

El hermano y el hijo del Mokri, y sobre todo el anfitrión, Si-Abbas-el-Fasi, comían con relativa naturalidad, demostrando que si no les son familiares los usos europeos, los conocen por haberlos practicado en algunas ocasiones.

Si Abbas—ya lo he dicho antes de ahora—es uno de los moros más inteligentes, más cultos y mejor educados del Moghreb, y en sus viajes por Europa ha conseguido adaptarse, aunque imperfectamente, algo de nuestras costumbres.

Una cosa salta á la vista al leer el *menu* servido ayer en la comida del Gran Visir: la mayoría de los platos tienen dulce. Esta afición á las golosinas constituye una de las características de los moros y demuestra sus gustos infantiles.

A las tres y media de la tarde se levantaron los comensales, yendo á tomar el te y el café morunos, que estaban servidos en una pequeña plazaleta del jardín, á la salida del comedor.

Una orquesta mora tocó, durante la comida, aires del país y un excelente cantor entonó coplas sentidas de amores y traiciones. Un buen amigo me tradujo dos coplas, que yo transmito á mis lectores en *prosa vil*, para que no pierdan su verdadero estilo. Una decía: «Mis ojos no están en venta; son del amor.»

Otra, muy bien cantada por el moro, decía: «El que bebe un tonel de vino se emborracha un día; el que acerca sus labios al borde de la copa del amor, se vuelve loco para siempre.»

En los jardines, multitud de moros de elevada condición, invitados por Si-Abbas-el-Fasi, paseaban después de haber comido de los platos que antes sirvieron en la mesa á que se sentó la Embajada.

Los jardines son hermosos, y los paseos y calles, pavimentados con mosaico, están limitados con alambradas; las calles conducen á lindos cenadores con enredaderas.

Cocina Higiénica “La Cocina por Gas.”

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

A los pocos momentos de permanencia en los jardines, los invitados todos, moros y europeos, subieron á una de las habitaciones del dueño de la casa, donde se hizo música, es decir, se dió cuerda á una caja de música, y se oyeron algunos discos de un fonógrafo.

Todos creyeron que la fiesta iba á perder su *cachet* moruno con la audición fonográfica; pero no fué así, porque solamente fué europeo el aparato musical, el *medio*, pues la música que reproducían los discos era mora.

Hace un año, aproximadamente, un representante de una Compañía alemana de fonógrafos visitó Marruecos, teniendo la suerte de poder impresionar algunos discos con las canciones más típicas, como cantos de boda, bailes de fiestas, danzas, etc., etc., todo lo más alegre y animado de los cantos populares.

Cerca de las cinco abandonaron los invitados la casa del Gran Visir, muy agradecidos á la liberalidad de Si-Abbas-el-Fasi; pero con una preocupación intensa que les llenaba de zozobras al pensar *en el día de mañana*. ¡Porque al día siguiente también había comida oficial!

N. RODRÍGUEZ DE CELIS.

(De *La Correspondencia de España*.)

Fez, Mayo 1909.

EN PREPARACION

LIBRO DE COCINA ● MEMORIAL DE BOLSILLO

Los Entremeses y los Quesos Modernos

POR IGNACIO DOMENECH

PRÓLOGO POR TEODORO BARDAJI

Los cocineros y camareros que tengan necesidad de conocer las preparaciones de los entremeses de todos los países, tanto sencillos como de gran lujo, pueden encontrarlo en este libro original y práctico. El camarero moderno de Hotel ó Restaurant, necesita conocer bien este arte, así como la preparación de los quesos. Lo mismo haremos mención á los cocineros, tanto á lo relacionado á los entremeses, como á la preparación de los quesos calientes, que sirven de final á las comidas de lujo, así como también contiene dicha obra las recetas de quesos frios y la manera de presentarlos á la mesa. Reconociendo su grandísima utilidad para la clase de cocineros y camareros, el libro tendrá cerca de 200 páginas, haciéndolo de dimensiones pequeñas, á fin de poderse llevar en cualquier bolsillo, y poderlo consultar en cualquier momento, para recordar ó preparar recetas nuevas; estará editado y encuadernado en lujo, con grabados y retratos, resultando cerca de 400 recetas, la mayoría originales.

== Su precio son 4 Pesetas ==

Para los suscriptores de EL GORRO BLANCO sólo 3,25 ptas.

FÓRMULAS Y RECETAS

Pudding helado Anita.

Preparar una crema inglesa, con 250 gramos de azúcar, 1 litro de leche, 12 yemas de huevo y vainilla; unir á esta inglesa 10 hojas de gelatina, 100 gramos de pistachos verdes machacados, junto con media copa de Kirs.

Cuando comience á quedar frío se le incorpora medio litro de nata montada, alternando la colocación en el molde con trozos de bizcocho á la cuchara, rociados de marasquino.

Una vez quede bien moldeado, se cierra herméticamente y se pone entre hielo picado.

Sírvase sobre servilleta doblada al efecto.

Pudding helado Amílcar.

Hacer una crema inglesa, con medio litro de agua y medio litro de vino blanco seco, 250 gramos de azúcar, 10 yemas de huevo; se le unen ocho hojas de gelatina, medio litro de nata montada y 100 gramos de semola cocida con agua y un poco de limón.

Muévase, y proceder como en la receta anterior.

Sírvase con una salsa de fruta cualquiera que esté muy fría.

L. PIGOT.

Mandarinas givres.

Mandarinas abiertas cerca del tronco, vaciadas de su contenido, con cuyo jugo, mezclado con el de una piña de América (en jugo) bien madura. Con el azúcar necesaria se confecciona un sorbete exquisito, con el cual se rellenan las mandarinas.

Cossata á la Siciliana.

Un bizcocho de almendra con aroma de azahar, en forma redonda y aplanada; vaciarlo en el centro dejando tres centímetros de pared.

Rellenar el centro con dos clases de helado, crema de vainilla, y de cacao, con vainilla también. Decorar el exterior del bizcocho con chantilly y ciruelas confitadas.

Terrina de liebre á la Dissay. (Caliente.)

Deshuesar una liebre, cortarla luego en pequeños filetes. Póngase á macerar con aceite fino, coñac, perejil, chalotas, sal, pimienta y especies en polvo. Preparar con el hígado una farsa con tocino fresco, también magro de cerdo, así como también parte de los filetes de liebre más pequeños.—En seguida se prepara el fondo de la terrina con una lonja de tocino y una copa de farsa; encima de ésta, filetes de liebre bien colocados, trufas, recubrirlo con más farsa y filetes de liebre, encima otra de farsa, otra lonja de tocino delgada con algunos fragmentos de laurel.—Así preparada, se pone á cocer, echando por último un juguillo por encima compuesto con sangre de liebre y una copa de vino tinto.

Hágase cocer suavemente durante tres horas.

LEÓN THOMAS.

Esta última receta es, *De L'Art-Culinaire*, de París.



SFORMATO DI PURÉE DI VITELLO

(MOLDE DE PURÉ-TERNERA)

Escoger magro de ternera y cortarlo á trocitos pequeños y hacerlos rehogar con manteca de vacas, y mojarlo con caldo, dejando que cueza bien; una vez cocido, se machaca, se pasa por el cedazo y se lia con huevo, un poco queso rallado y un poquito de jugo Maggi; sazónarlo bien de sal y se pone dentro de un molde que esté bien untado de manteca; en seguida se pone á cocer á baño maría. Aparte preparar un buen jugo de ternera con esencia de pollo, y al servirse se traba con dos yemas de huevo y de guarnición, dentro la salsa, trufas y guisantes, y un poco de jugo de limón.

Servirlo muy caliente.

Minestra á grappolli (Sopa).

En un perol poner dos cucharadas de harina, 4 cucharadas de queso parmesano rallado, 12 huevos enteros, un vasito de jugo de carne y mezclarlo bien. Al momento de servirla se tiene el consommé cociendo y se le echa toda la mezcla dejando que cueza un minuto.

Al servirse se sirve pan tostado aparte.

CUOCA TOSCANA.

SALSAS

Salsa Divina.—Es la salsa holandesa que se le adiciona una buena cantidad de nata montada.

Salsa Diplomata.—Es un *velouté* de pescado, montada con manteca de homard ó langosta.

Salsa Joinville.—Es la salsa de quisquillas bien refinada, color rosa ligero.

Salsa Ivoire.—Es una salsa casi blanca, por estar compuesta de *velouté* de ave, glasa de carne y nata.

Salsa Paprika.—Es un *velouté* de ave, sazonado fuertemente con pimienta rusa Paprika.

Salsa á la Orly.—Es una salsa fina de tomate con abundante manteca de vaca.

I. D. P.

Ensalada—Danicheff; Se compone de puntas de espárragos, fondos de alcachofas pequeñas, raíz de apío en juliana, patatas cocidas y Trufas cortadas en laminas delgaditas; sazónese con anticipación como una ensalada simple, luego se le incorpora mayonesa; puesta en la salsera se cubre con una ligera capa de Mayonesa, y perejil picado por encima.

LIQUEUR BÉNEDICTINE Exquise Digestive

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Pueden también hacerse pedidos á la antigua casa PEREIRA,
San Vicente Alta 10, Calderería. — MADRID.

Diner du 19 Mai 1909

Servi chez Madame la Marquise
de Squilaehe.



Consommé Roi Alphonse.
Darne de saumon Cardinal.
Selle de veau Renaissance.
Bastions de foie-gras.
Punch Royal.
Diudonneau rôti.
Salade Italienne.
Asperges sauce Mousseline.
Crôutes à l'ananas.
Bombe Nelusko.
Petits fours.
Chester Cakes.
Desserts.

Eugenio Pedro Altuna,
(Jefe de Cocina.)



CURIOSIDAD CULINARIA

Abdul-Hamid, el Sultán Rojo destronado.

Este feroz y sanguinario Sultán, como periódicos y revistas lo titulan, ha sido destronado. El pueblo turco, benévolo con su persona, le envía al destierro ó sea al Palacio de Tohegan.

El presente fotograbado es una copia auténtica de una tarjeta *menu*, servido en

su palacio; quién sabe si este *menu*, se hubiese servido cuando él celebraba algunos de los festines. Las letras turcas están impresas en oro y en tinta negra las letras francesas.

He aquí la traducción de este *menu*:

COMIDA

DEL II CHEVAL 1322 Y 5,18 DICIEMBRE 1904.

Diner	آشام طماي
du 11 Chéval 1322	لی ۱۱ شوال سنه ۱۳۲۲
et 5,18 Décembre 1904	و ۵ کادارد سنه ۱۳۲۰
Consommé aux quenelles de Volaille	طماق ازمنی چوباسی
Potages hachés et boureks	پورک
Escalopes de bar sauce anchois	سالمی لورک باقی
Filets de bœuf Richelieu	سیرمی صیفور فیلی
Suprême de perdreaux Suculus	تروفل منطاری ککلت قیسی
Mousse de homard à la gelée	صقوق استوز ارمنی
Punch	پونچ
Faisans et dindes rôties	سلون وندی کباب
Asperges sauce à la crème	قوشقوناز
Pilaw	پلاو
Pudding glacé à la Marie Thérèse	صالحی بدنه
Plombière aux pistaches	فستلی قویم
Glaces	دولدرمه

Consommé quenefas de aves.
Pequeños pastelitos y boeureks.
Escalopas de robalo salsa anchoas.
Filete de buey Richelieu.
Suprema de perdices Suculus.
Espumoso de langosta á la gelatina.
Ponche.
Faisanes y Pavos asados
Pilaw.
Puding helado á la María Teresa.
Plombière al pistacho.
Helados.

Este Menú así como también el *cliché* facsímil, se ha publicado en la Revista que dirige D. Melquiades Brizuela, «La Cocina Marítima», que nos ha cedido muy gustoso, y así poder dar á conocer toda clase de curiosidades del Arte Culinario.



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

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

Ayuntamiento de Madrid

Menu de Almuerzo Explicado.

(COCINA PRACTICA)

COMPOSICIONES

Consommé á la Talma.—Es un consommé de ave clarificado, con guarnición de un poco de arroz (cocido aparte con caldo) y real de huevo á cuadritos.

Huevos á la Duque de Aumale.—Son revueltos con buena manteca fina, servidos en un timbal de metal blanco. Encima y formando montón en el centro, se pone una guarnición de riñones de ternera salteados, y luego un cordón de salsa de tomate por el alrededor.

Filetes de lenguado á la Sully.—Se empapan los filetes de lenguado á la inglesa y luego se frien. Se sirven en fuente con servilleta, poniendo en el centro un montón de perejil frito y limón. Sirvase acompañado de dos salseras, la una con salsa bearnesa y la otra con manteca de anchoas.

Follo en cocotte á la Fermière.—Es braseado en pedazos en una cocotte, formando un buen fondo con guisantes, zanahorias y nabos á pedazos finos, unos puerros y tocino entreverado á cuadritos. Sirvase en la misma cocotte.

Entrecôte á la Montgolfier.—Entrecôtes asadas á la parrilla, servidas con un poco de manteca de vaca, zumo de limón y finas hierbas, y guarnición de patatas soufflées en abundancia.

Alcachofas á la Barigoule.—Se escogen

bonitas alcachofas, se limpian, separando primero las hojas primeras, y cortar las puntas; vaciarlas un poco y rellenarlas con un salteado de tocino, jamón, bastantes setas, finas hierbas y sazónamiento usual.

Luego se envuelven cada alcachofa con una hoja de tocino, se ata con un poco de tramilla y ponerlas á brasear; mójense con vino blanco y después se le aumenta caldo. Déjense cocer suavemente hasta que estén tiernas.

Terminada la cocción, se desengrasa el fondo y se le aumenta un poco de glasa de carne.

Sírvanse en una legumbre, rociándolas con su propio jugo.

Manzanas á la Emperatriz.—Manzanas peladas, que se dividen en cuatro ó seis pedazos y cocidos

en almíbar, aromatizado de vainilla.

Luego, en un molde bajo y liso, se pone una capa de arroz con leche, aromatizado también de vainilla y encima una capa de crema *Frangipana*, luego las manzanas, y por último, encima de éstas, otra capa de arroz con leche.

Desmoldéase en una fuente de metal blanco, cúbrase por encima con un poquito de crema frangipana, almendra picada por encima, rocíase, por último con manteca de vaca y se hace granitar en el horno.

IGNACIO DOMÉNECH.

Madrid, Marzo 1909.

(1) Este menú se ha publicado con la misma firma, en «La Cocina Marítima» de Cádiz en el número del mes de Mayo, con el encabezamiento «El Arte Culinario en España», I. D.

Exposición de Valencia.

Los banquetes servidos en el restaurant del Gran Casino.

Por la índole de nuestra publicación estamos obligados, como es lógico, á dar una nota culinaria de los banquetes que se han servido en el restaurant del Gran Casino de la Exposición de Valencia; al frente de la cocina de dicho restaurant está nuestro distinguido colaborador y dibujante de EL GORRO BLANCO, don Felipe Martí Durán.

Desde el día de la inauguración del Casino, debido á su magnífico servicio y confort que vienen celebrando se continuamente grandes banquetes y otras fiestas de índole gastronómica.

En este magnífico restaurant se da cita el gran mundo gastronómico.

Uno de los últimos banquetes que fué servido en el Gran Casino, fué á SS. AA. RR. los Infantes doña María Teresa y don Fernando de Baviera, obsequio del Comité Ejecutivo de la Exposición.

La lista de la comida fué servida con el siguiente orden:

LISTA

Sopa crema Darblay.
Pequeñas tartaletas Helder.
Filetes de lenguado Cavalieri.
Pularda de Francia á la Indiana.
Espuma de hígado de ganso en Bella Vista.
Ponche Marquesa.
Centro de solomillo mechado asado á la Inglesa.
Ensalada á la Arlequín.
Espárragos finos con salsa Tártara.

HELADOS

Biscuit glacé moka y biscuit glacé praliné.
Pastelería fina.

La parté de vinos de este banquete, son: *Solera* del año 1847, *González Byass*, *Victoria Macharnudo*, *Mouton Rothschild*, *Blun Saubenheimer*, *Pommard* del año 1808, *Pommery y frères*, el gran champán *Binet* y otros

Amenizó el banquete, que duró cincuenta y cinco minutos, la orquesta de *Tziganos*, y en cuanto terminó aquél, se trasladaron los Infantes desde el Gran Casino al Salón de Actos, para asistir á la fiesta de los Juegos Florales.

He aquí también los *menus* servidos á S. M. el Rey, con motivo de la inauguración de la Exposición y que también fueron servidos por el restaurant del Gran Casino de la Exposición. La comida servida á sus majestades el día 19 de Mayo 1909, fué con arreglo á la siguiente

LISTA

Bisque de cangrejos. (Sopa.)
Pastelillos á la Mascota.
Pieza de salmón á la Divina.
Solomillo á la Bohemiana.
Espuma de hígado de ganso en Bella Vista.
Ponche de champán «Binet».
Capón de Bayona asado á la Broche.
Ensalada Clauzel.
Espárragos finos, salsa maltesa.
Biscuit glacé de vainilla. (Helado.)
Pastas secas finas.
Plum Puding.
Postres y vinos.

Y, por último, y también servido por el

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

Gran Casino, el almuerzo dado en la Real Maestranza de Valencia el 20 de Mayo de 1909

LISTA

Consommé frío á la Madrileña (en tazas).
Huevos escalfados á la Odalisca.
Salmón frío á la Rusa, salsa Mayonesa.
Solomillo guarnecido á la Parmentier. (Salsa Duxelle.)
Pulardas de Francia asadas á la Broche.
Espárragos finos, salsa remolada.
Biscuit glacé de vainilla, bizcocho-Manon.
Postres finos.
Champán Binet.

Desde estas columnas felicitamos muy sinceramente al dueño del Restaurant y, á nuestro amigo Felipe Martí, y muy justos también á sus dignos compañeros del arte del mandil y gorro blanco.

I. DOMENÉCH.

AVISO IMPORTANTE

Se recuerda á todos los suscriptores que terminan con el número 36 de EL GORRO BLANCO, fin del tercer año de la revista, que con el presente número y el próximo, que saldrá el 1.º de Agosto, queda terminada su suscripción.

Les agradeceremos infinito que durante este tiempo, todos los suscriptores de Madrid y provincias tengan la bondad de tomarse la molestia de avisar á esta Administración Echegaray, 20, tercero, la orden de renovación para el cuarto año, ó lo que determinen en uno ú otro sentido.

Con este aviso no quedará interrumpido el envío de la revista.

Aprovecho gustoso la ocasión de saludarles muy afectuosamente á todos,

I. D. y P.

Tercera conferencia culinaria en la Sociedad de Cocineros de Barcelona.

SR. D. IGNACIO DOMÉNÉCH.

Muy señor mío y amigo: Tengo la satisfacción de enviarle las siguientes recetas culinarias, explicadas con elocuencia por su autor, D. Atilio Monetti, súbdito italiano, jefe de cocina del Hotel de las Cuatro Naciones, en Barcelona, y en la actualidad, jefe de cocina del balneario «La Toja» (Galicia), recetas que han servido de tema al conferenciante y por la delicadeza que supone en la mayoría de estos trabajos, ha sido calurosamente, felicitado. Así como también á nuestro antiguo y querido maestro, don Juan Pallerola y Pagés, que sirvió como final á dicha reunión instructiva, dando la explicación de las recetas, «Solomillo Renacimiento, y Pastel de foie-gras.»

Si cree usted oportuno la publicación entera ó en parte, de dichas recetas en su digna revista, EL GORRO BLANCO, puede hacerlo.

Su siempre igual amigo, afectísimo y seguro servidor q. e. s. m.

PEDRO DURÁN.

LAS RECETAS.

Crema Favorita. (Sopa.)
Pequeñas timbales Lady Brind.
Huevos á la Sowvarin.
Entremeses á la Sport.
Deliciosa de huevos con champignons.
Manzanas glaseadas Aurelia.
Chuletas de carnero Marichalle.
Balotinas de langosta á la Americana.
Pudding Francfort, salsa Richoff.

ATILIO MONETTI.

Solomillo de Vaca Renacimiento.
Pastel de foie-gras.
 JUAN PALLEROLA Y PAGÉS.

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

Crema Favorita. (Sopa.)

Una crema de ave con liason de yema, nata y manteca fina, adicionándole una cantidad de puré de espárragos, guisantes (frescos) y judías verdes. Al momento de servirle se le incorpora una guarnición de las mismas legumbres, y unas quenefas de ave simulando margaritas (flores) poniendo á la copa de la flor una punta de huevo hilado.

Pequeñas timbalas Lady Broind.

Unas tartaletas de pasta hojaldre forradas al interior de farsa de caza, rellenas luego de Trufas cocidas al vapor con champán, y después cortadas á dados adjunto con pechugas de pollo, ligeramente salseadas con salsa Perigord, y de la misma salsa aparte en salsera.

Huevos á la Sowvarin.

Tartaletas de hojaldre muy delgadas, forradas el interior con puré de ave, un huevo escalfado, dentro salséanse con salsa suprême montada, nata. Salsa suprême aparte.

El puré de ave para forrar las tartaletas marcada con panada de roux hecho con manteca.

Entremeses á la Sport.

Se preparan tres gelatinas, jugo de pollo clarificado y suficiente substancioso para que después de frío venga cuajado como una ligera gelatina: jamón y lengua escarlata cortado muy fino, foie-gras cortado en barras de todo su grandor, y de los desperdicios y recortaduras hacer un puré de foie-gras.

Sobre una servilleta se extiende una gelatina, encima de ésta una capa de medio centímetro de farsa de foie-gras, luego una

capa de jamón cortado fino, otra del jugo de pollo, otra vez una gelatina, y así sucesivamente; luego se pone en medio la barra de foie-gras, se rolla como una galantina y se pone al hielo. Se sirve cortado á medallones colocados en pequeños zócalos de pan, tomates frescos é iguales, pelados, vaciados y rellenos de ensalada rusa alrededor, y entre tomate y tomate un pequeño montoncito de ensalada de legumbres.

Deliciosa de huevos con champignons.

Una bechamel cociendo dentro buena cantidad de champignons frescos. Huevos revueltos con un poco de jerez y una cantidad de nata, ponerlos dentro de cocottes, naparlos con bechamel por encima y gratinados al horno ó salamandra con queso Gruyère y una cabeza de champignons encima, de guarnición.

Manzanas glaseadas Aurelia.

Manzanas camuesas, peladas y vaciadas, cocidas con vino y azúcar aromatizado, luego puestas á enfriar en hielo. Hacer un granizado helado, de manzana, y á medio helar se le agregará un (Zambaglione). Rellenar las manzanas con el helado y napor la cúspide con una salsa fresa. Servirlo con unos costrones canapés de genovesa.

Chuletas de carnero Marichalle.

Cortar las chuletas bajo las reglas de arte, asarlas ó saltearlas dejándolas algo cruditas. Poner DUXELLE encima y debajo de las chuletas y envolverlas con tela como si fueran unas crepinetas, dejando el hueso libre; envolverlas últimamente con pasta hojaldre muy delgada dándoles forma de chuletas papillote. Ponerlas al horno diez minutos antes de servir las.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Balotinas de langosta á la Americana.

Se rellenan tomates, uno para cada comensal, con farsa de quenefa de pescado, incorporando esencia de cangrejos; con la farsa sobrante se hace una bordura. Dos langostas cocidas, encarando la cabeza de una con la cola de la otra, y atándolas para que se puedan mejor escalopar. Con la cáscara de las langostas se prepara una verdadera salsa á la Americana que se sazona con manteca de cangrejos. Se pone la carne de la langosta entera al caliente, y luego la langosta se corta en rodajas colocándolas en corona en una fuente, los tomates encima y al centro de la fuente un arroz Pilaw. Salsa en salsera.

Pudding Franefort, Salsa Richoff.

300 gramos manteca, 400 gramos harina pastisserie (esta harina se compone de recortes de bizcochos secos, picados y tamizados), 24 yemas, 300 gramos azúcar, 20 claras montadas, un vaso vino tinto, una copa coñac, 200 gramos chocolate rallado, medio litro crema pastelera. Trabajarlo en dosis hasta que esté todo junto, llenar los moldes de la mezcla habiéndolos antes untado y pasado por la harina pastelera; cocer el pudding tres cuartos de hora en baño María y servirlo con salsa Richoff. Esta salsa se hace con azúcar punto de bola; al tener el azúcar este punto, se le echa medio litro de vino tinto y se hace reducir á la mitad, luego se lia con una pequeña cantidad de fécula, y se pone dentro la salsa, almendra filada y pasas de Corinto.

Lenguados Maison d'or.

Lenguado escalfado entero con un FUMET de pescado. Después de cocido, separar los filetes del lenguado. Con los restos se forma un soufflé de pescado blanco. Al momento de servir hacer subir el soufflé, puesto en

fuelle de metal blanco, por los lados en el horno, luego en el centro de la fuente los filetes de lenguado, salsearlos con salsa, vino blanco y salsa en salsera. De guarnición. **Ostras y mariscos.**

Lenguado á la Primavera.

Escalfados y salseados al vino blanco, colocando alrededor de la fuente una guarnición de montoncitos de guisantes, patatas, nabos, zanahorias, modelado á la cuchara, á la medida de los guisantes, bien glaseado.

Gelatina Mimosa. (Dulce.)

Una gelatina de frutas. Con la cuchara parisiense cortar bolas de manzanas y peras. Luego cocerlas con jarabe. Esta gelatina se divide en tres partes, á fin de poder darles tres colores y aromas distintos. Poner un molde (timbala ó de ginebra) entre hielo, y echar un centímetro de la gelatina de frutas, ésta cuajada, colocar una corona de bolas de un mismo color, poner un molde de medida inferior al centro del primero para dejar un hueco en el centro de la bella vista que vamos á hacer; entre los dos moldes tirar gelatina hasta cubrir las bolas: luego que esté cuajado, colocar otras bolas de distinto color y así sucesivamente hasta que el molde quede lleno; echar un poco de agua caliente al molde del interior para poderlo sacar y rellenar el hueco que queda de Manjar Blanco.

El Manjar Blanco se compone con 300 gramos azúcar, almendras dulces y unas cuantas amargas, un litro de leche, claras, ocho hojas cola y medio litro nata montada.

Copa Francia.

En copas de servir el vino Sauternes se le pone la mitad de crema de vainilla helada y la otra mitad de granizado de pera. Adornar las copas con fruta azucarada. Tener azú-

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

car hilada en tres colores y colocar una pequeña pirámide encima de cada copa del helado (un color solo); servir las en corona en una fuente ó bandeja alternando los colores, simulando la bandera francesa.

Solomillo de vaca Renacimiento.

El solomillo preparado y mechado, bien, luego bien asado cuidando de rociarlo á menudo con vino de Jerez y que al terminar la cocción quede algo á la inglesa. Aderezado el solomillo sobre un puré Duquesa para dar relieve al plato. Este puré se habrá hecho dorar al horno untado con yema de huevo y un jugo de naranja y un poco de vino de Jerez. Sirven de guarnición unos fondos de alcachofa rellenos de unas quenefas en forma de guisante, hechas á tres colores, blancas, verdes y encarnadas. Además unas tartalelas de farsa de quenefa hechas en molde plisado, guarnecidas de nabo, zanahoria y guisantes. Hacer unas duquesas en forma de tartalelas de la medida de los fondos de alcachofas, guarnecidas de puntas de espárragos, poniendo en el centro del hueco de la duquesa una molleja de ternera muy bien braseada y glaseada. Las legumbres de las guarniciones explicadas, se habrán primeramente hervido y pasado por manteca, y sazonadas con crema y algo de jugo de limón.

Servir el conjunto muy caliente salseando el solomillo ligeramente con salsa Poirade. Salsa aparte.

Dos atalettes formados de una trufa y una quenefa decorada y enmoldada en un molde de los de hacer atalettes bella vista.

Pastel de foie-gras.

Pastel confeccionado en un molde camisa-do con pasta brisada, relleno de una farsa compuesta de pechugas de gallina, hígados de ave, lomo de cerdo y trufas de Perigord.

Por la transcripción

PEDRO DURÁN.

Restaurant Miramar, 28 Mayo 1909 en Barcelona.



Vocabulario Culinario.

AGNES - SOREL.—Favorita del Rey de Francia Carlos VII, nació en Fromenteau, en Touraine, en 1409. Fué admitida á la Corte en 1433. Fué célebre por su gran belleza, y ejerció sobre el Rey una gran influencia con la lucha que se sostuvo con los ingleses. Murió en 1450.

ALEXANDRA.—Carolina, María, Carlota, Luisa, Julia, Princesa de Dinamarca, actualmente Reina de Inglaterra. Nació en Copenhague (capital de Dinamarca) el día 1.º de Diciembre de 1844, se casó el día 10 de Marzo de 1863, y fué coronada el día 9 de Agosto de 1902.

ALEJANDRO DUMAS (Padre).—Novelista y autor dramático popularísimo. Nació en Villers-Cotterets en 1803. Sus obras más célebres *La Reina Margot*, *Monte Cristo*, *Los Tres Mosqueteros*, y como escritor culinario, es autor de un bien documentado *Diccionario Culinario* así como también un distinguido gastrónomo, y autor de varias recetas culinarias que se hicieron célebres en algunos Restaurantes que frecuentaba en aquella época en París.

AMELIA - MARIA.—Fué reina de Francia y nació en 1782. Señora de Luis Philippe, primer rey de los franceses, hija de Ferdinand IV, de las dos Sicilias, y de María Carolina. Murió en 1866.

CONDE D' ARTOIS (Carlos X).—El cuarto hijo de Delfin, hijo de Luis XV, generalmente conocido con el nombre de Conde d'Artois; hermano de Luis XVI y de Luis XVIII; á quien sucedió en el trono de Francia en 1824.

Fué un Rey de los más impopulares, que perdió el trono en 1830. Murió en Goritz en 1836.

FRANCISCO CASANOVA.—Pintor célebre por sus cuadros de batallas y paisajes. Nació en Londres en 1727 y murió en 1805.

BAGRATION (Pedro).—Uno de los generales rusos más distinguidos. Nació en 1765; fué uno de los Jefes de la Armada rusa en las batallas de *Smolensk*, y de la *Moskova*; en éste último sitio fué muerto en 1812.

DUQUE D'AUMALE (Enrique de Orleans).—Nació en 1822; hijo de Luis Philippe I. Murió en 1897, del resultado de las heridas que se ocasionó cuando el célebre incendio del Gran Bazar de la Caridad, en París.

I. DOMÉNECH

Recetas de Cocina Casera (Sopas).

Sopa de primavera.

En una cacerola se ponen á cocer con un trozo de manteca alcachofas, espinacas y lechugas muy picadas. Se tapan hasta que se deshagan las alcachofas, dándoles vueltas. Cuando estén cocidas se añade dos litros de caldo del cocido de agua sazónada, ó la mitad leche, si se echa agua hay que poner una yema de huevo batido para trabar la preparación. Esta sopa se vierte en la sopera sobre rebanadas de pan sazónadas con pimienta.

Sopa de verano.

Se cuecen medio kilo de patatas, dos tomates, una cebolla y un pimiento verde. Después de muy cocido se pasa por un colador, agregándole litro y medio de caldo del cocido, con el cual se pone á fuego lento una hora.

Antes de servirla se echa bastantes cuadraditos de pan, fritos en aceite.

Sopa de otoño

Se frien ajos menuditos en 200 gramos de aceite; se quitan los ajos, y se echa un poquito de clavo y pimienta molida, y á continuación un litro de agua sazónada. Cuando el agua esté cociendo en la sartén, se va echando en pequeños puñados el pan cortado en rebanadas cortas y finas. La sartén se tendrá inclinada hacia delante y según se vaya mojando el pan se retira hacia atrás para que vaya escurriendo el agua. Así que esté toda el agua embebida en el pan, se añade picadillo de jamón y se da á la sopa forma de tortilla dorada por fuera y jugosa por dentro.

Se sirve guarnecida con uvas.

Sopa de invierno

En una cacerola se mezcla un litro de caldo del cocido con medio kilo de patatas co-

cidas muy machacadas y una cucharada de harina, añadiendo medio cuartillo de leche que se va echando despacio; todo bien revuelto, se deja cocer quince minutos á fuego lento, hasta que esté algo espeso.

Un pedazo de carne del cocido, frita en manteca, picadillo de jamón y dos patatas cocidas se machacan y mezclan hasta formar una masa, y con ella se hacen unas bolitas que se pasan por huevo y harina y se frien, poniéndolas en la sopera, vertiendo en la misma el caldo preparado anteriormente.

Sopa de María.

En un mortero de piedra se machacan con unas almendras las partes blancas de un pollo cocido y se tuesta en una poquita de manteca; esto se echa en una cacerola, con seis huevos duros partidos y medio litro de caldo, mezclándolo todo con nata para que una, y se deja cocer una hora al baño María.

En vasija aparte se pone á cocer en fuego suave corteza de pan frito desmenuzado en un litro de caldo. Al servirlo se mezcla con lo que está cociendo al baño de María.

Sopa Juliana

Córtense en filetes dos zanahorias y dos racimos de apio; se ponen en una cacerola con manteca, moviéndolos sin cesar hasta que estén ligeramente dorados; se agregan dos puerros cortados en pedazos, algunas hojas de lechuga, alcachofas y un poquito de azúcar. A esto se le echa dos litros de caldo haciéndole hervir despacio una hora.

Cinco minutos antes de sacarlo puede agregarse una cucharada de guisantes verdes, y unos tostones de pan al servirlo.

UNO DEL ARTE

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

En la segunda y tercera, la lista de la comida en tipos góticos, y la de los vinos con caracteres romanos, todo en francés; y en la cuarta otro escudo grande con el blasón de España. Por cabeza, la leyenda de DINER DE S. M LE ROY LE 3 AVRIL, 1877.

CORDOBA, 4 Abril. Comida de 42 cubiertos dada por S. M. Doce platos y siete vinos. Edición igual á la anterior en su forma y tipografía, sin más variantes que la fecha, la diferencia de los manjares, y ser la estampación con tinta morada.

Son notables estos *menus*, por su escasa belleza y sus abundantes erratas.

Los últimos viajes del Rey Don Alfonso XII que Dios guarde, á las provincias de Asturias y á las ciudades de Salamanca y Zamora, verificados en Julio, Agosto y Septiembre de 1877, tienen grande y trascendental importancia gastronómica, porque en ellos han muerto y recibido honrada sepultura los yantares voluntarios. Sin necesidad del voto de las Cortes, ni aun de cédula ó pragmática, S. M. determinó y advirtió con la mayor cortesía, por medio del Sr. Inspector de Palacio, su voluntad de no admitir convites de juntas, gremios ni corporaciones. La lucha del nuevo mandato con la antigua costumbre produjo su agonía ó crepúsculo en los banquetes ofrecidos al Monarca por la Diputación de Pontevedra, la Fábrica de Trubia y el Ayuntamiento de Vigo, cuyo almuerzo daría materia á una pluma festiva para decir cosas que cubre con el manto del silencio quien estas líneas escribe. Punto redondo... y adelante.

Los magnates que gastan de su propia hacienda, se hallan en muy distinto caso que los Municipios ó Diputaciones, y pueden por consiguiente obsequiar al Soberano, si éste se digna admitir el obsequio. Así ha sucedido con el espléndido almuerzo-comida de treinta cubiertos, dado por los Marqueses de Ferrera en su palacio de Avilés; con el de Campo-Sagrado en Mieres, al cual la música coreada prestó agradable novedad; con la comida de Vega de Armijo en su histórico castillo feudal de Mos, y con el chocolate del Señor de la Casa de Rubianes, servido en la antigua posesión que da nombre á su nobilísimo título.

Como en la mesa real no se han presentado listas, porque S. M. no llevó imprenta de campaña en el viaje, resulta que dos *menus* forman el total de la cosecha recolectada en esta

expedición. Manuscrito en cartulina, y de menos que humilde mérito, fué el de los Marqueses de Ferrera, y notable por su fondo y forma el de la Diputación de Pontevedra. En esta mesa de veintiséis cubiertos, tanto la cocina como la vajilla, mantelería, servicio y vinos fueron excelentes. La lista de buena forma y tamaño, estampada con limpieza en azul sobre vitela blanca y en lengua de Castilla, marca ocho platos y siete licores. Va orlada con un sencillo filete, y llevando por cabeza, sin nada de blasones reales ni provinciales, la leyenda de *Almuerzo ofrecido á su majestad el Rey por la Excelentísima Diputación provincial de Pontevedra*, termina con la data de *Palacio provincial, 1.º de Agosto de 1877*. Dos menudas observaciones tengo que hacer á este documento. Yo hubiera dicho—costillas—y no *costilletas*—y—ternera asada—en vez de *ternera tostada*. Pero pasando por alto tan mezquinas faltas, si es que lo son, no puedo menos de enviar mi pobre, pero sincera enhorabuena, á todas las personas que con las manos ó el entendimiento intervinieron en el festín. Reciban mis plácemes desde el jefe de cocina (cuyo nombre no he podido averiguar) hasta el regente de la imprenta en que se estampó el programa, y sepan que son muy pocos los pueblos de España que han igualado, pero no excedido á Pontevedra, en casos análogos á éste de que me ocupo.

Discurrir sobre el vagón-comedor con table-ro para diez y seis cubiertos, servido mientras el tren real marchaba á treinta kilómetros por hora; reseñar la comida de Covadonga, en que los salmones del Nalón tenían, además de su adobo culinario, salsa de lindas jóvenes asturianas que cantaban versos y romances interrumpidos con el—*¡suxu!*—, grito guerrero de origen céltico conservado en aquellas montañas, y referir otras particularidades del último viaje de S. M. al Noroeste de la Península, es tarea propia del cronista, y que ni puede ni debe desempeñar el simple aficionado al arte de la cocina.

En Salamanca y Zamora fué observada al pie de la letra la orden relativa á prohibición de convites. Estas famosas é históricas ciudades pueden añadir á sus timbres el timbre de que su tierra ha servido de sepulcro á los con-duchos reales. En el colegio de San Bartolomé tuvo efecto el banquete dado por S. M. á las autoridades de la *Madre de las Ciencias*.

(Continuará).