

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.—Lista de dos comidas servidas á S. A. R. la infanta Isabel, en el Palace Hotel.—Gran banquete.—Lista de dos grandes almuerzos.—Las grandes figuras del arte: Víctor Escouffier.—La cocina cosmopolita: Truchas á la Bernoise.—Salsa de menta (mint-sauce).—Bizcochos de canela.—Bizcochos de anís.—Arroz á la Turca.—Sopa á la Húngara.—Sopa crema Verdolaga.—La Mille Fanti (sopa).—Ensalada Mikado.—Stschi (sopa).—Rahat Laukaum.—Knickerbocker.—Brandy Crusta.—Perdices á la Catalana.—Suprema de ave á la Indiana.—El arroz á la Indiana.—La salsa curry.—Las supremas de ave á la Indiana.—Huevos escalfados con Pe-Tsai.—Huevos escalfados con Pe-Tsai (para cuatro personas).—Exposición Nacional del Arte Culinario Español.—Aviso importante.—Lista de la comida servida por el Gran Hotel Samaria, de Palencia.—Cocina Española Casera: Perdices al estilo d'Onclé Pau.—Perdices á la Duquesa.—Codornices estofadas á la Canigó.—Codornices rellenas á la Montseni.—Pollos tiernos á la Ultramarina.

CRONICA

EL TE

Es imposible hablar de Inglaterra y no ocuparse del «vicio» de los ingleses, del que nos contagiarnos cuantos aquí vivimos. Me refiero al te, á esa bebida poco apreciada aún en España, y sin la cual en la hermosa Albión ni ricos ni pobres sabrían vivir. Es el te un delicioso excitante, tónico para el que trabaja, de alimento en invierno, «most refreshing» (así lo califican los ingleses), «refrescante» en verano.

El «afternoon», te de la tarde, es un dulce compás de descanso para el que fatiga su imaginación con trabajo intelectual; es merienda sana y ligera que, á la par que calma el apetito del que ha paseado por la tarde, no «estropea» su gana para la comida ó la cena de la noche. Es pretexto encantador de reuniones íntimas, de conversaciones animadas. A las cinco de la

Cocina Rápida “La Cocina por Gas.”

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

tarde, pobres y ricos, con más ó menos lujo, mejor ó peor todos los ingleses toman su par de tazas de te.

En España, no siendo en Madrid, donde primero lo impuso la moda, y más tarde ha ido entrando la afición, se toma el te muy bueno algunas veces, otras no tanto... Yo lo he tomado en una ocasión y en una provincia sabiendo horrorosamente á naftalina. La dueña de la casa que me lo ofrecía quiso obsequiarme, y sacó la lata de un armario donde tenía los uniformes de su difunto esposo; eso sí, como compensación, me lo sirvieron con leche cocida de ovejas!!!... Desde entonces, he dudado siempre si el bizarro coronel X... había muerto á consecuencia de un balazo que le dieron en la guerra del Norte ó de un «five ó clock tea» á la naftalina. Lo he tomado también hecho con agua ahumada, frío, claro, con aroma á flores cordiales, en fin, tan maravillosamente variado en sus perversas fases, que no siendo en casas conocidas, donde me consta que entienden lo que se traen entre manos, cuando en mi querida tierra me han ofrecido te he dicho (y Dios me perdone la mentira) que me atacaba á los nervios!...

A. G. DE C.

(Continuará).

LISTA DE DOS COMIDAS

servidas á S. A. R. la Infanta Isabel, en el Palace Hotel, durante su estancia en Valencia, Junio 1909.

PRIMERA

Consommé frío en taza.
Huevos á la Rachel.
Lenguados fritos.
Plato frío variado.
Solomillo asado con patatas Soufflés.

SEGUNDA

Paella á la Valenciana.
Granadinas de Ternera á la Parmantier.
Pastel de carne Trufado.
Pollo esparrillado con patatas paja, fritas.

ISIDRO BERTRÁN,
Jefe de cocina.

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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

Ayuntamiento de Madrid



GRAN BANQUETE

celebrado en el Gran Restaurant del Casino de la Exposición, que el Comité de la Exposición ofreció a S. A. la Infanta Isabel. Se sirvió con arreglo a la siguiente lista:

Entremeses á la Parisiën.
 Consomme con Diaboliins.
 Huevos escaldados buciñus.
 Filetes de lenguado a la Syvette.
 Tournefos Enrique IV.
 Capon de Bayona asado.
 Ensalada a la Italiana.
 Guisantes a la Flamanda.
 Biscuit glace de Frambuesa.
 Perfecto Mora.
 Turrón de Yema, Petits froirs.

VINOS

Solera del 47.
 Gonzalez Byas.
 Monton, Kolsch d.
 Victoria Macanario
 Klein Haubenneimer.
 Pommery del 80.
 Pommery el Greno.

CHAMPAGNES

Mercedes.—Binet Mumm, Cordon Rouge.

LICORES

Cognac Soleras Hennessy & C.^{ta}
 Extra Eckener Kummel.
 Chartreuse Carmelitano.
 Grand Marnier Brandy Antine.
 Imperial Fino.—Curaçao, Cognac.

Felipe Martín.

(Jefe de cocina).

Listas de dos grandes almuerzos

servidos en la Torre (Hotel) del Excmo. Sr. D. Juan Burgueras, en la festividad de su Santo, y también en la de San Pedro, dando grandes conciertos á sus invitaciones por notables orfeones y virtuosos del violín y piano, dignos todos de tan ilustrado señor.

Las listas gastronómicas fueron ejecutadas por nuestro querido amigo D. Juan Marqués, y se sirvieron con arreglo á la siguiente combinación:



Entremeses españoles montados.
Canapés á la Varsovia.
Huevos á la Princesa.
Turbán de filetes de lenguado á la
Duglerè.



Centro de solomillo á la Parísien.
Galantina de pavo con pistachos y zócalo de gelatina.
Espárragos violeta con salsa espumosa.
Pollos tiernos asados á la Banquera (sobre zócalo).
Ensalada mignonnette.
Espuma helada á los dos leones.
Buñuelos de viento al Kummel.
Bizecho Shara-Bernhard. — Postres finos.

La lista servida el día de la festividad de
San Pedro, es como sigue:

Entremeses variados.
Canelonis á la Rossini.
Lubina decorada á la Chambord.
Escalopas de mollejas de ternera á la Cartuja.
Pollos del Prat en Cocotte á la Pastora.
Espárragos al Parmesano.
Solomillo asado á la inglesa con
berros.
Ensalada rusa.
Biscuit glacé de vainilla.
Bizecho imperial. — Postres fios.

Juan Marqués.

Barcelona, 29 Junio 1909.

Cocina Racional "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Las grandes figuras del Arte.

Víctor Escouffier.

Hijo de fondistas, principió su oficio á los diez años en el Hotel *Escouffier de Antibes*, cerca de Niza; al año siguiente, en 1884, fué de aprendiz á Cannes, donde permaneció un año, saliendo de allí para debutar como segundo ayudante del *Restaurant Français de Niza*, cuyo dueño entonces era el célebre, *restauranteur Mr. Emile Favre*, á sus órdenes y en este restaurant, trabajó nuestro biografiado nueve temporadas de invierno consecutivas, siendo en aquella época el *Restaurant Français de Niza* la casa cuya cocina tenía más justo renombre en Francia y en el extranjero.

Las temporadas de verano las pasaba trabajando en el gran Círculo de *Aise-les-Bains*, donde el mismo dueño, *Mr. Favre*, había llevado al joven *Escouffier*.

El Círculo de *Aise-les-Bains* era entonces muy renombrado, y allí *Escouffier*, debido á su seriedad y disciplina, á su gran capacidad y á su gusto particular y artístico para

la buena cocina por su original manera de trabajar, fué exclusivamente designado para el servicio especial de los reyes y soberanos extranjeros que con su presencia honraban

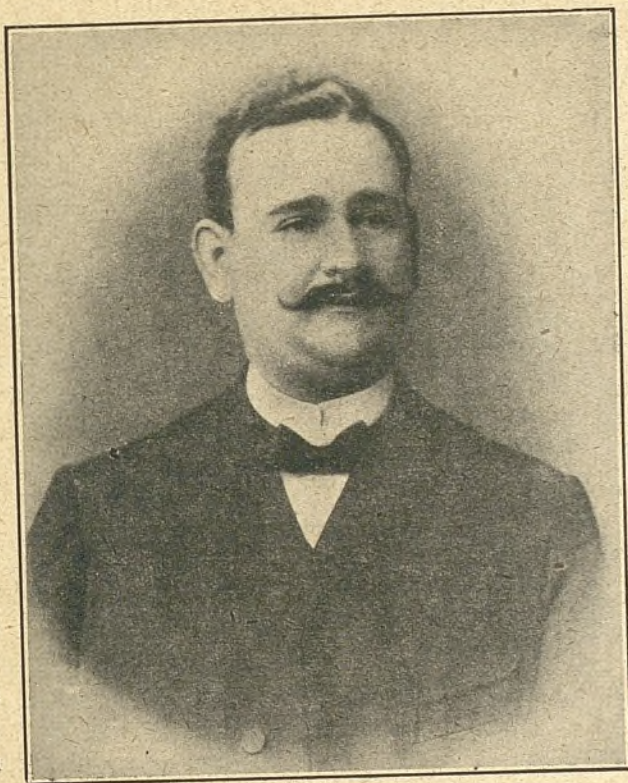
el establecimiento, ó para las familias distinguidas que exigían un servicio exquisito.

Escouffier ha tenido la honra de ser particularmente felicitado por más de un soberano europeo que ha podido apreciar su gran talento de artista culinario.

A los veinticinco años fué colocado como jefe en el *Ghezireh-Palace-Hotel* en el Cairo (Egipto), por su jefe *Mr. Escouffier de Londres*,

del cual era nuestro amigo uno de los mejores discípulos en el *Savoy Hotel* y el *Carlton Hotel*.

El *Ghezireh-Palace* es una de las mayores casas de Oriente y casi de Europa; después de haber estado varios años desempeñando la plaza de jefe de este importantísimo hotel, la Sociedad propietaria de él lo mandó



Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

á dirigir la no menos importante cocina del Pera-Palace-Hotel, en Constantinopla (Turquía), encargándole de levantar el prestigio (allí en decadencia) de la gran cocina francesa.

Allí supo Escoffier, igual que en todas partes, hacer apreciar sus excelentes condiciones de gran jefe é insustituible administrador de las cocinas.

Dejó Constantinopla para organizar y hacer la apertura del Ahtny-Palace-Hotel, en Atenas (Grecia) bajo la órdenes del simpático Mr. Meslier, la inauguración de este hotel fué un éxito inmenso para nuestro biografiado y para su cocina singularísima.

La colonia extranjera constituyó desde el primer momento la principal clientela de este hotel, pudiendo afirmar, sin temor de ser desmentido, que todo el triunfo de la nueva casa fué debido á la excelente cocina de Escoffier.

Desde entonces el joven jefe ha sido el niño mimado de la fortuna, caminando siempre de triunfo en triunfo; en todos los grandes establecimientos que después trabajó, lo mismo que en aquellos donde ya era conocido, dejó siempre un recuerdo y un pesar. el recuerdo grato de su exquisito trabajo, jamás imitado ni superado por nadie, y la pena de no poder retener para siempre, aunque fuera á precio de oro, un jefe tan excelente desde todos los puntos de vista, considerado como fundador de una nueva escuela culinaria creada por él y solicitada por los inteligentes, debido á sus indiscutibles méritos gastronómicos.

En 1907 le cupo á España el honor de recibir á Escoffier, que contratado en especiales condiciones por la Sociedad Franco-Española de Hoteles, vino á inaugurar el Reina Victoria de Málaga y el Gran Restaurant Parisiana de la Moncloa; en las dos aperturas obtuvo nuestro amigo el éxito que merecían sus envidiables cualidades, siendo su paso por España la continuación de sus glo-

riosos triunfos conseguidos á fuerza de talento, perseverancia y trabajo.

Su corta permanencia entre nosotros bastó para significar su gran hombría de bien y la excelente reputación de artista culinario por nadie superado.

El año pasado 1908 Víctor Escoffier inauguró el Restaurant Kursaal de Ginebra; establecimiento de primer orden que durante la pasada temporada de verano fué punto de cita de los extranjeros, muchos de los cuales puede afirmarse que han sido retenidos allí por no privarse de saborear la cocina de Escoffier, cuya reputación y éxitos continuados son para nosotros motivo de alegría.

En el pasado Noviembre inauguró el Majestic-Palace-Hotel de Niza, llevando á sus órdenes una verdadera legión de cocineros, muchos de los cuales son sus discípulos, á pesar de ser todavía muy joven. Los directores administradores de este Hotel señores Emery hermanos, son conocidos del mundo entero por su magnificencia en la instalación de grandes hoteles modernos, siendo innumerables los que de la Compañía de los *Palaces-hotels* han instalado siempre con gran acierto.

Excusado es decir que Escoffier triunfó una vez más, consiguiendo en su propio país el éxito y la gloria que han sido sus inseparables por todo el mundo, extendiendo sus propios triunfos para asociarlos á los de la noble y verdadera cocina francesa.

Actualmente dirige el Gran Establecimiento *Excelsior-Palace-Hotel*, en Venecia (Lido), Italia.

Nosotros le deseamos toda clase de satisfacciones á que por sus méritos es acreedor, y desde España, este país amigo, le dirigimos, unidos á nuestros sinceros elogios, las más expresivas felicitaciones.

EL GORRO BLANCO



La Cocina Cosmopolita

Truchas á la Bernoise.

(COCINA FRANCESA)

Proporciones para seis personas.

Bases y guar-
niciones....

- Seis truchas de 100 gramos cada una.
- Ciento cincuenta gramos de manteca.
- Seis cabezas de setas blancas.
- Tres patatas nuevas medianas, sal, pimienta, harina, limón y perejil.

COMPOSICIONES

1.^a LAS TRUCHAS.—Se limpian según costumbre, y se secan con un paño, sazónandolas bien con sal y pimienta recién molida, rollarlas por harina y se hacen freír en una sartén con 80 gramos de manteca. Cuando queden bien cocidas y doradas por ambos lados, se retiran de la sartén y se colocan en una fuente de metal blanco de forma ovalada; consérvanse en sitio bien caliente.

2.^a LAS SETAS: Estas se mondan bien, y luego que estén bien limpias, se cortan á pedacitos; póngase á risolar con parte de la manteca en que se han frito las truchas.

3.^a LAS PATATAS: De peladas y limpias se cortan en pedacitos, igual que las setas; pónganse á cocer durante cinco minutos con agua y sal. Luego se escurren y saltean con el resto de la manteca que ha sobrado de la cocción de las truchas, sazónense bien.

4.^a OPERACIONES FINALES: Espolvorear las truchas con perejil picado, y rociarlas con zumo de limón, manteca, reunir en la misma sartén las setas y las patatas y saltearlo todo á fuego vivo, colóquese esta garnición por encima de las truchas, y sírvase.

Salsa de menta (mint-sauce).

(COCINA INGLESA)

Se pican menudísimamente 50 gramos de hojas de hierbabuena fresca y limpia de antemano; póngase luego dentro de un bol ó cacerola.

En una cacerola se hace cocer 2 decilitros de vinagre con 1 decilitro de agua, 2 cucharadas de azúcar morena ó blanca. Pasados dos ó tres minutos de cocción, se une este líquido con la hierba-buena picada; déjese enfriar por completo.

Esta salsa suele servirse con el cordero ó carnero asado, en frío, como también en caliente.

Bizcochos de Canela.

(PASTELERIA ALEMANA)

Proporciones: Una libra de azúcar en polvo, 100 gramos de almendras, cuatro claras de huevo, 4 gramos de canela en polvo y la corteza de un limón raspada.

Lavar las almendras y rallarlas con la piel; batir las claras á punto de nieve, incorporar el azúcar moviendo esta combinación durante diez minutos, unir la canela y las almendras ralladas, y el limón raspado.

Se vierte esta pasta en una placa untada de manteca y espolvoreada de harina, se aplasta la pasta (ó se nivela con el rallo), cortarla en pequeños moldes, y hacer cocer los pasteles en otra placa, cociéndose en el horno á fuego moderado.

Bizcochos de anís.

(PASTELERIA ALEMANA)

Proporciones: 75 gramos de harina fina, 175 gramos de azúcar en polvo, 12 huevos

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

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

Ayuntamiento de Madrid

2 cucharadas de anís; batir las doce claras á punto de merengue, incorporando poco á poco las doce yemas y el azúcar; también el anís, luego la harina.

Se marcan pequeños macarrones, puestos en una placa untada de manteca, y espolvoreada de harina.

Cocerlos en horno no muy caliente.

Arroz á la Turca.

(COCINA TURCA)

Se pica una cebolla algo grande; póngase en una cacerola con 75 gramos de arroz «Patna» bien limpio, la sal y 50 gramos de manteca de vaca.

Póngase sobre el fuego y remover el arroz continuamente con una espátula de madera hasta que la cebolla y el arroz comiencen á risolarse. En este momento se moja el arroz con caldo blanco, calculando doble cantidad de caldo que de arroz; déjese cocer durante unos 25 minutos, Luego sin destapar el arroz se pone durante unos 10 minutos á la boca del horno abierto; en este punto no debe de removerse el arroz, solamente que con un tenedor á fin de que los granos resulten bien sueltos siempre, siendo la parte más característica de éste.

Sopa á la Húngara.

(COCINA AUSTROHÚNGARA)

Se pica dos ó tres cebollas lo más menudamente posible, pónganse en una cacerola á fondear con manteca de vaca, incluí unos 300 ó 400 gramos de magro de vaca cortado á pedacitos regulares. Sazónese con sal, pimienta paprika, ajo machacado y kummel.

Cuando la carne quede suficientemente fondeada, se espolvorea con 25 gramos de harina, y hágase colorear un poco. Entonces se moja con dos litros y medio de caldo blanco, y déjese cocer suavemente durante hora y media á calor moderado.

Media hora antes de servirse, se le incorpo-

ran tres ó cuatro patatas cortadas á cuadritos, y al momento de servir y estando la sopa en la sopera, se echan costrones de pan fritos con manteca.

Sopa crema Verdolaga.

(COCINA BELGA)

La verdolaga, ó *Pourpier*, es una planta de la familia de las leguminosas, que se cultiva muchísimo, sobre todo en los departamentos del Norte de Francia, dándole el mismo empleo en la alimentación que la escarola, lechuga ó acedera, comiéndose igualmente en ensalada.

Esta sopa se confecciona igual que la conocidísima «SopaSalud», al ir á servir se le incorpora perifollo fresco, picado y rebanadas finísimas de pan tostado á bonito color en el hornó.

La Mille Fanti (Sopa).

(COCINA ITALIANA)

Esta sopa es de las más populares en Italia; su confección es sencillísima. En una cacerola se ponen en iguales cantidades pan rallado y queso de Parma con huevo, sal, nuez moscada y un poco de pimienta. Se bate bien y se moja con caldo hirviendo; póngase al fuego moviéndose continuamente con el batidor ó espátula de madera al romper el hervor, se retira y se vierte en la sopera.

Esta sopa, algunos cocineros le dan el nombre de «Crema á la Mesínesa».

Ensalada Mikado.

(COCINA JAPONESA)

Se limpian con varias aguas unos quince crisantemos (flor de origen japonés); pónganse á cocer con agua acidulada y salada durante dos ó tres minutos; luego se escurren y refrescan bien, secándolos á continuación con un paño.

Mezclar estos crisantemos á una ensalada compuesta de patatas cocidas, alcaparras

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

en vinagre, fondos de alcachofas y quisquillas mondadas, aceite y vinagre, pimienta y finas hierbas.

Formar la colocación en la ensaladera, y adornarla con remolacha cocida y huevos duros, y una punta de azafrán molido por encima.

Stschi (Sopa).

(COCINA RUSA)

Esta sopa es una de las más populares de Rusia, sirviendo de alimentación habitual al soldado ruso, es análoga á la sopa de coles, que se hace en Francia.

Proporciones para 10 ó 12 personas.

Legumbres y aromas.....	{	Una col ó berza.
		Tres grandes cebollas.
		Tres puerros.
		Un kilo y cuarto de pecho de vaca.
		Dos cucharadas de harina cre- ma agria y caldo blanco.

Composición.—Se corta la col ó berza á cuadros no muy grandes. Fondéese con manteca, y se moja con 3 ó 4 litros de caldo, y sazonomiento usual.

Se añade el pecho de vaca cortado en pedazos regulares. Déjese cocer durante hora y media á fuego moderado.

Aparte se fondean las cebollas y puerros cortados á cuadritos, después se espolvorea con harina y mójese con 2 decilitros de crema agria.

Unir la anterior combinación á la sopa tres cuartos de hora antes de servirse.

Terminada la cocción, se agregan algunas cucharadas de crema agria, y una cucharada de perejil picado y cocido.

Sírvase al mismo tiempo que la sopa, un plato con diminutas galletas de harina ó *Gruau de Sarracin ó Kache*; he aquí la receta de estas galletas:

Preparar una pasta consistente, mezclando 500 gramos de harina *Gruau* con 3 ó 4 decilitros de agua tibia y la sal correspondiente.

Hágase cocer en el baño maría durante dos horas en una cacerola; retirar la costra que forma la parte superior de la pasta y retirar toda la parte líquida del interior. Trabajar esta pasta con 60 gramos de manteca, y luego poner la pasta en prensa. Cuando quede bien fría, se corta en forma de pequeñas galletas, y hacerlas risolar con manteca de vaca clarificada.

Rahat Laukaum.

(RECETA EGIPCIA)

En una terrina ó vasija se le echa 1 kilo de azúcar, echando encima de éste dos cap de agua. Cuando el azúcar quede disuelto, aumentar cuatro vasos de agua, y un trozo de manteca de vaca un poco más grande que una nuez.

Se pone todo este líquido dentro de otra vasija con un cuarto de kilo de harina, poco á poco, á fin de que no resulten granillos; pónganse en seguida á fuego vivo, y cuando quede medio cocido se le aumentan cinco cucharadas de las de tomar café llenas de goma arábica en polvo fino, disuelta antes con un poco de agua y jugo de limón; continuar moviéndolo con una espátula por todo el fondo hasta que quede cuajada.

Debe llevarse una cocción lenta, y cuando esta mezcla quede cocida, se retira, durante la cocción unas dos horas.

En seguida se ensaya el *Laukaum*, dentro de azúcar en polvo reducido á polvo del más fino, rallando un pequeño trozo.

Si resultase la pasta blanda ó húmeda, volver esta pasta á la cacerola haciéndola reducir más.

Preparar pistachos ó almendras, corteza de naranja confitada (ó otra cualquier fruta confitada) picada menudísimamente.

Se aromatiza esta pasta con la aroma preferida, y mezclar los pistachos ó almendras, retirándose del fuego; se vierte la pasta en una mesa de mármol untada y enharinada, luego se le une á esta pasta; se divide esta

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

Pasta en trozos de á cuatro centímetros y se espolvorean con azúcar glas.

Si se desea el Laukaum color de rosa, se corta parte de la pasta y se colorea de este color, añadiendo algo de jarabe. Se vierte en una fuente por separado.

Al día siguiente, la pasta se seca, se corta á cuchillo en trozos cuadrados y se envuelven con azúcar glas del más glas.

Knickerboeker.

(BEBIDA AMERICANA)

Cantidades.... { Una cucharada de hielo picado.
Uaa cucharada de jarabe de frambuesa.
Cuatro cucharadas ron de la jamaica, raspaduras de limón, el jugo de un limón y frutas del tiempo picadas.

Se agita en shaker; se vierte en una ponchera ó copa grande, y las frutas del tiempo.

Brandy Crusta.

(BEBIDA NORTEAMERICANA)

Cantidades.... { Jugo de un limón.
Tres cucharadas de brandy.
Dos cucharadas de jarabe de goma.
Diez gotas de angostura bitter.
Una cucharada de las de café de curaçao
Dos cucharadas de hielo picado.

Se agita y se preparan copas de color verde ó rojo, donde se frotan los bordes con limón y azúcar en polvo; en el fondo de cada copa se pone una rodaja finísima de limón, y se y se vierte el Brandy crusta y se sirve inmediatamente.

Perdices á la Catalana.

(COCINA ESPAÑOLA)

Limpas y flamadas bien las perdices que sean destinadas á este guiso y teniendo en cuenta que sean tiernas. Ponerlas en una cocerola con aceite, pedazos de tocino estrechado, jamón magro, cebollitas y zanahorias

modeladas, una cabeza de ajos, tomillo, laurel y orégano en poca cantidad, pimienta en grano y un clavo de especias.

Rehóguense un poco (pues no tienen que tomar color, se le echa un poco de vinagre y mojarlas pasados uno ó dos minutos con buena substancia, haciéndolas cocer á poco fuego y estando cubiertas con un papel y su tapadera correspondiente hasta que estén cocidas.

Entonces se retiran las perdices, pasar su cocción á otra cacerola, desengrasarla un poco y hágase reducir con un poco de salsa española y algo de vino de Jerez.

Terminada la salsa se, ponen las perdices en esta salsa y déjense cocer por lo menos durante 10 minutos á fin de que se glaseen un poco.

Al ir á servir las se trinchan, colocándolas en la fuente dándole su primitiva forma y por alrededor de ellas se colocan las cebollitas, zanahorias y el jamón cortado á cuadritos, tocino, etc.; etc.

Se salean y la salsa restante, se sirve al mismo tiempo en una salsera.

Suprema de ave á la Indiana.

(COCINA INDIA INGLESA)

El condimento exótico corocido con el nombre de Curry, es la base fundamental de las preparaciones culinarias indianas.

Los polvos de curry es un compuesto de diversas especies; siendo las mejores las que proceden de Ceilán, Madrás y Bengala.

En su composición sólo entran productos indígenas, mezclados en proporciones definidas juiciosamente sus dosis, para formar una pasta compacta que luego se hace secar, machacándolo después en un mortero transformándolo en polvo finísimo, pasándolo á continuación por un tamiz de seda.

Siendo así, como acabamos de indicar que se transporta el polvo curry *Curry Powder* á Europa en frascos que están herméticamente cerrados.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Las sustancias empleadas para la confección de curry: Los granos de *Coriandre*, *pimiento rojo*, *Cumun*, el *Capsieum*, la *Guigembre canela*, la *Terra mérita*, la *Cardamone* y el *Purmerie*. Al estar reunidas todas estas sustancias, comunican á las salsas, y á los demás guisos indios, un sabor diabólico que desconcierta á los paladares sensibles de gustos excesivamente delicados, á las personas que no estén acostumbradas.

A esto obedece que en algunas naciones no tenga demasiados partidarios la cocina indiana; sólo que en Inglaterra y América, hay gran fanatismo en esta clase de cocina exótica, son en estos sitios numerosos sus partidarios, dando por resultado que en la mayoría de los hoteles y restaurants tengan, aparte de la brigada de cocineros europeos, cocineros indios, para la preparación única de los platos nacionales de su país, así como también sostiene cocineros indios algún aristócrata gastrónomo de esta clase de cocina.

A continuación explicaremos extensamente, las recetas del «Arroz á la Indiana», «Salsa curry» que sirven de grandes complementos á la receta especial que justifica el encabezamiento «Marmita» que cuece el arroz los indios. de este trabajo, «Supremas de ave á la Indiana», y como curiosidad publicaremos el grabado de la olla ó marmita que tienen los indios para cocer el arroz, tema principal de su alimentación.

El arroz á la Indiana.

Con dos litros de agua con sal, se cuecen á gran fuego 125 gramos de arroz «Patne»; durante la cocción se remueve con una espátula de madera, á los diez y ocho ó veinte minutos de cocción se escurre y lavar el arroz con agua fría.

Se extiende en una placa con una servilleta debajo. Se cubre con la mitad de la misma servilleta y póngase á secar á la estufa durante unos venticinco minutos.

La salsa curry.

En una cacerola con manteca de vacas, se fondea una cebolla picada, una parte de coco rallado; en seguida se le incorpora una cucharada de curry; mojando su salsa con fondo de ternera y leche en iguales proporciones, déjese cocer durante unos quince ó veinte minutos, pasándose luego por la estameña.

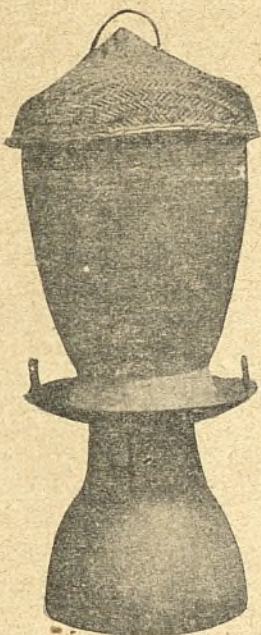
Luego se traba esta salsa con un poco de *roux*, removiéndose sobre fuego hasta que rompa á hervir; retírese en un lado á fin de poderse bien espumar, y como final puede hacerse reducir á la consistencia que se desee.

Las supremas de ave á la Indiana.

Luego de preparados los filetes de ave, bien separados todos los nervios, se colocan dentro de un plato de saltear untado de manteca, se tapan por encima con manteca de vaca bien clarificada, espolvoreándolos con sal, se cubren con una hoja de papel de barba, y déjese así preparado hasta el momento oportuno de su cocción.

Un cuarto de hora antes de servirse, se hacen escalfar á fuego vivo, luego se ponen escurridos sobre una servilleta, para montarlos en corona sobre una bordura de farsa fina.

Preparar de otra parte unas escalopas de lengua á la escarlata cortadas con el cortapastas, de medida igual á las supremas. Se calientan con un poco de consommé y á continuación se intercalan entre suprema y suprema de ave. Rociar todo el conjunto con la salsa curry.



Cocina Fácil

“La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid

En el centro se guarnecen con un montón de arroz á la Indiana.

Servir salsa curry en salfera. Puede igualmente servirse el arroz aparte, puesto en fuente con servilleta.

Huevos escalfados con Pe-Tsai.

(COCINA CHINA)

La Pe-Tsai es, desde hace pocos años, la legumbre más apreciada de los chinos, consumiendo una enorme cantidad, afirmando ellos que la Pe-Tsai vale más que todas las demás legumbres reunidas. Con que los verduleros españoles pueden hacer la prueba. De ser así, pueden darla á conocer en España, ya que los franceses la conocen y la usan.

D. Valentín Fernández tiene la palabra. ya que él nos ha importado de Francia, desde los *endives* de los Belgas á los *kakis* japoneses, y otras cosas que entran de lleno en su especial industria.

La Pe-Tsai fué importada á Francia en 1885 por algunos viajeros interesados por esta clase de col de género completamente nuevo, que se empezaba ya á conocer durante algún tiempo en los Jardines Botánicos; luego algunas personas avisadas se apercibieron de sus méritos.

La parte tierna y blanca se consume cruda, comiéndose en ensalada, siendo delicadísima.

Luego se come con jugo de carne (plato legumbre) á la crema, á la bechamela ó Mornay. Las hojas exteriores se les da igual empleo que en las espinacas; los troncos se emplean como se procede con el cardo.

Hoy en día está naturalizada en Francia, consumiéndose como las lechugas.

En restaurants de lujo y los particulares, sirve de guarnición á los platos de carnes ó aves, asados ó breseados y otros platos como Pe-Tsai al jugo, á la crema, al graten, sopa de Pe-Tsai y patatas, crema de Pe-Tsai á la japonesa (sopa) y la receta que á continuación explicaremos:

Huevos escalfados con Pe-Tsai.

(PARA CUATRO PERSONAS)

1.º Mondar, lavar y cortar en juliana fina un pie de Pe-Tsai, póngase á fondear con 60 gramos de manteca de vaca, un poco de azúcar en polvo y la sal necesaria, mojarlo con cuatro cucharones pequeños de caldo, dejándose cocer durante treinta y cinco ó cuarenta minutos, revolviéndolo de vez en cuando.

2.º Escalfar siete ú ocho huevos, según el método usual, luego se refrescan; recortarlos un poco, y conservarlos calientes.

3.º Hacer reducir 5 decilitros de salsa á la bechamela con 2 decilitros de nata y añadir 50 gramos de manteca de vaca; estando bien de sal se pasa por la estameña.

4.º Al momento de servir se coloca la legumbre Pe-Tsai en una legumbrera ó en fuente que sea un poco honda; arreglar los huevos encima y naparlos con la salsa por encima.

Se mete todo un momento en el horno, y queda en disposición de servirse.

Composición de

I. DOMÉNECH.

Exposición Nacional del Arte Culinario Español

Por exceso de original en el número anterior, y por no quitar uniformidad en el conjunto principal de nuestra revista, no pudimos publicar la parte acostumbrada á las reseñas y propaganda que con tantísimo

gusto dedicamos en favor de nuestra futura Exposición Nacional del Arte culinario Español.

Aquí en Madrid se trabaja todo lo que se puede y un poquito más. Estoy pendiente

de más de cincuenta cartas de unos y otros en que me contesten, pasan días y semanas el tiempo va pasando (al final de la jornada muchos todavía se atreverán á decir: claro, no lo han hecho bien) y para hacerlo bien es de grandísima necesidad que todos se porten con alguna actividad, única dueña y señora de los verdaderos entusiasmos, y amor convencido para nuestro gran arte de la cocina y de la alimentación en general.

Siento muchísimo tenerme que expresar en algunos términos que aquí aparecen, pues son hijos de la realidad del ambiente en conjunto en todas partes; nuestra negligencia es patente, rotunda, no puedo comprender cuándo será por fin su terminación para siempre, y en lugar de ser esqueletos con movimientos, daremos por fin ancho campo á las ilusiones de la vida en todas sus partes, se arrojarán todos los estúpidos tiquismiquis que nunca han conducido á nada bueno.

Mucho, muchísimo tenemos que ilustrarnos de los cocineros franceses, piedra de toque del gran arte culinario francés en toda Europa. Sus individuos han paseado su pabellón nacional en todas las naciones para difundir su arte enriqueciéndolo en todas partes, con mucha fe y entusiasmo, propagando sus creaciones aquí y allá, hasta que al fin se entera todo el mundo, y se hace justicia, que es al fin á lo que se va á parar para que nunca falte trabajo, se ganen billetes de banco, en lugar de ganar algunas piezas de cobre por ir al cinematógrafo. Es preciso que nos pongamos en buenas condiciones. En España abundan ya los artistas culinarios, nos hemos refinado muchísimo, pero una tercera parte no quiere refinarse ni mucho menos, y éstos que son á los que nos dirigimos, hacen muchísimo daño á la parte sana y buena. Aquí, es triste decirlo, pero se padece una enfermedad cruel, que es la impotencia, y con ésta no puede haber engrandecimiento posible; todos los artes y oficios se mueven, se entusiasman y bien unidos se engran-

decen. La mayoría tiene un odio feroz, mal entendido, á la letra impresa, y á los que escriben los miran como seres raros, ¡mira que ilustrarnos unos á otros en buena simpatía! Con qué pasan el tiempo, dicen, para qué nos hace falta leer revistas del arte nuestro en la que es un conjunto de lo que saben trabajar unos y otros, y da punto para creaciones nuevas. ¡Sabemos demasiado y más que suficiente; es ridículo leer revistas de arte culinario, pero no es ridículo que las tengan y sostengan bien, los farmacéuticos, médicos, escultores, cerrajeros, carpinteros y zapateros, es que estas artes son mayores que el nuestro. Si en las demás naciones se hubiera pensado de tan lastimosa manera, ¿cuál sería el engrandecimiento del arte culinario que ahora tienen? ¿Quién conocería al gran Antonin Caremé, Dubois, Emilio Bernard, Escoffier, Lacam y tantísimos de todas las naciones. Todos los artistas culinarios que sostienen revistas de cocina por miles de suscriptores, estando suscritos los más notables de primera intención. Pues si lo aplicamos á la manera general de pensar de los nuestros, todos estos señores son unos tontos de capirote (entiéndase el verdadero sentido). Es de gran necesidad, si queremos ponernos en condiciones para hacer cosas grandes, en favor de nuestro arte, para transformarlo en el bolsillo más repleto, desechar toda clase de ideas mezquinas, tengamos más amor á la ilustración, á intelectualizarnos un poco; y así no se harán ni dirán enormidades de á folio, y llevaremos á feliz término á nuestra querida Exposición de Arte Culinario que se celebrará en Barcelona, y sea de una vez un triunfo definitivo, colosal, que el que así habla es porque le sobra muchísimo amor y entusiasmo para todos los obreros de su clase, y el que desea el bien, está obligado á aclarar todos los puntos oscuros que detienen la buena marcha de las cosas. ¡Vamos á ver si podemos lograrlo!

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

El delegado del Comité de la Exposición Nacional, en Cádiz, nuestro distinguido artista D. Melquiades Brizuela, dice en el número de Junio, en su notable revista *La Cocina Marítima*, entre otras cosas, en favor de la propaganda de dicho certamen: «Es una magnífica obra la que se va á emprender para que el Arte culinario español tenga la misma importancia que en otras grandes naciones tiene para los suyos, y de esta forma se darán á conocer los artistas que hoy en día se encuentran en la obscuridad; así como también los grandes productos alimenticios de muchas fábricas, y trabajos de fumistería, etc., etc., que á costa de muchos anuncios consiguen un algo para la venta de sus artículos y en España será el conocimiento general de estas industrias.

La obra magna que en nuestra nación se va á realizar por primera vez, es en donde el español patriota se desperezará del letargo de siglos y siglos.

El Arte culinario en España está despreciado por *no haber sabido hacerse valer* (1), y habiendo buenos artistas, como se ha comprobado por tierra y por mar. ¿Qué necesidad hay que estos hombres queden en este letargo?

Y estas industrias españolas, ¿para qué han de quedar en el olvido? Esto es lo que se debe de evitar, y ahora es el momento oportuno para que desaparezca este letargo.

En esta gran Exposición Nacional expondrán sus trabajos miles de artistas, que trabajan con fe y constancia, y podrán con muchos esfuerzos darse á conocer.

Todos debemos cooperar á la ayuda de esta obra en bien de nosotros mismos.

¡Animo, queridos lectores, y sobre todo, protección al Progreso!

El Comité Nacional Organizador de la Exposición Nacional de Barcelona, acaba de recibir el siguiente documento, de la Sociedad de Atracción de Forasteros, y dice así:

«El secretario de la Sociedad de Atracción de Forasteros, B. L. M. al Sr. Presidente del

Comité Organizador de la Exposición Nacional Culinaria de 1910, y después de felicitarle por la iniciativa de que se sirve dar cuenta á esta Sociedad, en su atenta comunicación, se complace en manifestarle que la Sociedad de Atracción de Forasteros se halla dispuesta á prestar todo su apoyo para el mayor éxito de la Exposición proyectada.

Don Manuel Ribé, tiene con este motivo, el honor de ofrecerle el testimonio de su más distinguida consideración.

Barcelona 11 de Junio 1909».

(Delegado Marítimo en Méjico.—El cocinero D. Miguel Calonge, con noble espontaneidad, se ha ofrecido á representar al Comité Nacional en todos los puertos donde haga escala en sus viajes; en virtud de tal ofrecimiento, el Comité organizador de Barcelona le ha autorizado para designar delegados marítimos en favor de la propaganda de dicha Exposición.

I. DOMÉNECH

• • •

AVISO IMPORTANTE

Se recuerda á todos los suscriptores que terminan con el presente número 16 de EL GORRO BLANCO, fin del tercer año de la revista, queda terminada su suscripción.

Les agradeceremos infinito á 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.

• • •

(1) Es verdad, cuidando el trabajo, I. D.

Lista de la comida servida por el Gran Hotel Samaria,
de Palencia, con motivo del enlace de la bella señorita

※ ※ Luisa Lomas ※ ※

con

D. Luis Calderón Martínez
de Azcoitia.

LISTA

ENTREMÉS

Consomé Real
Agujas de foie-gras
Salmón salsa tártara
Solomillo á la Perigord
Guisantes á la Francesa
Pollo asado con ensalada
Jamón y galantina glaceada
Helado de vainilla
Bizcocho á la Imperial
Frutas, quesos, galletas.

VINOS

Rioja López Heredia
y Franco Española
Champagne Veuve-Clicquot y «Binet»
Café, licores y habanos.

Palencia, 21-6-1909.

Rafael Alonso.
Dueño del Hotel).

Cocina hic

“La Cocina por Gas.”

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

Ayuntamiento de Madrid

Cocina Española Casera.

Perdices al estilo d'Oncle Pau.

Encima de una tabla se pica un trozo de magro de ternera, tocino, dos sesos, *muchernons* (setas) perejil, cebolla, miga de pan, sal, pimienta blanca. Cuando todo quede bien trinchado, como albondiguillas, se le incorporan dos huevos batidos á fin de ligar esta pasta. Póngase esta farsa en una cacerola algo grande con la perdiz en crudo en medio de esta farsa (convenientemente preparada y arreglada). Se cubre de lonjas de tocino y se mete al horno durante el tiempo necesario á su cocción procurando que todo quede bien dorado. Al momento de servirse se rocía con zumo de limón. Pueden prepararse asimismo los pichones y codornices

Perdices á la Duquesa.

(ESTILO CATALÁN)

Limpiás las períces, se rellenan con un pajarito, y éste al mismo tiempo estará de autemano relleno de salpicon de jamón. Coser las perdices á fin de que obtengan más bonita forma y quede el relleno más disimulado, rehogarlas con manteca y tocino, se mojan con caldo ó agua, sal, pimienta, laurel, tomillo, un clavo de especias y déjese cocer, hasta que quede tierna. Momentos antes de servir se le incorpora un poco de harina tostada disuelta con un poco de agua, un poco de vinagre y una ó dos yemas de huevo y costrones de pan fritos.

Codornices estofadas á la Canigó.

Las codornices convenientemente preparadas, se rehogan con manteca, pedacitos

de tocino, cebolletas, blanco de puerros, crestas de pollo, setas catalanas, fondos de alcachofas en cuatro pedazos, un poco de harina, perejil, dos ó tres ajos enteros, vino del Priorato, especias, laurel, tomillo, orégano, la sal correspondiente y buena parte de agua ó caldo. Sirvanse con costrones de pan frito.

Codornices rellenas á la Montseny.

(RECETA CATALANA)

Las codornices bien preparadas se rellenan con la siguiente combinación: Todo en crudo se pone un trozo como una nuez de manteca de vaca (por cuatro codornices), sal, pimienta, zumo de limón, setas, perejil y un poco de miga de pan. Rellenas que estén, se frien con abundante manteca hirviendo; al comenzar á tomar color se empanan, pasándolas por huevo batido y pan rallado. Volverlas á freir, pero con manteca de vaca. Sirvanse encima de un lecho de tomate del tiempo, picado y fondeado con manteca y finas hierbas.

Pollos tiernos á la Ultramarina.

(RECETA CATALANA)

El pollo cortado en trozos se saltea con tocino, cebolletas picadas, ajo, orégano, tomillo y laurel, vino blanco, vinagre, especias. Se tapa la cacerola herméticamente, y al quedar bien tierno se le incorporan pimientos morrones picados, y piñones.

PUIGCERCÓS.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid