

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: El te (continuación), por A. G. de C.—Comidas elegantes.—Postres sencillos: [Magdalenas. Lengüas de gato. Macarrones. Muselina. Hornillos. Mantecadas manchegas. Galleta común. Queso de almendras.—Exquisito licor Chartrosette Mathieu: Modo de prepararlo.—Una comida carísima.—Algunas recetas de Foie-gras: Cazuelitas de foie-gras á la Rusa. Tortilla Louison. Pavo relleno de Valconskys. Foie-gras Princesa de Talleyrand. Foie-gras á la Milanese. Foie-gras á la Vichy.—Recetas Culinarias Históricas: Costrada de assadurilla de cabrito. Cómo se asan los paxarillos. Judías históricas. Apple-Kake. Leche de almendras. Lait de poule. El Plum-Pudding. Dulces de frutas y helados: Timbala de frutas á la Parisienne. Arroz á la Maltesa. Manzanas á la Castellana. Melocotones á la Princesa. Sorbetes de kirsch y al Marrasquino. Sorbetes al Ron. Sorbetes al Champán. Abricotine. Pompadour.—Platos de huevos: Huevos «Wenceslao».—Algunos huevos mollets: Modo de hacer los huevos mollets. Huevos mollets á la Portuguesa. Huevos mollets á la Colbert. Huevos mollets á la Bearnese. Tortilla «Alfonso XIII». Tortilla con guisantes. Tortilla con escabeche. Tortilla de langostinos. Tortilla de salmón.—Hors d'oeuvres: Entremeses calientes y fríos: Buñuelos á la Benedictina. Buñuelos á la Pignatelli. Pequeños pastelillos á la Gran Duque. Pequeños pastelillos á la Mogador. Pastelillos Maria Stuardo. Arenques á la Rusa. Ensalada de arenques á la Rusa. Arenques emparrillados á la Rusa. Arenques á la Bismarck. Arenques al Vino Blanco. Niditos de caviar.—Mantecado japonés.—Menu.—Lunch.—Vocabulario culinario (continuación).—Curiosidad Gastronómica. — La Mesa Moderna (continuación).

CRONICA

EL TE

(CONTINUACIÓN)

Los yanquis y franceses, más golosos que los ingleses, han introducido reformas en el te de la tarde y lo sirven con dulces y pasteles. El te «de diario» en las casas inglesas sólo se sirve con pan y mantequilla y un «cake» (bizcocho), cuyas variedades Madeira cake, Sultana cake, etc., etc., son excelentes y en Inglaterra muy baratos. Os recomiendo también los emparedados de berros, que resultan muy «simpáticos», y los de rábanos, que son sencillamente estas hortalizas muy picaditas «emparedadas», en lugar de «á cal y canto», á pan y mantequilla.

Por el mismo procedimiento podéis hacer emparedados de mermelada de fresa, grosella, naranja y melocotón; estos gustan mucho en España. El te lo sirve el ama de la casa ó una de sus hijas. Se pone primero el azúcar, uno ó dos terrones todo lo más, pues si no, se convierte el té en arrope y pierde todo su mérito; en seguida el te, más de mediada la taza y la leche y la nata á gusto del consumidor; en Inglaterra se toma poca leche y poca nata; que

Cocina Universal “La Cocina por Gas,,

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

predomine siempre el sabor del te. ¿Sabéis cómo (para tomadlo en familia, pues no sería «correcto» servirlo así) resulta el te exquisito? Con leche condensada, que reemplaza á las mil maravillas á la nata. Los ingleses suelen tomar el te sin azúcar ó todo lo más con un terrón. No se dan servilletas, no es «chic», el arte de los artes en Inglaterra es comer sin mancharse; se dan unos platitos pequeños para las «tartinas», permitaseme el nombre, y el cake. Otro día os hablaré de lo que es «high tea» (alto te, ó te por todo lo alto).

Y ¡alto aquí! digo yo; dan las cinco; me anuncian que está el «tea ready» (te listo) y como en Inglaterra, si á las cinco no tomamos te, nos caemos desmayados, no quiero daros tan triste espectáculo y me retiro por el foro. ¿Queréis tomar una taza de te conmigo? ¡Con qué gusto y, «modestie á part», qué bueno os lo daría!

¿Tantas dificultades ofrece el te para su buena confección? El te como el café y el chocolate, requiere ser muy bueno, y estar hecho con primor. He aquí la fórmula:

La tetera será de búcaro, ó loza, ó porcelana, mejor que de plata ú otro metal. Cabe todo lujo en la porcelana. MINTON, la célebre fábrica inglesa, tiene y manda á España «primores» en teteras de loza y china.

Antes de hacer el te debe calentarse la tetera llenándola de agua hirviendo. Se pone al fuego agua fresca (con preferencia filtrada) y vacía la tetera del agua que ha servido para calentarla, si su contenido es, por ejemplo, para seis tazas, se pondrán seis cucharadas pequeñas «con colmo» de te. En el momento que el agua rompa á hervir se echará una pequeña cantidad de ella en la tetera, como una taza poco más, tapándola en seguida y poniendo de nuevo el agua á hervir; pasados un par de minutos, tiempo necesario para que la hoja se abra y suelte todo su exquisito aroma, como el agua estará cociendo de nuevo se echará hasta llenar la tetera, se dejará descansar cinco minutos y ya está el te dispuesto. En una mesa cubierta con sencillo mantel se habrá colocado previamente una gran bandeja con media docena de tazas, el azucarero, el «slop basin», especie de «bol» que acompaña á los buenos juegos de te y que sirve para verter los residuos de las tazas antes de llenarlas de nuevo; una jarrita con leche de vacas «cruda y fría», otra jarrita con crema (nata), otra jarra con agua caliente (pero no hervida) para llenar de nuevo el «Rettle» (bouillotte, como en España decimos, apropiándonos la palabra francesa), que bien en la misma bandeja, bien en velador aparte, debe contener el agua que hierve para preparar el te á medida que éste se va consumiendo. En un veladorcito de esos que tienen dos ó tres «pisos» habrá un plato con finísimas rebanadas de pan de Viena untadas de mantequilla; para esto habéis de usar siempre la mejor de las mejores, cosa que no os será difícil en Madrid, donde, dinero en mano, se encuentra hoy día de todo y todo lo bueno de cada país. Os recomiendo que tampoco en la leche y nata hagáis economías; son todos estos ingredientes que, ó deben tomarse muy buenos, ó no tomarse. El azúcar será de cuadradillo; el te, del mejor que encontréis. Es este un artículo que entre el cambio de la moneda, los derechos de aduanas, los portes, los consumos, resulta siempre caro á su llegada á España y forzosamente caro ha de venderse; pero como el te es artículo de lujo y no de necesidad, el que lo quiera tomar bueno que lo pague, ¿no es verdad?

(Continuará.)

A. G. DE C.

COMIDA ELEGANTE

LISTA

Sopa de ave Princesa.
 Crema Aurora.
 Truchas de Escocia en salsa Laguipierre.
 Solomillo Valenciano.
 Jamones de Praga.
 Gelatina con trufas.
 Ponche «Binet».
 Pollos de Francia asados.
 Ensalada.
 Espárragos de Branzuez en salsa Isigny.
 Pudding Málaga.
 Helado Victoria.

VINOS:

Jerez, Chateau D'Iquem.
 Chateau Latour.
 Champan «Binet», Pedro Ximénez.

I. D.

COMIDA ELEGANTE

LISTA

Consommé Condese.
 Pequeños timbalitos Bohemiana.
 Salmón á la Hebrea, salsa verde.
 Supremas de bécadas Perigord.
 Silla de ternera á la Fermière.
 Caneton de Rouen á la Imperial.
 Ensalada Primavera.
 Fondos de alcachofas al champan.
 Helado Plombière Rossebrode.
 Bizcocho Diamante.
 Chester Cake.
 Champan «Binet».

I. D.

POSTRES SENCILLOS**Magdalenas.**

Se pesan, por ejemplo, cinco huevps, y si su peso es de 200 gramos, hay que poner, pasados por tamiz, sobre una cacerola, 100 gramos de harina y 100 gramos de fécula, 200 gramos de azúcar tamizada, un palo de vainilla raspada y unas raspaduras de limón. Acércase la cacerola á fuego muy flojo y remuévense, sin dar lugar á que tome color ni se funda el azúcar. Añádanse, uno á uno, los cinco huevos, sin dejar de mover

la masa, que se separa, agregando en seguida otros 200 gramos de manteca de vaca fundida. Cuando está todo perfectamente mezclado, se deja reposar hora y media. Se engrasan y rocían de harina los moldes y se llenan hasta la mitad. Hacen falta veinte minutos de cocción para los moldes de magdalena, y para una tarta grande tres cuartos de hora.

Lenguas de gato.

Mézclense 125 gramos de harina con 125

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

de azúcar; desháganse bien con medio cuartillo de leche y 60 gramos de manteca de vacas; se hace la pasta y se van colocando sobre una lata bien untada de manteca de vacas, dándolas forma de bizcochos muy pequeños y estrechos, haciéndolos de las puntas más anchos que en el centro. A los cinco minutos de estar llena la lata, se meten en el horno, que debe estar flojo.

Macarrones.

Para 200 gramos de azúcar, 125 gramos de almendras, mondadas, secas y bien machacadas. Se mezclan y baten con tres claras de huevo levantadas á punto de nieve, se ponen en redondeles, como bollos redondos, sobre un papel blanco fuerte, bien en grasado, y el papel sobre una placa ó Parrilla.

Horno flojo.

Muselina.

Por espacio de diez minutos se baten ocho huevos con 200 gramos de azúcar; se agrega la raspadura de un limón y 120 gramos de fécula de patata, trabajándolo todo diez minutos más. Se cuece al horno en un molde engrasado con manteca de vaca. Deben faltar dos dedos para estar lleno el molde.

Hornillos.

Séparanse las yemas de las claras de cinco huevos. Con las yemas se baten 230 gramos de azúcar tamizada y 250 gramos de harina de almidón, y cuando todo está perfectamente trabajado, se incorporan las cinco claras, levantadas á punto de nieve.

Se vuelcan en moldes cuadrados bien en grasados y se cuecen á horno flojo.

Mantecadas manchegas.

Cuatrocientos sesenta gramos de mante-

ca de cerdo, dos huevos (clara y yema), el zumo de un limón y jicara y media de aguardiente arisado.

Cuando todo esto está bien mezclado, y trabajado se va echando harina de flor hasta que la masa queda como la de pan, un poco más blanda, y entonces se extiende con el rodillo una capa como de un dedo ó algo menos de alta, y con el cortapasta se cortan redondeles que se colocan en la lata engrasada y se cuecen en horno regular. Al sacarlas se les echa por encima bastante azúcar.

Galleta común.

Se hace un círculo en medio de 690 gramos de harina de flor, que se tendrán en la ensaladera; en este círculo se echan seis huevos, 250 gramos de azúcar tamizada y una cucharada de carbonato de amoníaco. Trabajándolo bien y cuando está perfectamente unido, se tapa, dejándolo descansar durante quince minutos; pasados los cuales, se vuelve á trabajar con el rodillo, extendiendo la pasta del grueso de un duro y cortándola de la forma que se quiera con el cortapasta.

Se cuecen al horno en placas engrasadas, y al sacarlas se tiene huevo batido, y con una pluma de ave se doran por encima.

Queso de almendras.

Se pelan, se limpian y se machacan muy bien 460 gramos de almendras crudas, añadiéndoles 200 gramos de azúcar molida, seis yemas y, por último, una clara subida á punto de nieve. Se arrima el cazo á la lumbre, que debe estar muy floja, revolviendo la masa que se pone compacta. Se tiene preparado un molde engrasado y espolvoreado con harina y canela; se echa la masa dando unos golpecitos en el fondo del molde sobre la mesa para que llene bien.

LA SEÑORA MARTÍN

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Exquisito licor Chartrosette Mathieu

Analizado y clasificado de BUENA CALIDAD por el Laboratorio Municipal de Higiene de Madrid.

Para preparar por sí mismo fácil y económicamente sin destilación y sin aparato especial dos litros de licor amarillo ó verde igual al mejor de los monásticos.

Su perfume suave, su limpieza absoluta y el resultado obtenido por las proporciones de su receta inimitable, entusiasman los paladares más finos y los más difíciles.

La maravillosa mezcla de plantas aromáticas que entran en la composición de la Chartrosette Mathieu se encuentran y recogen con cuidado especial en las altas montañas y, sobre todo, en el *Gran Som*, que domina el célebre y antiguo monasterio de San Bruno. Todas poseen propiedades higiénicas y bienhechoras para el estómago más delicado, y permiten obtener un licor á la perfección.

Como he tenido ocasión de Prepararlo en mi casa, no dudo en recomendarlo.

Modo de prepararlo.

PRIMER MÉTODO (*es el mejor*).

1. Póngase el contenido del estuche en un litro de alcohol puro de vino, de buen gusto, de 90 grados, déjese en maceración por dos días, agitando de vez en cuando.

2. Llegado el tercer día, el líquido resultará perfectamente claro con el reposo de la noche anterior, entonces se traslada á otro envase ó botella, vertiéndolo con cuidado y con la mayor lentitud á fin de no arrastrar las plantas maceradas.

3. Finalmente en otro envase ó botella á propósito, se disolverán en frío 700 gramos de azúcar en 600 gramos de agua (equivalente á 6 y $\frac{1}{2}$ decilitros, para lo cual se agitará convenientemente, y así que la disolución de azúcar sea completa, se agregará á este líquido el precedente y una cucharada de leche, agitando toda la mezcla con celebridad, y por medio de un papel de filtro, colocado sobre un embudo de cristal, fíltrese. A falta de papel de filtro, cuélese por una estameña nueva muy tupida, la que después de la filtración, una vez limpia, servirá para veces sucesivas. Cuanto más lenta sea la filtración, más límpido y brillante será el licor que se obtenga.

SEGUNDO MÉTODO.

Cuando no se tiene alcohol, puede obtenerse un licor más fino poniendo el contenido del estuche en un litro y tres cuartos de coñac. Se deja macerar cuatro días, agitando de tiempo en tiempo. El quinto día, separar como en el procedimiento anterior, el líquido claro, y en él se hace disolver 700 gramos de azúcar, agregando una cucharada de leche, agitando hasta la disolución, filtrando después como ya se indica.

Agente general en España de la Chartrosette Mathieu: Juan Roncero.—Calle de Valverde, 12.—Madrid.

I. DOMÉNECH.

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquisite Digestive

UNA COMIDA CARÍSIMA

Leemos en la notable revista *La Cuisine Francaise et Etrangere* del mes de Agosto, la lista de una comida de 40 cubiertos que John Hanan, hombre millonario, fabricante de calzado en Nueva York, ha invitado, y le costó 60.000 francos, resultando á 1.500 por persona.

Todas las frutas más raras estaban representadas; pues figuraban 240 clases de Frutas.



M E N U

LES POTAGES

Nids d'hirondelles de Chine
Real turtle Soup à l'impérial
Crème mousseline royal velouté.



LES POISSONS

Saumon de Californie garni de filets de langoustines
Sauce au Clicquot et à la crème
Filets de Sterlets du Volga
Flanqués de suprêmes de queues d'écrevisses braisés
au château d'Yquem
Turbot sauce crème idéale.

RELEVÉ

Filet de bœuf à la Godard
Cassolettes de suprêmes d'outardeau diamant noir

ENTRÉES

Alouettes de Mandchourie
Camp frit and gelée de groseilles
Céréospe d'Australie flanquée de gélinottes
Asperges françaises á la crème
Petits pois au sucre
Truffles du Périgord au Mum extra Dry
Sorbet Roseveelt

ROTS

Filets d'ourson de Poméranie
Mignardises de foies de paon sur
canapés.

GLACES TUTTI FRUTTI

Vins français, Vins de Italie.
Vins d'Espagne. Vins du Rhin.
Vins de Bohême Vins de Californie.

Como puede verse los invitados de John Hanan,
han debido pasar un buen cuarto de hora.

Cocina Chic "La Cocina por Gas.,

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

Algunas recetas de Foie-gras.

Cazuelitas de foie-gras á la Rusa. (*Frio*).

En pequeñas cazuelitas de porcelana blanca, se cubre el fondo con gelatina aromatizada de vino Marsala; colocar estas cazuelitas bien niveladas encima de hielo picado, ó éste picado por los lados; encima de la gelatina, estando fría, se pone una cucharada de las de tomar café, de caviar de Rusia (que no sea salado), una buena rodaja de foie-gras encima de cada cazuelita, una gran lama de trufa en el centro de cada una; por el alrededor de la trufa se pone un pequeño cordón de caviar, se napa con mucho cuidado con gelatina, guarneciéndolo con un pequeña cordón de gelatina picada, puesta en la manga con boquilla, rizada.

Tortilla Louison.

Lo esencial de esta tortilla es prepararla con foie-gras en crudo, que se corta en escalopas de la circunferencia de monedas de á dos pesetas por un centímetro de espesor.

Con grasa de oca se saltean chalotas picadas y el foie-gras, perejil picado, un polvo de harina, un poquito de caldo y jugo de ternera con vino de Madera, sal y especias en el último momento.

Hacer una tortilla á la francesa bien formada y jugosa, y se vuelca con cuidado en la fuente, se le hace un corte en el centro y se colocan las escalopas de foie-gras, y su jugo por encima.

Pavo relleno á la Valconsksys.

Se escoge un magnífico pavo. Luego que quede vaciada, arreglada y flambada, se le deshuesa toda la pechuga, el hueso del muslo dentro, rellenarla con farsa de ave con un buen foie-gras entero, trufas picadas;

se brida bien á fin de que obtenga una bonita forma, albardarla con tocino, y bresarla en el horno formando un buen fondo con poco fuego.

Se guarnece en la fuente con pequeño champignons y trufas, pepinos frescos torneados y estofados con manteca y un poco de glasa de carne.

En cada extremo de fuente, un montoncito de colas de cangrejos.

Foie-gras Princesa de Talleyrand.

Un foie-gras estofado, que al final se desengrasa bien y se rocía con vino Madera y un poco de salsa. Media glasa.

Se sirve guarnecido de guisantes frescos Princesa á la Francesa.

Foie-gras á la Milanese.

Preparar un buen arroz á la Milanese con trufas y lengua á la escarlata, cortada en juliana. Se calculan 250 gramos para doce personas.

El foie-gras se estofa con vino Marsala, y en el último momento se incorpora media-glase con puré de tomate. Al momento de servir se coloca en el arroz moldeado en un molde de Savarin; cortar el foie-gras en pequeñas escalopas y colocarlas por encima. Salséanse con su propia salsa.

Foie-gras á la Vichy.

Preparar pequeños cromesquis de foie-gras; cuando estén fritos se montan en una fuente en forma de corona. En el centro se guarnece con zanahorias nuevas torneadas, cocidas de antemano, salteadas después, uniéndolos á una buena salsa á la Crema.

I. DOMÉNECH

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

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

Recetas Culinarias Históricas.

Costrada de assadurilla de cabrito.

Tomarás tres assadurillas de cabrito, embolverlas has en los redaños, y asalas luego picalas muy bien yazona con todas especias, zumo de limón, y seis onzas de azúcar y métele huevos crudos, cosa de quatro, ó los que fueren menester, una caña de baca picada; y si le quisieres echar dos, ó tres onzas de almendras tostadas con cáscara, y muy bien majadas, le dará muy buen gusto. Luego harás tu costrada, haciendo un poco de masa fina con yemas de huevos, manteca, y un poco de azúcar, y un poco de vino y sóbala muy bien hasta que haga correa; luego una torteta, y ponle tres, ó quatro hojas de abaxo, y dos, ó tres arriba, y untala con manteca, y rasale azúcar por encima, de manera que la costrada ha de venir á llevar media libra de azúcar, y ocho huevos. Esta costrada podrás hacer de assadurillas cocidas y picadas con tocino, y ahogadas, yazonalas como está dicho en las otras.

Estas costradas se pueden hacer de ternera, y cabrito, y de muchos pescados, poniendo buena manteca en lugar de tocino y de las cañas de vaca.

Cómo se asan los paxarillos.

Los paxarillos oncejeros, vencejos, zorzales, tortolillas y otros paxarillos tiernos se han de assar en asador delgado, atravesados, ó ponerlos en unas brochetas de hierro, ó de caña, que quepan seis en cada una; luego atarás las en el asador, y han de llevar entre páxaro y páxaro una rebanadilla de tocino gordo y póngase á asar; y quando estén assados, echales pan rallado y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sírvelos con sus ruedas de limón, y podrás hacer una salsilla agri dulce, con un poco de azúcar y zumo de limón, y un poco de canela, y un poquito de pimienta y sal y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para toda clase de assado y para higadillos de gallina assados, ó fritos y para carbonadillas de ternera, y de aves y particularmente para enfermos, porque los más de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agri dulce es de buen gusto.

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO.

Cocinero Mayor del Rey Felipe III
(Año 1615).

COMPRE USTED LOS ENTREMES Y LOS QUESOS MODERNOS, por Ignacio Doménech. De venta en todas las librerías y en nuestra Administración.— Precio, 4 pesetas.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Judías históricas.

Se mete en una oya de varro, un livra de tozino mu partio, con Aceyte paque se reajogue bien i sechan cuatro livras daluvias con cevoyas, agos, perrejil, comino, laurel, sal, pimenton i arrima la oya al fogon dejálá qe cuesca cuatro oras.

EL TÍO LUCAS

Madrid. Callejón de Sevilla 1850 1865.

Apple-Kake.

Se mondan 24 manzanas, se limpian de pepitas y celdillas y se cuecen en un perol con medio vaso de agua, la corteza de un limón, canela y media libra de azúcar. Cuando las manzanas están bien cocidas, se pasan en *purée* por pasadera fina. Se dejan enfriar y luego se añade, removiendo poco á poco, ocho huevos bien batidos como para tortilla. Hecha bien la mezcla se engrasa un molde con manteca de vacas, se llena con el manjar y se hace cocer al baño maría.

LORD BYRON.
(1824)

Leche de almendras.

Tómense 250 gramos de almendras dulces, un litro de agua caliente, 15 gramos de agua de azahar, 150 gramos de azúcar; móndense bien y macháquense las almendras en mortero, mojándolas de continuo en un poco de agua.

Cuando la pasta empieza á ser fina se deslie en el agua caliente y se pasa á través de un lienzo finísimo. Se cuece hasta reducción de mitad y se deja enfriar después de pasar esta leche por tamiz.

ALEJANDRO DUMAS, *padre*.
(1860)

Lait de poule.

En un bol, una yema, una cucharada de azúcar molida, media docena de gotas de

agua de azahar. Se bate bien todo, hasta que blanquee la mezcla y entonces se echa un vaso de agua hirviente.

Es el mejor remedio para los resfriados y las irritaciones de garganta, tomado muy caliente, acostado y cuatro horas después de comer.

MOLIÉRE.
(1625)

El Plum-Pudding. (Inglés.)

Media libra de pasas de Málaga;

Media libra de pasas de Corinto;

Media libra de grasa de riñón de vaca;

Un cuarterón de harina;

Un cuarterón de miga de pan muy desmenuzada;

Dos onzas de azúcar molida;

Tres onzas, en junto, de cidra, de corteza de naranja y de angélica en dulce;

Una copa de leche;

Una copa de ron;

Un limón;

Nuez moscada, jengibre, canela molida (todo esto mezclado y para que llene media cucharadita de café);

Sal molida, otro tanto.

Se despelleja y deshílacha con mucha pulcritud la grasa del riñón y se pica muy menudito, como si fuera pan rallado. Se mezcla con la miga de pan y con la harina y se disuelve con la leche. Se baten bien los tres huevos, con la nuez moscada, el jengibre y la canela. Mézclese con la masa anterior é incorpórese la cidra, la cáscara de naranja y la angélica ó cabello de ángel las pasas de Málaga y de Corinto y la copa de ron con el jugo de limón, la sal y el azúcar.

Se mueve el todo mucho y bien con una espátula, hasta que ésta se tenga en pie clavada en la masa.

Para cocer el *plum-pudding* se engrasa con manteca de vacas un molde ó tartera á propósito, de mayor tamaño que lo que ha

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,"

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

de contener y se cubre con un paño basto y grueso, empapado en agua hirviente.

Se ponen á cocer durante seis horas en agua hirviendo ya; el molde, invertido, con la boca hacia abajo y teniendo cuidado que el agua le bañe por completo y que no cese de cocer. Al sacar de la vasija el molde se mete en agua muy fría durante un cuarto

de hora para poder sacar el *plum-pudding* entero.

Entonces se espolvorea con azúcar, se hisopea con ron muy fuerte y se le prende fuego para presentarlo ardiendo en la mesa

WILLIAM PITT.

(1736)

NOTA.—En estas recetas se ha respetado la redacción tal y como fueron escritas.

Dulces de frutas y helados.

Timbala de frutas á la Parisienne.

Es un timbal de pasta brioche que se guarnece con un salpicón muy surtido de frutas cortadas en pedazos regulares; cocidas estas frutas con jarabe aromatizado de vainilla unidas á una mermelada clara de albaricoques.

Arroz á la Maltesa.

Un arroz con leche bien perfumado y azucarado que se le adicione gelatina dulce derretida; enfríese entre hielo picado. En un molde liso se adornan las paredes y fondo con pedazos de mandarinas desprovistas de sus huesos ó pepitas, luego se rellena con el arroz, dejándose enfriar hasta que todo quede cuajado. Al momento de servir se sirve desmoldeado; guarnecerlo con cuartos de mandarinas, y se rocía con jarabe muy frío, aromatizado de naranja.

Manzanas á la Castellana.

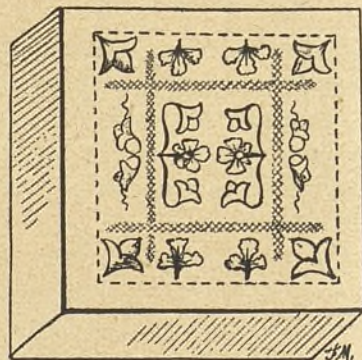
Manzanas iguales, se mondan y se vacían un poco; asarlas en el horno con azúcar y un poco manteca. Luego que estén cocidas se rellenan con cerezas confitadas, trabadas con un jarabe de albaricoque, luego se napan con crema y se colorean un poco en el horno.

Melocotones á la Princesa.

Melocotones mondados y cortados á pedacitos. Se ponen á macerar entre hielo, con fino champan, Curacao y azúcar glas.

Se sirve puesto dentro de una timbala de metal blanco, guarneciendo los melocotones con hermosas fresas maceradas en kirsch y marrasquino. Sírvasse encima de hielo picado menudísimamente.

I. D. y P.



Ideas para decorar pasteles cuadrados.

Sorbetes de kirsch y al Marrasquino.

Proporcionése: un litro de jarabe á 18°, tres cortezas de limón, el valor de tres claras de merengue italiano, kirsch. Por quince sorbetes, es necesario un litro de esta

Cocina Racional "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

combinación. Para el marrasquino, iguales cantidades.

Sorbetes al Ron.

La misma receta que en la anterior, con la corteza de un solo limón en lugar de los tres. Se perfuma fuertemente de ron.

Sorbetes al Champan.

Un litro de jarabe de piña de América, un poco de merengue italiano; una vez quede helado, se le adiciona una botella de champán. (Pueden disminuirse las cantidades calculando con las que quedan apuntadas).

Abriçotine. (Helado).

Un molde Magdalena puesto entre hielo, que se camisa con helado de albaricoque en el centro, helado de vainilla con cerezas confitadas y maceradas antes con kirsch.

Se cierra herméticamente como se acostumbra en todos los helados moldeados, y se entierra entre hielo picado y sal gorda durante, por lo menos, hora y media. Al momento de servir se desmoldea sirviendo aparte salsa de albaricoque con un poco de jarabe aromatizado fuertemente de kiroch (esta salsa bien fría.).

Pompadour. (Helado).

Una cesta compuesta con azúcar hilado, que se rellena al momento de servir con helados de frutas moldeadas, con sus moldes pequeños á propósito, con los aromas y colores de cada fruta, resultando su conjunto una cesta de frutas variadas. La persona que encargue un helado de esta naturaleza, como es de coste, puede pedir las clases de frutas que quiere, más ó menos clases.

PEDRO LACAN.

PLATOS DE HUEVOS

Huevos «Wenceslao»

Dedicados á mi amigo Wenceslao Aguilar, jefe de cocina del Grand Hôtel de esta corte.

Se escalfan dos huevos por persona, recortándoles un poco la clara con objeto que queden con bonita forma.

Con 125 gramos de harina, 85 gramos de manteca fina, sal y una yema se hace una pasta, la cual se estira con el rodillo y se forran tartaletas que quepan en cada una un huevo escalfado con su guaruición; se llenan con una legumbre seca y se cuecen á horno regular.

Se hace un puré de puntas de espárragos sazonado con sal, cayena, nuez moscada y un poquito bechamel, procurando que quede bien consistente.

En una cacerolita se marca un poquito de *roux* con manteca fina sin dejarle tomar color, se moja con leche dejándolo claro, se sazona con pimienta, cayena y ruez moscada, aromatizándola con esencia de trufas, se deja reducir á más de la mitad; una vez en este punto de reducción, se le agregan unas yemas y se monta al baño maría con manteca fina; una vez montada y estando en su punto de sal se pasa por la estameña, quedando terminada, advirtiéndose que se debe de montar dicha salsa diez minutos antes de servir.

Se tiene preparado un salpicón muy

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

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

Ayuntamiento de Madrid

fino de trufas bien negras y perejil frito.

En el fondo de cada tartaleta se pone un poco de puré de espárragos, encima un huevo escalfado, se napan con la salsa que hemos indicado, echando por encima en forma de lluvia el salpicón de trufas y se colocan lo más artísticamente posible en una fuente redonda con servilleta planchada, poniendo todo el alrededor de la fuente el perejil frito en montoncitos.

La salsa restante se sirve puesta en una salsera.

H. HERRÁIZ

ALGUNOS HUEVOS MOLLETS

Modo de hacer los huevos mollets.

Se pone en el fuego una cacerola con agua y cuando hierve se meten los huevos, se dejan cocer durante cinco minutos justos, pasando dicho tiempo se sacan y se refrescan; entonces se pelan con mucho cuidado y se ponen en agua fresca; ya en esta forma se pueden condimentar de muchas maneras.

Huevos mollets á la Portuguesa.

Sobre costrón con una salsa portuguesa.

Huevos mollets á la Colbert.

Sobre costrón con una salsa Colbert.

Huevos mollets á la Bearnesa.

Sobre costrón con una salsa bearnesa.

Tortilla «Alfonso XIII».

Se hace una tortilla al natural; una vez hecha y puesta en la fuente se le hace un corte por encima á lo largo y se pone un salpicón de pollo con media glasa.

Tortilla con guisantes.

Esta tortilla lleva de guarnición guisantes á la inglesa.

Tortilla con escabeche.

Lleva de guarnición esta tortilla escabeche de atún bien blanco cortado á cuadritos.

Tortilla de langostinos.

Es una tortilla hecha á la francesa que lleva de guarnición langostinos cortados á filete.

Tortilla de salmón.

Lleva como guarnición salmón cortado á cuadritos.

H. H.

HORS D'OEUVRES

ENTREMESES CALIENTES Y FRIOS

Buñuelos á la Benedictina. (Calientes).

Bacalao á la Provenzal con parte de puré de patata. Se marcan en placas en forma de palitos un poco ovalados, déjense enfriar por completo, luego se envuelven con pasta de freir ligera, friéndose de momento á

bonito color dorado. Sirvanse en fuente con servilleta.

Buñuelos á la Pignatelli. (Calientes.)

Pasta choux sin azúcar, que se le incorpora una buena cantidad de salpicón de jamón magro, una cantidad regular de al-

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

mendras tostadas y cortadas en filetes. Se terminan como los buñuelos de viento.

Pequeños pastelillos á la Gran Duque.

(Calientes.)

Pastelillos pequeños de hojaldre, que se rellenan con una guarnición de puntas de espárragos y juliana de trufas con salsa bechamela, cremosa; en cada una, una rodaja de trufa como tapadera de cada pastelillo.

Pequeños pastelillos á la Mogador. (Calientes.)

Se rellenan los pastelillos de hojaldre con un salpicón compuesto de lengua á la Escarlata y blanco de ave, trabado con salsa bechamela con manteca de foie-gras. Lama grande de trufa, como tapadera, abrillantada con glasa de carne.

Pastelillos María Stuardo.

Se rellenan más de la mitad con un finísimo salpicón de ave y champignons con velouté; y complétase el relleno con salsa de manteca de cangrejos. Rodajas de trufa con tapadera.

Arenques á la Rusa. (Frio).

Arenques ahumados cortados en grandes filetes; sazonarlos de aceite y colocarlos encima de una ensalada compuesta de patatas cocidas, tomates y judías verdes á cuadrillos; por los lados una cucharada de caviar de Rusia, y por todo el alrededor rodajas de pequeños tomates en ensalada.

Ensalada de arenques á la Rusa. (Fria).

Arenques ahumados cortados en filetes, con una poca cantidad de patata cocida, aceite, vinagre, sal, pimienta y finas hierbas por encima.

Arenques Emparrillados á la Rusa. (Caliente).

Mojados con aceite, se asan á la parrilla. Sirvan e cor salsa de mostaza aparte.

Arenques á la Bismarck. (Frios).

Arenques frescos, se le separa toda la espina central, póngase á macerar con sal, pimienta, un poco de vino blanco, aceite, vinagre, pimienta en grano, sal, laurel, rodajas de cebolletas; se sirven fríos con guarnición de zarahorias y cebollas cocidas y cortadas en rodajas, y parte de la misma marinada por encima.

Arenques al Vino Blanco. (Frios).

Se cuecen dentro un caldo corto bien sazonado de hierbas; vino blanco; se sirven fríos, con guarnición de rodajas de zarahorin y cebolla y limón; parte de la cocció por encima al servirlos.

Niditos de caviar. (Frios).

Cortar unos canapés de pan de molde de diez céntimos de circunferencia por medio centímetro de espesor. Se napa ligeramerte con manteca, y puesto en manga ó cucurucho de papel, se forma el nido formando una orilla con la manteca en forma de filetes finos en cada pequeño canapé. Rellenar el hueco con caviar de Rusia. Se ponen en sitio muy frío, ó en una cámara frigorífica á fin de que la manteca quede dura, tratándose del verano. Sírvese en platos pequeños encima de servilleta.

I. DOMÉNECH

Mantecado japonés.

Se pondrá sobre la mesa 200 gramos de azúcar lustre, 136 gramos manteca de vaca, 4 huevos, 1 gramo de vainilla en polvo, se trabaja todo junto y se le añade 400 gramos de harina tamizada, se vuelve á trabajar todo junto al objeto de obtener una masa fina, se cortan las piezas al peso de 16 gramos y se les da la forma ovalada y se colocan sobre placas, y pueden cocerse á horno regular para que obtengan un color rubio y puedan servirse.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

MENU

Hors d'œuvres.

Consommé Princesse Louise.

Petites croustades à la Maintenon.

Langoustes à la Russe.

Cœur de filet de bœuf Godard.

Pâté de foie-gras belle-vue.

Petits pois à la française.

Poulardes du Mans rôties.

Salade de saison.

Mousse glacée.

Gâteau Marguery.

Desserts.

VINS

Jerex, Manzanilla, Rioja Alta.

*Marqués de Riscal, Casis, Machormido,
Champagne, Moët et Chandon y Binet.*

Servido por el Restaurant FORNOS

LUNCH

Consommé.

Petits pains de foies-gras,

Sandwichs.

Galantine truffée.

Jambon Glacé.

Langue à l'écarlate.

Brioche Mousseline.

Babas aux fruits.

Biscuits.

Petits fours.

Thé et café.

Chocolat.

GORGE COUTRIS.
(Jefe de Cocina.)

FORNOS

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

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

Ayuntamiento de Madrid

Vocabulario culinario.

(CONTINUACIÓN)

CHORON.—Compositor de música francés, que nació en Caen en 1772; autor de diversas obras sobre música, y compositor de gran talento. Murió en 1834.

DIANA.—La hija de Júpiter y de Latone, hermana de d'Apollon. Su ocupación favorita era la caza, valiéndole el título de Reina de los bosques y de los cazadores. (Myth.)

WINTERTHUR.—Población de Suiza, del Cantón de Zurich; 15.500 habitantes, célebre por sus fábricas de relojes.

WINDSOR.—Nombre del castillo más célebre de los soberanos de Inglaterra, y de una pequeña población de Berkshire (Inglaterra) de 13.958 habitantes (en 1901) sobre la rive derecha del Támesis, á 21 millas del Oeste de Londres por la vía férrea, se encuentra esta residencia de los reyes.

XAVIER (EL CONDE DE SAXE).—Célebre personaje, y elegante cortesano en tiempo de Luis XVIII. Murió en 1806.

VOLNEY (CONDE DE).—Gran erudito y viajero francés, que nació en Craon en 1757. Autor de *Las Ruinas de Palmira*, de *Un viaje á Syrie*, y otros trabajos sobre la historia antigua y las lenguas orientales.

VOISIN.—Antiguo restaurant que su dueño se llama Voisin y que todavía existe en París.

VALEWSKA.—Mujer del conde Valewski; él nació en Polonia en 1810, de parientes poloneses; fué ministro de los Negocios Extranjeros en tiempo de Napoleón III, en 1855, después ministro de Estado de 1860 á 1863. Murió en 1868.

VILLEROY (DUQUE DE).—Mariscal francés, nació en París en 1644, gobernador del joven rey Luis XV, é ilustre cortesano. Fué batido por el príncipe Eugenio en Chiari (Italia) en 1701, y perdió la batalla de Ramillies en 1706; fué un general impecable,

vencido en todas partes, y murió en 1730.

TURBIGO.—Pueblecillo de Italia de la provincia de Milán, en donde Napoleón III obtuvo una gran victoria sobre los austriacos el día 3 de Junio de 1859.

WASHINGTON.—Nombre de la capital de los Estados Unidos de América (250.000 habitantes) y de George, el fundador y primer presidente de la República de 1789-1793-1797.

VANDERBILT (Mr. W. K.).—Famoso financiero ó bolsista de los Estados Unidos, padre de Consuelo, la duquesa de Marlborough.

SARA-BERNHARDT (ROSINA BERNARD) se le llama.—Celebradísima artista dramática francesa contemporánea: Nació en París en 1844; ella es la primera trágica y la más popular de su rango.

I. DOMÉNECH.

Curiosidad Gastronómica.

En la batalla naval de Fou Cheu, ganada por el ilustre Courbet sobre la escuadra china, el teniente de navío Duboc se cubrió de gloria torpedeando, bajo un fuego infernal, á un barco enemigo, con los modestísimos medios de que se disponía entonces. Salíó con vida por milagro.

Anduvo errante largo tiempo en su barquichuelo sin encontrar á la escuadra francesa. Le acompañaba el insigne Gourdon.

Ambos oficiales tenían á mano, por casualidad, algunos huevos y *foie gras*. De no haber sido así, ellos y sus marineros hubieran perecido de hambre.

M. Duboc, hoy administrador delegado de la Sociedad Central de Salvamento de Náufragos, y M. Gourdon, hoy contraalmirante, almuerzan juntos una vez al año: el día en que se cumple la fecha de la batalla de Fou Cheu. Y su *menu* en ese almuerzo es siempre el mismo: huevos y *foie gras*.

Cocina Moderna “La Cocina por Gas”
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

De seguro que el 9 de Septiembre de 1878 debe haber sido una fecha memorable para el viejo edificio. Allí donde se celebraban los grados académicos con refrescos y colaciones compuestas de artalejo, diacitrón, jigote de tocino, anises, pan de leche, manjar blanco, aloja y otros platos y bebidas semejantes, se presentaron, por vez primera sin duda, *Salpicón á la Patti*, *Foies de Canards á la Toulouse*, *Petits Pois á la Parisienne*, *Croustades á la Richelieu*, y demás alimentos de la escuela moderna. Si hubieran salido de sus tumbas seis ú ocho doctores salmantinos de los que fallecieron á mediados del siglo XVI, y les hubiesen mostrado la cartulina impresa y adornada con oro y colores, ostentando corona real sobre la cifra A—XII—, y debajo la letra de MENÚ DE S. M., y después unos renglones sueltos diciendo *Potajes... Relevés... Punch á la Romaine... Bavarois á la moderne...*, ¿hubieran podido acertar, con toda su sabiduría, que aquello era obra de cocineros, no producto de alquimistas ó de nigrománticos?—Los versados en la lengua de Nicolás Flamel ¿no se hubieran visto en calzas prietas para interpretar, ó cuando menos explicar, el sentido del anónimo documento, desnudo de fecha, de lugar y de tiempo?—Me parece que los más agudos declararían ser el misterioso impreso cosa fraguada en París de Francia por el tipógrafo Mosen Claudio Garamond, á fin de publicar la hechura de las nuevas letras romanas, con que reemplazaban en su oficina á los caracteres góticos ó alemanes. Y si por contera llevaban á nuestros doctores para que presenciasen la santa bendición dada por la Iglesia á la negra y diabólica maquinaria del ferrocarril inaugurado por S. M., entonces si que tapándose las caras con los faldaientos de sus lobs, retornaban precipitadamente á tenderse otra vez en sus cómodas y tranquilas sepulturas.

El 10 de Septiembre, á las cinco de la tarde, llegó el rey á Zamora, y harto hicieron los maestros de cocina de S. M. con presentar la comida á las ocho de la noche, sin cuidarse de litografiar ó imprimir la lista del banquete. Para él ofreció la ciudad una magnífica trucha de veinte libras, pescada en el lago de Sanabria; pero habiendo sufrido retraso en el camino, fué imposible adobarla y servirla. Suplióse con excelentes anguillas del Duero, y no faltó en la regia mesa el antiguo y famoso *Bollo Maimon*, tan acreditado en la repostería de aquella localidad y aun en la de toda Es-

paña, según el respetable dictamen del ilustre Montino.

Aquí tiene usted cuanto he podido averiguar relativo á los conducidos de las últimas expediciones reales. Y como es probable que en las futuras se cumpla el veto lanzado á los convites de los pueblos, justo será decir aquí algunas palabras sobre las razones que á mi parecer abonan y justifican semejante prohibición. No escandalicemos á la gente formal empuñando la antorcha de la filosofía para esclarecer el punto. Basta y sobra con un fósforo para iluminar la grandeza de nuestro pequeño tema.

Creo, insigne Maestro, que habituado usted á trabajar en los oficios de boca de próceres y de reyes, habrá dado al olvido la actual situación de la cocina española. Sea por la frugalidad de sus compatriotas de usted, sea por la gran cantidad de parte nutritiva que, según dicen, contienen las vituallas de esa tierra, lo cierto es que la *cocina* y el *comedor* de la península se hallan por regla general, en notabilísimo atraso. Separe usted, echando por largo, el centenar de casas que entre Madrid y provincias tienen la riqueza y gusto bastante para servir diariamente una mesa lujosa y espléndida ó cuando menos limpia y aseada. Separe usted á los menestrales y campesinos que, con la deliciosa salsa del hambre, saborean el puchero, las migas, el pote, la escudella ó el gazpacho, y en esta dos secciones de la sociedad tendrá usted á los únicos españoles que ni se asustan ni se avergüenzan de que los sorprendan cuando comen, porque tienen la conciencia de que su mesa no los pone en ridículo. Descartadas, pues, las altas clases y las clases bajas, nos quedamos con las *medias*, ó por otro nombre *personas decentes*, que son las que hoy mandan, imperan y gobiernan, manejando desde los rectos hilos del telégrafo hasta las enmarañadas madejas del Ministerio de Estado. Esta clase media, que es la que verdaderamente representa ó trata de representar al país, ni *come*, ni salva excepciones, *sabe comer*. Esta clase, que empieza con el gobernador de provincias ó con el golilla de Audiencia y que acaba en el triste oficinista ó empleado de diez ó doce mil reales de sueldo, come en piezas desnudas de todo adorno ó adornadas con pinturas capaces de quitar el apetito: usa tenedores, cuyos dientes romos y desnivelados, cual signos de música, no pinchan; se vale de

(Continuará.)