

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: High tea, por A. C. de G.—Centro de solomillo á la Anselmi (inédito), por Francisco Patiño.—Petits fours: Barquitas Vaucluse. Mexicanos. Shortbreads, por F. Baissot.—Lista del elegante Restaurant-Café Mundial Palace.—Vocabulario culinario (continuación), por I. Doménech.—Figuras interesantes del arte culinario en Italia: Ernesto Romagnoli, por Giannoni Giovanni.—Banquetes servidos por el Gran Hotel «Los Cisnes», en Jerez de la Frontera.—Sopas italianas: Sopa de aceite á la Redacción.—Sopa de esturión con aroma de Curry.—Sopa de magro, tapioca con leche, por Molina Cardación.—Sopa de comida.—Fórmulas y recetas: Timbal delangosta á la Bizancio (inédito), por I. Doménech.—Trucha á la Navarresa, por F. M.—Arroz Abanda, por Felipe Martí.—Riñones de carnero salteados á la Duquesa.—Codornices en cocotte á la André Theuriot, por La Varenne.—Sesos á la Flora, por Francisco Molleví.—El cocido es cosmopolita?: Cocido á la Sevillana.—Cocido á la Francesa.—Cocido portugués.—Cocido argentino, por Melquiades Brizuela.—La Mesa Moderna (continuación).

CRONICA

HIGH TEA

Llámanse *high tea* en Inglaterra una merienda tan succulenta, que tomada anochecho sirve de cena, y en la mayor parte de las casas de la clase media reemplaza esa comida de la noche. Así como el te de la tarde se sirve siempre en el salón, el *high tea* se sirve en el comedor. La mesa, á cuyas cabeceras se sientan el amo y el ama de la casa, son los puntos de partida de los comestibles y del *bebestible*. La señora tiene ante ella una gran bandeja de plata con todos los utensilios que os detallé en mi crónica del jueves último. El señor está ocupado en partir en finísimas lonjas una lengua fiambre, que es la encargada de abrir la marcha en esta simpática procesión de manjares. Todos ellos están ya colocados sobre la mesa. Curioseemos, ya que como mujeres nos hemos de llevar la fama. En el centro de la mesa hay una cesta de porcelana llena de *mimosas*. Las flores ocupan siempre el primer lugar en Inglaterra. A un lado de las flores un *veal and ham pie* (pastel de ternera y jamón), que recomiendo muy especialmente á mis lectoras. Haciendo *vis-à-vis* al pastel un jamoncito de

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

York en dulce que parte los corazones, y dando guardia de honor á estos fiambres, en platos más pequeños, una variada colección de emparedados, cuya comparación es sin duda un voto hecho por los comensales á juzgar cómo prueban de todos ellos como si formaran parte del tribunal que ha de adjudicar premio. Los hay de langosta y salmón, de pavo, perdiz y jamón, de berros, de pepinos, de mermeladas. Los invitados, que ocupan los lados laterales de la mesa, tienen su plato, cuchillo y tenedor, y para este te (¡valor se necesita para llamar te á tal banquetel!) si se dan servilletas. El dueño de la casa va trinchando y repartiendo raciones; la dueña de la casa sirviendo tazas de te; y cuando todos los invitados están servidos, les llega á ellos el turno de comer. Cuando este te se toma en familia ó entre personas de mucha confianza, no sirven los criados y solamente se toca el timbre y aparece la *parlour-maid* (moza de comedor) para cambiar platos, como sucede en el *lunch*. Los ingleses entienden muy bien la vida. La hora de la mesa es siempre de expansión, de alegría y de *charla*. Muchas veces en los países que no sabemos prescindir de los criados para nada, nos sentimos cohibidos, sabiendo que testigos escuchan cada una de nuestras palabras, las comentan y las han de juzgar y repetir corregidas y aumentadas. En Inglaterra se suprime el servicio siempre que se puede, y así se habla con toda libertad en esas comidas íntimas que resultan encantadoras.

¿Qué os parece, simpáticas lectoras, la merienda? Sendas rebanadas de lengua, ídem de jamón, un buen pedazo de pastel de ternera, y una docenita de emparedados, en compañía de dos ó tres tazas de te con tartinadas de pan y mantequilla, no lo bauticé bien al llamarlo te por todo lo alto?

¿Y qué se hace después de tomar el te? Pues se pasa al salón y se hace música. ¡Ay! mi querida Inglaterra, aquí sí que me veo obligada, á pesar de mi pasión por ti, á reconocer que no es la música el camino por donde Dios te llama. Conste que hablo *en general* y no me refiero á excepciones y notabilísimas, que he conocido.

Son los ingleses muy músicos por su afición, que es grande. Nadie como ellos aprecia, aplaude, festeja y paga á las grandes notabilidades del arte, pero la música de aficionados en sociedad resulta cruel. Hay que culpar de ello, á que se dedican al piano y al canto todas las señoritas de cierta clase, tengan disposición ó no, tengan voz ó carezcan de ella, y la emprenden lo mismo con baladas inglesas, que con romanzas italianas ó cantos españoles.

Son además los ingleses muchísimo más buenos é inocentes que nosotros, y la joven que posee la más pequeña habilidad musical, la tiene siempre á disposición del público. Nosotras las españolas, cualquier día nos sentamos al piano en un salón, si no dominamos el instrumento, y no abrimos la boca para cantar á menos de haber sido discípulas de Verger. ¿Es por exceso de amor propio, es por temor al espíritu de crítica y burla

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

que hay en todo auditorio de nuestro país? Lo cierto es que en España cuando se oye música en sociedad da gloria, y en Inglaterra da pena con qué buena fe, con qué candor, papel en mano, se acerca al piano una virtuosa y degüella á Tosti y da la *tostada* al auditorio. Si hay un español entre la concurrencia, no se librará de alguna canción más ó menos española, en su obsequio.

«Si á tu ventana viene una paloma,
trátala con cariño, que es mi persona.»

Esta canción hace aquí furor todavía... y la oímos muy á menudo los españoles que aquí habitamos.

¿La oirá desde el otro mundo su autor?

Confío que no, para su descanso y la gloria que le deseo...

¡Ah! queridas lectoras, pero este público es bueno, indulgente y agradecido.

Cuando la señorita que ha asesinado á Chopin en uno de sus nocturnos más hermosos se levanta del piano, ó la que ha degollado La Paloma cierra la boca y saluda, no se oye más que aplausos y *thanttr you thantr you so much* (gracias, muchas gracias) por todo lados...

Nosotros, el grupito de españoles *criticones* y *descontentadizos* nos retiramos á casa recordando aquella tierra nuestra, donde todos ó casi todos somos músicos, lo mismo la vendimiadora gallega que entona su dulcísima *alborada*, que la casera vascongada que arrulla á su hijo cantándole un *zortzico*, que la moza aragonesa que lava la ropa echando coplas de jota que hasta los ruseñores le envidian, y no hablemos de los cantos andaluces en que se ríe y se llora y se sufre y se goza á un mismo tiempo. Como que no falta quien diga que la música que se oye en el cielo es *toda española!*...

Que os siente bien el *High tea* y no dejéis de ensayar *La Paloma*.

A. C. DE G.

Centro de solomillo á la Anselmi.

(INEDITO)

Dedicado á D. Ignacio Doménech.

Limpio de nervios y grasas, se mecha el centro de solomillo con tocino entreverado; sazónese de sal y colóquese sobre un fondo de legumbres y hierbas aromáticas, compuesto de zanahoria, cebolla, tomillo, laurel, una ó dos hojas de estragón, un poco coiteza de limón, un clavo de especie y un poco pimienta en grano. Rociarlo con una cantidad discreta de manteca y se mete en el horno, que esté bastante fuerte, durante media hora; rociarlo de vez en cuando con jerez; termina-

da su cocción se retira el solomillo á un plato de saltear, conservándose caliente á la estufa.

En seguida se procede á separar toda la grasa del fondo, y se le echa media botella de jerez, haciéndose reducir casi una tercera parte, incorporando parte de salsa española y menos parte de salsa de tomate; hacerlo reducir todo junto por espacio de unos diez minutos, entonces se pasa por una estameña; volver la salsa al fuego para hacerla cocer un poco, espumándola bien, y añadir un trozo de

manteca fina y un poco de esencia de ron, momentos antes de que vaya á emplearse.

Preparar como guarniciones un puré de castañas, sazonado con todas las reglas culinarias (es puré seco, para poderse poner á la manga con boquilla rizada, y pueda dominarse para hacer dibujo encima del solomillo y en los extremos de la fuente larga); echar á este puré un poquito de la salsa del solomillo.

Preparar una jardinera compuesta de zanahorias, judías verdes; cortado á cuadritos guisantes y puntas de espárragos de Aranjuez; cocidas estas legumbres convenientemente, se fondean con un poco de manteca, la sal correspondiente y azúcar, y retírense.

En moldes pequeños de flan untados con manteca, se pone una lama de trufa en el fondo, poniendo las legumbres apuntadas por separado en el molde, empezando por la colocación de una legumbre verde (las puntas de espárrago, guisantes ó judías verdes), colocando las zanahorias en medio de cada mol-

decito; arreglados los moldes se les echa real de huevo hasta que cubran las legumbres, que se ponen á continuación en un baño maría á cuajar, lo mismo que los flanes.

Al momento de servir se corta el solomillo y se coloca encima de un bonito costrón, puesto en fuente larga en el centro á lo largo; adornarlo por encima con puré de castañas, dibujando cordones que resulten alguna bonita combinación, claro está que puede ser variada, según el gusto del ejecutante; en los dos extremos de la fuente se colocan también puré de castañas, sin poner cantidad exagerada, en los dos lados se colocan los moldecitos de legumbres; se glasean al pincel con glasa de carne, y lo mismo el puré de castañas por encima.

Rociar el solomillo con parte de su salsa y en el fondo de la fuente, y la restante se sirve en salsera.

FRANCISCO PATIÑO.

Jefe de cocina, hotel «Los Cisnes», en Jerez de la Frontera.

PETITS FOURS

Barquitas Vaqueluse.

Diminutos moldes de forma de barquitas se fondean con pasta de almendra. Déjense secar y se meten durante un segundo en el horno. Luego se desmoldean y se guarnecen con confitura de albaricoque reducido y perfumado de kirsch, y por último una bordura de azúcar que esté ligeramente coloreada de verde; en el centro fondant de vainilla.

Mexicanos.

Tartaletas fonceadas con una capa muy delgada de pasta azucarada. Cocerlas y guarnecerlas en seguida con puré de castañas, remojado con jarabe y un poco de manteca vai-

nilla. Por encima se le cubre con chocolate granulado.

Shortbreads.

Se trabajan 500 gramos de manteca en crema con 250 gramos de azúcar; mezclar en seguida 750 gramos de harina y 175 gramos de harina de arroz.

Detallar en seguida la pasta en formas ovaladas de medio centímetro de espesor, que se aprietan un poco con los dedos; colocar encima de cada uno un pedacito de corteza de naranja confitada. Se cuecen encima de papeles, á horno moderado.

F. BAISSOT.

(De La Cuisine Française et Etrangère, de Paris).

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

BARCELONA

LISTA

de Almuerzo á la Carta del elegante
Restaurant-Café

MUNDIAL PALACE

del día 18 de Septiembre de 1909.

MENU SPÉCIAL

Hors-d'œuvres.

Boullabaisse Marseillaise
Poulets sautés saïfaina
Panaché de viandes Froides á la gelée
Cotelettes de veau aux champignon

Relevés.

Riz á la marinière
Canalonis au gratin
Oeuf brouillés á la chasseur
Cotelettes en papillotte
Attareaux de volaille
Cotelettes d'Agneau

Entrées.

Gigot á la Boulangère
Pigeon en Cocotte
Rognons sautés aux champignons
Tranche de veau sauce Italienne

Poisson.

Sole Otello
Merlans Romaine
Loubinne grillée ravigotte

Rotis.

Beefsteack pomme soufflée
Cotelettes d'Agneau aux haricots-verts
Rognons á l'Anglaise

Desserts.

Glacé
Pâtisserie, Fruits de la saison, Fromages.

José Serra.

Dueño del Establecimiento.

De Jefe de cocina figura el notable artista
Sr. Caldas.

Vocabulario culinario.

NOTICIAS BIOGRAFICAS DE LOS GASTRÓNOMOS CÉLEBRES

PATTI (*Adelina, Baronesa de Cederstrom*).—
La primera y la más célebre PRIMA DONNA
de la Gran Opera que se ha conocido.

Nació en Madrid, en la calle de Fuencarral,
el 19 de Febrero de 1843. Su padre se llama-
ba *Salvatore Patti*, de Catania (Sicilia). Su
madre *Catalina Chiesa*, que también fué can-
tante bastante célebre.

Debutó la *Patti* cuando cumplió los diez y
ocho años, haciendo su aparición en el Go-
VENT GARDEN, en Londres, cantando la ópe-
ra de Donizetti, *Sonámbula*.

Como sabe el gran público que se ocupa
más de estas cosas, la *Patti* se casó tres veces
Primeramente con el *marqués de Caux*, en
1888; después con *Nicolini*, un gran tenor en
1886, y por último (el actual) el *barón Rolf*
Cederstrom, en 1899. La gran diva, durante
su carrera artística en los mejores teatros del
mundo entero, se calcula que habrá ganado
más de dos millones y medio de libras ester-
linas.

La última vez que la *Patti* cantó en el Go-
vent Garden (1895), llevaba en alha jas pr
valor de 250.000 libras esterlinas.

El día 1.º de Diciembre de 1906, en el Al-
bert-Hall (Salón de Conciertos), en Londres,
se vió el último y el más imponente de los
conciertos dados por la famosa *Patti*. Se re-
tiró esta reina del canto á la vida privada
en una población inglesa (Craig-y-Nos Castle,
Brecon) en donde el gran mundo musical
que la oyó durante más de cincuenta años
no la oirá más.

RACHEL (*Mlle. Elisa Félix*).—Comedianta
célebre, siendo su especialidad representar
grandes tragedias. Nació en Aargau (Mumt),
en Suiza, el 24 de Marzo de 1821; á la edad
de dos años la llevaron á París en donde má

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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

tarde recibió lecciones de canto y declamación; en 1837 ella hizo su debut en la obra *La Vendienne* y fué declarada sin rival, obteniendo en todas partes un *succés* (éxito) fiénético. Murió en Cannet (Francia) el día 3 de Enero de 1868.

OTERO (*Carolina*).—Con el sobrenombre de *La Bella Otero* se ha hecho célebre nuestra compatriota en el gran mundo galante de Europa entera. Nació en Galicia, procede de una familia modestísima, la más popular y seductora de las bailarinas españolas contemporáneas; por su gran belleza y gracia ha provocado muchísimos conflictos amorosos en todas partes donde ha trabajado. Su residencia es en París.

POLIGNAC (*Princesa de*).—Amiga devota de la reina María Antonieta. Nació 1749-1793; madre del duque de Polignac que fué ministro de Negocios Extranjeros y presidente del Gabinete en tiempos de Carlos X en 1830.

POMPADOUR (*Antonieta Poisson, Marquesa de*).—Dama de la corte y favorita de Luis XV; nació en París en 1721. Ejerció sobre el rey una gran influencia hasta que murió en 1764.

ORLEANS.—Nombre de cuatro familias de príncipes de Francia.

NEVA (*El*).—Gran río de la Rusia de Europa que tiene una extensión de 66 kilómetros, comienza en el gran lago de Ladoga, pasa por San Petersburgo y termina en el golfo de Finlandia.

PLUCHE.—Gran novelista francés del siglo XVII.

PRÍNCIPE DE GALES.—Actual rey de Inglaterra, hijo de los reyes ingleses.

PARMENTIER (*Antonio Agustín, Darón*).—Agrónomo famoso, farmacéutico y economista francés el introductor de la patata en Francia. Nació en Montdidier en 1717; él trabajó muchísimo con sus escritos para desenvolver por medio de la cultura el empleo de la patata en Francia, estudiando todas las propiedades alimenticias de dicho tubérculo. Le hicieron prisionero de guerra en Alemania, donde le llamaban *La Patatera*. Murió en 1813.

PEDRO EL GRANDE.—Zar de Rusia (el primero de este nombre), de 1682 á 1725. Nació en Moscu en 1672. El reinó con su hermano Ivan V durante la regencia de su hermana Sofía. Devoto de su país y dotado de una energía de hierro, visitó Europa en 1697, á fin de poder formar una nación civilizada. Se casó con Catherine en 1711 y en 1718 pereció su hijo Alexis, que se oponía á sus reformas.

El hizo á San Petesburgo la capital de Rusia en donde murió siendo objeto de la admiración universal por su perseverancia heroica y por su voluntad indomable.

I. DOMENÉCH.

(Continuará.)

¡¡ Cocineros, un buen negocio !!

TRASPASO

Se traspasa ó arrienda una magnífica Casa de Viajeros, en buénísimas condiciones, capaz para 40 personas, el sitio más céntrico de Madrid, calle del Carmen, núm. 18 principal.

Dirigirse á D. Ignacio Suárez.

COMPRE USTED

LOS ENTREMESSES 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



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCCESEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Figuras interesantes del Arte Culinario en Italia.

ERNESTO ROMAGNOLI

Mientras nuestro director, D. Ernesto Romagnoli, es invitado por corresponsales de varias ciudades para un viaje por una tournée de conferencias; nosotros, que estamos ligados á él, no sólo del profundo afecto, y si también de una verdadera gratitud, por su obra inacabable, en pro de nuestro arte, nos sentimos en el deber de hablar por primera

No cumplidos todavía catorce años, empieza su aprendizaje en París, teniendo de maestro al célebre Emilio Bernard.

Transcurridos dos años en París, sale para trabajar en Marsella, y después á Lyon, teniendo por maestro á M. Dupuy.

Llamado á su nación para cumplir el servicio militar, marcha á Buenos Aires para



vez de él, siempre modesto, y de llevar á las columnas de *La Cucina Moderna*, que él muy dignamente dirige, algunos de sus principales hechos en su vida artística.

Ernesto Romagnoli nació en Génova, siendo su padre propietario en Buenos Aires de dos grandes hoteles, Grand Hotel del Sud, y del Hotel-Concordia, quiso que su hijo aprendiese el arte de Apicios, sacándole de sus estudios tan pronto consiguió la licencia técnica.

abrazar á su padre, regresa á Italia, para cumplir con la deuda patria; cumplida ya, marcha para Buenos Aires, como Chef de Garde Manger, y luego de Chef-saucier, y después para el Grand-Restaurant-Sportmenz, como jefe de la brigada de noche.

En seguida vemos á Ernesto, no al pequeño, sino al hombre, que empieza á hacerse artista: Chef del Grand Establecimiento George Mercés; Chef de la Rotisserie Charpantier; Chef del Grand-Imperial-Hotel; luego pasa

Cocina chic "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

á la Embajada Inglesa de la República Argentina.

Fué en esta Embajada donde abre sus dotes y sus delicadezas singulares de su arte artístico. Mas no es aquí donde consigue su mayor triunfo. Siendo llamado por el presidente de la República en calidad de gran chef; distinguiéndose, no sólo del presidente, si que también de todos los personajes que frecuentaban la casa, y especialmente cuando toma parte del grandioso y memorable banquete, ofrecido para la inauguración de la línea férrea de Buenos Aires, al extremo del límite de la República, hacia el territorio del Neuquem, cinco mil invitados que en seis trenes distintos y en cinco jornadas, deben de ser alimentados antes de llegar á su destino.

Intervinieron todas las autoridades de la Argentina, y comprendido el presidente de la República, general Julio Roca, el cual quiere felicitar personalmente á Romagnoli, por el modo con que fué organizado y dirigido el banquete.

Como recto de espíritu, no es orgulloso, sino que siempre modesto, sólo suspira con vivos deseos de ver á su patria; distancia larga le separa de donde nació, la nostalgia de su Génova domina en él y lo vuelve á su patria.

Vuelto á su patria hace ocho años, entra á trabajar en casa de la marquesa Doria, ocupándose sólo de dirigir los más importantes banquetes. El Sr. Comm Ferdinando María Perrone lo quiere á su servicio, demostrándole infinitas atenciones, y simpatías demostradas en diversas ocasiones en distintas formas, y en diversos autógrafos laudatorios, y le solía llamar *mi profesor*.

He hablado de nuestro director como cocinero, y ahora me veo obligado á hablar de él como estudioso y organizador. Siempre vo-

luntarioso y tenaz en el estudio, frecuente y cursa en el Instituto Técnico de la Universidad y obtiene en el día 20 de Junio de 1904, la laureada en *Refinería*.

Fué socio fundador y frecuentador asiduo de la Universidad Popular; como organizador, fué el primero y el más tenaz propagador para constituir en Génova la sesión Federal de la Federación nacional de laboratorio, mesa; hecho el colegio, le nombraron representante del primer Congreso nacional en Roma, en 1906, donde le hicieron grandes demostraciones de aprecio, y dadas sus muchas ocupaciones, tuvo que aceptar, á instancias de sus amigos, el cargo de síndico revisor del Restaurant Cooperativo de Génova.

La Unión Internazionale Pro-Arte Cucinaria de Firenze, denominaba á su órgano oficial la nuestra *Cucina Moderna*, y por aclamación es elegido socio benemérito su director, Ernesto Romagnoli. En Roma, el Comité ejecutivo para el segundo concurso profesional de cocina para el año 1909, le nombra miembro honorario.

Y el Círculo Gastronómico de Roma lo aclama socio honorario, y en la séptima Exposición gastronómica de la capital, es premiado con diploma de honor; resulta que para acabar de hacer su biografía sería tarea muy larga, y hago punto, formulando un augurio:

Puesto el ejemplo de su operación á contribuir á formar discípulos dignos de la gloriosa tradición de la vieja cocina italiana, y sea su ejemplo, de inacabable operación en pro del arte culinario, ejemplo y guía de nosotros, jóvenes.

GIANNONI GIOVANNI.

Firénze.

Traducido al español por FELIPE MARTÍ.

Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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



BANQUETES
Servidos por el Gran Hotel "LOS CISNES,,
EN JEREZ DE LA FRONTERA



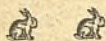
Lista del Banquete

Servido al Infante D. Luis Felipe
 el día 27 de Mayo de 1909.



Consommé quenefas de ave
Lubina guarnecida con salsa holandesa
Tournedos á la Rossini
Chaud-froid de alondras en Bella Vista
Espárragos de Aranjuez, salsa maltesa
Capones de Mans asados con berros
Ensalada Clauzel
Helado bomba de mandarinas
Postres finos.— Champagne Binet

Banquete de Inauguración
del Balneario de San Telmo.



Lista servida á los 50 comensales.

Entremeses escogidos
Consommé al Jerez
Huevos á la holandesa
Filete de lenguado á la Normanda
Solomillo á la Mascota.
Espárragos de Aranjuez salsa bearnesa
Capones de Mans á la Perigord
Bizcochos Progreso
Bomba oriental y postres
 Vinos: Clarete, Jerez, Champagne Binet; Café y Licores.

Francisco Patiño,

Jefe de Cocina del Hotel «Los Cisnes».



SOPAS ITALIANAS

Sopa de aceite á la Redacción.

(SUPPA ALLA REDAZIONE)

Esta sopa que vamos á explicar es original de Molina Carlo, y está dedicada á la redacción de la magnífica revista que se publica en Milán, *La Rivista Italiana d'Arte Culinaria*.

Se pican menudísimamente iguales cantidades de cebollas, puerros, zanahoria y apio; rehogarlo todo con aceite fino; cuando empiece á tomar calor se le agregan pedacitos de pescados blancos, más una cabeza de merluza, ó de otro pescado cualquiera.

Rociarlo con vino blanco, reducir éste, y se moja con tres litros de agua, sal, dos clavos de especias, pimienta, perejil y unos champignons secos; al comenzar la cocción se retira la cacerola del fuego fuerte, y déjese que cueza en el lado del fuego, durante una hora. Desengrasar la sopa y desleir con un poco de agua fría una cucharada de fécula y otra de harina, pasándolo por un colador al caldo de la sopa, y déjese, todavía, cocer durante veinte minutos.

Luego pasar la sopa por un tamiz fino, dos veces. Póngase en una cacerola limpia, y completar el sazonamiento y guarnición con un poco de nuez moscada, un trozo de manteca, quisquillas mondadas y cortadas cada una en dos, tres cucharadas de arroz blanco y tres cucharadas de guisantes finos.

Sopa de Esturion con Aroma de Curry.

(SUPPA DI STORRIONE AL PROFUMO DI CURRY)

Un trozo de esturión (pescado) de 400 gramos, después de que esté limpio y con la piel separada, póngase la pieza entera á

rehogar en una cacerola con manteca de vaca, un poco de cebolla, puerro, tomillo y laurel; bien rehogado, se moja con vino blanco; reducido éste, se moja el conjunto con una taza de agua; déjese cocer suavemente durante media hora.

En otra cacerola aparte se rehoga un poco de cebolla y puerro picado, también un poco de apio, después una cucharada de harina, muévase con una espátula de madera, se moja con dos litros de caldo de pescado, la sal, un poco de pimienta, perejil picado y una cucharada de curry; déjese cocer lentamente durante una hora.

Al momento de servirse se corta el esturión y se pone en la sopera; antes se habrán desleído en el fondo dos ó tres yemas de huevo, manteca de vaca y un poco de caldo hirviendo de la sopa; por último se pasa todo el caldo á la sopera por una servilleta, muévase todo un poco, y queda terminada.

Sírvase siempre muy caliente.

Sopa de magro, tapioca con leche.

(SUPPA DI MAGRO, TAPIOCA AL LATTE)

Con dos litros de leche puesta en una cacerola se cuecen 150 gramos de tapioca; muévase continuamente con una espátula de madera, sazónese con sal; manteca de vaca, déjese cocer durante cuarenta minutos. Desleir en la sopa cuatro yemas de huevo y un poco de nata (flor de leche) y un poco más de manteca; desleir la tapioca con estas yemas y queda terminada. Sírvase en el acto.

MOLINA CARLO.

(De *La Rivista Italiana d'Arte Culinaria*.)

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"



FÓRMULAS Y RECETAS

TIMBAL DE LANGOSTA A LA BIZANCIO

(INÉDITO)

Se unta un molde timbal liso con manteca fría; en el fondo se coloca una hoja de papel de barba de la circunferencia exacta al fondo del molde (papel untado también). Este fondo se guarnece de cordones de la circunferencia completa de cada una de las farsas (que más adelante explicaremos) hasta llegar á cubrir bien el fondo.

Se prepara una farsa de pescado blanco bien trabada y sazónada según las fórmulas de costumbre. Dividirla en tres partes, para prepararlas con distintos colores; una parte con parte de puré de espinacas seco, de forma que resulte, una vez hecha la mezcla, de un color verde ligero, otra parte con puré de trufas (color bastante obscuro), y la última con manteca de langosta y alguna gota de carmín vegetal, á fin de que obtenga un color de rosa algo fuerte.

Con estas tres farsas, puestas en manga con boquilla redonda, que resulte del espesor de un macarrón gordo, se guarnece el fondo del molde en la forma que hemos ya descrito á lo primero. Se revisten las paredes del molde con una capa de un centímetro y medio de espesor con farsa de pescado de color natural. Encima de la farsa y fondo se colocan abundantes escalopas de langosta á la Americana, fría, revistiéndolas con una ligerísima capa de farsa de la misma.

Aparte se tiene preparado un salpicón compuesto de langosta, champignons, finas hierbas, salsa de la langosta á la Americana, manteca de vaca y macarrones cocidos de antemano (poca cantidad y cortados á trocitos

pequeños), queso rallado; reducido bien este salpicón y estando bien de sal, se rellena el timbal y se cubre por encima con una capa de farsa, mojándose las extremidades bien con clara de huevo batido; se pone á cocer en el baño maría durante unos veinticinco minutos.

En una fuente grande redonda, se marcan con puré patata Duquesa, una bordura por el alrededor de la fuente (que ocupe muy poco), con cuatro pastelillos compuestos con la misma patata, á fin de que el hueco pueda rellenarse al momento de servir con coñac; se pinta toda esta bordura con yema de huevo batida, un poco de queso y se mete un poco en el horno, sin dar lugar á que se hinche demasiado.

Al momento de servir, se desmoldea el timbal en el centro de la fuente; retirar con mucho cuidado la hoja de papel puesta en el fondo del molde. Se rocía el timbal con un poco de salsa al vino blanco.

En los huecos que forman los cuatro pastelillos se llenan de coñac, y se encienden momentos antes de entrar el plato al comedor, de modo que resulten cuatro llamas alrededor del timbal de langosta.

Servir aparte salsa al vino blanco, con trufa picada finísimamente.

I. DOMENECH.

Trucha á la Navarresa.

(PLATO FRÍO INÉDITO)

Una trucha grande ensalmonada prepa-

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

rarla bien y póngase á macerar con vino tinto y hierbas secas aromáticas, pimienta en grano, un poco de cebolla, una hoja de hierbabuena, tomillo y laurel. Pasada una hora se pone á cocer con la misma marinada; ya cocida se deja enfriar por completo. Con su propio fondo se hace una chaudiroid. Napar la trucha con dicha salsa dos veces. Se guarnece con medias lunas de trufas y estremitas de pepino fresco (concombre) y manteca de cangrejos ó langosta; terminada esta guarnición se abrillanta con gelatina bien clarificada.

Colóquese luego encima de un zócalo á capricho del ejecutante ó hecho con mousse de pescado. Por todo el alrededor de la fuente en el fondo se cubre con trufa, zanahoria y patata cocida formando mosaico, napándose ligeramente con gelatina, y los montones de moluscos (sólo con una concha) cocidos sazónalos con salsa tártara y costrones de gelatina por el alrededor, salsa tártara aparte.

F. M.

Fuenterrabía, 1909.

Arroz Abanda.

(PLATO POPULAR DE VALENCIA)

Este plato de arroz es una especialidad del restaurant Miramar en Valencia y lo preparan del modo siguiente:

Preparar un buen fondo de pescados (caldo de pescado para mojar el arroz), en especial de los siguientes pescados: gallina de mar (lluerna), moluscos, langostinos (rap) y sal pimienta en grano, tomillo y laurel; ya hecho el fondo y procurando que el pescado esté cocido en su punto, se procede á preparar la marca.

En una cacerola con aceite se rehoga cebolla picada y en seguida el arroz; mojarlo con el fondo de los pescados; azafranarlo un poco pronunciado y cuando falte poco para estar cocido se mete en el horno á fin de que quede bien seco, sirviéndose en la misma cacerola, cazuela ó tartera.

Luego; en fuente aparte, se sirven los pescados bien escurridos, que muchos lo comen con salsa alioli ó con mayonesa.

FELIPE MARTÍ.

Valencia, 1909.

Riñones de carnero salteados á la Duquesa.*Proporciones para seis personas.*

Bases y guarniciones...	{	12 riñones de carnero.
		500 gramos de patata Duquesa.
		24 grandes champignons.
		100 gramos de manteca.
		1 decilitro de vino de Madera.
		5 decilitros de fondo de ternera trabado.
		Sal, pimienta y un poco de harina.

1.º LOS RIÑONES.—Se les separa la teli-lla y se corta de plano cada uno en dos. Sazonarlos de sal, pimienta y saltéense vivamente á gran fuego en un plato de saltear con 40 gramos de manteca. Se escurren luego y se conservan en sitio caliente en un plato.

2.º LOS CHAMPIGNONS.—Se lavan y se les corta la cola; se mondan correctamente y se saltean en el mismo plato de saltear que ha sido para los riñones; sal y pimienta, y una vez terminada su cocción se ponen al lado de los riñones.

3.º LA SALSA.—En el mismo plato de saltear puesto sobre el fuego, se le echa el vino de Madera; redúzcase y se le incorpora el fondo de ternera trabado; déjese reducir á la mitad y añadir 50 gramos de manteca, y pasar esta salsa por la muselina.

4.º LAS PATATAS DUQUEESA.—Con anterioridad á la cocción de los riñones, se prepara la patata Duquesa dividiéndolas en 12 pequeñas partes modeladas en forma de galletas ovaladas. (Expolvorear la mesa de harina para modelar estas patatas.) Hacerlas saltear con el resto de la manteca; háganse colorear por los dos lados; colocarlas en forma de corona en una fuente redonda.

5.º PARA SERVIR.—Colocar los riñones encima de las galletas de patata Duquesa; colo-

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

car los champignons en el centro y naparlos con la salsa.

Codornices en cocotte á la André Theuriot.

PROPORCIONES PARA SEIS PERSONAS

1.º Preparar y rellenar seis codornices. Luego se asan en el horno con 40 gramos de manteca y la sal correspondiente.

2.º Se mondan cuatro patatas; cortarlas á pedacitos y hacerlas primero cocer con agua y sal. Al estar á más de la mitad de su cocción se ponen bien escurridas en un plato de saltear con 50 gramos de manteca.

3.º Se escogen seis cepés regulares; se limpian bien; se sazonan de sal; rociarlas con aceite y asarlas á la parrilla á fuego suave.

4.º Las codornices asadas en la misma cocotte se retiran y se conservan en sitio caliente, á la entrada del horno. Desglasear la cacerola con vino blanco, reducirlo y añadir cuatro ó cinco cucharadas de excelente fondo de ternera. Hágase cocer á gran fuego y se pasa por la estameña.

5.º Para servirse se colocan los cepés en el fondo de la cocotte; encima de cada una de éstas una codorniz. Las patatas en el centro, formando un montón un poco alto, y salséese con la salsa que hemos indicado en el párrafo anterior.

LA VARENNE.

Sesos á la Flora.

Límpiese los sesos que se deseen servir; pónganse á cocer con una cebolla, tres ajos, perejil en rama, hierbas finas y un poco de agua. Sepárense á los ocho minutos del fuego y déjense enfriar en su misma agua. Pártanse en pedazos; enharinense, dándoles bonita forma; pásense por huevo batido y fríanse con manteca; una vez fritos se colocan en una fuente y sobre cada pedazo se coloca una rodaja de huevo duro, y encima de ésta una estrellita de pimienta encarnado que éste previamente pelado; échese por cima una salsa de tomate bien caliente y sírvase.

FRANCISCO MOLLEVÍ.

¿EL COCIDO ES COSMOPOLITA?

Esta es mi pregunta, y no dudo que debe calificarse con ese título el cocido; todas las naciones lo poseen en diferentes maneras de confeccionarlo. Sabido es que nosotros, en España, se prepara de varias maneras, según la región á que pertenece, como por ejemplo: el cocido á la Andaluza, Madrileña, Montañesa, Catalana, etc., etc. A continuación publico unas cuantas recetas de cocidos, uno de ellos español y los demás de varias naciones.

Cocido á la Sevillana.

El cocido á la Sevillana, como indica el nombre, es un cocido diferente á los demás por su confección (hablo de los cocidos españoles), por ser un cocido puramente seco;

su preparación es la siguiente (no indico las cantidades porque cada casa ó familia lo hace arreglado á las personas que la componen):

Se ponen á cocer los garbanzos con un trozo de carne, otro de tocino y una gallina para darle más substancia al caldo (éste, luego, pasado por el cedazo, sirve para hacer la sopa que se desee); estando el garbanzo cocido, se escurre bien en una pasadera, luego se pone en una placa extendido; se refrie un poco de cebolla y unos dientes de ajos picados muy finos, se sazona; la carne que más conviene emplear para este cocido es el trozo llamado bolillo, ó bien el pecho; una vez bien cocido y enfriado, se aplasta con la aplastadera y se deshace en hebras finas; la carne, desde luego, tiene que estar bien cocida.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

En una sartén con un poco de manteca de cerdo, se refrién unas cebollas cortadas á filetes, unos dientes de ajos, y en esto se agrega la carne, se mezcla todo junto, se sazona con sal; pimienta y nuez moscada; ésta, en pequeña cantidad, cuando todo está bien salteado, se le añade unos huevos enteros batidos, todo bien revuelto á fuego fuerte y se aparta.

Se fríe una cantidad de patatas cortadas á ruedas muy finas, en manteca bien caliente.

Este cocido se sirve en una fuente de la forma siguiente: á un lado la carne, en el medio los garbanzos y las patatas al otro extremo.

Cocido á la Francesa (Pôt-au-feu).

Este es el plato favorito en las casas de familia, como también en las de los ricos. En una marmita se pone el agua que se crea conveniente; se ponen huesos de pierna de buey que estén bien llenos de tuétano y si son de dos ó tres días mejor, lavándolos bien antes de echarlos, como también uno ó dos jarretes también de buey (que se tiene la precaución, una vez deshuesado, de atarlos); además de esto se añade un trozo de cadera de la misma carne y se pone á hervir; cuando está bien espumado, se le echa un poco de sal gruesa, una ó dos cebollas picadas con dos ó tres clavos de especia, un bouquet (manojito de hierbas aromáticas), unos puerros también atados, nabos, zanahorias y algunas patatas, un trozo de jamón, una col cortada por medio quitándole el troncho y atada para que no se deshaga al cocerla; se pone una buena gallina, esto que no deje de hervir; cuando ya está todo cocido se pasa al caldo y se forma su sopa de la que mejor convenga; en la fuente se ponen todas las piezas enteras bien colocadas con la guarnición de las verduras; se saca el tuétano á los huesos y se ponen al lado de las demás verduras: la gallina se puede poner á un lado de las carnes ó aparte.

Cocido portugués.

Se pone en una marmita hasta su tercera parte llena de agua 500 gramos de tocino de pecho y unos tres kilos de la parte de la bábilla; se deja cocer espumándolo bien; se le echa sal y se deja que vaya hirviendo poco á poco al cabo de hora y media ó dos, se saca el tocino se deja que siga cociendo, se le agrega un repollo grande, media docena de zanahorias, igual cantidad de nabos, una docena de patatas medianas, ocho mazorcas de maíz fresco (aunque después de corado de la raíz se conserva tierno), ocho raíces de mandioca (raíz de la cual se hace la tapioca), algunos trozos de calabacín y un bouquet; darle hora y media de cocura, y al momento de servirlo se sacan las legumbres, se pasa el caldo en la sopera y se envía, separadamente, lonjas de pan tostado ó arroz cocido en caldo que se echa dentro de la sopa.

En una fuente aparte poner el tocino trinchado en lonjas finas que se colocan al lado de la carne, se ponen las legumbres, raíces, etc., alrededor, y á cada extremo de la fuente se coloca un mantón de legumbres, de habichuelas verdes salteadas con manteca de vaca, y á cada lado de las habichuelas un montoncito de guisantes.

Cocido argentino.

Se pone una marmita al fuego con agua fría (ésta según la cantidad de personas), se echa un trozo de costillas de buey cortado á tiras largas entreverado, sacando la carne algo cruda; al mismo caldo se agregan los garbanzos, todo bien espumado y echándole un poco de sal, se añaden coles, patatas, calabazas y cebollas; cuando está á medio cocer, se le echa un puñado de arroz y se mezcla un majado de azafrán; á esto lo llaman también olla podrida.

MELQUIADES BRIZUELA.

Jefe de Cocina de la Compañía Trasatlántica.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,"

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

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

rudos cuchillos de hoja negruzca, que no cortan; cubre la mesa con manteles sombríos y de dudosa limpieza, y trae los manjares, coloreados con azafrán ó con pimienta, en fuentes y platos cuyos fondos amarillentos y cuyos bordes quebrantados dicen á voces su incuestionable derecho á la cruz de San Hermegildo. Una moza de cántaro ó un mozo de campo y plaza completan y armonizan el servicio de estos banquetes, que lejos de tener la apariencia de un placer lícito y honesto, se asemejan al cumplimiento de una obligación penosa é indispensable. Estudie usted señor maestro, la forma y las condiciones dadas por los arquitectos españoles á las piezas de comer y de guisar, y notará usted con cuánto rigor han tenido en cuenta las costumbres de la Península, en cuyas ventas, como en los tiempos de Don Quijote, se hallan sopas cuando el caminante lleva el pan para hacerlas. Yo, que he atravesado las principales ciudades y pueblos de España, convertido en mercader de joyas con mi cajón de alhajas en el brazo, he logrado despertar la curiosidad mujeril gracias al cebo de mi tentadora mercancía, y penetrar en impenetrables comedores para ver y convencerme de que las recetas del buen Montañés y del *intragable* Altamiras son las que imperan en el mayor número de las casas de España. Las albóndigas con su adobo de color de oro; los conejos hechos pedazos y nadando en un mar de salsa negruzca; las magras de jamón frito; el bacalao con arroz; las perdices en escabeche; el chorizo con huevo; la longaniza asada; las gallinas en pebre, y otros manjares análogos, forman la alta cocina del propietario, del fabricante, del senador y del título de Castilla, residente en pueblos y en capitales de provincia. Aquel tipo del caballero labrador y rico, aquel D. Diego de Miranda, que, según Cervantes, convidaba muchas veces á sus vecinos y amigos dándoles comida *limpia, abundante y sabrosa*, escasea mucho en la actualidad. Hable usted á gentes ilustradas, es decir, á médicos de fama, abogados de renombre, militares de graduación, empleados de alta categoría, catedráticos, diputados en Cortes, etc., hábleles usted, repito, del *foiegras*, y dirán (aquéllos que lo conozcan) que es una porquería; del *roast-beef*, que es carne cruda; de la *mayonesa*, que es un vomitivo, y del *Burdeos*, que es peor que el vinagre. Siga usted platicándoles de la cocina francesa; encómieles usted su bondad y mérito; dígales usted que cada vez se generaliza

más en el mundo y responderán aun sin haber leído el *Quijote* (de cuyo libro hablan de memoria muchos españoles), lo que Sancho Panza manifestó en la insula, ó sea que no le diesen de comer cosas regaladas ni manjares exquisitos, porque sería sacar á su estómago de sus quicios, el cual estaba acostumbrado á *cabra, vaca, tocino, cecina, nabos y cebollas*, y si acaso le daban otros manjares de Palacio, los recibía con melindre y algunas veces con asco.

Yo no vitupero (¡libreme Dios!) que sus compatriotas de usted coman los que les plazca, ni es mi intención obligarlos á que se alimenten á la francesa, pues bien sé que—«á quien come bien el pan, es pecado darle ajo»—. Mi censura se dirige á una cuestión de forma. Al ver por la calle á damas y á galanes ataviados con el lujo y elegancia de magnates ó de duquesas, recuerdo involuntariamente que tal grandeza es á costa del alimento, y se me vienen á la memoria las sentencias castellanas que disculpan la frugalidad ó el mal aderezo de la comida, diciendo que ésta—*no ha de servir más que una vez—, que la barriga no tiene cristales—, y que el estómago no sabe lo que le echan—*. Repugna que el boato del traje no corresponda á la decencia del comedor y me parecía lógico que, como sucede por regla general en todos los países de Europa, y se cuenta por excepción en España, la casa, muebles, vestidos y alimentos, guardasen armonía con la riqueza y posición social de la familia. Pocas son las fortunas que puede sostener el fausto de la mesa, como son pocas las que pueden sostener con sedas, blondas y diamantes; pero así como caben la elegancia y la moda en el vestido de percal y en el ramo de flores, así también caben el aliño, y el buen gusto en el producto de la más humilde cocina. Yo pretendo excusar al sobrio pero vanidoso español su bochorno de que lo vea con la entrada de un huésped de íntima confianza á la hora de yantar; pretendo que juzgue necesario añadir en semejante caso un par de pichones, como aconteció en casa del Ingenioso Hidalgo cuando éste invitó á su mesa á Sansón Carrasco, y pretendo, por último, que la frase de *quédese usted á hacer penitencia con nosotros*, se aloje en las cercanías de la modestia, y no en el campo de la verdad. Si mis pretensiones son descabelladas y absurdas á usted le toca, señor maestro, enseñar al que no sabe y corregir al que yerra.

(Continuará.)