

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de Paris 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 pan y sus distintas variedades.—Banquetes servidos en el Gran Hotel del Comercio en Salamanca.—Menu de almuerzo explicado. Explicación de las recetas: Huevos escalfados á la Rougemont. Tournedos á la Bruxelloise. Guarnición. Setas ó cèpes rellenas. Pollo á la Daumont. Blinis de patata. Costrada á la Offenbach.—Menu. Pastelería y restaurant Tournié.—Langosta á la Damnier (inédito), por Francisco Patiño.—Cocina italiana: Filetes Quirinal.—Buding de anguila con mayonesa.—Timbal de patata á la Romana, por Ercole Salvi.—Gente joven: Giannoni Giovanni, por Gaster.—Cocina económica y casera: Perdices á la Cazadora.—Perdices escabechadas.—Codornices cubiertas.—Conejo asado.—Conejo guisado á lo campesino.—Espinacas á la Andaluza.—Alcachofas.—Cocina de régimen.—Vocabulario culinario (continuación), por I. D.—Barcelona. Primera Exposición Nacional del Arte culinario.—Medina del Campo. Banquete en el Hotel Castellana.—Couterets. Menu del Hotel D'Anglaterra.—Curiosidades. La industria de conservas en Alemania.—«La Cocina Marítima», de Cádiz.—La Mesa Moderna (continuación).

## CRONICA

## EL PAN Y SUS DISTINTAS VARIEDADES

Uno de los hermanos Reclús, profesores de fama universal, dejó inédita una obra que aún no se ha publicado intitulada *La historia del pan*.

El objeto de esta breve reseña no es tan amplio; se trata simplemente de apuntar las variadas formas y diversos panes que hoy conocemos.

El *cazabe* es el pan más blanco de todos, sin necesidad de los métodos modernos llamados de blanqueo en los molinos.

Se deriva su nombre del nombre haitiano de la planta *cazabí*. Se hace con la harina de mandioca ó yuca, formando una masa con agua y poniéndola simplemente á tostar con discos delgados. Cuando Cristóbal Colón llegó á las Antillas, encontró que los indios usaban esa pulpa para su alimento.

«Pan de Escandinavia» es un pan que se usa por los habitantes del Norte de Siberia y los esquimales. Se hace con harina de centeno, y se estima como muy nutritivo; tiene un sabor ligeramente albuminoso, y se come impregnado de grasa del ciervo del Norte, el reno, sirviendo como gran productor de calor al cuerpo. Este pan, llamado *palt brod* divide sus favores con otro pan de esas regiones hecho con granos de centeno que es ponen á mojar, y una vez bien mojado, se hace una pasta en forma de disco



con un agujero en el centro; este agujero central se usa para guardarlo en barritas, palos ó cuerdas.

*El Pane Duro* de Italia tiene una forma semejante al anterior, y se usa por la población costeña, mojándolo en vino; también se usa en sopas, pero para esto prefieren los macarrones. Ambos son de color amarillento, de harina de trigo, y de un sabor glutinoso pronunciado.

*El Pan Escocés de avena* se cuece en forma triangular ó de pastel, y es una masa alimenticia de las más rudimentarias.

Muchas son las variedades de panes que hacen los judíos, y el más común es el *Pan Azimo* (matzoths), que se tuesta en hojas aplastadas ó discos muy finos, muy desmenuzable. Este pan es uno de los más puros, pero como carece de levadura es también bastante indigesto y poco nutritivo.

Muchas y variadas son las aplicaciones que tiene el pan además de la de servir de alimento.

Todos conocemos más ó menos su uso en la terapéutica para las cataplasmas anodinas, etc., en la industria se usa mucho la miga para quitar manchas; para el recién nacido se usa agua de pan tostado; pero quizá el empleo más particular es el que se le da en las fábricas de relojes para limpiar las máquinas. La gran fábrica de Waltham usa en sus talleres más de 80 libras diarias de pan con ese objeto, cuya miga después se utiliza finalmente como alimento de aves de corral.

## Banquetes servidos en el Gran Hotel del Comercio en Salamanca

### COMIDA

de S. A. R. la Infanta Doña Isabel.

Salchichón, aceitunas y variantes  
Consommé Imperial  
Langostinos salsa vinagreta y mayonesa  
Espárragos castellanos  
Perdiz con setas  
Menesira de legumbres  
Pavo al foie-gras.  
Crema de avellana  
Tarta imperial á la piña  
Postres variados

### VINOS

Riscal tinto, Rioja blanco, Heredia,  
Champagne Moët Chandon, "Binet",  
Café, Cigarros, licores.  
Pajarete del 74.

El Jefe de Cocina,  
Aniceto Hernández.

### BANQUETE

con que obsequia la Comisión de Juegos  
Florales á su Presidente

D. Luis Maldonado y Ocampo.

### — LISTA —

#### ORDIVRES

Salchichón, aceitunas y pepinillos.  
Puré de cangrejos  
Solomillo trufado á la Portuguesa.  
Langosta en salsa tártara  
Volauvent de perdiz  
Espárragos salsa remolada  
Cabeza de jabali en gelatina  
Bomba de piña  
Souffi Midy  
Frutas, quesos y galletas.  
VINOS: Rioja tinto y blanco. Café. Champagne  
"Binet", licores y habanos.

19 Sepbre. 1909.

A. H.



## MENU DE ALMUERZO EXPLICADO

### LISTA

*Entremeses variados.*  
*(Hors d'œuvres variées.)*  
 Huevos escalfados á la Rougemont.  
*(Oeufs pochés á la Rougemont.)*  
 Tournedos Bruxelloise.  
 Setas ó cêpes rellenas.  
*(Champignons jarcis.)*  
 Pollo á la Daumont.  
*(Poulet á la Daumont.)*  
 Blinis de patatas.  
*(Blinis de pommes de terre.)*  
 Costrada á la Offenbach.  
*(Croûte Offenbach.)*  
 Postres finos.

P. F.

### EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

#### Huevos escalfados á la Rougemont.

Escalfados los huevos, refréscanse, y después bien escurridos y recortada un poco de clara, sazonalos con un poco de sal y pimienta blanca. Náparlos con un poco de salsa á la bechamel correctamente sazonada.

Preparar un arroz con salpicón de jamón y trufas, parte de puré de tomate y papiika, manteca, etc.

Cocido el arroz en su punto, se llenan pequeños moldes de tartaletas (un molde por cada huevo), y se desmoldean poniéndolos en una fuente redonda; en cada uno de estos panes de arroz se coloca un huevo; espolvoréase con queso Gruyère y pamesán, un pedacito de manteca y gratinense de momento en el horno.

Sírvanse adonados de un cordón de salsa de tomate, procurando siempre servirlos in-

mediatamente de terminarse el gratinado, á fin de que no se endurezcan.

P. F.

#### Tournedos á la Bruxelloise.

Cortar los tournedos de un magnífico centro de solomillo (tantos como convidados). Saltéanse á fuego vivo y desglasearlos con vino Madera.

Montar una holandesa buena (sin vinagre). Saltear con manteca algunos pedacitos de foie-gras natural en crudo, que se pasa por un tamiz y se une á la salsa, al mismo tiempo que una fina juliana de trufas, napando los tournedos con esta salsa.

#### Guarnición.

Riñones de gallo á la Villeroy. Quenefas de ave forradas de un puré de puntas de espárragos, empanadas luego y fritas. Fondos de al-

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive



cachofas estofados con manteca, guarnecidos con patatas *parmentier* salteadas.

#### Setas ó cèpes rellenas.

Grandes setas frescas, que luego de que estén bien limpias se les separa la cola, poniéndolas en una fuente con la parte de la cola hacia arriba que esté previamente untada con manteca.

Se rellenan con la siguiente faisa: las colas de champignons picadas, con blanco de ave, trufas, sazónamiento de sal y pimienta, chailota picada, finas hierbas y una pequeña parte de especias y un buen trozo de manteca. Rellenos éstos, se espolvorean con miga de pan blanco, un poco más de manteca y se meten en el horno no muy fuerte durante veinticinco ó treinta minutos.

Sírvense rociados de jugo de limón.

#### Pollo á la Daumont.

Deshuesar un pollo de igual forma que una galantina. Rellénase con una faisa de quenefas, á la que se le incorpora un salpicón de jamón, trufas, lengua y pistachos verdes. Se termina y se cuece como una galantina.

Preparar una salsa suprema de ave. Colocar el pollo en la fuente, guarneciéndolo con champignons torneados, quenefas decoradas

con detalles de trufas, crestas y riñones de gallo.

Napar el pollo con parte de salsa; la restante sírvase en salsera.

#### Blinis de patata.

Cocidas las patatas al vapor, y pasadas después por un tamiz (unas cinco ó seis). Agregar 100 gramos de manteca, 70 gramos de harina, un polvo de sal, otro tanto de azúcar, seis ó siete yemas de huevo, media copa de nata y cinco claras montadas; unido todo queda formada la pasta de blinis de patata.

Se cuecen los blinis en pequeñas sartenes, de la forma idéntica á las (crêpes) paqueques, etc., etc. Hechos siempre á fuego vivo, con manteca de vaca y que estén ligeramente dorados por ambos lados.

#### Costrada á la Offenbach.

Cortar un brioche en rodajas; entre una y otra rodaja se llena con *crema franchipana*, con parte de macarrones molidos y rociados con ron. Se meten en el horno.

Colóquese estas costradas en una fuente en forma turbante, y guarnecer el hueco del centro con una crema Saint-Honoré.

P. F.

Octubre, 1907.

## Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

**Gran Mantequería de Agustín de García.**

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Périgord y otras marcas. Fide-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid.

**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**



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





# MARQUE

Pastelería y Restaurant Tournié

## BANQUETE DE BODA

### DÉJEUNER

*Consommé Régence  
Oeufs pochés Germaine  
Dane de saumon Victoria  
Cœur de filet de bœuf Royale  
Foie gras Victor Hugo  
Poularde du Mans rôtie  
Salade d'Estrée  
Bombe glacée Armenonville  
Gâteau Vénitien  
Chester cake  
Friandises  
Desserts*

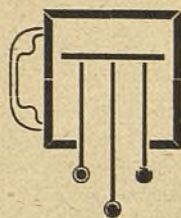
### VINS

*Jerez González Byass  
Bordeaux amontillado  
Rhin  
Champagne «Binet»  
Café  
Liqueurs*

1e 26 Avril 1909.

V. M.

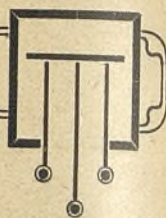




## LANGOSTA A LA DAMNIER

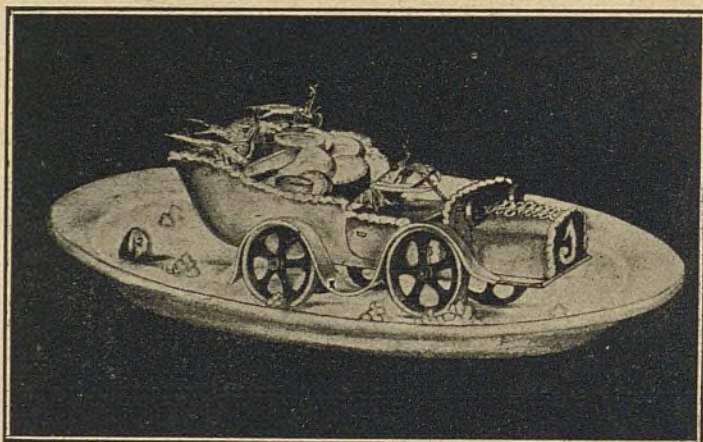
(INÉDITO)

### PLATO FRÍO



Con pan de molde se modela la caja de un automóvil (véase el grabado, que es más que suficiente explicación) lo más exactamente posible; friase con abundante manteca, retirándose á bonito color.

Cuando esta caja forma del automóvil queda frita y fría, se napa con salsa choudfroid blanca; colóquese encima de cuatro ruedas pequeñas de caucho poner guardabarros con unas tiras compuestas con pasta, á la trasera del automóvil; colocar la cáscara de la cola de langosta, modelando bien el hue-



co, á fin de que luego sirva para llenarse de salsa, enfrente formar dos pequeños farolitos, modelados en zanahoria cocida ó remolacha, el número del vehículo con pimientos morrones. El interior se rellena con ensalada rusa bien sazonada, y luego escalopas redondas de langosta cortadas delgadas napadas con mayonesa tiroliana, y guarnecida cada una con detalles de trufa y estragón y pepinillo picado en los bordes y un gran cangrejo derecho que con las pinzas abiertas simule que coge la manivela del *chauffeur*, luego quisquillas sonrosadas que estén mondados, y otras escabechadas que estén guarnecidas de mayonesa natural, y salpicón fi-

nísimo de trufas, colas grandes de cangrejos con las pinzas abiertas.

Colocado en el centro de una fuente, se simula en todo el fondo de ella, el paso de una carretera por medio de ensalada rusa trabada con bastante gelatina, á fin de que se cuaje y quede dura, cubriendo toda la superficie con una ligerísima capa de aceitu-

nas picadas menudísimamente (esta preparación, como es natural, debe de prepararse muy anticipadamente), pudiéndose adornar con otros caprichos del ejecutante,

guarnecer la caja del automóvil con manteca fina puesta en un pequeño cucurucho de papel de barba. Llenar el hueco de la cola de langosta, puesto detrás de la caja del automóvil á modo de salsera, con la siguiente salsa:

En un bol se echa una cucharada de puré de anchoas, otra de confitura de tomate, otra cucharada de mostaza de estragón, finas hierbas frescas picadas, sal y pimienta cayena, aceite y vinagre en iguales cantidades, 1 ó 2 yemas de huevo, batido todo vivamente hasta que quede espesa.

Servir parte de ella en salsera aparte,

FRANCISCO PATIÑO,

Jefe de Cocina del Hotel «Los Cisnes»,  
en Jerez de la Frontera.

Cocina simpática

## “La Cocina por Gas,”

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



## COCINA ITALIANA

### Filetes-Quirinal. (*Filetto Quirinale.*)

Esta creación del jefe de cocina M. Menet, del Hotel-Quirinal, de Roma, es digna de ser anotada y practicarla.

Tener un buen solomillo de buey; después de bien limpio, cortar unos medallones de un centímetro de alto por seis de circunferencia.

Acto seguido cortar unos costrones de pan de molde, de una altura de tres centímetros, y de circunferencia procurar tengan cerca de ocho centímetros y con ayuda del cuchillo hacer en cada costrón una cavidad para poder colocar el medallón de solomillo, freir estos costrones con manteca de vacas. Cocer en una cacerola bien tapada con agua y el jugo de un limón, durante cinco minutos, 500 gramos de setas, grandes y frescas, una vez cocidas refrescarlas, y resguardar las seis setas más bonitas y las restantes cortarlas lo más finísimamente posibles, y con un par de chalotas picados, puesto en una cacerola hacerlo reducir con un decilitro de vino blanco; una vez reducido agregar dos cucharones de *деми-гласэ* y un cucharón de salsa tomate, procurando obtener una salsa bien consistente y algún tanto espesa, y blanquear al último momento seis hermosas rodajas de tuétano y refrescarlas cinco minutos antes de servir el plato, colocar los filetes á la parrilla, pasado por manteca de vaca; al servirse el plato, se monta en la siguiente forma: dentro de cada costrón de pan una cucharada de la salsa encima el filete, encima una seta asada á la parrilla y una rodaja de tuétano, salsearlo cada uno con una

ligera capa de salsa y servir aparte la salsa restante.

ROPSODO.

### Buding de anguila con mayonesa.

(*Bodino d'anguilla con majonnesa.*)

Tener la mitad de una anguila grande, quitarle la piel y la espina y lavarla bien, cortar á trocitos de 100 gramos de tocino entrevelado, blanquearlo, y una cucharada de pistaches, mondados y un trozo de atún marinado, tres tiufas crudas y cortadas á cuadro, sazonar todo este conjunto puesto en una vasija con sal, pimienta de Cayena, juntar una cucharada de coñac y otra de Marsala, uniendo un poco tocino raspado, y acto seguido agregarle igual cantidad de panada de pescado, procurando que todo quede bien unido. Con todo este compuesto rellenar una gruesa tripa de cerdo bien lavada con vino blanco, atar bien las dos extremidades y envolverla en un paño, se pone á cocer en una cacerola ovalada, con toda clase de hierbas aromáticas junto con una copa de vino blanco, y concluir de cubrirlo con caldo, se deja cocer á fuego suave durante hora y media; una vez cocida se deja durante media hora dentro de su propio caldo; pasado este tiempo se saca y se rolla otra vez con el paño; en seguida, ponerlo á prensar como si fuera una galantina, pero con muy poco peso para no hacerle perder su forma redonda, y se sirve al día siguiente, cortado á rodajas de seis centímetros de largo; quitarle la piel y cubrir cada rodaja con una capa de mayonesa, irlos colocando en una

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

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

Ayuntamiento de Madrid



placa con hielo; se dejan durante una hora.

Para servir este plato, tener preparada una ensalada mixta en una boidura redonda; para servirlo en fuente redonda, colocar los medallones con simetría, encima la boidura de ensalada y adornar todo alrededor de la fuente con costrones de gelatina preparada de antemano del mismo fondo.

Aparte servir la mayonesa transformada en revigotté.

MOLINA CARLO.

#### Timbal de patata á la Romana,

(*Timballo di patate alla Romana.*)

Preparar un puré de patata y sazonarlo con manteca de vacas, queso de Parma rallado, yema de huevo, nuez moscada y pimienta blanca.

Aparte preparar un salpicón cortado á filetitos de higadillos de pollo, riñones de pollo y algunos filetes de jamón, y de lengua cocida, y de setas de Génova, crestas de pollo, y quenefas de pollo, el cual se lía todo este conjunto con un poco de buen jugo.

Acto continuo se prepara un molde grande de *charlota*, se pasa bien con manteca de vacas, y pan rallado, y con el puré de patata bien trabajado se forra todo el molde, procurando tenga un espesor de un centímetro, se rellena con el picadillo y se cubre el molde con el puré restante, media hora antes de servirlo se mete al horno este molde y servirlo bastante caliente.

También en esa misma forma se hacen timbales de legumbres y en lugar de patatas se puede hacer de espinacas, apio, alcachofas y coliflor, etc., y en lugar de pasar estas legumbres por el cedazo, se cortan á cuchillo y liadas con una fina salsa crema con bastante queso rallado. Y también se hacen timbales de arroz, macarrones y tallarinas, y de sémola.

Todos estos timbales de legumbres, son

en Italia platos de colación de la vieja cocina romana aristocrática y verdaderamente costosa, platos de la verdadera Italia por la estética y el gusto.

ERCOLE SALVÍ

(*Revista Italiana d'Arte Culinaria de Milano.*)

Traducción de FELIPE MARTÍ.

#### GENTE JOVEN

### GIANNONI GIOVANNI

Del arte culinario de Italia, Giannoni Giovanni se nos ha revelado un gran artista, y no creemos ser falsos profetas al predestinarle un hermoso porvenir.



Su pasado artístico es breve, porque su pasado es muy próximo. Hizo su aprendizaje con su padre en la cocina del barón Belio; más tarde hace el aprendizaje de pastelería en la renombrada pastelería Del-Meglio; acabado el aprendizaje vuelve otra vez á la cocina, á las órdenes del jefe M. L. Langlé, en casa de Víctor-Georges Hugo; después de algún tiempo pasa á trabajar con su cuñado, Babini Settimo en casa del marqués de Montagliari. Luego quiere alargar más todavía

**Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,"**

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



sus estudios en su carrera, y pasa á trabajar en hoteles y restaurants, donde tiene la ocasión de aprender mucho de la valentía de sus maestros, Perazzo, Antonio Rossé y Pizzocaro.

Llamado por su cuñado, pasa de segundo jefe en la cocina de la Embajada Austro-Húngara, y más tarde de jefe en la cocina del batió De-Sauthoff.

Ejemplo raro de actividad y de inteligencia y férrea voluntad, G. Giannoni da toda su inteligencia para dar incremento al arte de la cocina italiana; pero no es sólo uno de nuestros mejores redactores, sino también corresponsal y propagandista, siendo además colaborador de otras revistas culinarias.

En su corazón no albergan egoísmos ni rivalidades profesionales, eminentemente buen

no y de una rara modestia. Por sus especialidades y dotes característicos fué investido del cargo de secretario, miembro revisor de la Comisión artística de la Unión Internacional de Firenze, secretario del Comité ejecutivo para el Concurso profesional de Cocina de Roma. Y en la última Exposición de Roma fué premiado con medalla de oro y un objeto artístico del caballero Barbiani.

Giannoni Giovanni ha recogido en premio de su trabajo el aplauso unánime de todos, aplauso bien merecido, alentándole á que prosiga en su idea con ardor y pasión.

Ardor porque ama el estudio y el trabajo y es esquivo á todo lo que pueda distraerlo de su noble ejercicio de arte.

GASTER.

*Traducción de FELIPE MARTÍ.*

## COCINA ECONOMICA Y CASERA

### Perdices á la Cazadora.

Una vez limpias se colocan en una cacerola, en forma que no estén muy holgadas, se les pone hasta su mitad de agua sazónada, echándoles además dos cucharadas de vinagre, dos jicaras de aceite crudo, dos ó tres granos de pimienta, clavos y una hoja de laurel, una cebolla partida en pedazos y unas rodajas de zanahoria. Se dejan cocer hasta que el caldo haya mermado bastante, se cuela éste y se sirven.

### Perdices escabechadas.

En muchas cacerías se cogen en gran número, de suerte que no pueden consumirse en muchos días y con peligro de que se pasen.

Para que se conserven mucho tiempo se escabechan en la forma siguiente: después

de limpiarlas se ponen á cocer en abundante aceite, añadiendo vinagre, una cabeza de ajos, laurel, tomillo y pimienta. Cuando estén casi cocidas se sacan y se ponen en una vasija grande con el líquido é ingredientes en que han cocido, añadiendo aceite y un poco de vinagre hasta que queden muy cubiertas.

### Codornices cubiertas.

Puestas en condiciones como las demás aves, se rehogan en manteca y se les pone en el hueco del vientre un pedazo de tocino y jamón. Las patas y los alones se sujetan con un bramante. Después se introducen cada una en un pimiento grande, abierto por el tallo, se sazona con sal y se ponen al horno hasta que se asen.

**Cocina Chic "La Cocina por Gas.."**

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



**Conejo asado.**

Quitada la piel y lavado con cuatro ó cinco aguas, se seca muy bien con un paño, se le sazona con sal y untado de manteca, se pone en la parrilla, cambiándole de lado hasta que se vaya dorando.

Se sirve con la salsa alioli.

**Conejo guisado á lo campesino.**

Se parte en pedazos, se pone un puchero de boca estrecha y se sazona con sal. En una sartén se frien en aceite unos pedazos de tocino y se vierte sobre el conejo, dándole unas vueltas, con el puchero destapado, para que se rehogue. Después se añade pimienta y clavo molidos y un atillo de laurel, perejil y tomillo.

Para tapar el puchero se pone sobre la boca una cebolla que ajuste bien. Para que no se pegue el conejo se le da vueltas con frecuencia, porque si no resultaría con mal sabor.

Se asan unos tomates, se machacan con un diente de ajo y pasados por un colador

se mezclan con el conejo cuando éste está á medio cocer.

**Espinacas á la Andaluza.**

Las espinacas deben lavarse muy bien, por la tierra que suelen tener adherida. Se ponen á cocer en agua y sal, y cuando estén cocidas se las escurie y se dejan en una cacerola. En aceite caliente se frien unos ajos y un picadillo de jamón y con el aceite se echan en la cacerola.

Antes de sacarlo á la mesa se adorna con unos huevos duros cortados muy menudos, que se rehogan en la sartén con un poquito de aceite y sal.

**Alcachofas.**

Se quitan las hojas de fuera y las puntas; córtense en pedazos, con los tallos más tiernos, y se lavan. Se ponen á cocer en agua y sal, y así que están se escurren muy bien. Se hace una salsa con piñones picados, una cucharada de harina tostada, un poquito de clavo, unas raspaduras de nuez moscada y manteca. Esta salsa cuece quince minutos con las alcachofas, y ya está el guiso.

## COCINA DE REGIMEN

### LA OBESIDAD

He aquí los distintos regímenes; el médico indicará el que crea más oportuno en cada caso particular:

**Régimen de Daucel.**—Esta basado en la reducción de líquido, no permitiéndose más que de 200 á 400 gramos en cada comida.

**Régimen de Ebstein.**—Almuerzo, á las siete y media en invierno y á las siete en verano: 250 gramos de te negro sin leche ni azúcar, 50 gramos de pan blanco ó tostado, con manteca. Comida, á las dos: sopa (frecuentemente con medula de buey), de 120

á 130 gramos de carne con grasa, con salsa grasa; legumbres en cantidad moderada. Prescindase de patatas y de legumbres que contengan azúcar. Cena, á las siete y media: una taza de te puro, un huevo ó un asado con grasa, jamón ó tocino, una rebanada de pan con manteca y de cuando en cuando queso ó frutas frescas.

**Régimen de Ortel.**—Po. la mañana: 150 gramos de te ó café con un poco de leche; 75 gramos de pan. A medio día: 110 ó 120 gramos de carne asada ó cocida ó de aves;

**Cocina Racional "La Cocina por Gas,"**

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



poca grasa; pescados poco grasos; ensalada y legumbres á voluntad; 25 gramos de pan; como postres, de 100 á 200 gramos de frutas; algunas veces un poco de confitura. No hay bebidas, y sólo excepcionalmente se consienten de 17 á 25 centilitros de vino ligero. Por la tarde: una taza de café ó de te, como para el almuerzo, con 17 centilitros de agua todo lo más. Como cena, uno ó dos huevos, pescados, 150 gramos de carne, 25 gramos de pan, un poco de queso, ensalada ó frutas; vino, de 17 á 25, mezclado con la octava parte de agua.

Régimen de Dujardin-Beaumetz.—El enfermo puede beber en las comidas y fuera de ellas. En las comidas bebe vaso y medio de líquido; es decir, 300 gramos de vino tinto ó blanco, mezclado con un agua alcalina.

Prohibición absoluta de vinos muy alcohólicos, de licores, aguardientes y cervezas.

Un poco de café negro al final del almuerzo.

Prohibición de la sopa.

Alimentos permitidos: huevos, pescados, carnes, legumbres verdes y frutas.

Feculentos, reducidos al mínimum.

Pan ligero, cuya mayor parte la constituye la corteza. Prohibición absoluta de pastelería.

Almuerzo, á las ocho: 25 gramos de pan, 500 gramos de carne fiambre (jamón ú otra), 200 gramos de te ligero sin azúcar.

Comida, á medio día: 50 gramos de pan, 100 gramos de carne ó de algún guisado ó un par de huevos, 100 gramos de legumbres verdes, ensalada, 15 gramos de queso, fruta á discreción.

Cena, á las siete: nada de sopa, 50 gramos de pan, 100 gramos de carne, 100 gramos de legumbres, ensalada, 15 gramos de queso, frutas á discreción.

A estos regímenes deben añadirse las prácticas de gimnasia sueca y la hidroterapia, conforme á las prescripciones del médico.

## Vocabulario culinario.

### NOTICIAS BIOGRAFICAS DE LOS GASTRONOMOS CELEBRES

(CONTINUACIÓN)

ORLOFF.—Nombre de una familia rusa donde el miembro más célebre fué el conde Alexis Orloff, que nació en 1788; fué general, diplomático y gran gastrónomo. Ministro plenipotenciario en el Congreso de París en 1856. Murió en 1865. (En Rusia, especialmente, muchísimos platos llevan su nombre.)

PERINGEUX.—Ch. C. de la Dordogne, á 499 kilómetros de París; 31.500 habitantes. Sitio famoso por sus exquisitas aves y sus trufas.

NEMOURS (*Duque de*).—El segundo hijo del rey Luis Felipe I, que nació en 1814.

MONTPELLIER.—Ch.-I.-du-Departamente L' Hevault, á 775 kilómetros de París. Población de 76.364 habitantes.

MURILLO (*Esteban*).—Célebre pintor español. Nació en Sevilla, en 1618. Es autor de numerosos cuadros de un realismo incomparable. Su gran cuadro, *La Asunción de la Santa Virgen*, es guardado como la reliquia más grande de la pintura. Murió en 1682.

MONTPENSIER (*Duque de*).—Miembro ilustre de la familia de los Orleans; hijo del rey de Francia, Luis Felipe I. Nació en 1824 y se casó en 1846 con la hermana de Isabel II, reina de España.

NAVARÍN.—Pueblo del Peloponeso, provincia de Messenie (Grecia); 2.800 habitantes. Célebre por la batalla naval, donde la flota turca fué destruída por las flotas combinadas de Francia, Inglaterra y Rusia, en 1827.

MORNAY (*Felipe Duplessis*).—Uno de los jefes protestantes de la Reforma en Francia. Nació en 1549; amigo de Enrique IV y redactor de sus manifiestos. Publicó Mornay numerosos escritos sobre cuestiones religiosas. Autor de diversos libros. Murió en 1623.

MOZART.—El divino Mozart, el niño precoz,

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

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

Ayuntamiento de Madrid



ilustre compositor de música alemán. Nació en Salzbouurg en 1756. Autor de sonatas, de tríos, de sinfonías magistrales y de numerosos *chefs-d'œuvre*, siendo los más célebres *Les Noces de Figaro*, *La flauta encantada* y *Don Juan*. Su última pieza fué un *Requiem* (marcha fúnebre) que sirvió para cantarse por primera vez con motivo de su muerte. Murió en 1791.

VENDOME (*César, duque de*).—Uno de los principales personajes que tomó parte en las intrigas contra Richelieu. Nació en 1594. Fué hijo natural del rey de Francia Enrique IV. Jugó un papel importante en los disturbios de la Fronde. Murió en 1665.

NELSON.—Ilustre almirante inglés, que destruyó la flota francesa en Abonkir, en 1798, y ganó también la batalla de Trafalgar contra los franceses el 21 Octubre de 1805. Fué muerto en este último combate. Sus reliquias son expuestas en el Museo de GREENWICH, situado cerca de Londres.

NANSEN (*Fridtjot*).—Célebre explorador, que hizo la memorable expedición al Polo Norte (1893-1896) y se sostuvo á una latitud de 86 grados 175 m. Nació en Lysaker, cerca de Cristianía (Noruega), el día 10 de Octubre de 1861. Es doctor en Medicina y profesor de Zoología de la Universidad de Cristianía, además es autor de obras como *Aeross Greenland*, *Forthest-North* y otras.

En 1905 tomó gran parte activa en la separación de Suecia y Noruega. Actualmente es embajador de Noruega en Inglaterra.

TRIPLE ALIANZA.—Un pacto formado por el príncipe Bismarck en 1872, entre Alemania Rusia y Austria. Rusia después se retiró de la Triple alianza en 1886, y pasó á ocuparlo Italia en 1887.

Esta alianza se renovó en Berlín el día 28 de Junio de 1902. Los firmantes se garantizaron la integridad de sus territorios respectivos.

WELLINGTON (*Arthur Colley Wellesley, duque de*).—Tuvo el sobrenombre de duque de Hierro (Iron-Duke). General y hombre de es-

tado inglés. Nació en Dublin en 1769. Sostuvo á los españoles en la resistencia de la invasión francesa. Batió á los franceses en Portugal y en España en 1810. Se opuso y batió á los generales franceses Massena, Maimant y Jourdan. Entró en Francia y libró la batalla indecisa de Tolosa en 1814. Le nombraron generalísimo. El mandaba las fuerzas reunidas contra Francia en 1815 y fué vencedor de Napoleón en Waterloo. Murió en 1852.

VÍCTOR HUGO.—Célebre poeta, dramaturgo y novelista francés. El más ilustre de su tiempo. Nació en Besançon en 1802. Fué un talento precoz y escribía poesías á la edad de diez años. Las obras más famosas de él, son *Voix Interieures*, *Chatiments*, *Orientales*, *Contemplations*, *Feuilles d'Automne*, *La Legende des Siècles*. Sus mejores novelas son: *Los Miserables*, *Nuestra Señora de París*, *Los Trabajadores del Mar*. Fué miembro de la Academia francesa y par de Francia. Murió en 1885.

TOULOUSE (*conde de*).—El conde de Tolosa fué uno de los hijos legítimos del rey de Francia Luis XIV y de la marquesa de Montespan. Nació en Versalles en 1678. Fué un gran almirante de Francia y llevó á la victoria contra los ingleses en Málaga en 1704. Murió en 1737.

VATEL (*Francisco*).—Mayordomo de mérito del príncipe de Condé. En 1871 él se creyó deshonrado, disgustadísimo, al parecer, por una cena espléndida que el príncipe de Condé daba al rey Luis XIV en su castillo de Chantilly. En momento inoportuno encontró algunos defectos en el servicio, donde él se consideraba el único responsable. El día siguiente era día de vigilia; debido á la gran marea, no se pescaron algunos de los pescados que esperaba con tanta impaciencia y no llegaban desesperado entonces, coje una espada, puso el mango contra la pared y la punta en su cuerpo y se lo atravesó. Su muerte trágica ha estado inmortalizada por una de las cartas célebres de madama de Sevigné.

(Se continuará.)

I. D.

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas."**

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



## BARCELONA

PRIMERA EXPOSICIÓN NACIONAL  
DEL ARTE CULINARIO

25 de Febrero de 1910.

## PROGRAMA

La Exposición se compondrá de dos Secciones, denominada la primera **Cocina y Pastelería** y la segunda **Comercial-Industrial**, distribuyéndose la primera en once grupos, á saber:

**Sección de Cocina y Pastelería.**

*Primer grupo.*—Mesas paradas y adornadas.

*Segundo grupo.*—Entremeses en general.

*Tercer grupo.*—Primeros platos, ó sea sopas, huevos, pastas y demás acostumbrados.

*Cuarto grupo.*—Pescados fríos y calientes.

*Quinto grupo.*—Platos de entrada.

*Sexto grupo.*—Fiambres.

*Séptimo grupo.*—Cocina vegetariana.

*Octavo grupo.*—Petits fours, compotería y confitería.

*Noveno grupo.*—Confitería y pastelería (grandes piezas artísticas).

*Décimo grupo.*—Zócalos artísticos.

*Undécimo grupo.*—Obras de cocina y pastelería, menus, recetas explicadas y fotografados de platos.

**Sección Comercial-Industrial.**

Comprende esta Sección los doce grupos siguientes:

*Primer grupo.*—Vinos y licores.

*Segundo grupo.*—Pastas para sopa, harinas y legumbres.

*Tercer grupo.*—Carnes frescas.

*Cuarto grupo.*—Pescado fresco.

*Quinto grupo.*—Volatería.

*Sexto grupo.*—Salchichería.

*Séptimo grupo.*—Conservas de todas clases.

*Octavo grupo.*—Moldes de cocina y pastelería.

*Noveno grupo.*—Batería de cocina.

*Décimo grupo.*—Servicio de cristal, loza y porcelana.

*Undécimo grupo.*—Cocinas alimentadas con carbón, gas ó electricidad.

*Duodécimo grupo.*—Cámaras frigoríficas.  
(Continuará)

## MEDINA DEL CAMPO

Con motivo del enlace de la Srta. Felisa Martín y de D. Francisco Martín, se celebró el banquete en el Hotel Castellana con la siguiente

## — LISTA —

Tortilla de jamón

Ternera á la Jardinerá

Langosta salsas tartara y mayonesa

Pollo asado

## FIAMBRES

Jamón en dulce

Pavo trufado

## POSTRE

Frutas y Flanes

Champagne «Binet»

Vino tinto de la Mancha

Café, Cigarros y Licores

Jefe de Cocina,

Feliciano Molina.

27 Sepbre. 1909.

## GOUTERETS

## HOTEL D'ANGLETERRE

## MENU

Consommé à la Fermière

Sole frite au citron

Fricandeau de veau á la Milanaise

Poules rôti au Cressons

Salade

Chicorée au Jus

Crème reuversée au Moka

Pâtisserie

Dessert

10-8-909.

Cocina Sencilla **“La Cocina por Gas.”**

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

Ayuntamiento de Madrid





## Curiosidades.



### LA INDUSTRIA DE CONSERVAS EN ALEMANIA

Alemania, donde la industria ha realizado tales progresos en los últimos años, ocupa el primer rango en cuanto á la preparación de conservas alimenticias. Cuenta la fabricación germánica de esta especie con 217 fábricas, 42 de las cuales se encuentran en el ducado de Brunswick, primer centro de preparación de legumbres, con especialidad espárragos.

Para la conservación de legumbres y de carnes se siguen dos procedimientos: inventado el primero en 1796 por Appert, consiste en cocer el producto en agua hirviendo, colocándolo en un frasco de hoja de lata soldando la tapa con estaño; el otro sistema es el de la desecación por temperatura elevada, que Maecón inventó en 1845. Cortadas en fragmentos las legumbres, se colocan en vasijas donde permanecen durante cinco minutos á la presión de 5 á 6 atmósferas, transportándolas luego á una estufa para secarlas durante tres á cuatro horas, y sometiéndolas después á la acción del aire para recuperar cierta cantidad de agua que no exceda de un 15 por 100, para colocarlas luego en prensa. Por este sistema se forman

verdaderos bloques de legumbres del peso de 500 kilos.

Se calcula que 50 kilos de legumbres secas equivalen á 1.200 kilos de legumbres envasadas, de lo cual resulta una ventaja considerable en el transporte.

Deduciendo la comparación de los establecimientos que emplean más de 100 obreros, 37 fábricas de legumbres consumen anualmente 63.500 quintales de espárragos, 142.748 de judías, 158.034 de guisantes, 202.661 de legumbres diversas.

Por lo que respecta á las fábricas de legumbres secas, su consumo ha sido de 88.000 quintales de alubias, 129.800 de zanahorias, 113.266 de coles y 200.600 de legumbres diversas.

Desde hace algunos años se explota en Alemania una interesante invención; se trata de cajas de conservas con doble fondo: basta horadar el frasco exterior, mezclando una cantidad de agua con cal viva, y el calor desarrollado es suficiente para elevar en diez minutos la temperatura hasta el grado que se desee.

### La Cocina Marítima de Cádiz.

#### Número extraordinario notable.

La laboriosa Sociedad «La Cocina Marítima» conmemora el primer año de su fundación publicando un número extraordinario

del periódico de su título, cuyos productos se destinan al socorro de los heridos de la guerra de Melilla, propósito cristiano y plausible.

A la expresada publicación prestan gran interés los trabajos literarios y los grabados

### Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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



notables que constituyen su texto y una inspirada página musical de aplaudido maestro.

La cubierta ostentará dibujo, representando la primera una joven de rostro sonriente y rubios cabellos en actitud de anunciar la venta del periódico, y la segunda otro dibujo á pluma de la casa inglesa Collier & Sous representando un grupo de cuatro niños satisfechos de la venta hecha.

Tres fotograbados de un viaje alrededor de Suiza.

Fotografía de un plato montado por el jefe de cocina de la Pinie, de Barcelona.

Un fotograbado de tarjeta postal del sabio doctor Thebussem, dirigida al Sr. Brizuela, y muchos otros.

En la publicación figuran los siguientes trabajos ya recibidos:

«Por la Patria», Patrocinio de Biedma.—«A la Asociación La Cocina Marítima», Emma Calderón Gálvez.—«Bendita Caridad!», Eugenio Agacino.—«La Bandera Española», M. R., Blanco Belmonte, redactor de «La Ilustración Hispano Americana».—«Un pensamiento», Manuel del Castillo, presidente de la Sociedad de Escritores y Artistas.—«Van todos», M. Fernández Mayo.

«Superquímicas», Juan A. del Campo.—«Rápidas», S. Rosset y Vagener.—«Desde el Atalayón», Cantares, Mateo R. Sánchez.—«Instantánea», José Accame Romero.—«La Gran Cuestión», Manuel Corvera.—«España y el Arte culinario».—Chatillons plesis, de París.—«El arte culinario en Italia», Alfredo Gioquinto, de Roma.—«De vuelta de la guerra», Joaquín Navarro.—«Lo que va de ayer á hoy», Eugenio Morán.—«Adelante», José Cordones.—«Pensamiento», Sojo.—«Pensamiento», Ramón Fernández.—«Mosaico sobre la gastro-

nomía», Ignacio Domenech.—«Costraditas á la Thebussem», Antonio B. García.—«Carta abierta», Pedro Durán.—«Huevos á lo Claudio López», Antonio Villero.

«El arte culinario en el mar», Florencio Cacicedo.—«Menus», Rosendó Nogueras.—«Un menu del Palacio de San Telmo», Francisco Estévez.—«Timbada de pechuga de becada á la ruanesa», Florencio Musté.—«Pensamiento», José Rodríguez.—«Bomba Emma Victoria», Teodoro Bardají.—Dedicatorias de las Sociedades de Fogoneros y Marineros de la Transatlántica, á la Sociedad «La Cocina Marítima».—«Conócete á ti mismo», Nicolás Sáez.—«Pensamiento», Vicente Alvarez.—«Patria», Francisco Mayone.—«El navegante», José Utesa.—«El gazpacho roteño», Julio Moro.—«Humanidad», «La cocina económica», «La manteca no se asa, pero sí se frie», «Alrededor del mundo», «Por la Suiza», «Pensamientos» Melquiades Brizuela.

Lleva también el periódico un trabajo musical titulado, «Los cocineros patrióticos», paso doble para piano, de D. Francisco Soler, director de la banda del Regimiento de Pavía.

Se esperan otros trabajos cuyos títulos se publicarán oportunamente.

La labor de organización de este periódico corresponde al presidente y secretario de la Sociedad D. Melquiades Brizuela y don Eugenio Morán, que en ella han puesto todo el amor y entusiasmo en que se inspiran para el fomento y progreso de la citada Sociedad y de su periódico, siendo de celebrar la forma con que conmemoran al primer aniversario de la fundación de la próspera Sociedad y al fin humanitario á que se destinan sus productos.

(Del Diario de Cádiz.)

## Cocina Rápida "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)

Las costumbres y el estado social que he tratado de bosquejar tienen lógica y naturalmente que reflejarse en las fondas y hoteles de los pueblos y capitales de provincia. En algunos de estos establecimientos se come bien, y su cocina se halla regida por hábiles maestros; pero hay otros que gozando de innecesaria fama, dan, por ejemplo, la misma carne bajo los nombres de *carnero*, *ternera* ó *filete de vaca* y para echar de ribete á la empanada bautizan como *lenguados* á las anchas y delgadas lonjas de la insípida merluza. En vista de tales antecedentes imagínese usted lo que ocurrirá en las provincias con el simple anuncio de la llegada del Rey y con la necesidad de darle un convite para que cada pueblo no sea menos que otros pueblos en que así lo han verificado. Por de pronto se figuran las autoridades, y los mismos cocineros, que los monarcas tienen un paladar y un estómago diverso y mayor que el de los demás hombres, y creen indispensable preparar, como dice el vulgo, sesos de mosquito y lenguas de canarios. Aquí entienden que se lucen presentando veinte platos abundantísimos, cual si se tratase de remedar á las bodas de Camacho; allí, fijándose en la forma, construyen con impropio trabajo unas pirámides y unas coronas revestidas de colorines, que primero arrancan lágrimas al artista y luego hacen llorar al gastrónomo; acá, mareados y atortolados, olvidan preparar el café ó enfriar los vinos; acullá, buscan mozos de comedor de buen porte y vestimenta, cuyo sólo defecto consiste en la completa ignorancia de su oficio; y, por último, los tales banquetes son, con pocas y honrosísimas excepciones, un semillero de crímenes de lesa cocina mezclados con herejías gastronómicas.

Pasando desde la materia al espíritu, vemos redoblado el encantamiento y las inconveniencias elevadas al cubo. En tal ciudad, ignorando sin duda que el Soberano se reserva, al aceptar un banquete, el derecho de elegir convidados, invitan al Ayuntamiento en masa (es decir, que él mismo se invita), olvidando á las autoridades eclesiásticas y militares. En tal otra convidan solamente á los amigos y correligionarios de los anfitriones, pretendiendo hacer del comedor regio un club político, más bien que un calmante de los odios y rencillas de la localidad. Los jefes superiores del servicio de S. M. han tenido, mezclando la cortesía con la entereza, que verse y desearse para corregir semejantes desatinos. En algunas sesiones municipales sacadas al público por medio de los periódicos, se leen

debates sobre deudas á los fondistas, alquiler de vajillas y compra de manteles (que luego han desaparecido por ensalmo), ó sobre la curiosísima circunstancia de haberse gastado mil y pico de reales en cigarros para los señores convidados á la mesa Real. Tantas pequeñeces, tantos enjuagues y tanta cuentecilla que abochornaría á las cuentas del Gran Capitán, llamaron la atención del discreto y observador monarca de Castilla, y le dieron el pleno convencimiento de que los banquetes populares que se le ofrecían eran festines propios de antropófagos, porque en último y verdadero término constaban de un solo plato lleno de

### COSTILLAS DE CONTRIBUYENTE

#### GUARNECIDAS CON MISERIAS HUMANAS

Aprobemos, pues, la sensata, justa y prudente determinación de su augusto amo de usted, elogiando la conducta del noble Monarca que trueca la gabela en adehala, diciendo á sus súbditos: «Comeremos á una misma mesa, sin necesidad de que me convidéis, porque yo os convido y os pago los yantares que disteis á mis antecesores.»

Dos palabras sobre los cargos que ciertas personas dirigen al bulto de nuestra tesis. He recibido entre otras una carta en que á vuelta de muchos requiebros y elogios se escribe: «que usted y yo podíamos emplear nuestro tiempo y nuestro... (aquí otra flor) en asuntos más dignos.» Esto de la *dignidad* me produjo tal impresión, que si el instinto no mueve mi mano y la arranca de la boca, hago pedazos la excelente pipa en que fumaba. Tan grande fué la carcajada. ¡Dignidad...!!!— ¿Puede haber asuntos más dignos que los relacionados con la insigne panoplia que forma el gorro y el mandil con el asador y la sartén?— ¿No valen estas prendas más y mil veces más que la garnacha y que el frac verde, que la pluma y que la lira?— ¿Sabe usted de algunos juristas, ó académicos, ó escritores, ó poetas, que hayan logrado ascender á marmitones siquiera?— Yo no sé de ninguno; y en cambio nada más fácil ni más común que hallar alegatos, discursos, artículos y sonetos, trazados seguramente por galopines de cocina. Riámonos de los que sonríen, y prosigamos impertérritos nuestra tarea (como usted aconseja), pero aconsejando también á los censores que no pierdan su precioso tiempo en leer nuestros escritos.

(Continuará)