AÑO IV. Madrid 1.° de Diciembre de 1909. NUM. 40.

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.
Gran diploma de medalla de oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909).

DIRECTOR
IGNACIO DOMENECH

Redacción y administración:
Calle de Echegaray, 20, 3.°.—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.° de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.° 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 íd., seis meses	3,50	»
En el Extranjero, un año	9	»
Idem íd., seis meses	4,50	»

Número suelto, 50 céntimos.
Idem atrasado, 75 céntimos.

SUMARIO

CRONICA: La matanza en España, por J. Martón é Izaguirre.—Huevos á la Marconi, por G. Pratest.—Pastelería y Restaurant Tournié.—Menu de almuerzo explicado.—Huevos en cocotte á la Ducal.—Truchas á la Rolando.—Pichones salteados á la Malet.—Chuletas de ternera á la Germania.—Barquitas á la Angelical.—Cocina Greco-Turca.—Pouff Beurreks.—Cigara Beurrek por E. Kiria Kidiés.—Revany Mohamet Aly.—Penyr Fáilisy.—Cadin Boudu.—Honquiar Beyde.—Samach Tourke.—Chaufroid de pichones sobre Bella Vista de foie-gras.—Gran Banquete.—Trucha ensalmonada Richemont.—Salsa á la Americana, por Ramón Bachs.—El consumo del café.—Notas importantísimas.—Gran diploma de medalla de oro.—Las Estufas Norteamericanas «Garland».—Fórmulas y recetas.—Patta de Boeus (pasta de Te), por Jacinto Arrazubi.—Pasta Reina Elena.—Huevos con sorpresa.—Beefsteak á la Marinoni. Especialidad al Plasmon.—Banquete.—Barcelona. Primera Exposición Nacional del Arte culinario.—La Mesa Moderna (continuación).

CRONICA

LA MATANZA EN ESPAÑA

Acto de solemne relieve y de importancia doméstica inusitada es la «matanza», costumbre clásica de nuestra gente de campo, y que con escasas variaciones se efectúa de la misma manera en todas las regiones de España, en los meses de Octubre á Diciembre.

La *matanza del porch*, que en Cataluña daba lugar á bromas como la de buscar «*els adressadors* y el carbón en Extremadura da origen á costumbres serias y hasta de «etiqueta», siendo realmente lazo de unión familiar y fecha que rememora acontecimientos triviales unas veces, de trascendencias muchas y siempre de interés para la economía casera.

La matanza supone la «rotura» de esa «hucha» del pobre, como metafóricamente se ha dado en llamar al cerdo y el día en qu se rompe esa prosaica caja de Pandora, de abundante y suculento «yantar», es en el hogar del

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

Ayuntamiento de Madrid

campesino español día de fatigoso trabjo, que es compensado con sana é infantil alegría una vez que se ha acabado.

Veamos la clásica matanza en uno de nuestros pueblos.

Señalado el día en que ha de matarse al suino gruñidor, gordo y bien cebado, se reúnen en la casa de su dueño, todos los individuos de la familia y parientes más cercanos, invitados préviamente, algunos de los que suelen, en algunas ocasiones, tener necesariamente que hacer un viaje para encontrarse en el lugar donde se efectúa el «sacrificio».

Al rayar el día, se nota en la casa diligencia y prisa desacostumbradas. Chicos y grandes bullen por todas partes; se abren armarios y arcones, salen ollas, pucheros, trapos, cuchillos, manteles y cuantos accesorios son precisos para el día; la cocina de «campana», con trébedes, morillos y calderas ofrece un aspecto nuevo y distinto; el acarreo de agua, leña y «escobones» emplea á unos, mientras otros preparan los elementos que ha de precisar el «matachín» contratado ó el forzudo y diestro familiar comprometido.

Las mujeres están dispuestas á «nadar» en mares de grasa y sangre, esperando el momento en que ha de cumplirse la «sentencia» en el animal ya prisionero en el corral, y alternan las voces que dan los chiquillos con atinados consejos á los varones de peso. Un vistazo á los barreños, otro al adobo y sartenes preparados para el «guiso» y todos juntos marchan á la prisión del gruñidor animal, al que cogido por las orejas, conducen al lugar del suplicio, sudorosos y jadeantes, tumbándole con sobrehumanos esfuerzos, y logrando por fin hundir el cuchillo en el cuello de la víctima, que se «despide», gruñendo, cada vez más débilmente.

La tarea empieza. Los barreños de sangre, son paseados triunfalmente. Las bardas de tocino se cortan, salan y pesan. Los lomos y perniles se separan; los huesos son descarnados; las magras empiezan á formar parte de longanizas, chorizos y embuchados. La sangre se prepara á fin de elaborar las morcillas. Y así todo es movimiento y vida en el sitio donde se hace una matanza.

COMPRE USTED **LOS ENTREMESES 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, SUCCESSEUR
Cuchillería.
76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Ayuntamiento de Madrid

El día va transcurriendo y todos encuentran su trabajo recompensado. En la lumbre, un pequeñuelo mete para socarrarlas y comerlas, convencido de que están perfectamente asadas, las orejas del animal sacrificado. La confección del «acedillo», la de la morcillas de patata, la sabrosa sopa de «cachuela», en tierra extremeña, son detalles de imprescindible, obligada y necesaria costumbre en el día de matar el cerdo y son los componentes de la comida que ofrece el anfitrión y dueño del animal «de vista baja».

Los perros rondan la casa en espera del descuido ó la imprevisión; las visitas menudean; los gritos menudean tanto como las llamadas y «probaturas» del guiso ó del adobo por una ó varias vecinas muy «experimentadas en los puntos de ajo y cebolla.

La matanza acaba. Los lomos adobados, los chorizos frescos, el tocino con la sal, las morcillas, perniles y longanizas ocupan sus puestos en la «troje», en la chimenea de la cocina, en los techos, en las arcas. Los invitados marchan. La matanza ha concluído. El «ama» hace cuentas para llegar al verano y dar, aún, un pedazo de morcilla á los segadores y á los de casa un «torrezno». Para la olla del día señalado no faltará un chorizo de su «matanza».

J. Martón é Izaguirre.

(De *El Alrededor del Mundo.*)

HUEVOS A LA MARCONI

De seis huevos duros, se pasan cuatro por un tamiz, reservando los dos restantes; preparar una bechamel bien reducida; se le incorpora á esta salsa una buena cantidad de queso de Parma rallado, y pasados unos segundos déjese enfriar; agregar al puré de huevos, más la sal, pimienta blanca, nuez moscada, un poco de cayena y una copa de nata montada.

De otra parte se toman seis grandes fondos de alcachofas (convenientemente cocidas), se napan con un poco de puré de anchoas al aceite, con un poco de curry; llenar estos fondos de alcachofas con el puré de huevos que hemos preparado á lo primero, puesto á la manga, terminando en punta.

Con los dos huevos que se han reservado se prepara una ensalada del modo siguiente: cortar los huevos en pequeñas lamas, filetes de anchoas, pedacitos de anguila escabechada, pimiento morrón, atún en aceite, nueces, sazonamiento de sal y pimienta, alguna cucharada de vino moscatel y algunas cucharadas de ravigota. Montar la ensalada en una fuente redonda, y colocar los fondos de alcachofas por alrededor; decorarlos con diminutos filetes de anchoas.

G. Pratesi.
Profesor de Cocina
Presidente de la Sección Culinaria en el Instituto de Alimentación de París.

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

Ayuntamiento de Madrid

BAILE

SOUPER

Consommé de volaille
Petites bouchées de crevettes
Sandwiches variées
Turban de Langoustins à la Parisienne
Poulardes du Mans à la Néva
Langue de Hambourg à l'Ecarlate
Pâté de foie-gras en croûte
Jambon d'York à la gelée
Salade Mignonne
Pailles au Parmesan
Petits fours glacés
Bombes Dauphine glacés
Petits gateaux
Tuiles
Mouriscots
Café et Thé à la crême

VINS

Jerez Gz. Byass, Sauternes,
St. Emilion, Champagne,
Moët et Chandon et "Binet,,
Vve. Clicquot, Liqueurs, Martell,
Chartreusse, Bénedictine,
Anissette.

16 Octobre 1909. *Madrid.*

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

Ayuntamiento de Madrid

MENU DE ALMUERZO EXPLICADO

LISTA

Huevos en cocotte á la Ducal.
Truchas á la Rolando.
Pichones salteados Malet.
Chuletas de ternera á la Germania.
Croquetas de guisantes.
Dulce.
Barquitas á la Angelical.

Huevos en cocotte á la Ducal.

Preparar los huevos en cocotte como es su regla general.

Y de antemano tener preparado un buen jugo clarificado y liado muy ligeramente; igualmente tener hechas unas pequeñas duquesas hechas de pasta *(Choux)*, se parten por la mitad, colocando media en cada cocottera, y con ayuda de la manga se rellenan de una buena crema de marrón, colocando encima una lama de trufa al servirlos, acompañar del jugo liado en salsera aparte.

Truchas á la Rolando.

Escoger una bonita trucha, para seis ó siete personas; después de bien limpia, sazonarla con sal y limón, colocarla en una fuente de metal untada de manteca de vaca, y meterla al horno, con un poco de vino blanco; cuando ya está cocida, se escurre el fondo dentro de una media glasa que esté bien cursada y que de antemano estará preparada, agregándole una fina juliana de pepinillos; limpiar bien los bordes de la fuente, colocar á todo alrededor de la trucha colas de langostinos limpias de cáscara, y cubrirlo todo con la media glasa preparada, espolvorearlo ligeramente con queso Parma rallado, pasarle un poco de manteca de vaca, derretida, y gratinarlo al horno; adornar todo alrededor de la fuente de costrones de hojaldre de forma triangular.

Pichones salteados á la Malet.

Escoger los pichones tiernos; después de limpios cortarlos en cuatro trozos, y en un plato de saltear, con manteca puesto sobre fuego vivo se saltean cuando empiezan á tomar algo de color, un poco de chalota picada fina, un poco de perejil, mojarlo con una copa de vino Jerez, aromatizarlo con hierbas

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

Ayuntamiento de Madrid

aromáticas, sazonarlo con sal y nuez moscada, procurando que se vaya haciendo y que conserve siempre algo de jugo; al momento de servirse, se desengrasa, añadiéndola, un buen trozo de manteca de vaca trabajada, con un poco de mostaza francesa y puré de anchoas, todo pasado por el tamiz; al servir este plato, se coloca el pichón en el centro de la fuente, y á las dos puntas se colocan dos montoncitos de patatas hechas á la cucharilla, y estofadas al jugo, que de antemano se tendrán preparadas.

Chuletas de ternera á la Germania.

Preparar chuletas de ternera, procurando que sean de palo, de dos centímetros de espesor, sin aplastarlas, mecharlas con tiritas de tocino entreverado, se colocan dentro de una vasija de barro, con una marinada compuesta de vino blanco y una copa de coñac. Con una buena mirepoix de legumbres, hierbas aromáticas, sazonadas con muy poca sal, cayena y nuez moscada; déjense macerar por espacio de un día con esta marinada.

Para servirlas preparar la siguiente salsa: marcar un veloute, una vez está reducido, agregarle unos pocos guisantes pasados por el tamiz, agregarle la mitad de la marinada, que de antemano se habrá hecho reducir á una cuarta parte, sazonar bien esa salsa, liarla con un par de yemas de huevo y un buen trozo de manteca de vaca, pasarla por la estameña, colocándola en el baño maría; y cinco minutos antes de servir, se ponen las chuletas á la parrilla, á fuego regular. De antemano como guarnición tener hechas unas pequeñas croquetas de una de puré de guisantes, friéndolas al momento, procurando obtengan un bonito color dorado.

Al servir estas chuletas, se colocan en la fuente en forma de corona; en el centro las croquetas de guisantes, y servir la salsa aparte bien caliente.

Barquitas á la Angelical.

Hacer unas barquitas de *crocante*; y tener preparada una *macedoine* de frutas cortadas á cuadrito pequeño, se rellenan las barquitas, cubriéndose la *macedoine* con nata montada, y á todo alrededor de las barquitas adornarlas on trocitos de Angélica

FELIPE MARTÍ

COCINA GRECO-TURCA

Pouff Beurreks (cocina turca.)

Con pasta medio hojaldre formar unas risolás el doble de tamaño que el corriente, rellenándose de una bechamel consistente, liadas con yema de huevo y queso Gruyere cortado á deditos, y al momento de irlas á servir, se fríen á bonito color dorado.

Cígara Beurreks (cocina turca) (*otro método*).

Hacer una pasta de harina y agua sal, estirar la pasta lo más fina posible, se corta para formar unos cigarrillos de diez centímetros de largo, y rellenarlos con el mismo relleno de pouff beurreks, y freirlos á último momento.

E. KIRIA KIDIÉS.

Revany Mohamet Aly (pastelería turca).

Hacer una pasta genovesa con mitad harina común y la otra mitad de harina flor; ponerla á cocer en un molde de bordura; una vez cocida se saca del molde y se embebe de jarabe, y en el centro colocar una ensalada de frutas.

Penyr Fáilisy (*Gateau aux Fromage*) dulce greco.

Quinientos gramos de queso blanco y sin sal, trabajarlo con ocho yemas de huevo, 100 gramos de azúcar, 50 gramos sémola fina en crudo un poco de corteza de naranja confitada, cortada á dados, unirle ocho

Ayuntamiento de Madrid

claras de huevo montadas, untar el molde con manteca y ponerlo á cocer al horno durante cuarenta minutos. Servirlo caliente con un jarabe aparte.

Cadin Boudu (cocina greca.)

Deshuesar espaldillas de cordero lechal, y rellenarlo con una farsa de carne cordero, arroz medio cocido, pasas sultanas, perejil, cebolla cortada fina y frita á color dorado, tres ó cuatro huevos enteros; una vez rellenas atarlas como es costumbre y ponerlas á asar muy despacio. Aparte servir una salsa tomate.

Honquiar Beyde (cocina greca.)

Hacer un salteado de cordero lechal, mojarlo con vino blanco y salsa tomate, colocarlo en la fuente y alrededor costrones de pan frito, con manteca de vacas, y adornar por encima del cordero de un puré seco de berenjenas asadas al horno, sazonándola con un poco de leche de almendras y nuez moscada.

DEMETRIO SOULEDE.

Samach Tourke (pescado á la Turca).

Trozos de pescado rehogados un poco con aceite y cebolla muy fina, un poco de ajo, trozos de tomate natural, un vaso de vino blanco, un poco de azafrán, pasas de Corinto y de Smirna, mojarlo con agua agregándole almendra cortada á filetes lo más finos posible; colocar el pescado en la fuente, y colocar toda la guarnición de la salsa por encima del pescado y salsearlo con el fondo que sea bastante reducido. Este plato se sirve frío.

MALLEGNI ARRIGO.

Traducido por FELIPE MÁRTÍ

(De *La Cocina Moderna*, de Génova.)

Chanfroix de Pichones sobre Bella Vista de Foie-grás.

El zócalo de este plato está compuesto de pastillaje, glasa real, sebo y estearina, y la parte comestible según va detallada en el encabezamiento. De la composición de los pichones y vellavista no damos receta por ser ya conocida, y la parte artística ya lo indica el presente grabado.

Fotografía de Agustín Çondeminas.

Este plato fué ejecutado por varios cocineros que forman parte del Comité de la primera Exposición Nacional Culinaria de Barcelona, y sorteado la noche del 4 de Noviembre en el gran festival que á beneficio de la proyectada exposición Culinaria organizó el Comité en el teatro Tívoli de Barcelona.

Actos como estos, á más de honrar el arte culinario, se identifican las personalidades que viven y sienten el puro arte culinario.

Ayuntamiento de Madrid

Gran Banquete

Dado por Eduardo VII en honor de Mr. Fallières, en el Palacio Real de Buckingam.

MENU

Tortue Claire
Crême de pois Comtesse
Blanchailles á la Diable
Suprême de Truite Froide á l'Edourde.
Cotelettes de cailles á la Crême
Selle d'agnean Nicoise
Mousse de jambon á la Fallières,
Poussius á la Rôtis
Ortolans sur Canapé
Salade á la Victoria,
Asperges Argentennil, sauce Mousseline
Cha.treuse de pêche á la Reine Alexandra
Gradins de Patissierie Parisienne
Oeufs de Pluvier
Soufflé glacé á l'«Entente Cordiale»
Bombonnerie de friandise
Desserts fins.

L. Mazzon.

Ayuntamiento de Madrid

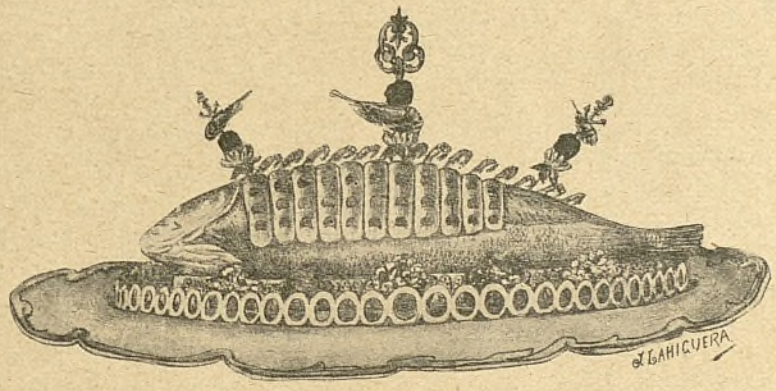
Trucha ensalmonada Richemont.

Coger una trucha ensalmonada, de unos dos kilos y medio, y al vaciarla hacer la incisión del vientre lo más pequeña posible; una vez limpia, sacarle de uno de los lados la piel desde la cabeza, hasta llegar á unos quince centímetros de la cola; acto continuo, rellenarla con *farsa de brochet*, á fin de que el vacío del vientre quede en su forma primitiva.

Poner debajo de la grilla de una salmonera, varias rodajas de cebolla, zanahorias, apio, laurel, perejil, perifollo y pimienta en grano; colocar la trucha del lado de la piel sobre la grilla, y sazonarla y mojarla hasta medio cubrirla, con vino blanco seco, y una copa de las de vino tinto, llena de coñac, ponerla al fuego, y cuando hierva, taparlo con un papel de barba untado de manteca de vaca, taparlo con la tapadera y al horno, remojándolo á menudo.

De otra parte, coger diez ó doce filetes de lenguado, grandes, aplastarlos ligeramente, hacerles seis incisiones transversales con la punta del cuchillo, mecharlos con tiras de trufas, champignons y lengua escarlata, colocando una lama en cada incisión; luego extender los filetes, poniendo la parte de las lamas debajo y napar toda la otra parte opuesta de *farsa brochet* y liarlo con ayuda del cuchillo, ó paleta, y diez minutos antes de sacar la trucha del horno, colocar los filetes de la parte de la farsa, sobre toda la parte sin piel, y remojarlos bien con el fondo, cubrirlos con doble hoja de papel, taparlo y otra vez al horno.

Una vez la trucha esté cocida, con parte del jugo, hacer un *velouté*, liarlo con tres yemas de huevo y más de 150 gramos de manteca de vacas. Dicho *velouté* debe tener la consistencia de una salsa crema.



Tener de antemano una fuente á propósito, y colocar en el centro un canapé de seis centímetros de alto, y de dimensión de la trucha, hecho con harina de arroz, añadiendo en cada lado cinco costradas ovaladas, de cinco centímetros de altas, sujetas al canapé, y hechas de la misma composición; y con un pincel untarlo todo de la yema de huevo desleída con unas gotas de agua, y meterlo á la estufa abierta un par de horas luego al aire para que seque todo lo más posible, añadiendo una bordura de pasta *nouilles* por todo alrededor de la fuente.

Colocar la trucha encima del canapé,

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 Perigord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del *País y Extranjero*. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid.

Ayuntamiento de Madrid

y decorarla de una línea de arriba abajo de cangrejos cocidos y clavándolos por la cabeza (como indica el grabado).

Llenar seis costradas de una financiera compuesta de crestas, riñones de gallo, trufas y champignons, liado con un poco de *velouté*. Las otras cuatro restantes llenarlas de colas de cangrejos, cuadritos de langosta y moluscos, liado con una salsa americana, y adornar los bordes con cabezas de cangrejos.

Salsa á la Americana.

Hacer una langosta á la Americana, bien cargada de tomate, sacar la carne de la cola, y lo restante machacarlo al mortero, agregándole cinco ó seis cucharadas de bechamel fuerte; se pasa por la estameña; volverla al fuego y cuando cuece se retira y se mezcla en partes iguales con salsa holandesa.

(A falta de Brochet, para la farsa se puede hacer de una farsa de pescado blanco, ycuanto más consistente mejor.)

Al servirse el pescado, colocar las costradas, é intercalando entre cada costrada quenefas grandes decoradas con trufas y clavar tres ateletes, para adornarla; se sirve muy caliente, y salsearla muy ligeramente con *velouté* esclarecido con el jugo; aparte servir, dos salseras una de *velouté* y otra de salsa americana.

RAMÓN BACHS,
Jefe de cocina.

EL CONSUMO DEL CAFÉ

Resulta interesante el siguiente resumen estadístico del consumo de café.

Los consumidores de este producto pueden clasificarse en tres categorías.

Una pertenece á aquellos países donde el consumo responde á tres kilos por persona en el año, otra en los que oscila el consumo entre uno y tres kilos, y la última, en fin, en los que el consumo es en cantidades inferiores á un kilogramo.

La primera comprende ocho países, que son:

Países Bajos, los por cabeza 7,350; Suecia, 6,904; Dinamarca, 5,766; Noruega, 5,571; Bélgica, 4,713; Estados Unidos, 4,607; Suiza, 3,360; Alemania, 3,023.

En estos países se hace más uso del café que de ninguna otra bebida, y es que en ellos se hace una campaña enérgica por las Sociedades de templanza.

Sabido es que la cafeína es menos nociva que el alcohol.

En la segunda categoría se hallan incluídos en orden de importancia proporcional los siguientes:

América (costa del Pacífico), 2,541 kilos por cabeza; Francia, 2,943; Africa meridional británica 2,078; Argentina y Uruguay 1,695, y Austria-Hngría, 1,063.

Y en los de la tercera categoría se incluyen los siguientes:

Australia, 925 gramos por cabeza; España, 688; Canadá, 643; Italia, 624; Grecia, 616; Turquía, 580; Portugal, 489; Eg. Tripoll, 384; Rumania, 375; Gran Bretaña, 297; Serbia, 288; Bulgaria, 200, y Rusia, 139.

En estos países, aunque el consumo total es relativamente importante, sin embargo, la proporción por habitante es muy reducida.

Es digno de notarse el caso singular de la Gran Bretaña, que figura, como se ve, en la precedente estadística con un consumo de menos de 300 gramos por año.

Y es que el inglés bebe te, whisky, cerveza y, de vez en cuando, apura una taza de mal café.

NOTAS IMPORTANTISIMAS

Recordamos á todos los suscriptores de Madrid y provincias que con el presente número de Diciembre, último número de 1909, terminan sus suscripciones. Esperando de su

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

atención den orden de renovación de suscripción para el próximo número 1.° del año 1910.

Aprovechamos la ocasión para dar noticia á nuestros lectores que en el próximo número del 1.° de Enero de 1910, se publicará el Indice completo de todo el año anterior, 1909, con las secciones bien organizadas.

I. Domenech

GRAN DIPLOMA DE MEDALLA DE ORO

El Institut International de L'Alimentation de París ha concedido el Gran Diploma y Medalla de Oro á El Gorro Blanco el día 5 de Octubre de 1909.

Sin que nosotros hagamos ninguna clase de comentarios sobre esta nueva gracia concedida á El Gorro Blanco por tan importantísima Asociación académica de París, nos concretamos en enviar á dicho Instituto las más expresivas gracias por tal concesión, y procuraremos siempre ser dignos de tales protectores con todo el entusiasmo que nos sentimos capaces.

Damos las gracias al dignísimo presidente, M. Ch. Viriot, y á todos los señores que forman la Junta de dicho Instituto, como son: M. Gaston Menier (senador), M. Louis Priech (diputado), M. Ch. Deloude (diputado), M. Ch. Leboncque (diputado), monsieur Albert Dalimier (diputado), M. Auguste Peureux (diputado), M. Jules Cosnard (diputado), M. Georges Desplas (diputado) y M. Geo. Gerald (diputado).

I. D. y P.

LAS ESTUFAS NORTEAMERICANAS "GARLAND,,

Las estufas *Garland* han sido una verdadera revelación en España, donde, acostumbrados á las estufas de antiguos sistemas, malsanas, incómodas, ineficaces y de consumo desproporcionado al calor producido, pocos tenían idea de que con una estufa norteamericana se pudiera, por un pequeño gasto diario, tener una casa á una temperatura confortable, igual, agradable, sin tufo, sin peligro.

El creciente favor con que han sido acogidas las estufas *Garland*, tanto en Madrid como en provincias, acredita el grandísimo mérito que entrañan y las notables ventajas que reúnen sobre todas las demás, tanto por su aspecto artístico, como por la admirable eficacia de su funcionamiento y por la gran economía de su consumo.

En las estufas *Garland* se puede quemar antracita sin que de ellas se desprenda el menor tufo.

En los modelos para leña de las estufas *Garland* se puede quemar toda clase de leña, obteniéndose de este combustible el máximum de eficacia con el mínimum de consumo.

En la mayor parte de las casas de vivienda modernas, bastará una sola estufa *Garland*, convenientemente situada, para calentar todo un cuarto ó piso de adecuada distribución.

Los modelos de estufa *Garland* que tienen depósito interior de alimentación automática, sólo requieren cargarse una vez al día.

En este surtido se hallarán modelos y tamaños adecuados para toda clase de locales, grandes, medianos y pequeños, como habitaciones y viviendas de todas clases, hoteles, restaurants, casas de campo, casinos, *bars*, cafés, fondas y reposterías.

Véase la exposición completa de los diversos modelos y tamaños y pídase presupuesto de instalación en la

GRAN FUMISTERIA VALLES

Calle de la Cruz, 11. Madrid. Teléfono núm. 986.

Cocina Chic "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

FÓRMULAS Y RECETAS

Pasta de Bœus (pasta de Te).

PEDÍDA POR DON FERNANDO ALBAREÑO.

Cantidades: 500 gramos de harina, dos huevos, 5 gramos sal, 20 gramos de azúcar, cáscara de limón raspada, 200 gramos manteca, y 100 gramos de pasas Corinto y Smirna.

Elaboración pasada á través de un tamiz, la harina se aparta la cuarta parte de ella, en la cual se deslíe con un poco de agua caliente 10 ó 15 gramos de levadura de cerveza, formando una masa consistente, como es costumbre para esta clase de pastas, se deja fermentar en sitio algo caliente, procediendo á la mezcla de los demás componentes. Con la harina restante se forma un círculo sobre la mesa, poniendo en su centro, los huevos, azúcar, sal, limón, mezclándolo todo, añadiendo poco á poco la cantidad de leche necesaria para que esta pasta resulte algo más blanda que la empleada para los brioches, aunque su trabajo es idéntico.

Ultimamente se mezclan la manteca y las pasas, dejando la pasta reposar en un barreño.

Luego se forma con esta pasta bolitas del tamaño de un huevo, se colocan sobre placas mantecadas, se dejan estufar quince ó veinte minutos, y se cuecen después de dorarlos con huevo batido.

Una vez cocidos se cortan en dos transversalmente, se tuestan por la parte cortada y se unen, poniendo entre los dos una bolita de manteca que se funde con el mismo color de la pasta, empapado así todo el pastel; sírvanse siempre muy calientes.

Las pasas se suprimen en muchos casos bien por no agradar á los señores á que los pasteles están destinados, por darles más variedad, ó por otras causas; pero con pasas ó sin ellas la receta es la misma.

En los restaurants ingleses se ha puesto de moda para el te de la tarde servir estos deliciosos pasteles, ó mejor dicho, esta pasta en diferentes formas, pues mientras en unos se sirve los boeus de la forma antedicha con ó sin pasas, en otros se fabrican panes con esta pasta; pero de la forma de nuestros moldes de emparedados y para cada cliente, sírvense varias rebanadas del espesor de un dedo tostadas en el acto y acompañadas de las inevitables conchas de manteca de vaca.

Por la explicación:
JACINTO ARRAZUBI.

Pasta Reina Elena.

(*Pasta Regina Elena.—Receta nueva.*)

La pasta Regina Elena es de la familia del Plum-cakes, de Ladies-cakes, y de la Bocato de Paraíso, etc. Este dulce requiere mucha atención al prepararlo y al cocerlo, haciendo falta que la pasta sea bien trabajada, y mucha atención en graduar el horno para cocerla.

Ingredientes: 500 gramos de manteca de vacas, 500 gramos azúcar velo, 250 gramos fécula y 250 gramos de harina de Hungría, 50 gramos mermelada de albaricoque, ocho huevos, una piel de limón y naranja rallada, y 5 gramos de azúcar vainilla, 5 gramos de Baking powder, ó bien de otra magnesia, bien sea de bicarbonato, ó de sodio carbonato y también de amoniático.

En una vasija la manteca de vacas con ayuda de una espátula de madera procuran-

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

Ayuntamiento de Madrid

do esté bien fino, agregándole dos huevos enteros. Poner en otra vasija las seis yemas de huevo, el azúcar, el limón y naranja rallada y el azúcar de vainilla; con ayuda de la espátula montar bien todo esto, agregarle las frutas como para el Bizcocho Savoyardo y cuando esté bien montado, agregar la mermelada de albaricoque y seguir trabajándolo agregándole la manteca, que anteriormente se ha trabajado aparte. Acto seguido irle mezclando las harinas pasadas por el tamiz, y el Baking-powder, y 10 gramos de sal.

Untar un molde cualquiera con manteca de vacas y espolvorearlo de harina, y al fondo del molde ponerle la letra E., ó bien, el nombre de Elena, hecho con pasta flora, para que al desmoldearlo sea el nombre legible, igual sirve esta pasta para moldecitos darioles, como para moldes grandes; ponerla á cocer á horno regular.

Esta pasta es su uso general para el te; esta pasta se sirve fría, siendo mucho más agradable que esté cocida un día antes, y guardada en sitio fresco conservándose bastantes días.

E. Scarpa.

Huevos con sorpresa.

(*Uova in sorpresa.*)

Poner á cocer 10 huevos de buen tamaño por espacio de cinco minutos; una vez cocidos se mondan, se les quita la yema con cuidado de no estropearlos, y se rellenan de una crema fina de Espinanas. De antemano tener preparadas unas cajitas hechas de pan de molde, una para cada huevo, freirlas con manteca de vaca y emparedarlas por dentro de un puré de jamón cocido, colocar un huevo en cada caja, adornar cada huevo con tres detalls de lengua escarlata.

Teniéndose preparada la salsa hecha de la forma siguiente, pasar las yemas de huevo por un cedazo, y desleirlo bien con dos cacillos de salsa española y un poco de manteca de vaca; pasarla por una estameña, y con esta salsa se salsea el fondo de las cajitas sin manchar el huevo, y la restante en el fondo de la fuente.

P. Peruzzote.

Beefsteak á la Marinoni. Especialidad al Plasmon.

(*Beefsteak alla Marinoni. Specialeta al Plasmon.*)

Del centro del solomillo de buey cortar un hermoso biftec, sin dejar nada de nervio.

Con un cuchillo se le agujerea en la parte horizontal; meter en un tazón como una nuez de manteca de vaca, un poco de pimienta inglesa, una cucharada de *polvo Plasmon*, perejil picado, mezclarlo bien; con que el biftec quede bien impregnado, se juntan otra vez los dos trozos de biftec dándole su forma natural, se aplasta un poco con una espátula de madera, pasándolo por manteca de vaca derretida, y asarlo á la parrilla con fuego moderado, dejándolo por espacio de un cuarto de hora, teniendo mucho cuidado que dejen dorado por fuera y por dentro á la inglesa; la particularidad de ese biftec es que con el Plasmon crece el doble, y conserva todo el jugo de la carne dentro, sin que caigan por la parrilla, como ocurre, resultando exquisito. Al servirlo colocarlo sobre un costrón de pan de igual forma que el biftec y frito con manteca de vacas, rodearlo de berros.

Angelo Gualfardo Marinoni.

(De *La Cocina Moderna*, Génova.)

Recetas traducidas del italiano.

Felipe Martí.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

servido en honor del Excmo. Sr. D. Matías Ramos Trufín, servido á cincuenta comensales en la fonda de España en Badalona.

LISTA

Entremeses variados.

Ostras verdes de Marennes.

Canelonis á la Rossini.

Jamón en dulce glaseado.

Medallones de solomillo con setas.

Timbalitos de Langostinos.

Becadas Asadas al Costrón.

Esparragos al Parmesán.

Capón del Prat trufado.

Ensalada Rusa.

Biscuit Glacé.

Postres y vinos finos.

Champan "Binet„

Jefe de cocina,
Agustín Condeminas.

Ayuntamiento de Madrid

BARCELONA

PRIMERA EXPOSICIÓN NACIONAL DEL ARTE CULINARIO (1)

PROGRAMA

REGIMEN GENERAL

Sección de Cocina y Pastelería.

ARTÍCULO 1.° Las solicitudes para tomar parte en la Exposición se dirigirán al Comité Nacional (calle de Tres Llits, 3, principal) desde el día 1.° de Julio de 1909 hasta el 1.° de Febrero de 1910. Pasado dicho término no se asegura la inscripción en el Catálogo de expositores.

ART. 2.° Los expositores de esta Sección serán admitidos gratuitamente, debiendo hacer constar en las solicitudes con toda claridad sus nombres y apellidos, grupo en el que desean exponer, número de objetos y espacio aproximado que haya de ocupar cada objeto.

ART. 3.° El Comité Nacional, de acuerdo con la Comisión de su seno que ejerza de receptora, podrá recusar la admisión de los objetos que por su naturaleza considere perjudiciales para la buena marcha de la Exposición. Igualmente podrá negar la admisión al solicitante que á su juicio no merezca tal distinción.

ART. 4.° Ningún expositor podrá exponer trabajo alguno sin previa autorización de la Comisión receptora, á cuyo efecto extenderá el Comité Nacional, al aprobar las solicitudes, el permiso para el ingreso y el pase de circulación.

ART. 5.° Los expositores de esta Sección mandarán sus trabajos el día de la apertura, desde las *ocho* hasta las *once* de la mañana. Después de dicha hora no se admitirá ningún trabajo más.

Al entregar su trabajo, el expositor presentará el permiso de admisión, y un sobre lacrado conteniendo el nombre y apellido y el lema del trabajo, haciendo constar claramente si es obrero, y si es patrono, el nombre de su establecimiento. En la parte exterior del sobre sólo se escribirá el lema á que pertenezca.

ART. 6.° El Comité Nacional subvencionará con una cantidad al obrero que considere apto para exponer trabajos y se vea privado de hacerlo por falta de medios pecuniarios. El agraciado tendrá opción á los premios que se adjudiquen, al igual que los demás expositores.

ART. 7.° Todos los trabajos expuestos en esta Sección, excepto los de biografía, mesas adornadas y fuentes, quedarán de propiedad del Comité Nacional, el cual dispondrá de ellos como estime conveniente, sin que á ello puedan oponerse los expositores.

ART. 8.° El Comité Nacional, á propuesta de la Comisión receptora, podrá retirar los platos de cocina, pastelería y demás que no se hallen en el debido estado de conservación.

Los expositores deberán tener en cuenta la conveniencia de suprimir, en todo lo posible, el empleo de elementos no comestibles en lo que concierne á los trabajos prácticos.

ART. 9.° Para cada uno de los grupos primero, segundo, tercero, cuarto, quinto, sexto, noveno y décimo se concederán tres premios especiales, á saber:

Primer premio: 250 pesetas en metálico, medalla de oro y diploma de honor.

Segundo premio: 100 pesetas en metálico, medalla de plata y diploma de honor.

Tercer premio: 75 pesetas en metálico, medalla de bronce y diploma de honor.

Para cada uno de los grupos séptimo, octavo y undécimo se establecerán los premios siguientes:

Primer premio: Medalla de oro y diploma de honor.

Segundo premio: Medalla de plata y diploma de honor.

(Continuará.)

(1) Debido á los acontecimientos del mes de Julio último, el Comité central se ha visto precisado á demorarla para más adelante, á pesar de tener asegurado el éxito más brillante.

Cocina simpática "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)

Y ha llegado á tanto la maledicencia, que hasta dicen (asómbrese usted) ¡que no es usted cocinero! Este falso testimonio necesita un mentís, y como la presente no es la primera polémica que sustentamos, me atrevo á rogar á usted que se levante la visera y que diga un nombre, no sólo para confundir á los maldicientes, sino también para entender que con mi justo deseo ganarán las letras y nada perderán esas Reales cocinas en que usted sirve. Si la probada cortesía de usted no halla obstáculo que le impida acceder á mi súplica, crea usted, ilustre Maestro, que llenará de júbilo á su indigno servidor y humilde cuasi-colega,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia), 28 de Octubre de 1377.

IX

ULTIMAS PALABRAS DE UN COCINERO

SEÑOR DOCTOR THEBUSSEM:

¡Ojalá que yo no fuera quien soy, y pudiera parecerme á usted en tantas maravillosas dotes como le adornan, disfrutando al propio tiempo de su envidiable independencia! El epígrafe de esta carta denuncia claramente que me hallo en una situación apuradísima. Había emprendido con usted la polémica de *La Mesa libre en el Estado libre*, sin permiso de mi inmediato jefe, y éste, que es un excelente hombre, y como tal, esclavo de su deber, me ha llamado estos días para contarme la anécdota siguiente:

«Tuve yo un compañero (me dijo) que servía en las provisiones militares antiguas, el cual era un poco tocado de poeta. Los elogios de algunos hombres y de muchas mujeres á quienes adulaba le indujeron á publicar sus obras en un tomo, á que puso el modesto título de *Horas perdidas*. Deseoso de congraciarse con su jefe, que era un comisario de Guerra tan brusco de modales como avaro de servicios públicos, fué á llevarle el primer ejemplar con una pomposa dedicatoria. Cogiólo el jefe, vió que eran versos de lo que se trataba, tomó la pluma, y debajo del epígrafe *Horas perdidas*, escribió, mirando á mi pobre compañero, *de oficina*, y le devolvió el tomo.—Ruego á usted, pues, amigo mío, que no me ponga en el duro trance de amarrar á las patas de una *mesa libre* los brazos de un cocinero esclavo.»

Ante esta elocuentísima intimación no puedo menos de bajar la cabeza, señor Thebussem, en vez de alzarla como usted pretende y revelar mi insignificante nombre. Si conteniéndolo en los límites de la cocina me veo amonestado y reprendido, ¿qué sería si lo sacara á los vientos de la publicidad? Probablemente tendría que abandonar el servicio de mi augusto señor, que no abandoné nunca en las épocas de mayor desamparo, y que deseo proseguir hasta la muerte.

Lo único que haré será probar de una manera palpable que soy cocinero; para lo cual me viene de molde el nuevo tema desarrollado por usted en su última donosa carta.

¡De cómo guisan y cómo comen nuestros compatriotas! Nuestros compatriotas, señor Doctor, según la frase feliz de un diplomático, no comen, se alimentan. Ya de antiguo consideraban el comer como una especie de crimen. Ocultábanse para hacerlo en el punto más reservado de la casa; cubrían á piedra y lodo la puerta, para no ser sorprendidos por nadie; guardaban un silencio pavoroso, cual si temieran ser escuchados; prohibían á sus hijos que hablasen de comer, ni aun entre las personas de mayor confianza: ¿qué otras precauciones suelen tomarse para un delito?—En cuanto á guisar, responda por nosotros la institución del puchero. Un guisado que se dispone por la mañana, se arrima á la lumbre todo el día, y no vuelve á acordarse nadie de él hasta que se *vuelca*, lleva en sí propio su crítica culinaria. Aun en el Norte de la Península hay que ocuparse de él algunos momentos para *calar* la sopa; pero en el Mediodía, donde la sopa es un lujo sibarítico, con *darle un par de vueltas á la olla* se sale del paso. El puchero es un ente responsable de sus acciones: si á la hora de comerlo no está en sazón, él se tiene la culpa.

Cuando la base es así, no hay que preguntar por los vértices. Las madres de nuestras madres decían á los novios de sus hijas:—«Le advierto á usted que mi niña no sabe ni freir un huevo.»—Las madres de nuestras criadas decían á nuestras madres:—«Ahí queda la muchacha, que sabe de todo, menos guisar.»—¿Quién, pues, ha guisado en nuestras casas? ¿Quién ha entendido de cocina? ¿A qué orden de casualidades debemos los españoles nuestra alimentación y nuestra existencia?

(Continuará.)

Ayuntamiento de Madrid