AÑO V. Madrid 1.° de Enero de 1910. NUM. 41.

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: Jubileo profesional, por E. Darenne.—Medallones de truchas Mercedes, (original) por Juan Marqués.—Fórmulas y recetas.—Espárragos al Sur-Norte, por Antonio B. García.—Muffins (pastas de te), de copia, Fernando Albariño.—Huevos Saizaivitoria, (original) por Julián Alemán.—Curiosidad culinaria, por Uno que es del Arte.—Puddigs calientes.—Pudding de ananas.—Pudding á la Vienesa.—Pudding Principe Alberto.—Pudding á la Portuguesa.—Puddidg soufflé de Francfort; por la transcripción I. Domenech.—Banquete. -Los postres elegantes, por Ignacio Domenech,—Banquetes.—Barcelona. Primera Exposición Nacional del Arte culinario.—Algunas recetas caseras de pavo.—Pavo relleno.—Pavo rrelleno (otra receta).—Picadillos de pavo.—Pavo asado con criadillas.—Pepitoria de pavo.—Asado monstruo de aves, por José G. Fernández.—Postales culinarias. -Tarjeta culinaria, por D. Arcadio Granollers.—Indice.

CRONICA

JUBILEO PROFESIONAL (1)

MR. ESCOFFIER

El 23 de Octubre próximo pasado se celebró en Londres el cincuentario de la entrada ennuestra profesión de Mr. Escoffier, el maestro de la cocina francesa.

Todas las sociedades culinarias del continente enviaron delegados que las representaron en aquella manifestación de simpatía y admiración. En la imposibilidad de citarlos á todos recordaremos á los Sres. Marguery, Presidente de la Alimentación Parisienne; Roucairol, secretario de la Sociedad, Philipp, y Abrazard, de la Sociedad técnica de Alimentación; Servin, del Salón Culinario, etc.

En Londres fueron amablemente recibidos por los Sres. Tresnau, presidente de la Sociedad de cocineros franceses y Emilio Fétu, miembro de la misma Sociedad. Nosotros, á pesar nuestro, no hemos podido asistir á esta grandiosa manifestación.

El *Monico-Restaurant*, sirvió con tal motivo un banquete de 250 cubiertos; ante el sitio ocupado por Mr. Escoffier resaltaba una magnífica corbella de plata cincelada, regalo del Consejo administrativo del Carlton Hotel.

El *menú* servido fué el siguiente:

(1) EL GORRO BLANCO une los felicitaciones entusiastas al maestro insigne de la Cocina Francesa.—I. D.

Ayuntamiento de Madrid

Whitstable-native

Filetes de lenguado á la Duglere.
Pulardas en cacerola á la Campesina.
Jamón de York á la Gelatina.
Solomillo de vaca á la Rusa.
Lengua de vaca ahumada.
Terrina de liebre trufada.
Cabeza de jabalí con pistachos.
Preced Beef á la Inglesa.
Ensalada Loreto.
Bomba de helado praliné.
Postres.

El momento de los brindis fué emocionante; hicieron uso de la palabra los Sres. Tresnau, Escoffier, Marguery, Emilio Fétu, etc. No puedo por menos de copiar estos párrafos del discurso de Mr. Fétu:

«Yo, quisiera Sr. Marguery, señores delegados, poder expresar la alegría que nos proporciona vuestra presencia; pero este es un sentimiento superior que mi torpe palabra no acierta á explicar.

»¿Cuál fué nuestro objeto al organizar la fiesta familiar de esta noche? Fué, sin ninguna duda, probar á Mr. Escoffier hasta qué punto estos obreros, lo mismo sus contemporáneos, sus émulos, que los jóvenes, sus continuadores, sentimos por él sincera afección de admiración entusiasta por su obra».

»En estas condiciones, nuestra humilde manifestación adquiere gran importancia cuando un hombre como Mr. Marguery abandona sus importantes ocupaciones y viene á proporcionar á Mr. Escoffier la alegría de tenerlo á su lado, para que en este día memorable pueda sentir cómo late en su honor el corazón de la gran familia culinaria, la cual se regocija asociándose á su triunfo desde las cinco partes del mundo.»

Mr. Fétu recuerda que la fiesta fué organizada por los obreros cocineros y á ellos sólo reservada, añadiendo:

«Bien sabemos todos, que usted, Sr. Marguery, es de los nuestros, y que antes de presidir los destinos de una de las casas más famosas de París y del mundo, antes de ser mentor amado, oído y venerado de la Alimentación Parisienne, ha llevado usted como nosotros la chaqueta blanca. y se ha ceñido el delantal profesional.

»Usted ha recordado su calidad de obrero, que á nosotros nos enorgullece, para asociarse al homenaje que rendimos en este momento al obrero impecable que festejamos en esta noche. También nos consideramos dichosos al poder unir en un brindis ante ellos mismos, los dos nombres más grandes del mundo culinario, los dos más bellos ejemplos de lo que puede el trabajo, perseverancia y el amor á su profesión.»

Este admirable discurso fué acogido con una estruendosa salva de aplausos.

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

Ayuntamiento de Madrid

El Sr. Marguery usó de la palabra para agradecer y expresar su confusión por las palabras á él dirigidas; hace notar que ha venido á Londres para escuchar las felicitaciones que no dejarán de dirigirse á Mr. Escoffier; pero nunca esperaba que quisiera asociarse su nombre al festejado, añadiendo que debe inclinarse ante los hombres que como él persiguen el ideal; dirigiéndose á Mr. Escoffier exclama: «Una de las pasiones de mi vida como de la vuestra, bien lo sé ha sido la filantropía. El deber de los que pueden hacerlo no es mirar hacia arriba, sino dirigir la vista un poco hacia abajo, hacia esos que solos, y á veces desesperados, tienen necesidad de que se les tienda una mano amiga que los ayude en la lucha por la vida, haciendo de ellos obreros trabajadores y honrados. Así es como siempre he comprendido yo los deberes sociales.»

Mr. Marguery termina dando las gracias á los organizadores y felicitando vivamente á Mr. Escoffier por haberse negado á admitir una suscripción destinada á ofrecerle un objeto de arte, enviando el importe de ésta al asilo de Dugny, dando con este hecho una alta idea de su carácter.

La estancia de la delegación francesa se prolongó durante una semana, y los que tuvieron el honor de representarnos en Londres guardarán de estos días un recuerdo inolvidable.

E. DARENNE

Traducido por T. Bardají.

De *La Cuisine Francaise.*

Medallones de truchas Mercedes.

(ORIGINAL)

Filetes de truchas desprovistas de piel y espinas; aplastarlos un poco y pónganse á marinar con un poco de Jerez y coñac, chalota picada, laurel, tomillo y un poco de estragón, sal y zumo de limón; déjese con esta marinada durante por lo menos dos horas.

Preparar una farsa de pescado con merluza y algún filete de trucha; machacarla al mortero con parte de panada, sal, pimienta, Jerez, dos gotas ó tres de carmín vegetal. Cuando quede bien machacado se le incorpora media copa de nata, pasándose luego por un tamiz.

En una placa untada se coloca una hoja de papel de barba. Encima colocar unos moldes en forma de medallones (que son unos aros de tres centímetros de alto por cuatro centímetros de diámetro). En el fondo de cada molde se coloca un trozo de filete de trucha, encima de éste una copa de farsa, sobre ésta una línea de salsa rica fría; á continuación se vuelve á repetir la misma operación del filete, farsa y sal, terminando con un filete de trucha: resultando á cada medallón tres filetes; guarnecidos de este modo, se rocían con parte de la misma marinada en cada uno, más un poco de aceite fino, y se meten á horno regular de fuerte durante unos diez minutos.

Ya cocidos, se coloca cada medallón (separado del molde) encima de un costrón de pan como si fueran *tournedos*; puestos todos en la fuente con el mayor gusto artístico, se napan con salsa rica (*riche*), guarnecerlos encima de la salsa con una lama de trufa cortada en forma redonda, glasear ésta al

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

Ayuntamiento de Madrid

fincel con glasa de pescado. En el fondo de la fuente se rocía ligeramente con un poco de a misma glasa, y, por último, en todo el borde de la fuente, se decora con limón rizado cortado en forma delgadísima.

Servir aparte patatas nuevas moldeadas, que estén cocidas al natural. Salsa rica en salsera.

JUAN MARQUÉS.

FÓRMULAS Y RECETAS

Espárragos al Sur-Norte.

Preparar espárragos frescos; limpiarlos bien; hacer manojos de un servicio y atarlos con bramante.

Pónganse á cocer, aromatizando el agua con laurel, clavo de especias, zanahorias, rodajas de limón y la sal.

Una vez cocidos, retírense del fuego; taparlos con una servilleta, conservándolos calientes. A la hora de servir este plato se guarnece el alrededor de la fuente con patatas blancas torneadas y cebolletas, cocidas convenientemente. En cada punta de la fuente se coloca una canastilla modelada con limón; llenarla con gelatina, de dos colores (compuesta esta gelatina con la misma agua de los espárragos).

Sírvanse con salsa inglesa con manteca fina, que no esté muy pasada al fuego, puesta en salsera. Esta salsa puede servirse fría ó caliente.

ANTONIO B. GARCÍA.
Jefe de Cocina del vapor *Antonio López*

Muffins (pastas de te).

Una libra de harina vienesa, de primera. Hacer la masa con la cuarta parte de esta harina y poner 20 gramos de levadura bien fresca desleída con agua templada y ponerla á subir en un sitio templado.

Cuando la masa haya subido, mezclarla con el resto de la harina, añadiendo próximamente unos 15 gramos de sal, 15 gramos de azúcar y 25 gramos de manteca muy fina. Hacer la pasta desleiendo leche templada, mezclada con un poco de agua; dejar subir bien la pasta en una terrina, recortarla en bolas, ponerlas en pequeños moldes, dejarla subir bien y cocerlas á fuego moderado: cubrirlas con papel para que no tomen color.

de copia,

FERNANDO ALBARIÑO,

Huevos Saizaivitoria.

(ORIGINAL)

Cocer dos huevos (por persona) durante seis minutos, escurrirlos, pelarlos y dejarlos en agua tibia. Hacer un puré de patatas, otro de guisantes, muy trabados, y una salsa finísima de tomate (todo con las reglas que el arte exige).

Preparar un costrón de veinte centímetros de largo, doce de ancho y ocho de alto, freirlo á un color dorado muy fuerte (este costrón fué para seis personas), hacer unos costrones en forma de triángulo, que no sean muy crecidos, y freirlos también.

MODO DE MONTAR EL PLATO.—Se echa un poco de puré de patata en el centro de una fuente ovalada, con el objeto de que sosten-

Cocina Científica "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 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

ga el costrón; encima de éste se pondrá una corona de puré de guisantes por huevo; se recortan éstos por su parte más pronunciada para que puedan tenerse derechos, y se colocan dentro de la corona; por los costados del costrón se hará con el puré de patatas unas hojas de acacia, y con el de guisantes otras de laurel, combinándolas á gusto del que lo ejecute; en la parte superior sujetar los pequeños costrones y en la inferior hacer un cordón con los dos purés. Echar una cucharada de salsa de tomate encima de cada huevo, otra poca en el centro de la fuente, y la restante servirla en salsera.

Sírvanse muy calientes.

JULIÁN ALEMÁN,
Jefe de Cocina.

CURIOSIDAD CULINARIA

EL BANQUETE MUNICIPAL DE LONDRES

El día 9 de Noviembre último tuvo lugar en Londres el banquete que el nuevo alcalde (quien es elegido anualmente) ofrece al Ministerio, al cuerpo diplomático y á las representaciones del Ejército, Armada y otras entidades.

Este año han sido 800 los convidados y en el banquete se han consumido los siguientes artículos:

30 tortugas para hacer la sopa.
300 kilgs. de Roast-beef.
150 íd. de lenguados.
150 íd. de salmón.
150 langostas.
100 capones.
200 faisanes.
200 perdices.
50 patos de caza.
80 lenguas.
150 jaleas y platos de respostería.
200 fuentes de pasteles.
250 íd. de uvas, piña de América, melocotones, peras, etc.
1.400 helados.

Vinos de Champagne, Jerez, Burdeos, Oporto, del Rhin, etc. y licores.

De vinos se gastaron 80 docenas de botellas cuyo valor aproximadamente resultó de 350 libras esterlinas, ó sean 1.750 duros (á la par). Sirvieron las mesas 220 camareros, además de la servidumbre personal de lord Mayor ó alcalde. El coste total de la procesión cívica y militar que tiene lugar siempre en la tarde del día 9 y recorre las principales calles de la City, de Londres, y del banquete, se calcula en 5.000 libras esterlinas, ó sean 25.000 duros.

El lord Mayor paga la mitad y la Corporación la otra.

UNO QUE ES DEL ARTE.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

ANDRE, SUCCESSEUR
Cuchillería.
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

Ayuntamiento de Madrid

PUDDINGS CALIENTES

Pudding de ananas.

Cantidades: harina, 500 gramos; manteca, 500 gramos; azúcar, 500 gramos; leche un litro.

Hacer cocer la leche, y se bate con la harina el azúcar, y añadir la manteca; disolverlo todo á fuego, incorporar 20 yemas y pasarlo todo por un tamiz. A continuación se le mezclan un salpicón abundante de piña de América y las claras montadas. Se guarnece un molde de *pudding* con pedacitos de piña, echarla crema y se cuece en el baño maría.

Sírvase con salsa de piña. Con estas proporciones se pueden preparar 1 ó 4 grandes *puddings*.

Pudding á la Vienesa.

Cantidades: Azúcar, 500 gramos; manteca, 2 kilos; miga de pan blanco, 2 kilos; almendras machacadas con azúcar, 500 gramos; pasas de Corinto, y sírvanse limpias y lavadas, 1 kilo 500 gramos, 20 huevos separados por libra.

Decorar el fondo de los moldes con cerezas. Trabajar la manteca con el azúcar, yemas y la miga de pan; terminar el *pudding* según costumbre.

Se sirve bien caliente, rociándolo con salsa de cereza.

Se reduce á cantidades pequeñísimas, haciendo los cálculos tal como estén aquí expresados.

Pudding Príncipe Alberto.

Proporciones: 250 gramos de manteca, 250 gramos de azúcar, 250 gramos de harina.

Se trabajan bien estos ingredientes y se le añaden 12 huevos separados (las claras montadas), incorporar pasas de Corinto cocidas al vino blanco.

Pudding á la Portuguesa.

Cantidades: Sémola, 250 gramos; azúcar, 250 gramos; manteca, 125; leche, 1 litro; aroma de naranjas, color del *pudding*, lo mismo, cinco yemas y cinco claras montadas.

Se hace cocer al baño maría, salsa inglesa. Sírvase bien caliente.

Pudding soufflé de Francfort.

Cantidades: Manteca, 1 kilo; azúcar, 750 gramos; miga de pan negro, 500 gramos; yemas de huevo, 30 claras de huevo montadas, 30; (el pan se remoja con una botella de vino tinto). Almendras machacadas, 750 gramos; naranja y limón confitado cortado á pedacitos, calabaza confitada y canela en polvo. Todo se trabaja y une en crudo.

Se cuece en moldes, dándole de cocción unos tres cuartos de hora. Sírvase con salsa de frutas.

Por la transcripción,

I. DOMENECH.

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

dado en honor del Teniente Shackleton en el Hotel Continental de París.

MENU

Huitres

Consommé Charcot

Bisque d' Ecrevisses

Truite Saumonée à l'Esplorateur

Coeurs de Filet de Boeuf Nordenskjold

Suprème de Volaille

Neige au Kümmel

Faisans truffés flanqués de Cailles

Salade Nimrod

Parfait de Foie gras frappé au Porto

Champingnons à l'Anglaise

Bombe Shackleton

Gateau Patagon

Friandise

Corbeilles de Fruits.

L. Mazzon.

Ayuntamiento de Madrid

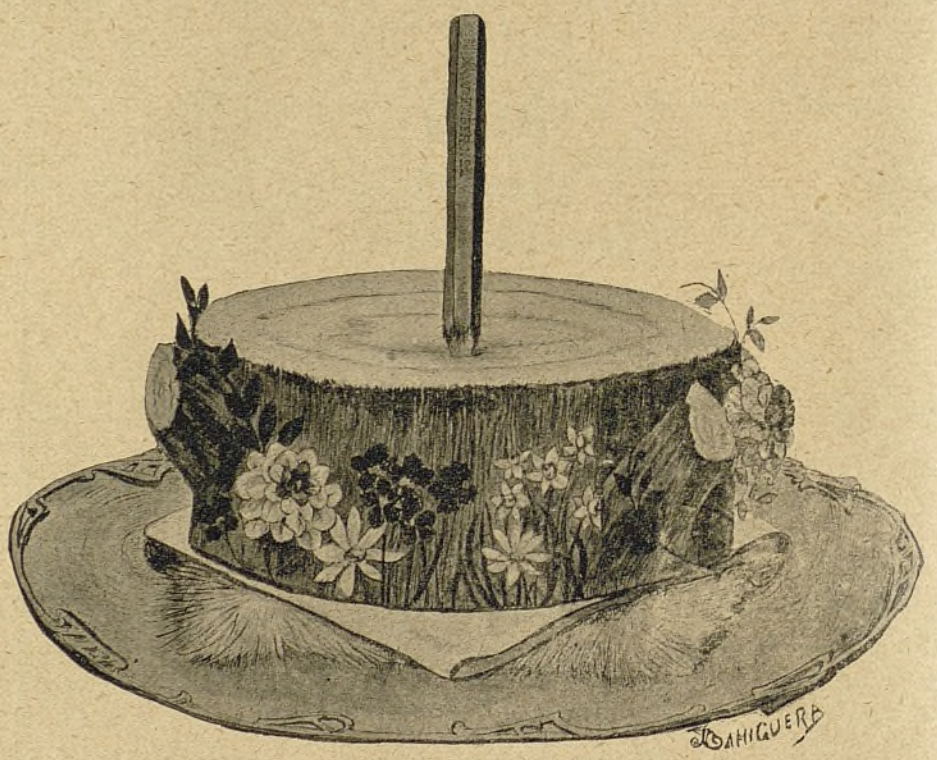
Los postres elegantes.

PRIMORINA FAWER

(ORIGINAL)

La idea primordial de este postre está compuesta para lucimiento de pasteleros que dominen bien su trabajo y, en especial, más el justificante de la palabra *Fawer*, obsequio que se hace al arte culinario escrito.

En nuestro grabado puede apreciarse claro



el de flores de azúcar, como son las violetas, crisantemos amarillos, rosas de este mismo color, margaritas y el conjunto de hojas verdes de forma estrechísimas y largas.

Como este postre está ideado para servir el helado en comidas de gran etiqueta, va éste encerrado dentro de forma que la tapa superior del postre sea de quita y pon- con el lápiz derecho enclavado. Siendo ade, que lo suficiente para explicarlo casi todo, que simula un trozo de tronco de roble ancho, cortado de plano, las flores, perfectamente armonizadas enfrente del postre, y el lápiz en medio, que en el momento de servir se llenará con el helado de frambuesa y pistachos, frappados en moldecitos en forma de ciruelas pequeñas.

Se forma el tronco, completamente vacío,

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

Ayuntamiento de Madrid

con *nougat*, con fondo, y la cubierta suelta; el fondo se engancha con caramelo, así como los dos extremos que forma lo alto del tronco, ancho y plano (véase el grabado); en la parte que dé de frente se le hace un pequeño agujero á fin de que puedan sujetarse las flores, ó parte de ellas.

Napar toda la parte exterior del postre con manteca moka con praliné en polvo por encima. En la parte superior se simula el corte de la madera, con la manteca puesta en forma lisa, sin olvidar el simulado de los nudos de la madera; enclavar un lápiz, puesto de punta, que de antemano se habrá preparado con un agujero, y sostenido con caramelo caliente (este lápiz simulado se hará con un trozo de *nougat*, modelado expresamente), napar los cantos con manteca de pistachos verdes, escribiendo la palabra *Faber* en un canto, como en los lápices auténticos.

A continuación daremos la receta del *nougat*, á fin de completar el estudio de la receta y proporcionarla á los que no la conocen.

Se procede á la preparación de 500 gramos de almendras picadas. Póngase después sobre una placa ó papel á la boca del horno.

De otra parte se tienen 500 gramos de azúcar en polvo, ó cristalizado dentro del perol, con un poquito de glucosa. Remúevase sobre el fuego vivo hasta que el azúcar quede bien fundido.

Cuando comience á hervir, se espuma bien, retirarlo del fuego, y mezclar las almendras bien calientes. Póngase sobre fuego vivo durante poco tiempo y se vierte sobre el mármol, que estará de antemano untado con aceite, ó en placa untada, tenido á la boca del horno, á fin de que también al mismo tiempo pueda modelarse bien, con rapidez y precisión.

No terminaremos sin dar las recetas bases para los helados de frambuesa y pistachos, que sirven para el interior del postre en cuestión, comenzando por la crema de pistachos verdes.

Cantidades: azúcar, 200 gramos; yemas, 5; leche, medio litro; pistachos, 100 gramos, modelados y molidos; una copita pequeña tres gotas de carmín vegetal, verde, á fin de que resulte de color ligeramente verde, media copa de nata montada.

En un perol se trabajan las yemas y azúcar; en seguida se le vierte la leche que haya antes cocido; unir los pistachos molidos y trabájese un poco sobre fuego, removiéndose continuamente con una espátula de madera. Sin que se deje hervir, se retira de Kirs, una cucharada de agua de azahar, y se le completa con el Kirs, carmín y azahar; déjese enfriar y se pone luego á helar, y, al estar éste con bastante cuerpo, se le incorpora la nata montada, y termínese de helar.

Luego se *frappan* los moldes sueltos, en forma de ciruelas, y llenarlos rápidamente de dicho helado; ciérrense los orificios con manteca, y se entierran entre hielo picado y sal gorda, durante una hora.

Para el helado de frambuesa se prepara la combinación que sigue: Hacer un jugo ó

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

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

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

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

Ayuntamiento de Madrid

puré de frambuesa, que no pase de 18 grados, incorporándole jugo de limón, y coloréese con carmín vegetal (color rosa). Póngase á helar de idéntica forma que en la receta anterior, y á su debido tiempo se le añade nata montada, procediendo en el resto como acabamos de explicar en el helado de pistachos.

Dada la extensión de esta receta, no dudamos que podríamos llenar todo un número de la revista; además, para prescindir de más explicaciones innecesarias por estar el el grabado adjunto, damos el trabajo por terminado.

IGNACIO DOMENECH.

La Sauca (Sigüenza) Diciembre de 1909.

BANQUETES

servidos en el Hotel de "Los Cisnes,, de Jerez de la Frontera

BANQUETE

de 40 comensales, servido en honor del General don Camilo Polavieja con que le obsequio el Presidente de la Cruz Roja don Guillermo Garvey.

LISTA

Comsomé Nacional
Filetes de Lenguado á la Colbert
Solomillo mechado á la Trianón
Espuma de Foié-gras con Jalea de Jerez
Pollos de Bayona asados con Berros
Ensalada
Fondos de Alcachofas á la Florentina
Bomba Praline (Helado)
Capuchinas al Foudant
Champagne "Binet,,

BANQUETE

DE 50 COMENSALES

LISTA

Comsomé-Fermiere
Lubina guarnecida con Salsa de quisquillas
Roast-Beef Breseado á la Ramilletera
Perdices con champignons
Judias verdes salteadas con manteca
Jamón de York con Huevos Hilados
Pavo asado con Berros
Ensalada
Pudduing al Zambaglione
Bomba Nelusko
Postres finos
Champagne "Binet,.

Francisco Patiño.
(Jefe de Cocina).

BARCELONA

PRIMERA EXPOSICIÓN NACIONAL

DEL ARTE CULINARIO

PROGRAMA

REGIMEN GENERAL

Sección de Cocina y Pastelería.

(CONTINUACIÓN)

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.

Tercer premio: Medalla de bronce y gran diploma de honor.

Tanto estos tres como los anteriores ocho primeros premios tendrán los accésits que sea factible otorgar.

Los demás premios consistirán en medalla de bronce y diploma de honor, concediéndose á todos los expositores que no obtengan premio señalado, un gran diploma.

ART. 10. El Jurado, calificado en general de los objetos expuestos, nombrará de su

Ayuntamiento de Madrid

seno un Comisión compuesta del mayor número de individuos competentes en esta Sección, obreros y patronos, encargada de examinar los trabajos y exponer al Pleno la calificación que le merezcan, á fin de que el Jurado se halle debidamente orientado al emitir sus fallos.

La adjudicación de los premios se publicará en carteles, que serán expuestos en el local de la Exposición.

Los fallos del Jurado serán emitidos por medio de votación secreta y mayoría absoluta de votos, teniendo el carácter de irrevocables é inapelables.

Sección Comercial-Industrial

ART. 11. Para la presentación de solicitudes se atendrán los solicitantes á lo establecido en el artículo 1.° de la **Sección de Cocina y Pastelería.**

ART. 12. Los expositores de esta Sección satisfarán 30 pesetas por un metro de ancho y dos de fondo. Por cada metro suplementarios solamente abonarán 10 pesetas. Por la inscripción en el Catálogo pagarán 1 peseta.

Si las demandas excedieran al espacio disponible, los suplementos se concederán á prorrata entre los solicitantes.

ART. 13. Se permitirá la venta de sus artículos á los expositores de esta Sección, mediante el vago de 10 pesetas como mínimo y 25 como máximo por todo el tiempo que esté abierta la Exposición.

ART. 14. Los expositores quedan obligados á poner sus instalaciones en las condiciones de ornamentoción y agradable aspecto que el caso requiere, para la buena vista del público.

El Comité se reserva el derecho de hacer modificar, siempre á cargo del expositor, todo decorado ó instalación que no esté en las debidas condiciones de agradable vista.

ART. 15. El reparto de puestos lo verificará el Comité por medio de la Comisión receptora, debiendo conformarse los expositores con los que les hayan correspondido y, obligándose además á no exponer ni vender más objetos que los manifestados en la solicitud de admisión, de la que se les librará una certificación y pase de libre circulación. Las infracciones, según la calidad de las mismas, podrán motivar la baja en la Exposición, sin derecho á indemnización alguna.

ART. 16. En modo alguno se permitirá que los expositores admitan en sus instalaciones objetos de otros señores ni anuncien más establecimientos que los que representan, salvo los casos en que mediante solicitud al Comité, éste lo haya autorizado.

(Continuará.)

Algunas recetas caseras de pavo.

RECETAS ESPAÑOLAS

Pavo relleno.

Se le deshuesa todo entero, se le saca cuanta carne se pueda; se pica con otro tanto de ternera magra, manteca con cebolleta, perejil, setas, yemas de huevo y nata. Sazonándose convenientemente. Con todo lo cual se rellena el pavo para cocerlo ó asarlo á fuego vivo. En parte de la misma cocción se cuecen castañas, á fin de que sirva de guarnición.

Pavo relleno (otra receta).

Hágase un picado de carne y jamón, sal, pimienta y un par de huevos con ajo y perejil picado, orejones ó ciruelas pasas; rellenar

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

Ayuntamiento de Madrid

el pavo y asarlo en el horno, formando un buen jugo.

Picadillos de pavos.

Se quitan todos los huesos, tendones y membranas de la carne de un pavo; cocido el resto se pica menudo y se pone en una cacerola con perejil, ajedrea, tomillo, albahaca y demás hierbas aromáticas, como también su propio hígado desleído. Se rehoga luego, se moja con caldo, dejándose cocer hasta que esté tierno.

Se cubre con pan frito el fondo de una fuente, echar encima el picado, y sobre éste se suelen poner huevos escalfados, intermediados con costrones de pan frito.

Pavo asado con criadillas.

Pélense dos libras de criadillas; después de bien lavadas pónganse en la cacerola con una libra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada, hierbas aromáticas y trufas machacadas. Ténganse durante una media hora sobre fuego, después se introduce esta mezcla en el pavo, en crudo (vaciado por el buche) y se ata. Téngase así durante dos ó tres días, á fin de que el pavo quede bien aromatizado de trufa antes de asarlo.

A su debido tiempo se pone á asar, formando un buen jugo.

Pepitoria de pavo.

Límpiese el pavo con una servilleta seca y se pone en pedazos á rehogar con tocino picado ó manteca, ajo, perejil, sal y un poco de pimienta; se le echa después dos ó tres cacillos de caldo blanco, formando un conjunto de salsa con gusto de clavillo de especia, ajo tostado, perejil y unas avellanas con una yema de huevo, todo bien machacado; se deslíe con el mismo caldo blanco, uniéndose á la salsa del pavo, y, déjese cocer muy despacito dnrante un rato.

Si la salsa no resulta espesa entonces se deslíen dos yemas de huevo, con zumo de limón.

Asado monstruo de aves.

Se relléna una buena aceituna con alcaparras y anchoa picada, y después de haberla echado en adobo con aceite, se la mete dentro de un picafigo ó cualquier otro pajarito similar por sus dimensiones, y cuya delicadeza sea conocida, para meterlo después en otro pájaro mayor: tal como un hortelano. Se toma luego una cogujada, á la que se quitarán las patas y la cabeza para que sirva de cubierta á los otros, se la cubre con una hoja de tocino muy delgada, y se le pone la cogujada dentro de un zorzal, ahuecado de la misma manera. El zorzal en una codorniz, la codorniz dentro de un avefría, el cual se pondrá en un perdigón, y éste en una chocha, ésta en una cerceta, la cual va dentro de una pintada y la pintada en un ánade, y ésta en una polla ó gallina, ésta en un faisán, que se cubrirá con un ganso, y todo lo cual se mete dentro de un pavo, que se cubrirá con una avutarda. Los vacíos que entre cada una resulten, se llenan con un relleno. Todo lo cual póngase dentro de una cacerola de suficiente capacidad, con cebolletas picadas, clavos de especias, zanahorias, jamón, apio, pimienta quebrantada, algunas lonjas de tocino, especias, una ó dos cabezas de ajos y vino, y caldo por mitad.

Se pone á cocer á fuego lento por espacio de veinticuatro horas (1), ó mejor en un horno que esté poco caliente, prescindiendo de una complicación como ésta. Se puede variar hasta lo infinito, según los sitios y las estaciones del año: siendo así el modo de preparar muchas aves en una,

JOSÉ G. FERNÁNDEZ.

Sevilla 1879.

(1) Nota de la Redacción. Como puede verse en la receta, nosotros nos hemos concretado en poner esta receta tal como está redactada en el libro del firmante, que pone veinticuatro horas de coección; y nosotros comprendemos que con una cuarta parte de tiempo es suficiente.

Ayuntamiento de Madrid

POSTALES CULINARIAS

= **Novedad** = **CREACIÓN** = **Novedad** =

En preparación tenemos una primera serie de cinco postales, tiradas con toda perfección, de cinco platos, con grabados publicados anteriormente en EL GORRO BLANCO, siendo el tema de cada postal la receta completa del plato con el grabado.

Estas son: «El Quijote» (pastelería), «Pechugas de ave á la Lohengrin» (cocina), por Teodoro Bardají; grabados de J. Lahiguera; «Langosta á la Nita-Rolla» (cocina), «El Diávolo» (pastelería), por Ignacio Domenech; grabados de F. Martí y J. Lahiguera; «Huevos á la Rossini» (cocina), receta y grabado por Máximo Bourdette.

Se venderán á 15 céntimos cada una.

Se pondrán á la venta en todos los establecimientos de postales y en esta Administración.

Tarjeta culinaria

POR

Don Arcadio Granollers.

MANUEL, SOLDAGON

Formar con estas letras debidamente comnadas el nombre de dos pescados muy cocidos.

Solución al número próximo.

ÍNDICE

Crónicas culinarias

AÑO 1909.

	Páginas
Los Cocineros de Napoleón	1
Alimento extraordinario	17
El Azafrán	34
Los Pasteles de boda	49
Un plato romano	65
Menu de una gran comida compuesta de *vaca* y *legumbres*	81
Comida oficial	97
El The	113
El The	129
High-Tea	145
El Pan y sus distintas variedades	161
La matanza en España	177

Entremeses

Canapés á la Australiana	9
Medallones remolacha fantasía	9
Tartinas á la Favorita	27
Pequeñas costradas	59
Entremeses á la Sport	108
Arenques á la Rasa	141
Ensalada de arenques á la Rusa	141
Arenques Bismarck	141
Arenques al Vino blanco	141
Niditos de caviar	141
Stella Polare (Estrella Polar.)	51
El Lombo (Lomo)	51

Sopas pures y cremas.

Crema Chantillón Plessis	11
Sopa á la Trianón	23
Sopa puré Clamart	56
Sopa crema María Stuardo	59
Sopa crema exquisita	68
Sopa crema Favorita	108
Sopa á la Húngara (cocina austro-húngara	120
Sopa crema Vedolaga (cocina belga.)	120
Sopa La Mille-Fanti (cocina italiana.)	120
Stschi (Sopa), (cocina rusa.)	121

Consommés.

Consommé á la Rejane	11
Consommé á la Andaluza	22
Consommé Aurora	56
Consommé á la Talma	105

Cocina italiana.

Sopa de pajas de espinacas (Zuppa ni paliine di spinaccé)	71
Fideos caldo de pescado (Cappellini al brodo di pesce)	71
Sopa de lechuga rellena (Minestra di latughe repienne.)	72
Le Mericorde (costumbre genovesa) (sopa.)	72
Frito de sémola (Fritto di semolino.)	71
Minestra á grappolli (Sopa.)	102
Sformato di purée di vitello	102

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Sopa de aceite á la Redacción (Suppa alla Redacione.) 154
Sopa de Esturión con aroma Curry, Suppa di Storrione al Profumo de Curry) .. 154
Sopa de magro, tapioca con leche (Suppa di magro, tapioca al latte.) 154
Filetes curinal (Filetto curinale.) 167
Budding de anguila mayonesa 167
Timbale de patata á la Romana 168
Beefsteak á la Marconi (Especialidad al Plasmón) 189

Platos de huevos.

Huevos escalfados á la Rossini 19
Tortilla á la Florentina 22
Huevos revueltos en sorpresa 23
Huevos revueltos á la Esparza 29
Huevos crudos 36
Huevos arlequín 36
Huevos en cocotte á la Crema 52
Huevos en cocotte al estragón 52
Huevos en cocotte á la Sagan 52
Huevos moldeados á la Princesa 52
Tortilla á la Castellana 52
Huevos á la Cazadora 53
Huevos escalfados á la Mettenéch 56
Huevos á la Maifren 75
Huevos á la Duque de Aumale 105
Huevos á la Sowrarin 108
Deliciosa de huevos con champignons .. 108
Huevos escalfados con Pé-Tsaé 124
Tortilla Louison 135
Huevos *Wenceslao* 139
Modo de hacer huevos mollets 140
Huevos mollets á la Portuguesa 140
Huevos mollets Colbert 140
Huevos mollets Bearnaise 140
Tortilla Alfonso XIII 140
Tortilla guisantes 140
Tortilla con escabeche 140
Tortilla con langostinos 140
Tortilla con salmón 140
Huevos escalfados á la Rougemont 163
Huevos á la Marconi 179
Huevos cocotte á la Ducal 181
Huevos con sorpresa 189

Pescados.

Trucha de Rio Negro á la Herzegoviana. 4
Salmón á la Almirante 11
Filetes de lenguado Belles de Nuit 2
Pieza de langosta mediterránea 24
Pieza de merluza á la Chiclanera 28
Escalopas de langosta Enna Victoria ... 35
Filetes de lenguado á la Fama (Renomme) 35
Filetes de brotola Vendóme 37
Filetes de lenguado á la Inglesa 56
Rodajas de salmón á la moscovita 56
Filetes de lenguado 59
Medallones de salmón á la Marineta 68
Truchas á la Berresca 76
Filetes de lenguado á la Sully 104
Balotinas de langosta á la Americana ... 108
Truchas á la Bernaise 118
Trucha navarresa 156
Lenguados Maison d'Or 109
Lenguodc primaveral 109
Timbal de langosta á la Bizancio 156
Trucha á la Rolando 181
Trucha en salmonda á la Richemond ... 185

Fritos

Costradas á la Cavour 11
Diablillos á la Savoy 22
Pequeños pastelillos á la Victoria 56
Cajitas soufflés á la Figaro 68
Tartaletas Nineta 84
Tartaletas Camarasa 84
Tartaletas á la Monzón 84
Pequeñas timbalas Lady Boind 108
Buñuelos á la Benedictina 140
Buñuelos á la Pignatelli 140
Pequeños pastelillos á la Gran Duque ... 141
Pequeños pastelillos á la Mogador 141
Pastelillos María Stuardo 141
Arenques emparrillados á la Rusa 141
Sesos á la Flora 158

Salsas.

Salsa Bretona 23
Salsa Divina 102
Salsa Diplomática 102
Salsa Joinville 102
Salsa Ivoire 102
Salsa Paprika 102
Salsa Orly 102
Salsa de menta (mint-sauce.) 119

Entradas.

Silla de ternera á la Portuguesa 11
Mollejas de ternera á la Mignon-Real ... 24
Silla de ternera á la Francesa 56
Medallones de solomillo á la Chambord .. 59
Tournedos á la Baronesa 69
Chuletas de carnero Marichalle 108
Solomillo de vaca Renacimiento 110
Centro de solomillo Anselmi 147
Riñones de carnero salteados á la Duquesa 157
Medallones de solomillo á la Alsaciana .. 38
Centro de solomillo á la Feannette 78
Foie-gras á la Milanesa 135
Foie-gras Princesa de Talleyrand 135
Foie-gras á la Vichy 135
Tournedos Brutelloise 163

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Aves.

Pollo salteado á la Mexicana..... 22
Chuletas de pichón Puigmolt..... 24
Supremas de polluelos Eduardo VII.... 37
Pollo á la Marquet..... 76
Pollo en cocotte á la Fermière..... 105
Perdices catalana..... 122
Supremas de ave á la Indiana..... 122
Codornices en cocotte á la André Theuriet..... 158
Pavo asado Natividad Gloria..... 3
Poularda á la León XIII..... 3
Pollo salteado á la Mascagni..... 38
Pavo relleno á la Valconskys..... 135
Pollo á la Daumont..... 164
Pichones salteados á la Malet..... 181

Platos fríos.

Velouté de aves á la Cecilia..... 11
Poularda á la Vicens..... 25
Chuletas de foie-gras con óelatina de Oporto..... 56
Cazuelitas de foie-gras á la Rusa..... 135
Langosta á la Damnier..... 166
Chaudfroid de pichones sobre Bellavista de foie-gras..... 183

Ensaladas.

Ensalada Manon..... 12
Ensalada á la Vasconia..... 25
Ensalada María Stuardo..... 56
Ensalada á la Alsaciana..... 78
Ensalada á la Americana..... 79
Ensalada Beaucaire..... 79
Ensalada Danicheff..... 102
Ensalada Mikado (cocina japonesa.).... 120

Platos varios.

El Recuerdo..... 20
Terrina de liebre á la Dissay..... 101
Rahat Laukaum (receta egipcia.)..... 121
Arroz á la Indiana..... 123
Arroz Abanda..... 157

Cocina casera. Económica.

Bacalao á la Purum-salsa..... 42
Potaje de bacalao y garbanzos..... 42
Albóndigas de bacalao..... 42
Besugo asado..... 42
Besugo salsa española..... 42
Besugo á la Vizcaína..... 43
Besugo al vino blanco..... 43
Anguila á la Tártara..... 43
Anguila en salsa tomate..... 43
Pescadillas fritas á la Sevillana..... 43
Bonito á la Asturiana..... 43
Morcillas de arroz..... 43
Fabada á la Rosario (Asturias)..... 53
Manos de cerdo á la Sultana (Asturias.). 53
Sardinas del Campo de Recreo (Asturias) 53
Paella de familia..... 92
Arroz tostado..... 92
Aroz blanco..... 93
Arroz Italiana..... 93
Arroz para vigilia..... 93
Arroz Alicantina..... 93
Sopa de arroz..... 93
Sopa de primavera..... 111
Sopa de verano..... 111
Sopa de otoño..... 111
Sopa de invierno..... 111
Sopa María..... 111
Sopa Juliana..... 111
Perdices al estilo de Oncle-Pau..... 128
Perdices á la Duquesa (estilo catalán)... 128
Codornices estofadas á la Canigó..... 128
Codornices rellenas á la Montseny..... 128
Pollos tiernos á la Ultramarina..... 128

Cocina económica casera.

Cocido á la Sevillana..... 158
Cocido á la Francesa (Pôt-au-feu)..... 159
Cocido Portugués..... 159
Cocido Argentino..... 159
Perdices á la Cazadora..... 169
Perdices escabechadas..... 169
Codornices cubiertas..... 169
Conejo asado..... 170
Conejo guisado á la Campesina..... 170
Espinacas á la Andaluza..... 170
Alcachofas..... 170

Platos de parrilla.

Tournedos á la parrilla..... 22
Chateaubuand á la Sportsman..... 38
Befstaks á la Favorita..... 56
Entrecot á la Bohemia..... 76
Entrecot á la Montgolfier..... 104
Chuletas de ternera á la Germania..... 182

Platos históricos.

Costrada de asadurilla de cabrito..... 136
Cómo se asan los paxarillos..... 136
Judías históricas..... 137
Applé-kake..... 137
Leche de almedras..... 137
Lait de poule..... 137
El plum-pudding (inglés)..... 137

Asados.

Becadas asadas á la Fin-Champán..... 12
Silla de gamo asada á la Broche..... 25
Poularda asada á la Broche..... 56

Ayuntamiento de Madrid

Págs.

Legumbres.

Apio blanco á la Milanesa..... 12
Patatas mirella..... 23
Espárragos Italiana..... 35
Espárragos á la Española..... 35
Espárragos con salsa condesa..... 56
Guisantes á la Rotschild..... 58
Favorita de espinacas en costrada..... 78
Alcachofas á la Berigonle..... 104
Setas ó cepês rellenas..... 164
Blinis de patata..... 164

Platos de quesos-calientes.

Bocadillos monseñor..... 12
Queso á la Giannoni-Giovanni..... 57

Dulces.

Pudding Afrikander..... 7
Pudding de Mesina..... 86
Pudding Francfort, salsa Richoff..... 108
Crostada á la Offenbach..... 164

Dulces de frutas.

Flan de manzanas á la Valoise..... 23
Mosaico de frutas á la Americana..... 25
Frambuesa en sorpresa á la Lucifer..... 38
Melocotones Christiane..... 52
Fresas á la Real..... 52
Fresas con Oporto..... 52
Fresas á la Romanoff..... 52
Melocotones á la Diabla..... 52
Melocotones Marquera..... 52
Mousse de Peras (dulce)..... 76
Manzanas á la Emperatriz..... 105
Gelatina mimosa (dulce)..... 109
Timbala de frutas á la Parisienne..... 138
Arroz Maltesa..... 138
Manzanas Castellana..... 138
Melocotones á la Princesa..... 138
Manzanas glaseadas Aurelia..... 108

Pastelería.

(Pieza grande). El Diávolo..... 6
Tartaletas exquisitas..... 7
Pastelitos Parlista..... 7
Pompadour Egipciano..... 7
Real Chantilly..... 7
Granulado de chocolate..... 41
(Pieza grande). Tarta musical..... 41
Bizcocho de nueces (pieza grande)..... 41
Brioche á la Inglesa..... 41
Queso de Gruyère (pieza grande)..... 41
United-States (pieza grande)..... 74
Bizcocho Wignon..... 74
Savarin Munich..... 74
Bizcocho Egipciano..... 74
Mantecados de América..... 74
Mantecado sevillano..... 75
Mantecados de Madrid..... 75
Pastel Domenech (pieza grande)..... 86
Laëkerlet de Bâle (dulce suizo.)..... 86
Bizcocho Real (postre vegeteriano)..... 87
Pan con frutas (idem vegeteriano)..... 87

Págs.

Brioche perdido (idem vegeteriano)..... 87
Bizcocho de Capuchinas (idem vegetariano)..... 87
Bizcochos de canela (pastelería Alemana) 119
Bizcochos de Anís (pastelería Alemana). 119
Magdalenas..... 131
Lenguas de gato..... 131
Macarrones..... 132
Muselina..... 132
Hornillos..... 132
Barquitas Angelical..... 182
Pasta de Boeus (Pasta de te)..... 188
Pasta Reina (receta nueva)..... 188
Mantecadas manchegas..... 132
Galleta común..... 132
Queso de almendras..... 132
Mantecado japonés..... 141
Barquitas Vacluse..... 148
Mexicanos..... 148
Shortbreads..... 148

Cocina Greco-turca.

Pouff Beurreks (cocina turca)..... 188
Cigara Beurreks (cocina turca), otro método..... 182
Revany Mohamet Aly (pastelería turca). 182
Penyr Fáilisy (pastel al Cueso), dulce greco..... 182
Cadin Boudu (cocina greca)..... 183
Honquiar Beyde (cocina greca)..... 183
Samach Tourke (pescado á la Turca).. 183

Helados.

Bomba Sarasate..... 12
Ponche lionés..... 25
Bizcocho helado á la Italiana..... 25
Bomba deliciosa..... 56
Bomba havanaise..... 60
Helado havanaise en sorpresa..... 60
Helado cresane..... 60
Helado bettina..... 60
Helado de vainilla..... 60
Helado de café..... 60
Helado de chocolate..... 60
Helado de pistaches..... 60
Helado de piña..... 60
Helado de naranja..... 60
Helado de limón..... 60
Helado de albaricoque..... 60
Helado de frambuesas..... 60
Helado de castañas..... 60
Mandarines givres..... 100
Pudding helado Anita..... 101
Pudding helado Amílcar..... 101
Cossata á la Siciliana..... 101
Copa de Francia..... 109
Sorbetes al kirsch, y al marrasquino.... 138
Sorbete al Ron..... 139
Sorbete al champán..... 139
Abricotene, helado..... 139
Pompadour helado..... 139
Ponche Flis-Flas..... 12

Ayuntamiento de Madrid