

# 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

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

CRONICA: La industria de la conservación de géneros alimenticios, por P.—Café y restaurant Labraña, por I. D.—Fórmulas y recetas.—Besugo á la Mendiga (original).—Almejas á la Pradera.—Judías verdes á la Andaluza.—Bizcochada Princesa (original).—Sopa de pescado para Vigilia (original).—Patatas florentinas (original).—Cocido chileno.—Carbonada Flamenca (receta alemana).—Gran Restaurant Tournié.—El Arte culinario en las Cocinas de los vapores de la Compañía Transatlántica.—Ostras de lago.—Embuchado Candelario.—Aceitunas en Pebré.—Canapés de foie-gras.—Tortilla con berros.—Pollitos de grano en Casaca.—Pudding de sémola Colombiana.—Mantecado Panamá (helado).—Banquete ofrecido por el Grand Hotel de France et Paris á sus clientes con motivo la entrada del Nuevo Año.—Barcelona. Primera Exposición Nacional del Arte culinario.—La Cocina Vegetariana: Lista de una comida de Pascuas.—Explicación de las recetas: Sopa de almendras.—Pan de coliflor.—Tostadas de Nochebuena.—Coles de Bruselas.—Relleno de Navidad.—Plátanos de Pascua.—Arroz con leche á la vainilla.—Pastel de remolocha.—Lombarda con manzanas.—Buñuelos de queso fresco.—Torta de Reyes.—Tajada vegetal.—Calabaza con piñones.—Potaje de calabaza á la crema de cebada.—Arroz á la Americana.—Croquetas de arroz y leche.—Albondiguillas con lentejas.—Huevos á la miga de pan.—Costillas vegetales, por El Dr. Falp y Plana.—Curiosidad culinaria.—Vocabulario culinario (continuación), por I. Doménech.—Menu culinario, por Arcadio Granollers.—La mesa moderna.

## CRONICA

### La industria de la conservación de géneros alimenticios.

La industria de la conservación de los alimentos, como tantas otras, se ha desarrollado extraordinariamente en estos últimos cien años. Desde la antigüedad se conocían algunos sistemas para conservar ciertos elementos, pero estos procedimientos, fruto de la experiencia, no descansaban sobre base alguna científica y no pertenecían á la industria. La primera fábrica de conservación de alimentos fué, á lo que parece, la de Appert, fundada en 1804 en Massy (Francia). Appert aplicaba la esterilización con el calor, para conservar los alimentos, pues según él decía, «la acción del fuego destruye ó por lo menos neutraliza todos los fermentos, los cuales, en la marcha ordinaria de la naturaleza producen las modificaciones que, variando las partes constitutivas de las sustancias animales y vegetales alteran sus cualidades».

Algunos años después Appert, preparó tabletas de leche, y en 1826 otro industrial preparó leche concentrada, industria que en la actualidad figura entre las más prósperas.



Después del establecimiento Appert, recordaremos el fundado en París por Masson y Morel-Fatio para la conservación de legumbres por la desecación.

El procedimiento de la desecación pasó después de las legumbres á la carne. En 1856, Celier desecaba la carne á 56 grados y la reducía seguidamente á polvos alimenticios. En aquella misma época, el procedimiento de Appert se perfeccionaba extraordinariamente con el empleo del autoclave, caldera provista de un manómetro en la cual se pueden esterilizar las conservas á una temperatura superior á los 100 grados, y, sobre todo, regular y mantener esta temperatura.

Hacia la mitad del siglo XIX hacia Liebig importantes descubrimientos para fabricar el extracto de carne. A dos sabios franceses debe atribuirse el mérito de haber preconizado la fabricación del extracto de carne, pero á Liebig corresponde el principal mérito de haber intentado el ensayo, haberlo conseguido y haber aplicado á la ciencia su descubrimiento.

En la segunda mitad del siglo pasado el descubrimiento de Pasteur, con cerniente á la fermentación, daba un nuevo impulso á la industria de los alimentos en conserva. En 1863 el gran químico demostraba que la putrefacción no era debida al oxígeno del aire, sino á los gérmenes que éste contiene. El fenómeno de la putrefacción era, pues, desde entonces, conocido en sus causas y en su mecanismo. Después de este gran descubrimiento se ideó utilizar los antisépticos para conservar los alimentos: el ácido silícico fué entonces bastante empleado, hasta que la Academia de Medicina proscribió su uso; el ácido bórico y el bórax siguieron la misma suerte.

Otros agentes antisépticos fueron también empleados en los últimos veinticinco años del siglo XIX, pero este procedimiento no ganó mucho terreno, mientras que ha tenido gran aplicación el frigorífico. Sobre éste creemos conveniente fijarnos principalmente, por ser el que está en uso actualmente.

### La conservación por el frío.

El descubrimiento de grandes animales perfectamente conservados entre los hielos el Océano Glacial, había, desde hacía algún tiempo, dado á comprender que el frío podía emplearse como agente de conservación; pero era preciso encontrar un medio práctico para obtener este frío.

Un francés, Tellier, fué el que resolvió el problema. En 1874, instaló en Auteuil un establecimiento donde obtenía, con el éter metílico, una temperatura muy baja. Las carnes que debían conservarse se colocaban en una cámara enfriada á 8 grados bajo cero, y ventilada con aire puro, frío: la carne quedaba así desecada perdiendo de 15 á 25 por 100 de su peso. Habiendo triunfado en sus experimentos, Tellier quiso evitar la fantasía del público; fletó un barco al que dió el nombre de *Frigorífero*, é importó del Plata un cargamento de carne. La carne estaba perfectamente conservada á su llegada en Francia. El experimento de Tellier se repitió más tarde, en 1878, por otro francés, y el resultado fué idéntico.

**Cocina Nacional "La Cocina por Gas."**

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



Otro francés, Pablo Giffard, intentó producir el frío dejando libre el aire comprimido, pero sólo los ingleses lograron la aplicación de esta idea. Carneros, bueyes y manteca fueron embarcados en Australia, á bordo de un buque, en el cual se obtenía una temperatura muy baja por el principio descubierto por Giffard, y llevados al mercado de Londres en perfecto estado de conservación. Esto fué la iniciación á aquel gran comercio entre Australia é Inglaterra, que continúa todavía. La carne congelada constituye en gran parte la alimentación de la población londinense; su precio es inferior al de la carne fresca y por esto está más al alcance de todas las fortunas

### Otras aplicaciones del frío.

El empleo del frío es también útil para la conservación del pescado, tanto como en la de la carne. Ya en 1865 la conservación del pescado fresco por medio del hielo fué recomendada por la Cámara de Comercio de Bolonia. En 1893 el procedimiento se aplicó también á los arenques, pescados entre los 54 y 55 grados de latitud, en el Mar Norte; y en 1894 también en las mares de Escocia y de la isla de Shetland, donde actualmente se practica ésta en barcos de vela.

Para obtener una buena conservación, precisa que el pescado sea colocado en el hielo apenas pescado; si queda expuesto al aire, se produce rápidamente un principio de descomposición que perjudica bastante la refrigeración. Apenas pescado, pues, conviene colocar los peces en una celda enfriada á una temperatura de 5 á 10 grados bajo cero. El pescado se vuelve duro como un bloque de mármol. Para impedir que se desequie, se le cubre con una capa de hielo, para lo que basta inmergirlo durante unos diez minutos y después de congelado se mete en agua á 2 grados sobre cero y luego se coloca en la celda fría.

La leche mantenida á una temperatura de 2 á 3 grados sobre cero, está al abrigo de la acción de los fermentos. Pero especialmente la manteca se conserva en esta forma, y el sistema es verdaderamente óptimo, porque así puede transportarse, perfectamente conservada, á grandes distancias. Actualmente Inglaterra la recibe de Australia, de la República Argentina, de Canadá y hasta de Siberia.

El frío es hoy día muy empleado, especialmente en América y en Alemania, para la conservación de los huevos.

También el transporte á Europa de las frutas frescas de los Estados Unidos, Nueva Zelanda y Canadá es en la actualidad posible por medio de aparatos frigoríficos dispuestos en buques comerciales.

P.



**Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."**

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



## Café y Restaurant Labraña

El día primero de Enero se abrió al público este lindo establecimiento, que vendrá á ser la segunda parte histórica del antiguo «FORNOS», pues está en la misma finca, casi una tercera parte de la misma dependencia en cocina, como también en los camareros, servicio renovado, todo muy cuidado y remosado con cierto amor profesional, cualidades estas últimas que reconozco al actual propietario D. Antonio Labraña, al que desde estas columnas felicito muy sinceramente.

El día de la inauguración se sirvió el banquete de invitación á la Prensa (cosa ritual en nuestras costumbres) servido en uno de los mejores salones del entresuelo, sirviendo una selectísima lista comilónica, bajo el siguiente orden culinario:

### LISTA

*Ostras verdes de Marennes con limón.*

*Entremeses exquisitos.*

*Consommé Real Primavera.*

*Lubina Victoria, salsa Holandesa.*

*Centro de solomillo á la Financiera.*

*Fantasia de foie-gras Labraña.*

*Guisantes finos á la Francesa.*

*Capones asados con berros.*

*Ensalada Clausel.*

*Biscuit-glacé de vainilla.*

*Tarta Victoria.*

*Postres finos.*

Se ejecutó la comida bajo la dirección del jefe de cocina de la casa; D. Benito Fernández, antiguo cocinero de Fornos.

Robusteció la importancia de esta bonita comida, con vinos deliciosos de su *cave*, bien provista, en esta fiesta del bien comer; figuraron Graves (viejo), Burdeos, Rioja, Macharnudo, González Byass, Médoc Jules, Hermán, Rhin, Tokay, Chambertin, Champagnes «Binet» y Heidecck, coñac de cincuenta años, con profusión, etc., etc.

Todos pudieron apreciar que Antonio Labraña es práctico, galante, conocedor de todos los asuntos y ambiente del excelente *restaurateur*, que en tantísimos años de práctica en el antiguo restaurant y típico Café Fornos, en donde adquirió toda la práctica que posee. En adelante, todo es cuestión de suerte, y no dormirse en los laureles.

Reciba nuestra incondicional felicitación y, «siempre adelante, amigo Labraña».

I. D.

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

**EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO**



*Se envía gratis el catálogo ilustrado.*

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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



## FÓRMULAS Y RECETAS

### Besugo á la Mendiga.

(ORIGINAL)

(PLATO CASERO)

Este plato es bastante complicado, pero hecho con cuidado, resulta exquisito y de un sabor excelente.

Después de limpio y lavado el besugo, se corta en trozos bastantes gruesos, pasarlos por harina, freirlos en no mucho aceite, y ponerlo en un plato de saltear.

Picar un poco de cebolla, freirla en el aceite que haya quedado y, una vez frita echar la mitad en el besugo; rallar un poco de pan, contra más basto mejor, mezclarlo con tres huevos por besugo, y batirlo, y con la cebolla que haya quedado en la sartén hacer una tortilla; una vez hecha, cortarla á cuadritos y juntarla con el besugo.

En un mortero de mano machacar diez gramos de piñones, dos ajos, dos ramitos de perejil, un trozo de migas de pan, que se habrá puesto á tostar, y luego á mojar, y una vez bien machacado, mojarlo con agua y colarlo encima del besugo, echar también un poco de salsa de tomate, dejarlo cocer y servirlo muy caliente.

NOTA.—Este plato lo sirvo todas las semanas y es muy apreciado por todos los comensales.

JULIÁN ALAMÁN

Jefe de Cocina del Hotel Mur, Jaca (Aragón)

### Almejas á la Pradera.

Para esta preparación es necesario procurar con anticipación almejas hermosas pare-

cidas á las llamadas habieiras; en el Norte de América es donde abundan esta clase de almejas, por su gran tamaño.

Preparar una cantidad de almejas según el número de comensales; lavarlas bien sobre todo; abrirlas por la mitad con un pequeño cuchillo dejando media concha con su comida.

Espolvorearlas por encima con pimienta blanca, zumo de limón, un trozo de manteca de vaca, una pequeña cantidad de hierba buena picada, cubrir las almejas con una lonja de tocino ahumado muy fina en cada una.

Se ponen en placa con sal gorda por debajo para que conserven éstas su estabilidad y no pierdan la substancia.

Treinta minutos antes de servir las se meten á horno fuerte, al tomar un color dorado el tocino ahumado, puede servirse en fuentes con una guarnición de berros.

ANTONIO B. GARCIA

Primer cocinero del vapor Antonio López.

### Judías verdes á la Andaluza.

Se limpian y hierven. Cinco minutos antes de sacarlas del fuego, se les echa la sal. Cocidas y escurridas, se refrescan con un poco de agua fría. Póngase manteca de cerdo en una sartén y frianse las judías, poniendo tres onzas de jamón por cada dos libras de de éstas, cortado en tiritas imitando las judías. Añádasele tomate pelado y picado. Después de bien fritas se sirven.

F. MOLLEVI

Cocina Elegante "La Cocina por Gas.,

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



**Bizeochada Princesa.**

(ORIGINAL)

(PASTELERÍA)

Dos docenas de huevos; las yemas se baten aparte, y luego de bien batidas las claras doce onzas de azúcar á punto de hebra se le van echando poco á poco hasta formar una fina esquema, luego que se le añaden ocho onzas de almidón de flor y que de antemano se tendrá preparada una placa untada con manteca y, á horno fuerte, cuidando no tome color; una vez hecho el bizcocho se hará un flan de grandes dimensiones, que cortado á pequeñas rodajas á igual que el bizcocho, para luego casarlas una entre otra, y formar la bizeochada, la que se adornará con una lustrina, y pequeños tocinos de cielo, y sírvase espolvoreada con canela.

**Sopa de pescado para Vigilia.**

(ORIGINAL)

Se corta el pescado á filete pequeño, y se pone en cacerola con un poco pimentón y perejil picado que hierva á buena lumbre; luego se frien un costrón y unas pocas almendras, y unos ajos para molerlos, y en el mismo aceite tomate, cebolla y pimentón bien frito, el que se pasará por una estameña, con objeto de que no vayan pipas y pellejos, por último un machacado de azafrán, pimienta y hierbabuena, de pan solamente.

ANTONIO CAMACHO

Jefe de cocina del Hotel «La Raloma», Valdepeñas

**Patatas florentinas.**

(ORIGINAL)

Preparar una regular cantidad de patata duquesa é igual cantidad de puré espeso, espinacas, sazonadas con manteca de anchoas, sal y nuez moscada, procurando no les quede nada de agua.

En una placa de pastelería untada con manteca de vacas, extender una capa de la patata, dándole el espesor de un centímetro; y colocar por encima una capa igual del puré de espinacas, y la patata restante se coloca en una manga y cubrir bien toda la espinaca; se lisa bien con la ayuda de la paleta, pintarla con huevo batido, y con un cuchillo mojado con agua caliente, se mar-

can unos pequeños cuadritos para luego poder acabar de cortarlos con facilidad; estas patatas se meten á horno fuerte procurando tomen bonito color dorado. Al poder servir estas patatas recién hechas resultan exquisitas.

FELIPE MARTÍ.

**Cocido chileno.**

En una olla ó cacerola se pone agua fría un poco más de la mitad; se echa un hueso blanco de caña y una gallina; cuando ha levantado el hervor se espuma bien, y una vez que está la gallina cocida se saca con el hueso; entonces se le echa al caldo habichuelas verdes, una mazorca de maíz tierna cortada en trozos pequeños, zanahorias, pimientos y tomates, y un poco de sal.

Cuando todo está cocido, se aparta del fuego (teniendo en cuenta que todas las legumbres van cortadas en trozos pequeños), se saca la gallina, se corta en pedazos, se frie con manteca de cerdo y se echa dentro del cocido, se desgrasa bien; se ponen en la sopera como dos ó tres yemas de huevo, se baten un poco agregando una cucharada de agua para que no se corten, y se va echando poco á poco; cuando está á más de la mitad la sopera, entonces se echa todo de una vez dentro y se sirve.

MELQUIADES BRIZUELA.

Jefe de cocina de la Compañía Transatlántica.

**Carbonada Flamanda.**

(RECETA ALEMANA)

Se corta en pedazos regulares medio kilo de babilla de vaca, y la misma cantidad de pecho de cerdo. Sazónese de sal, pimienta y harina; á continuación se rehoga con manteca á fuego vivo. Luego de que queden bien dorados se traspasan, bien escurrido á otra cacerola con cebollas cortadas en laminas finísimas, y salteadas aparte con la misma manteca. Se moja esta combinación con abundancia, con caldo y cerveza en iguales proporciones, un ramo de hierbas aromáticas bien surtido, ajo, la sal correspondiente y luego á cocer en el horno suavemente, estando la cacerola tapada hasta que quede la carne cocida.

I. DOMENECH





# GRAN RESTAURANT TOURNIÉ



## DÉJEUNER

Hors d'œuvre  
Consommé de volaille  
Crème Reine  
Oeufs á la Rivoli  
Saumon á l' Américaine  
Selle de veau á l'Archiduc  
Foie-gras á la Victor Hugo  
Poularde du mans rôtie  
Salade Russe  
Glacé Comtesse Marie  
Gateau Arlésien  
Chester-Cake Desserts.

### VINS

Rioja blanc - Riscal - Moët y "Binet,,

V. M.



Madrid 1909.



## El Arte culinario en las Cocinas de los vapores de la Compañía Transatlántica

### Ostras de lago.

Servir estas ostras en bandeja, rociándolas con pimienta blanca molida y zumo de limón.

### Embuchado Candelario.

Esta clase de embuchado es el que se produce en toda la provincia de Málaga.

### Aceitunas en Pebre.

Se machacan unos dientes de ajo y pimientas de Murcia, una pequeña cantidad de cominos, un poco de laurel; desleirlos con aceite fino y vinagre, en proporciones regulares, poner las aceitunas deshuesadas en este sazamiento una hora antes de servirlos.

Sírvanse en conchas.

### Canapés de foie-gras.

En un mortero se machaca foie-gras (ó emplear puré de foie-gras, que se vende en los establecimientos. Se napa con este puré pequeños canapés de pan de molde; guarnecerlos con un finísimo salpicón de pistachos y huevo duro picado.

### Tortillas con berros á la Pradera.

Se hace una tortilla á la francesa con jamón serrano y puntas de espárragos verdes; guarnición de hojas frescas de berros.

### Pollitos de grano en Casaca.

Pollos tiernos; cada uno se divide en cinco partes, retirar los huesos de los muslos y aplastarlos un poco. Luego se ponen á marinar con un sazamiento de sal, pimienta blanca, zumo de limón y vino blanco ó jerez.

A los veinte minutos antes de servirlos se pasan por la siguiente pasta: harina de trigo blanco con clara de huevo montada.

Friense en sartén con manteca de cerdo, á fuego lento, haciéndoles tomar bonito color, teniendo en cuenta su cocción interior.

Sírvanse en fuente con servilleta. Salsa de tomate aparte sazónada de manteca fina.

### Pudding de sémola Colombiana.

Se compone de leche, sémola, aguacate (fruta de Cuba) y zumo de anous, huevos y azúcar (caliente ó frío).

### Mantecado Panamá (helado).

Se forma un mantecado cargado de yema de huevo, una parte de leche y el resto agua de coco y media botella de *Pubre*. Este líquido, en su conjunto, se calcula á la cantidad de yemas que se haga, basándose en el mantecado acostumbrado, aunque ya hemos dicho que esté más cargado de yemas. Póngase á helar á la sorbetera.

ANTONIO B. GARCÍA

Jefe de cocina del vapor *Antonio López*.

## Cocina Chic "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, 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



## BANQUETE

*ofrecido por el Grand Hotel de France et Paris á sus clientes con motivo  
la entrada del Nuevo Año.*

### MENÚ

Hors d'oeuvres Parisiën

Huitres

Crème Lithuanienne

Filets de soles á la moderne

Coeurs de filet de boeuf bouquetière

Petites Bouchées mazarine

Potegras en belle vue

Asperges en branche Sau ee mouseline

Dinde flanquée de mauvittes

Plum Pudding

Walesley á la vanille

Friandises

Fruits

### VINOS

Jerez - Carta Blanca - R. Blázquez - Rioja Tinto C. V. N. E. - Champagne - Pommery

Jefe de Cocina,

MANUEL ULGAR

Cádiz 1.º Enero 1910

## BARCELONA PRIMERA EXPOSICIÓN NACIONAL DEL ARTE CULINARIO

### PROGRAMA

### RÉGIMEN GENERAL

#### Sección de Cocina y Pastelería.

(CONTINUACIÓN)

Art. 17. A cada expositor, además del pase personal de libre circulación y de la invitación para la inauguración oficial, se le entregarán tantos *carnets* como metros de espacio ocupen sus instalaciones. Estos *carnets* podrán hacerlos servir para las personas á quienes confien la vigilancia de sus productos ó su representación, siendo intransferibles. Cada *carnet* dará derecho á una entrada de favor. Ningún representan-

te tendrá opción á más de un *carnet*, sea cual fuere el número de expositores que represente.

Art. 18. El Comité Nacional, de acuerdo con su Comisión receptora, establecerá el servicio de vigilancia y aseo de la Exposición, pero no será responsable en los casos de robo, incendio ó deterioro de los objetos.

Art. 19. Las instalaciones correrán á cargo de los expositores y deberán estar totalmente terminadas dos días antes de la inauguración. Si por circunstancias imprevistas alguna no lo estuviera el día 23, deberá estar o forzosamente el día 25 á las ocho de la mañana, hora en que se suspenderá todo trabajo de instalación, sea el que sea el estado en que se halle la obra, considerándose baja al expositor con pérdida de todo derecho á las sumas entregadas, que quedarán á favor de los gastos generales,

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

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

Ayuntamiento de Madrid



Art. 20. El embalaje, transporte y demás gastos que se originen para recoger los objetos expuestos serán de cuenta y riesgo de los expositores. Esta operación deberá hacerse dentro de los diez días siguientes al de la clausura de la Exposición. Pasado dicho plazo, el Comité, por medio de la Comisión receptora, retirará los objetos á un almacén-depósito, cuyos gastos satisfarán los expositores. Si á los veinte días de haberlos almacenado no han sido recogidos, se entenderá que sus dueños renuncian á ellos en favor del Montepío de la Sociedad Artística Culinaria.

Art. 21. Los expositores que necesiten agua, electricidad ó fuerza motriz deberán

declararlo en el Boletín de inscripción, haciendo constar las cantidades que restimen necesarias é indicando los demás detalles que convenga tener presentes. Este servicio se procurará establecer en las mejores condiciones posibles de economía.

Art. 22. Si por circunstancias imprevistas no se efectuara la apertura de la Exposición el día fijado para la inauguración, los expositores no tendrán derecho á hacer ninguna clase de reclamación y menos á indemnización de daños y perjuicios.

En caso de prolongarse la Exposición, los expositores tendrán derecho á permanecer en sus puestos, sin clase alguna de estipendio, hasta la completa terminación de la misma.

(Continuará.)

## La Cocina Vegetariana.

### Lísta de una comida de Pascuas

*Sopa de almendra.*

*Pan de coliflor.*

*Tostadas de Nochebuena.*

*Coles de Bruselas.*

*Relleno de Navidad.*

*Plátanos de Pascua.*

*Arroz con leche á la Vainilla.*

*Pastel de remolacha.*

*Lombarda con manzanas.*

*Buñuelos de queso fresco.*

*Torta de Reyes.*

### Explicación de las recetas

#### Sopa de almendra.

Se toman 200 gramos de almendras dulces, que se dejan en agua una hora; se mondan y

se machacan en el almirez poco á poco, para que queden bien trituradas; se deslien en agua y se echa el azúcar suficiente, y disuelta; bien se cuele por tamiz, mojando las sopas de buen pan esponjado, que se hace cocer á fuego moderado, y al tiempo de servir las



se espolvorean con un poco de canela, que le es muy grato.

#### **Pan de coliflor.**

Cocer al vapor la coliflor y dejarla enfriar. Esponjar la miga de pan con leche y mezclarla con las coliflores y tres ó cuatro huevos, batiendo antes las claras á punto de merengue. Una vez todo bien mezclado, cocerlo al baño maría. Echarlo después en un molde untado antes con mantequilla y dejarlo cocer unas dos horas y servirlo con una salsa de tomate ó blanca.

#### **Tostadas de Nochebuena.**

Se toman 2000 gramos de miel y 200 de mantequilla y se pone todo en un cacito al fuego. Entretanto se baten ocho huevos con las claras, y cuando esté cociendo la miel y la mantequilla se echan los huevos dentro. Se pone una cobertera encima, con un poco de humbre, y se cuajará. Se sirve sobre rebanaditas de pan tostado.

#### **Coles de Bruselas.**

Se cuecen las coles al vapor. En las cocinas en que no haya aparato á propósito para cocer al vapor, se puede substituir por una vasija cerrada, donde se ponen en seco las coles al baño maría. Se hace un puré de patata con leche y mantequilla muy trabajado y se sirven las coles rodeadas de este puré.

#### **Relleno de Navidad.**

Primeramente se prepara un puré de patatas, hecho con leche, y que resulte muy compacto, y con la mitad de él se recubre un molde previamente untado con mantequilla. Se frien aparte ciruelas pasas, piñones, peras y manzanas y alguna verdura, como coles de Bruselas, coliflor, etc., y se echa este relleno encima del puré, cubriéndolo con el resto del puré, igualándolo bien y colocando encima trocitos de mantequilla,

Se mete en el horno hasta que haya tomado un bonito color tostado, y se sirve en una fuente redonda, adornándolo con ramitas de perejil y escarola.

#### **Plátanos de Pascua.**

Se escogen los plátanos maduros y que no tengan la fibra gruesa interior que se llama «corazón», lo que se conoce por la blandura exterior y la finura y flexibilidad de la cáscara; se pelan y se frien enteros con un poco de azúcar, hasta que se doren. Se colocan en una fuente y se les hacen incisiones por diferentes partes y con un trecho de dos dedos entre cada dos cortes. Se echa en estos cortes un poco de zumo de limón ó de naranja; procurando que penetre bien en el plátano, se los espolvorea con canela y se sirven fríos.

#### **Arroz con leche á la vainilla.**

Lavar varias veces 250 gramos de arroz en agua fría, quitándole los granos malos para que el arroz esté bien blanco. Métase en una cacerola el arroz, litro y medio de leche fría, no hervida, 60 gramos de azúcar cristalizada, media rama de vainilla, y hacerlo cocer suavemente en fuego moderado para que el arroz se hinche. Sobre todo no mover el arroz con la cuchara, pero sacudir la cacerola de cuando en cuando para que el arroz no se pegue al fondo. Después de dos horas de cocción poner el arroz en un plato y dejarlo enfriar, mezclándole una yema y una clara batida á punto de merengue. Servirlo templado. Este plato, con una salsa de chocolate, hace la delicia de los niños.

#### **Pastel de remolacha.**

Después de lavadas y mondadas se las corta en finas rodajitas y se cuecen en un poco de agua con sal, se las rocía con una salsa blanca hecha con un poco de aceite, harina y agua hirviendo, bien removido en el fuego hasta que espese. Se prepara un puré de pa-

**Cocina Científica "La Cocina por Gas,"**

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



tatas bien espeso, hecho con leche; se recubre con la mitad un molde previamente untado con mantequilla; se echa encima de esta capa de puré trocitos, se colocan en una capa de remolacha y después se cubre con lo que queda del puré, colocando encima trocitos de mantequilla, y se mete en el horno hasta que todo tome un color dorado.

#### **Lombarda con manzanas.**

Se corta la lombarda menudita; se cuece, bien tapada, con cebolla picada, agua y unas gotas de limón; se añaden algunas manzanas ácidas, cortadas en rajas delgaditas; se termina la cocción y antes de servir se liga con un trozo de mantequilla trabajada.

#### **Buñuelos de queso fresco.**

Se toma queso, hecho el mismo día ó el anterior; se le quita la corteza y se lava en un tablero; se le echa un poco de harina y unas yemas de huevo, hasta que quede un poco blando. Luego se pone una sartén al fuego con aceite, de suerte que se caliente mucho. Se hacen unos buñuelos grandes y redondos y se deja estar la sartén con poca lumbre, que ellos se irán volviendo sin necesidad de tocarlos; una vez fritos se pasan por miel ó almíbar, echándoles canela molida por encima.

#### **Torta de Reyes.**

Se derriten en una cacerola de 100 á 150 gramos de mantequilla de vacas sin sal. En la cacerola se echa un cuarto de kilo de azúcar molida y refinada é igual cantidad de harina con raspadura fina de corteza de limón, como para llenar un par de cucharadas de las de café. Todo esto se hace con la manteca derretida, hasta formar un todo homogéneo y desagregado, y entonces se agregan cuatro huevos, claras y yemas y se revuelve y bate para ligar la masa y convertirla en papilla espesa y bien trabada.

Se echa todo en un molde untado con mantequilla y una almendra, para ver á quién toca en suerte, y se cuece en el horno, bien caliente, veinte minutos. Se enfria y se saca del molde.

Director de la revista *El Régimen Naturalista*, Madrid.

#### **Tajada vegetal.**

Se pican dos manojos de acelgas, dos ó tres dientes de ajo, un manojito de perejil y tomillo y dos ó tres nabos. En cazuela de barro se ablanda ese picadillo con partes iguales de aceite con manteca y una vez cocido se mezcla con tres puñados de garbanzos previamente cocidos y picados, se agregan tres huevos batidos y se espesa con harina ó pan rallado. Se pone en un molde cuadrado, untado con manteca, y se cuece al horno, hasta que introducida una aguja salga limpia y no impregnada en la masa. Se corta en rebanadas y se sirve con alguna salsa.

#### **Calabaza con piñones.**

Se sofríe un ajo en aceite, se saca el ajo y se reboza allí la calabaza unos treinta minutos deshaciéndola bien. Después se le echan los piñones previamente reblandecidos en agua.

#### **Potaje de calabaza á la crema de cebada.**

En un poco de agua cocer la calabaza. Tamizarla. Volverlo al fuego con agua ó leche. Deshacer aparte en frío la crema de cebada. (1 1/2 á 2 cucharadas por persona, y echarla, revolviendo al potaje hirviendo así que empieza á espesarse, dejándolo cocer al baño maría un cuartode hora. Si el potaje es al agua, añadirle nata, manteca, leche ó Palmín. Sazonarlo con sal y azucararlo.

#### **Arroz á la Americana.**

Se hace un caldo con agua, tomillo, canela, sal, limón y cebolla, y se cuele. Se mez-

**Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,"**

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



cla con leche á partes iguales y se cuece el arroz con él procurando que quede sin líquido. Se espolvorea con canela y se sirve con un huevo estrellado.

#### Croquetas de arroz y leche.

Se confeccionan con arroz hervido, huevo, leche, azúcar, vainilla, pan rallado, rebozándolas con clara de huevo para freirlas.

#### Albondiguillas con lentejas.

Se pican dos manojos de acelgas con dos cebollas, dos dientes de ajo, dos puñados de hongos (setas) frescos ó remojados, muy exprimidos, una hoja de apio y se agregan canela, pimienta moscada, clavo de especie, orégano y tomillo en pequeñísima cantidad. Se añaden tres huevos batidos según las personas, un puñado de harina blanca y se amasa el conjunto añadiendo pan rallado hasta que la pasta quede muy consistente y no se adhiera á los dedos. Se hacen albondiguillas pequeñas y se cuecen en caldo muy hirviente; hay que vigilar que no se adhieran al fondo ni se deshagan. Se rocían después con salsa de tomate preparada junto con las lentejas y su caldo, se dejan al lado del fuego una hora. Se sirven con aceitunas y huevo duro en rodajas. En vez de lentejas se pueden emplear garbanzos.

#### Huevos á la miga de pan.

Se fríe miga de pan en manteca á cortadillos y se le añade la manteca suficiente para los huevos batidos con la sal que se han de echar para hacer la tortilla.

#### Costillas vegetales.

Se introduce en una cacerola dos trozos de manteca, una cebolla á cortadillos, que ha de cocer dulcemente; se le añade dos tomates grandes limpios de granos y á los tres cuartos de hora de cocer se cuela. De otra parte hacer cocer en medio litro de agua li-

geramente salada 250 gramos de arroz y cuando está cocido mezclarle la cebolla, 200 gramos de miga de pan, perejil, perifollo picado y tres huevos, y todo bien mezclado se deposita sobre una plancha espolvoreada de harina donde se deja enfriar para darle á cada pedazo la forma de chuleta que se fríe en Palmín bien caliente, y con un trozo de macarrón puede simularse el hueso.

DR. FALP Y PLANA.

Director de *La Revista Vegetariana* de Barcelona.

### CURIOSIDAD CULINARIA

El nuevo Hotel Blackstone, de Chicago es un verdadero hotel eléctrico. En las cocinas, sobre todo, tiene una porción de maquinaria eléctrica para ahorrar trabajo á los cocineros y á los pinches. Hay ascensores eléctricos para las fuentes, fregaderos, molinadores de legumbres, batidores de masa, máquinas de sacar brillo á la plata, etc., todo eléctrico.

El lavadero tiene también una maquinaria eléctrica completa.

### Vocabulario culinario

#### Noticias biográficas de los Gastrónomos célebres.

(Continuación.)

TURENNE (*Henri de Latour d'Auvergne, vizconde*).—Mariscal de Francia. Nació en Sedán el 11 de Septiembre de 1611. Durante la alianza de los protestantes con la Francia, en la guerra de los treinta años, él combatió con gran distinción, y en 1641 le confiaron el mando superior. Le hicieron mariscal de Francia en 1666, y en 1668 se convirtió al Catolicismo. Fué muerto por el enemigo en Sasbach, en el día 27 de Julio de 1675.

VERDI (*Giuseppe Fortunino Francesco*).—

Cocina Simpática

## “La Cocina por Gas,”

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



Compositor de música italiano, el más célebre de su tiempo. Nació el 10 de Octubre de 1813, en la Roncole, un pequeño pueblecillo, cerca de la villa Busseto (Parma).

Verdi recibió alguna instrucción del organista de su pueblo, pero su educación musical comenzó realmente con su entrada en una casa comercial de Antonio Barreri; este comerciante era un músico muy viejo. Con estos auspicios Verdi fué presentado á la Sociedad de Música, donde Busseto pudo honrarse mucho en llevarle.

Se puso á estudiar bajo la dirección de Giovanni Provesi, que era maestro de capilla de la Catedral y director de orquesta municipal, por el cual, Verdi, escribió bastantes marchas y otras piezas instrumentales. En 1832 Verdi fué á Milán, á fin de completar sus estudios. La primera ópera de Verdi fué *Oberto di San Bonifacio*, que se representó en Milán en 1819, la obra siguiente fué una ópera cómica: *Un giorno di Regno*: fueron un fiasco completo; pero con la tercera producción, *Nabucodonosor*, en 1842, pasó Verdi al primer rango de los compositores italianos. Sus mayores óperas son: *I. Lombardi* (1843), *Ernani* (1844), *Aida* (1848), *Rigoletto* (1851), *Il Trovatore* (1852), *La Traviata* (1853). Sus otras obras son más ó menos éxitos; son: *Falstoff*, *Juana de Arco*, *El Corsario*, *Otello*, *La fuerza del destino*, *Atila*, *Luisa Miller*, *Alzira*, *Macbeth*, *Simón Bocu-negra*.

El venerable compositor murió en Milán el 27 de Enero de 1901.

SARASATE (PABLO).—Compositor de música, y el más célebre de los violinistas. Nació en Pamplona (España) el día 10 de Marzo de 1844. Su padre era director de una ban-

da militar. Cuando Sarasate cumplió tres años le regaló su padre un violín, á lo que el niño manifestó muy pronto grandes aptitudes, lo que le hizo decidir á la familia de hacerle estudiar seriamente. Ha sido el violinista más universalmente conocido por su genio filarmónico, y los honores recogidos en su carrera triunfal son innumerables. Murió en Biarritz en 1907.

TALLEYRAND-PERIGORD (DE).—Arzobispo, cardenal y gran consejero en tiempos de Luis XVIII (1736-1821). Tio del célebre Carlos Mauricio de Talleyrand (1754-1838).

TENORIO (*Don Juan*).—Título del personaje principal del drama más popular de España, del gran poeta español D. José Zorrilla. (Nació en Valladolid en 1818 y murió en Madrid en 1891.) Este título es sinónimo y el tipo del hombre seductor, impío y libertino, sin que se lo impida nadie.

SULLIVAN (*Sir Arthur Seymour*).—El más grande de todos los compositores de música inglés. Nació en Londres el día 13 de Mayo de 1842. En 1858 fué á estudiar á Leipzig. Sus profesores fueron Moscheless y Plaidy, de piano fuerte; Hauptmann, de contrapunto; Reitz y Reinecke, por la composición, y F. David, por la ejecución y dirección de orquesta. Su primera obra es *The Tempest*, que fué ejecutada en el Crystal-Palace, el día 5 de Abril de 1862: fué un éxito inmenso. Murió en 1900.

SEYMOUR (*Jeanne*).—La tercera mujer del rey de Inglaterra, Enrique VIII. Nació en 1516, madre de Eduardo VI. Murió en 1537.

SYGURD.—El nombre de una ópera en cuatro actos, representada por primera vez en 1885, siendo su autor Reyer.

SOLFERINO.—Pueblecillo de Italia, en la



Cocina Moderna

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid



provincia de Mantone, cerca del río, parte derecha de Mincio y del lago de Garde. Sitio donde la Armada franco-italiana venció á los austriacos el día 24 de Junio de 1859.

SONVAROFF (*ó Sonwarow*).—Célebre general ruso, que nació en Moscou en 1729. Vencedor de los franceses en Italia en 1799. Estuvo en las guerras contra los poloneses y contra los turcos. Muerto en 1800.

NESSELRODE (*conde de*).—Célebre diplomático ruso. Nació en Lisbonne, en 1780. Jugó un papel muy importante en la política exterior del imperio de Alejandro I y Nicolás, desde 1816 hasta el 1856. Fué ministro plenipotenciario del zar en el Congreso de Viena. Murió en 1862.

VICTORIA I.—Reina de Inglaterra, nació en el palacio de Kensington (Londres) en 24 de Mayo de 1819, hija de Eduardo, duque de Kent, cuarto hijo de Jorge III, sucedió á su tío Guillermo IV, y fué coronada el 28 de Junio en 1837; se casó con el príncipe Alberto, de la Casa de Coburgo, el 10 de Febrero 1840; y murió en Osborne House, el 22 de Enero de 1901. Los funerales fueron grandiosos; sus restos fueron depositados en el panteón de Windsor Castle.

STANLEY.—Nombre de una familia noble de Inglaterra donde el miembro más célebre fué John Rowland, que hizo también grandes exploraciones en Africa.

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

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

SAUBISE (*Príncipe de*).—Ilustre Mariscal de Francia, en tiempos de Luis XV, na-

ció en París en 1715, y fué vencido por Federico II en 1757 en Rosbach (Saxe). Murió en 1787.

SALVATOR (Rosa).—Pintor italiano de la Escuela napolitana, nació en 1615, autor de célebres sátiras, y fué el instigador de la insurrección de Masaniello en Nápoles en 1647. Murió en 1673.

SANTA ALIANZA.—Acuerdo tomado por Austria, Prusia y Rusia en 1815, para combatir las ideas liberales en Europa.

I. DOMENÉCH.

(Continuará.)

## — MENU CULINARIO —

por ARCADIO GRANOLLERS

Dedicado á los camareros de la «Alianza de Barcelona» con motivo de la inauguración de su nuevo local social, calle Guardia, 14, pral.

Entremeses	672329	—	94 —	378 28
Sopa	2	—	23 —	125346282
Frito	5760846	—	2 —	23 12576748
Pescado	84812790	—		80532 892
Entrante	623037330	—	2 —	23 — 5066787
Legumbre	2170	—	2 —	23 — 23 43282
Fiambre	17458276-94-			123332782-54334826
Asado	230866527	—	23 —	292905
Helado	46123060	—	94 —	37308
Postre	345342292-			5262

Vinos-Champagne-Jerez-Cafés-Cigarros habanos

1234567890-123 Nombre y apellido  
del jefe de Cocina,

Solución al jeroglífico del número anterior:

Lenguado y Salmón

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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

**Cocina Universal "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)

¡Ah! este es un secreto que yo me he callado hasta ahora.—Los españoles debemos nuestra existencia al marrano. Si en las casas españolas no se hubiera matado el cerdo, de tiempo inmemorial; si el cochino por su propia naturaleza no se prestase á todo género de combinaciones empíricas; si en las despensas de nuestras casas no hubiese por tradición lomos adobados y jamones secos, y longanizas al aire, y huesos en salmuera, y tocino en lonjas, y morcillas, embuchados y chicharrones, dispuestos cada hora á condimentarse por sí mismos, sin más que la sartén y laumbre, ¿qué sería de nuestra humanidad ibérica? Nos mantendríamos con alcuzcuz, y dátiles, y naranjas, y huevos, y leche de camellas, como aún se mantienen nuestros legítimos progenitores del lado allá del Atlas teniendo por extraordinario, todo lo más, algún trozo de carnero recocado hasta la petrificación, ó algún cuerpo de ave nadando en los estanques de la pepitcria.—Nuestra cocina, señor Thebussem, ha sido hasta el presente cocina de moros, sólo que con marrano.

No debe usted, por consiguiente, extrañarse que tenga mucho de morisca la arquitectura de nuestros laboratorios de comer. En la corte de España, singularmente, la pieza cocina es la peor pieza de la casa. Donde hay un lugar obscuro, estrecho y lóbrego, un lugar como de vergüenza y como de infamia, allí establecen nuestros arquitectos la sección de guisar. Y ¡si sólo establecieran ésta! Hasta ahora establecían en su breve recinto diversos menesteres: un rincón para hacer la comida; otro para todo lo contrario; el tercero para despensa; el cuarto para basuras y chismes viejos. ¿Quién había de colocarse en el centro de esa pocilga, sino la maritornes á que usted alude? ¿Cómo no habían de apresurarse las señoras á declarar que ellas no entraban nunca en su cocina?

Si hay un refrán que dice, *dime lo que comes y te diré quién eres*, debe haber otro que diga, *dime dónde guisas y te diré lo que comes*.—He aquí precisamente, señor Doctor, el tema de mi carta. Yo voy á explicarle á usted dónde se guisa para el Rey, mi amo, y usted deducirá lo que el augusto Don Alfonso (q. D. g.) puede comer. Esta revelación me ha de servir para dos cosas: primera, para desvanecer esas hablillas de si soy ó no soy uno de los cocineros de S. M.; segunda, para que se haga

del dominio común el conocimiento de la cocina-modelo, y sirva en especial contextura de estímulo ya que no de rigurosa norma, á las cocinas grandes y pequeñas de nuestros conciudadanos.—No se me arguya que los recursos de un monarca sacan la cuestión de su quicio: conozco el argumento por mi propia casa y persona, y voy á contestarlo. El culto de las grandes Catedrales, con ser tan fastuoso y tan rico, se refleja exactamente en el humilde culto de la ermita de aldea.

Las cocinas del rey de España están situadas en el piso primero de los cuatro que constituyen los subterráneos del Palacio. Ocupan una crujía entera del Alcázar, y no presentan á la vista nada de notable, como no sea amplitud, claridad y pura atmósfera. Las paredes son blancas, el suelo embaldosado, el agua circular por todas partes proporcionando elementos de aseo; nuestro mayor prurito consiste en que las cocinas no huelan á cocina.

Se hallan divididas en tres secciones, que para mejor inteligencia nombraré, no como se llaman aquí, sino como las llamaría el vulgo: café, fonda y confitería. En la primera sección se confeccionan los manjares ligeros, el té y el café, el chocolate y los helados, las bebidas, etc. En la segunda, la parte grasa ó succulenta de la mesa, cocidos, asados fritos y demás. En la tercera hacemos los dulces, los pasteles, las confituras y el montaje de los platos. Todos los útiles que sirven para guisar están expuestos en aparadores al alcance de la mano, y ostentan mayor limpieza que los de los almacenes donde se venden huevos. Nuestro traje personal es el que se acostumbra en las buenas cocinas mandiles y gorras de hilo blanco, que denuncian la menor injuria para repararla.—En esto del gorro del cocinero hay una observación curiosa que hacer. Los cocineros deben llevar, y llevamos aquí, cortado el pelo á punta de tijera: el gorro encasquetado es el complemento de esta sabia precaución, que garantiza lo que un poeta francés llamaba guisados calvos. Por eso, cuando un jefe es llamado á la mesa de un festín para darle plácemes por su habilidad, saluda ó debe saludar sin descubrirse, puesto que el gorro es parte integrante de su ser y no adorno de la cabeza que se quite y se ponga.

(Continuará.)