

# 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.  
Empiezan 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

Ciencia culinaria del porvenir.—Centro de solomillo Duquesa Ana.—Almuerzo-banquete.—Almuerzo explicado de recetas originales: Explicación de las recetas.—Agujitas de ave á la Delfina.—Gran Restaurant del Pasaje de Oriente, en Sevilla.—Tournedos y platos de ave: Pollos tomateros á la Polonesa. Pollos á la Richelieu. Pollo salteado á la Criolla. Pollo salteado á la Yanqui. Tournedos á la Paloise. Tournedos Rívoli. Tournedos Michette. Tournedos Mirabeau.—Cocina vegetariana: Ensalada de frutas. Pudding noruego.—Asado de cacahuet. Sopa escaldada de col. Potaje de acelgas para cinco ó seis personas. Huevos de convite.—Un pueblo de glotones: Receta de los huevos á la Meo. ¡Insectifagos! El perro comestible. El pato tapé au Nuoc-mam. El chum-chum.—Menús de almuerzos elegantes. Gran banquete.—Cocina española casera.—Vocabulario culinario.—La mesa moderna.

## CRONICA

### CIENCIA CULINARIA DEL PORVENIR

En uno de sus cuentos nos muestra Anatole France al hombre soberano de las fuerzas de la naturaleza. En este siglo se realizarán los sueños más extravagantes de los utopistas.

Hay entre París y Troyes dos modelos de casa, en las cuales los servicios están encargados á la electricidad, que obedece todas las órdenes y suple la labor de una docena de criados atentos y serviciales.

En el umbral de la vivienda misteriosa, un cepillo automático limpia y abrillanta las botas del visitante, después de abrirle la puerta y ser acogido con un cordial saludo de una voz misteriosa.

A una señal del anfitrión, las lámparas se encienden; los convidados sienten en sus pies el calor de las estufas eléctricas y por un orificio situado en medio de la mesa del comedor aparece una sopera humeante que se coloca sucesivamente delante de los comensales.

Cocina Simpática

## “La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid



Déjanse oír los acordes de una orquesta. Si hace calor levántase una agradable brisa.

El cocinero no entiende nada de esta profesión. Con palancas, conmutadores, minuterios, un solo operador puede satisfacer una multitud de necesidades culinarias.

Pone en un recipiente un pollo y se asa por medio del calor de los rayos eléctricos. Sobre una mesa giratoria se colocan todos los aparatos accesorios, las máquinas de picar carne, de batir huevos, de mondar patatas, de afilar cuchillos, de moler café. La vajilla se friega mecánicamente y se seca en treinta segundos.

Un ozonador provee á toda la casa de agua completamente libre de microbios.

Un calentador templá la cama, y hay timbres que velan por la seguridad de las personas. Al despertar, moviendo una palanca, se abren las persianas. En seguida aparecen el chocolate y los periódicos en la mesa de noche. No se ve un criado por parte alguna.

Por ahora, desgraciadamente, no llegan esos beneficios de la ciencia á las clases pobres. Es éste un privilegio de los millonarios; pero todo se andará y algún día será patrimonio de los pobres como de los ricos.

La energía humana necesita reservarse para aquello á que está dedicada. Un literato no tendrá que ocupar su tiempo más que en sus obras, un físico en sus aparatos, un químico en sus retortas.

¿Utopía? Nada de eso. No es necesario ser un profeta para percibir en la azulada chispa de una dínamo toda una visión de la ciudad futura.

¡Y quién sabe si otra fuerza más sutil que la eléctrica vendrá á simplificar los problemas mecánicos de la vida!

## Centro de solomillo Duquesa Ana.

El centro de solomillo mechado, asado á la inglesa, luego se rocía con vino madera; edúzcase y unirla á una cantidad discreta de salsa media glasa.

La guarnición se compone de fondos de alcachofas estofadas, guarnecidas de puré de coliflor, napados exteriormente con salsa Mornay y dorados un poco á la Salamandra, y patatas duquesas.

El solomillo cortado y puesto encima de un costrón en el centro de la fuente; por el alrededor del solomillo colocar la guarnición de fondos de alcachofa, y luego las patatas

duquesa. El solomillo se glasea al pincel con la glasa de carne; echar un poco de salsa en el fondo de la fuente y la salsa restante servir la en salsera.

J. ABRAZARD.

### Rodajas de esturión á la Moseovita (Cocina Rusa).

Se vacía y se corta un esturión ó parte de él en rodajas de tres centímetros de espesor. Pónganse en agua muy caliente de forma que pueda quitársele bien la piel y los nervios.

## Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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



En este punto se mecha cada rodaja con tiras de tocino y trufas; pónganse á continuación á bresear (como si fuera ternera) con vino blanco y abundante cebolla cocida antes un poco que esté cortada en rodajas.

Con el fondó de esta cocción marcar un *velouté*, montar después este *velouté* con manteca, yemas de huevos y nata (esta nata, si comienza á fermentarse, es siempre preferida, por la índole especial de esta receta); colocar estas rodajas de esturión en el centro de una fuente larga, naparlas ligeramente con dicha salsa y guarnecerlas por todo alre-

dedor con montoncitos de cebolletas blancas cocidas con *fumet* de pescado, pepinillos torneados en forma de aceitunas, cabezas de champignons, tomates del tiempo picados y salteados con manteca y una pequeña parte de cebolla picada, y, por último, colóquese una bordura de costroncitos de pan recién fritos á bonito color.

En cada montoncito de guarnición se le echa por encima un poco de salvia fresca y estragón picado menudisimamente.

Servir la salsa aparte.

SALAIN.

## Almuerzo-banquete servido en el Gran Restaurant Labraña (antes Fornos).

Febrero 1910.

### LISTA

Entremeses surtidos.  
Consommé á la Madrileña.  
Huevos revueltos con trufas.  
Centro de salmón guarnecido á la Chambord.  
Polluelos salteados á la Cazadora.  
Bastion de foie-gras Bella Vista.  
Espárragos con salsa mousseline.  
Pequeños chateaubriands con patatas Anna.  
Helado de espuma pralinés.  
Bizcocho Victoria.  
Postres finos.

Jefe de Cocina,  
Benito Fernández.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

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

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



## Almuerzo explicado de recetas originales.

### Lista de Primavera

#### Explicación de las recetas.

*Entremeses surtidos.*—Con esta parte del menú puede formarse una bonita combinación escogiendo dos ó tres clases de entremeses de la nueva obra culinaria que está en venta en nuestra redacción, titulada *Los entremeses y los quesos modernos*; contiene más de 500 recetas.

*Huevos escalfados á la Regina.*—Los huevos escalfados y fríos se napan con salsa chaud-froid atomatada; colocar luego cada huevo encima de una tartaleta guarnecida con mousse de ave con picadillo de trufa; encima de cada huevo formar una flor de lis de

trufa, en el centro; los bordes se adornan con manteca de yema de huevo duro, puesta en cucurucho pequeño, formando dibujo de cordones estrechísimos; abrillantarlos un poco con gelatina que esté casi fría. Sírvese en fuente con servilleta.

*Filetes de lenguado á la Mundial.*—Preparar los filetes de lenguado según costumbre; sazónese de sal, zumo de limón y pimienta; asarlos á la parrilla, y móntese en una fuente encima de arroz blanco, sazonado con abundante queso de Parma y manteca de vaca; luego se pone una guarnición

por todo alrededor de patatas duquesas en forma bastante pequeña; en cada una de estas duquesas una gran rodaja de trufa, pintada luego de glasa.

En el fondo se napa con un poco de salsa á la Americana; la salsa restante servida en salsera.

*Chuleta de ternera á la Albert.* Preparadas éstas convenientemente se saltean con manteca de vaca y picadillo de jamón ahumado y champignons, una copa de coñac y una regular parte de salsa media glasa.

Preparar un puré de coliflor seco bien sazonado; luego patatas soufflés.

Al momento de

servir se coloca el puré de coliflor en el centro de la fuente, las chuletas colocarlas derechas con su correspondiente papillota en el mango. Se rocía con su salsa y aparte en fuente con servilleta las patas soufflés abundantes.

*Supremas de pato á lo Duquesito.*—Con pechugas de patos asados. Se cortan filetes iguales, ponerlos en una placa, naparlos con una mayonesa trabada con gelatina, á la que se le incorporará bastante cantidad de lengua á la escarlata cortada á cuadraditos como granos de arroz; al quedar bien frío,

*Ostras.*

*Entremeses surtidos.*

*Huevos escalfados á la Regina (fríos).*

*Filetes de lenguados á la Mundial.*

*Chuletas de ternera á la Albert.*

*Supremas de pato á lo Duquesito.*

*Ensalada Hispania.*

*Copas maltesas á la Cleo.*

*Postres finos.*

I. DOMÉNECH



se abrigará con un poco de gelatina casi fría.

Hacer una guarnición de medias mandarinas, rellenas con mousse de foie-gras, que se le adiciona el hígado del pato con parte de su propio jugo.

Al momento de servir se colocan estas supremas de pato encima de un lecho ó fondo de gelatina picada puesta con la manga, y por alrededor colocar la guarnición de mandarinas.

*Ensalada Hispania.*—Cogollos de lechuga bien blancos, que se cortan en seis pedazos á lo largo; pónganse en agua fresca durante algún tiempo. Preparar una salsa machacando medio ajo, dos chalotas, dos pimientos morrones de conserva, sal, pimienta blanca inglesa; al quedar todo transformado en pasta se le incorporan iguales cantidades de aceite y vinagre.

Ecurrir la lechuga con un paño, y sazónese con la salsa que acabamos de explicar

colocar en la ensaladera la lechuga en el centro, y por todo alrededor poner un cordón de tomate del tiempo picado, con estragón fresco por encima y sazonamiento natural; por último, al lado del tomate un cordón de aceitunas negras aliñadas y deshuesadas.

*Copas maltesas á la Cleo.*—Fresas enfriadas entre hielo picado, y sazonadas con azúcar glas y licor Benedictine. Luego se prepara un granizado de mandarina que al final de su ejecución se le aumente igual cantidad de nata montada (iguales cantidades).

Al momento de servir se llenan copas de champagne á un poco más de la mitad con las fresas; luego se cubren con el helado de mandarina y nata.

Encima de cada copa se pone un gajo de mandarina acaramelado.

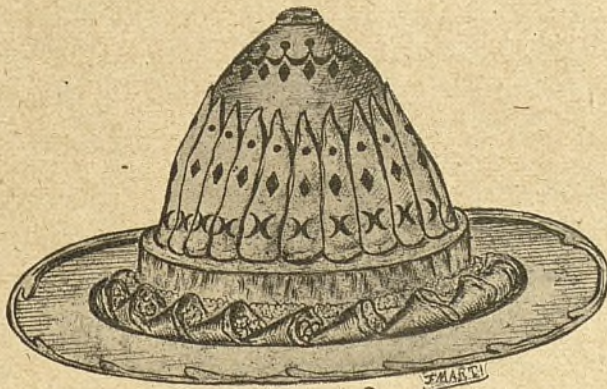
Servir estas copas en una bandeja.

IGNACIO DOMÉNECH.

## Agujitas de ave á la Delfina

Inspirándose en la colocación de las piezas de nuestro grabado, á fin de formar el conjunto total del plato.

aves, antes de que se corten de este modo, deben de estar breseadas en blanco y enfriadas después. Se cortan en filetes dando-



Filetes de ave (tales como pularadas, capones, gallinas, pollos, patos, etc., etc.). Estas

les da forma de agujas para justificar el primer nombre de nuestro plato.



Luego se napan con salsa *chaudfroid*, compuesta á la base de Suprema; decorarlas como indica nuestro grabado, con detalles de trufa de *perigord*, abrillantarlas con gelatina de ave.

Encima de una bordura de gelatina algo más dura se coloca un molde de pan revestido con una ligera capa de manteca fina, que esté tal y como indica nuestro grabado. Encima de la capa de manteca se reviste de una *mousse* de jamón, decorando la parte superior con detalles de lengua á la escarlata y trufa.

Colocar las agujitas de ave en forma derecha con las puntas hacia arriba, por todo el alrededor de la bordura, sosteniéndose con el pan revestido de la *mousse* en cuestión. Se abrillanta todo el conjunto del plato con gelatina un poco fría. Guarnecer el fondo de la fuente con cucuruchos pequeños de jamón rellenos de gelatina picada menudisimamente.

PAUL JOUVINGUE,

Chef de Partie du café de Paris.

### Gran Restaurant del Pasaje de Oriente en Sevilla

Es este gran establecimiento, el más popular y complejo de la capital sevillana, dirigido por su dueño el ex jefe de cocina don Pablo Bousquets.

En esta casa se acoplan las siguientes secciones, distribuidas en salones que dominan á tres calles, tales como calle Sierpes, Jovelanos, Monteros, siendo restaurant, ratisserie y charcutería, pastelería, café, asador, chacinería parisiense, heladería y panadería fina.

Es dicho establecimiento el que está mejor dispuesto en su servicio de todas clases, para el interior y exterior de Sevilla, contándose como garantía culinaria de la casa, además de su director el jefe de cocina monsieur George Perruchi y á nuestros queridos

amigos Agustín Cos, Paulino Soyol, Campillo, etc., etc.

Durante el pasado mes de Febrero ha servido la casa un sinnúmero de cacerías y excursiones gastronómicas á las personas más importantes del gran mundo.

Difícil sería relatar lista por lista las comidas que han servido á cuenta de los excelentísimos señores duques de Montpensier y de Orleans, á Maura, al conde de Ibarra, al infante don Carlos de Borbón, marqués de Mendara y á otros, servidos y ejecutados todos estos banquetes sobre el terreno por D. Agustín Cos y Paulino Sayol, cocineros de dicho gran restaurant.

Para terminar, expondremos de la lista del almuerzo servido en la cacería que se sirvió en el río cerca de Villamanrique; estaban, entre otros comensales, el duque de Orleans, el infante don Carlos y la princesa Luisa, el príncipe Felipe y príncipe Raniero, estos dos últimos llegados de Melilla.

#### Almuerzo de Vigilia.

##### ENTREMESSES

Rábanos, aceitunas, almejas, manteca.

Consommé á la italiana,

Langostas y langostinos salsa mayonesa  
Marión.

Lenguados fritos á la Colberi.

Salmón emparrillado á la Moderna.

Salsa holandesa

Sábalo al horno, salsa bordelesa.

Ensalada á la rusa.

Espinacas á la crema con costrones.

Costrados d'ananas.

Postres finos.

\*  
\* \*

He aquí otro *menú* servido en la casa flo-  
tante del río sevillano, propiedad del duque  
de Orleans y la excelentísima señora con-  
desa de París, asistiendo á este banquete,  
además de sus propietarios, el infante don  
Carlos de Borbón, princesa Luisa, duque de

## Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



Montpensier, príncipes Felipe, Raniero y el señor López, marino de guerra.

La lista de almuerzo fué como sigue:

*Entremeses á la Rusa.*

*Tortilla con trufas de Perigord.*

*Chateaubriand á la parrilla.*

*Patatas Anna y salsa bearnesa.*

*Pularda del Mans asada con berros.*

*Ensalada del tiempo.*

*Fondos de alcachofas á la Parisiën.*

*Helado Plombière.*

*Bizcochos Germania.*

*Compota de frutas.*

*Postres finos.*

Este último *menú* fué servido también por D. Paulino Sayol; desde estas columnas saludamos á todos nuestros dignos compañeros de arte del restaurant del Pasaje de Oriente.

I. DOMÉNECE

## TOURNEDOS Y PLATOS DE AVE

### Pollos tomateros á la Polonesa.

Limpio este pollo ó pollos, se rellenan con la combinación siguiente: tocino rallado, miga de pan rallado, chalotas picadas, sal y un poco de pimienta.

Se cuece en el horno dentro de una *cocotte* de porcelana con manteca fina; sírvase en la misma *cocotte*, rociando el pollo con manteca un poco coloreada y miga de pan dorada y perejil picado por encima.

### Pollos á la Richelieu.

Salteado en sartén con manteca fina, finas hierbas y vino blanco, guarnición de champignons, tomates rellenos, lechugas breseadas y patatas á la cucharilla doradas. Salsa media glasa.

### Pollo salteado á la Criolla.

Salteado el pollo en partes iguales de manteca de vaca y de cerdo, finas hierbas, una copa de coñac con otra de vino blanco, una pequeña parte de salsa de tomate y un poco de jugo.

Guarnición de arroz blanco moldeado y plátanos machos fritos á bonito color; costrones de pan frito.

### Pollo salteado á la Yanqui.

Salteado el pollo con manteca de vaca, picadillo de cebolla y jamón ahumado, champignons, vino blanco y parte de jugo.

Guarnición de maíz tierno, transformado en pequeñas croquetas, de forma redonda y costrones.

### Tournedos á la Paloise.

Los tournedos asados á la parrilla se cubren con una copa de salsa beornesa (la reducción marcada con un poco de hierba buena en lugar del estragón). Guarnición de patatas moldeadas en forma de avellanas, salsa de tuétano aparte.

### Tournedos Rivoli.

Los tournedos salteados, puestos cado uno encima de un fondo de patatas Anna; saléanse de salsa á la Perigueux.

I. D. P.

### Tournedos Labraña.

Los tournedos asados á la parrilla. Preparar unos pequeños pastelillos de hojaldres, rellenándolos con un salpicón de trufas y champignons (un pastelillo por cada tournedo.)

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

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



En la fuente se coloca cada tournedo encima de un pastelillo y salséanse con la siguiente salsa montada al baño maría con glasa de carne, mostaza de estragón, manteca, yemas de huevo y un poco de salsa inglesa.

Encima de cada tournedo poner un higadillo de pichón salteado con manteca y finas hierbas.

JUAN MARQUÉS.

#### Tournedos Michette

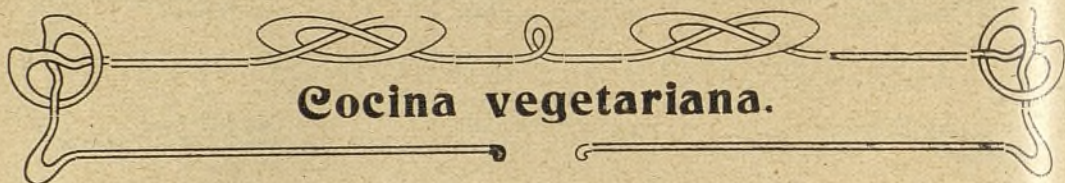
Los tournedos salteados. Guarnición de

champignons frescos asados á la parrilla, rellenos luego de *raifort* rallado; guarnecer los tournedos con un guiso de crestas y riñones de pollo; salsa al tuétano.

#### Tournedos Mirabeau

Se asan los tournedos á la parrilla; luego cada uno se guarnece con filetes de anchoas puestas en forma cuadrillada; guarnición de aceitunas, y patatas pajas; salséanse ligeramente con manteca de anchoas,

I. D. y P.



PLATOS DE LA REVISTA VEGETARIANA SUECA "VEGETARIEREN",  
(Traducido por H. Ech.)

#### Ensalada de frutas.

Tres á cuatro plátanos, tres naranjas, algo de piña y manzanas. La fruta se corta en rajas y es colocada de modo que los colores armonicen. Se sirve con salsa de avellanas ó salsa especial de ensalada de frutas que puede ser el Raimost (Mostelle).

#### Pudding noruego.

Medio kilo de patatas ralladas, 125 gramos de manteca de vaca, tres yemas de huevo, seis ó siete blancos de huevo, cebolla, sal y 50 gramos de pan blanco rallado. Las patatas son cocidas con la piel, se mondan después y son pasadas por la prensa junto con la manteca, la sal y la cebolla. Las yemas de huevo son batidas y son mezcladas con el pan rallado y con el resto de la composición; al final se añaden los blancos de huevo batidos; se cuece durante tres horas, ó al horno durante una hora (ocho personas).

#### Asado de cacahuet.

Un cuarto de litro de cacahuet tostado ra-

llado, medio litro de aceite, tres cucharada de manteca de leche, cinco huevos,  $\frac{3}{8}$  de litro de caldo de patatas, medio litro de leche el jugo de dos tomates, dos gramos de sal nutritiva y algo de cebolla y sal. Todo esto se mezcla bien. Los blancos de huevo son batidos y añadidos últimamente. La pasta se coloca sobre una placa y se la forma como un asado. Se cuece en horno.

Se sirve con salsa.

#### Sopa escaldada de col.

Se ponen á hervir una ó dos hojas de col verde (de invierno) con tres ó cuatro ajos. Aparte se pone en un plato sopa cortada de pan negro ó moreno, rociada con aceite.

Cuando la col se halla cocida, bien sazonada de sal, se vierte el agua hirviendo sobre la sopa preparada del modo dicho y se tapa para comerla en cuanto ha cesado el hervir junto con la col.

#### Potaje de acelgas para cinco ó seis personas

En la cantidad de agua bastante, cuando hierve, se le echa una libra y media de garbanzos y tres onzas de habichuelas ó judías secas.

A la hora y media de hervir, cuando no que

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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



dan más que dos dedos de agua sobre los garbanzos, se le añaden tres ó cuatro matas de acelgas, de las cuales se habrá nuevamente separado la parte tierna de la hoja, dejando como aprovechable sólo la porción dura troncosa central de la misma, partida á pedacitos como de media pulgada, junto con una cebolla ó un manojo de cebollas tiernas y una cabeza de ajos.

Aparte, en una porción de aceite como de una jicara ó jicara y media, se frien cuatro ó cinco ajos, y una vez bien fritos, se echan, junto con el aceite, en la olla ó puchero.

Cuando todo está casi cocido y trata de prepararse para servirlo á la mesa, se sazona con azafrán tostado molido, con un grano de ajo crudo.

Todo debe hervir á fuego lento hasta quedar bien cocido.

#### Huevos de convite.

Se frien los huevos en agua hirviente, y una vez fuera del agua, se les vierte encima una salsa á la bechamel con trufas y guisantes hervidos, dejándolos al horno con un poco de queso rallado. JERÓNIMO FABRÉS.

## UN PUEBLO DE GLOTONES

por Louis Nevers.

(CONCLUSIÓN)

#### Receta de los huevos á la Meo.

El entremés favorito de los meos es el huevo fermentado, no puedo sustraerme al deseo de transcribir la receta de este manjar especial, copiada y traducida textualmente de un viejo manuscrito chino; hela aquí:

«Quemarás, en honor de tus antepasados, un trozo cuadrado de papel rojo.

Mezcla después en partes iguales, á la hora del crepúsculo, ceniza y cal viva; vierte sobre esta mezcla tres pinzas de sal y una de potasa. Si Bhuda lo permite, obtendrás una pasta en la cual envolverás un huevo puesto el mismo día por una gallina blanca; transcurridas cinco lunas romperás la envoltura, retirarás el huevo y puedes saborear un manjar digno del emperador de Annam.»

#### ¡Insectípagos!

Es igualmente considerado por los montañeses de la frontera yunnanesa como un entremés escogido el gusano palmista salteado con manteca de cerdo, y es para ellos gran regalo la crema que forman machacando larvas de este gusano, en la que encuentran el mismo sabor que la avellana fresca.

Los meos comen también con singular deleite los saltamontes y hasta las lombrices de la tierra. Yo recuerdo haberlos visto delante de sus casas dedicados á cazar los parásitos que habían elegido domicilio en la cabellera de sus vecinos; en cuanto uno de estos bichitos era atrapado, el cazador lo pasaba de sus manos á la boca con un gesto evidente de satisfacción.

Contra gustos...

## 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-gars natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

COMPRE USTED

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



### El perro comestible.

Uno de los platos fuertes más comunes es el asado de perro.

Los gastrónomos del país Thai traen de la isla de Haimán perros de paladar negro, cuya carne es más apreciada por los finos *gourmets*. En cuanto á las clases modestas ó gente del pueblo, no tienen inconveniente en cortar y comer hermosos filetes de cualquiera clase de perro; sólo se exceptúan los de pelo blanco, pues éstos son sagrados por una antigua leyenda que dice hallábase de caza cierto emperador annamita siendo súbitamente atacado por un furioso tigre, el cual lo hubiera destrozado sin la oportuna intervención de un gran perro blanco, que saltando sobre el felino hizo presa en su garganta y lo estranguló.

Desde entonces, para las tribus fieles á la tradición, comer un perro blanco es considerado como un crimen de lesa majestad.

### El pato tapé au Nuoc-mam.

El pato deshuesado *tapé* y asado es el manjar favorito de los chais; puede considerarse como el cocido entre los españoles ó el *pot-au-feu* de los franceses: ningún restaurant, por ínfimo que sea, deja de presentarlo en su escaparate, ni hay tienda de asados *al aire libre* que no prepare muchas docenas por día. Para conseguir que estos platos obtengan el barniz brillante, sin el cual un pato *tapé* sería sólo un manjar vulgar, se procede de la siguiente forma: después de limpio esmeradamente el volátil, interior y exteriormente, se marcan en su piel unos agujeritos y se mete en el horno (dentro de un recipiente aparente); cuando principia á tomar un ligero tinte dorado, se espolvorea con una mezcla de *fromen* y harina de judías; al terminar su cocción, el pato parece bañado de una laca brillante, lo cual constituye el triunfo de los cocineros chais.

Este plato sería admisible si los naturales del país no tuvieran el mal gusto de acom-

pañarlo con una horrible salsa llamada *muoc-mam*, que es un líquido de aspecto poco atrayente y fétido olor, obtenido con la fermentación de pescados salados.

Los tonkineses de las altas regiones, como sus hermanos de raza, los annamitas de Delta, lo sazonan todo con *muoc-mam*; hasta suelen emplearlo para las frutas; imagínense los lectores el sabor que deben tener un trozo de naranja ó plátano mojados en agua de pescado podrido.

### El chum-chum.

La bebida nacional de los chinos y tonkineses es el te; como el *chum-chum*, es el licor de los días de fiesta.

El *chum-chum* es un alcohol de arroz de unos 25 á 30 grados, con un sabor á paja muy pronunciado, á causa de los medios demasiado primitivos empleados en su destilación.

Los elegantes lo toman sorbiéndolo por medio de unos tubitos de bambú, que reemplazan las pajas puestas en nuestras horchaterías á disposición de los parroquianos.

Al final de una gran comida, el anfitrión sorbe con prosopopeya un buche de *chum-chum* con su bambú, el cual cede después al invitado de más etiqueta; éste, después de usarlo, lo transmite á su vecino, etc.; el recipiente circula de boca en boca y no pueden los lectores imaginar el orgullo con que se recibe entre aquellas gentes el alto honor de chupar el bambú, siendo más distinguidos los que antes chupan...

Al terminar este pequeño estudio gastronómico, debo advertir que todos estos extraños manjares figuran, sobre todo, en las mesas de los ricos.

Referente á los pobres sería más fácil decir lo que no comen que enumerar sus alimentos cotidianos, porque no vacilan en nutrirse de las sustancias más heterogéneas y repugnantes.

Traducción de

TEODORO BARDAJÍ.

1910.



# MENUS DE ALMUERZOS ELEGANTES

SERVIDOS EN CASA DEL

## EXCELENTÍSIMO SEÑOR RICURD

durante el mes de Febrero de 1910

### Déjeuner.

Timbales à la Rossini.

Turbot à la crème.

Langue de Veau Clamart.

Chaud froid de Mauviettes à la gelée.

Tarte frauchipagne.

Desserts.



### Déjeuner.

Huitres de Marennes.

Oeufs à la Napolitaine.

Homard à l'Americaine.

Chateaubriands aux truffes

Suprêmes de volaille à l'Anglaise

Pommes Noisettes.

Salade de Saison.

Plum-Cake.

Desserts.

### Déjeuner.

Huitres Vertes de Marennes.

Oeufs à la Reine.

Filets de soles à la Orly.

Jambon de Prague Sotomayor.

Poulardes du Mans Rôti.

Salade d' Endives.

Gâteau de Savoie.

Macedoine de fruits au Kirsch.

Desserts.



### Déjeuner.

Huitres.

Omelette aux pouites d' asperges

Trouites à la Meunière.

Chapons à la Piemontaise.

Côtes de veau glacées.

Purée de pommes de terre.

Salade de panache.

Oeufs à la Niège.

Desserts.

Alejandro Ribot.







## Cocina española casera

### Almuerzo de vigilia explicado.

#### Entremeses.

*Aceitunas rellenas de puré de anchoas.*

*Fideos de manteca*

*Rabanetas, apio, patatas.*

*Sopa de Vigilia.*

*Potaje de garbanzos.*

*Huevos fritos.*

*Besugo á la mendiga.*

*Bacalao ad-hoc.*

*Filetes de merluza fritos.*

*Arroz con leche á la crema.*

*Flanes.*

*Quesos, pastas y frutas.*

*Vinos.*

*Rioja, Vinícola y clarete.*

*Champán Binet.*

*Café, licores y tabacos.*

### Explicación de los platos.

**ACEITUNAS RELLENAS.**—Escoger algunas de éstas que sean bastante gordas y quitarles el hueso. Desalar unas cuantas anchoas y separar las espinas todas; con un paño secarlas, y pasarlas por un cedazo; unir á éstas un trozo de mantequilla, echar una pizca de pimienta blanca y trabajarla bien con una espátula ó cuchara de madera. Con boquilla lisa y manga llenar las aceitunas, untar las dos extremidades con yema de huevo picada, antes cocida.

**FIDEOS DE MANTECA.**—Procurarse un poco

de manteca de vaca, trabajarla y luego pasarla por un cedazo de cerda; poner debajo un recipiente con agua fresca y procurar que no se peguen; póngase en conchas.

**RABANETAS, APIO.**—Se preparan con apio blanco.

**PATATAS.**—Cocer algunas de éstas, enfriarlas y pelarlas, y darles alguna forma, arreglarlas con un sazónamiento compuesto de aceite fino, sal, pimienta blanca y dos ó tres gotas de vinagre, perejil picado, etc.

**SOPA DE VIGILIA.**—(Inédita). En una cacerola poner un poco de aceite, lo suficiente, un poco de cebolla picada y freirla; después de frita, echar unas hojas delgadas de pan y rehogarlas bien, echar el agua necesaria y que cuezan. En un mortero de mano picar un par de ajos, un poco de perejil y mezclarlo con una cucharada de harina; en esta composición echar un poco de agua, mezclarlo bien y vaciarlo dentro de la sopa; al tiempo de servirla batir un par de huevos, y así resulta un puré finísimo.

**POTAJE DE GARBANZOS.**—Después de haber estado á remojo se ponen á cocer los garbanzos. Cocer aparte una verdura cualquiera (es preferible la espinaca); una vez cocida escurrirla y picarla un poco, y cuando vayan á estar los garbanzos cocidos, mezclar la verdura; en una sartén echar un poco de aceite y media cebolla picada, freirla bastante y echarla á los garbanzos junta con un poco de pimentón, esto último á gusto del ejecutante. Si se ve que están muy duros, puede echarse un poco de pan rallado.

**HUEVOS FRITOS.**—No hace falta explicación.

## EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



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



BESUGO Á LA MENDIGA.—(Inédito).—En el segundo número, mes de Febrero 1910, viene la receta en EL GORRO BLANCO.

BACALAO AD-HOC (Inédito).—Escoger un hermoso bacalao y procurarse la parte más gruesa del lomo; ponerlo á remojo, y una vez desalado, darle un hervor, escurrirlo, quitarle piel y espinas y deshojarlo. Preparar una *bechamel* de la siguiente manera: En una cacerola poner un poco de mantequilla, cortar una cebolla en dos y partirla en finísima juliana, rehogarla con la mantequilla, echar una cucharada de harina y rehogarla también; mojarlo con mitad de leche y mitad de agua, que se ha cocido el bacalao, una pizca de clavillo y muy poca nuez moscada, la sal necesaria. En el fondo de un sotuar echar poco de *Bechamel*, encima una capa de hojas de bacalao, y encima de ésta otra de *Bbechamel*, y, así sucesivamente, hasta que se haya terminado; encima de todo echar una capa de queso de *Gabás* rallado, un poco de manteca y gratinarlo.

FILETES DE MERLUZA FRITOS.—Preparar la merluza como de ordinario, únicamente cortarla de unos diez centímetros de largo por tres de ancho, sin piel y sin espinas, todo lo demás lo mismo.

ARROZ CON LECHE A LA CREMA.—Para un litro de leche, cinco onzas de arroz y ocho de azúcar; cuando esté cocido retirarlo y echar un par de huevos batidos.

FLANES.—No hace falta receta por ser demasiado conocida.

JULIÁN ALAMÁN.

Jaca 15-III-1918.

## Vocabulario Culinario

(CONTINUACION)

SÉVIGNÉ (*María de Rabutin-chantal, marquesa de*).—Ilustre dama de una antigua familia de Bourgogne. Nació en París, el día 6 de Febrero de 1626. Ella recibió una educación esmeradísima y se casó á los diez y ocho años con el marqués Enrique Sévigné. De este matrimonio nacieron dos niños: una hija, Francisca Marguerita, que nació en 1646, y un hijo, Carlos, nació en 1648. El marqués de Sévigné, su marido, fué muerto por su adversario en un duelo, en 1651.

En Enero de 1669, su hija se casó con el conde de Grignán, gobernador de los provenzales. La separación de su hija fué el origen de sus admirables cartas, que fueron su gloria. (La mayor parte de estas cartas fueron destruidas por su pequeña hija, la marquesa de Simiane, por escrúpulos religiosos). Madama de Sévigné murió el 18 Abril de 1696.

SAN LAMBERTO.—Novelista y poeta francés. Nació en Nancy, en 1716. Autor del poema *Les Saisons*. Murió en 1803.

ROMANOFF.—Nombre de una serie de soberanos en Rusia, donde el primero, que fué zar, es Miguel Federovitch (1613-1645).

RÉGANE (*Gabriela*).—Madama Porel; pero es conocida generalmente por *Madama Réjane*. Trágica francesa contemporánea. Ella estudió en el conservatorio de París é hizo su *début* en el teatro Vaudeville, en 1875. Es muy popular en Londres, y un ídolo del público parisiense.

## Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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



## Cocina Regularizable "La Cocina por Gas"

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



ROSSINI (*Giacomo*).—Célebre compositor de música italiano. Nació en Pesaro el 1792. Las obras más populares de este gran músico son: *El Barbero de Sevilla*, *Otello*, *La Garra Ladra*, *Moisés*, *El conde Ory*, *Cendrilloro*, y un sin fin de grandes piezas de concierto; su última obra que escribió fué *Guillermo Tell*. Fué un gran gastrónomo, y amantísimo del *foie-gras*, siendo uno de sus platos más predilectos. Murió en 1868.

SAN GERMÁN (*conde de*).—Ministro de la Guerra en tiempos de Luis XVI. Nació en Vertambaz (Java), en 1707. Fué uno de los mejores organizadores de la Armada francesa. Murió en 1778.

SANTOS-DUMONT (*Alberto*).—Intrépido aeronauta, el que casi ha llegado á la solución de la navegación aérea. En 1901 dió la vuelta por alrededor de la Torre Eiffel con su dirigible, y ganó el famoso premio «Prix Deutsch». Ha hecho felices ensayos encima del Mediterráneo (1902), y en París (1903), tomó parte en el concurso de globos dirigibles internacionales, 1906. Nació en Brasil en 1873.

ROTHSCHILD.—Nombre del banquero más renombrado. Nació en Francfort-sur-le-Mein en 1773. Murió en 1812. Fué el fundador de la casa de su nombre, siendo la combinación con las casas bancarias del mundo entero.

SALISBURY (*marqués de*).—Uno de los más grandes hombres de Estado que tuvo Inglaterra. Nació en 1830. Fué elegido secretario de Estado en la India, en 1866. Representaba el partido conservador y fué primer ministro en 1880 á 1901.

Era muy aficionado á la química, á la electricidad. Murió en su residencia «Hatfield-Hause», en 1903.

RICHELIEU (*Armand Jean Duplessis, cardenal de*).—Ministro de Luis XIII. Nació en París, en 1585; fué uno de los más grandes hombres de Estado que tuvo Francia. Fué el limosnero de la regente María de Médicis. Ministro de Negocios Extranjeros (1616),

cardenal en 1622, y primer ministro en 1624. Destruyó la importancia política de los protestantes. Amigo de las artes y de las letras, fué el fundador de la Academia Francesa en 1635. Murió en 1642.

ROBESPIERRE (*Maximiliano de*).—Abogado y diputado convencional. Nació en Arras en 1759. Él dirigió el proceso de Luis XVI. Después de haber vencido á Danton, su rival, hizo reinar el régimen del terror por medio de Comités públicos, donde él era el alma. La Convención le entregó á la ley y le envió al cadalso el 27 de Julio de 1794, en donde él hizo pasar á tantas víctimas.

CAMPBELL (*Thomas*).—Gran poeta inglés. Nació en Escocia en 1767 y murió en 1844.

I. DOMENECH.

(Continuad.)

#### Solución al jeroglífico «MENÚ CULINARIO» (1)

Entremeses.....	Salami de Milán.
Sopa .....	A la Parmesana.
Frito.....	Risoles á la Parisiense.
Pescado .....	Lenguado Normanda.
Entrante.....	Salomillo á la Rossini.
Legumbre .....	Apio á la Alemana.
Fiambre .....	Piernas gallina rellenas.
Asado.....	Alondras al asador.
Helado.....	Espumoso de limón.
Postre .....	Mermelada rusa.

Nombre y apellido del jefe de cocina, que es la solución

**GUMERSINDO PAL**

NOTA. Ha mandado la solución exacta nuestro notable colaborador D. Teodoro Bardaji, ocho días después de haberse publicado.

#### TARJETA CULINARIA

*Pia Tafanos.*

Combinar estas letras de modo que resulte el nombre de dos aves conocidas.

ARCADIO GRANOLLERS.

(1) Véase el núm. 42.

**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)

Si se encontraban gente en el camino, el comandante de la escolta gritaba:— «Paso á la comida del Rey!»—y las gentes se descubrían formando calle: por último, en el ante-comedor el cocinero volvía á guardar en los armarios-estufas las cacerolas hasta el momento de servir la Real mesa. Era el responsable de la salud gastronómica de Palacio.

Hoy también se sube en cestos la comida, aun cuando al presente se está disponiendo un torno para ascenderla desde el mismo fogón; pero ni el jefe la ha guardado bajo llave, ni arriba se la encierra, ni tropa alguna interviene en estos actos domésticos del Monarca. Hoy los tiempos, con parecer peores, son en realidad más hidalgos y menos suspicaces.

Nombré á lo Guardias de Corps, y aun he de consignar sobre ellos una curiosa costumbre, que con ellos ha desaparecido. En Palacio no come nadie sino cuando convida el Rey. Esto no obstante, el día de Pascua de Resurrección se servía en la mesa el Cordero Pascual, y se retiraba intacto para que lo comieran otros. En la propia antecámara aguardaban el tostón simbólico los Albarderos y los Guardias: el jefe de estos últimos sacaba su espada y con ella lo dividía en dos mitades: la de la cabeza para los Alabarderos, la del cuerpo para sus tropas, y todos juntos celebraban la cena. En el día hay también cordero pascual y huevos de colores; pero si no los comen las Reales Personas, vuelven á las cocinas.

Tan no come nadie en Palacio sin previa invitación del Monarca, que cuando en la Real Capilla se sirve chocolate al prelado que oficia de pontifical en fiestas solemnes, su Ilustrísima retribuye con un duro al cocinero que se lo presenta. Yo lo he cobrado alguna vez, y oído decir que esta costumbre significaba una verdadera retribución por el servicio privado que se le hacía, como si el chocolate viniera de la calle; pero habiendo quien sostiene que es una simple propina, dejo la cuestión intacta. Lo único que consigno es que el Sr. Patriarca de las Indias, Posada, que era muy rigorista en materias de tradición, no pudiendo dejar el duro en una pieza porque en su tiempo no corrían más que *napoleones*, jamás se olvidaba de añadir el real.

Estoy viendo á usted pedirme datos arqueológicos sobre chimenes y cacharros de cocina, así como sobre prácticas palaciegas en los banquetes, saraos, bodas y viajes. Respecto á esto último, quizá otra vez le diga alguna cosa, cuando sea menos largo que el presente un escrito mío; pero tocante á lo primero, tengo el senti-

miento de manifestarle á usted que en las cocinas de Palacio no queda nada histórico. Los útiles de guisar se desgastan é inutilizan por el fuego y la limpieza, á más de que en su confección no entran ordinariamente ni el arte ni el buen gusto. Percles hay del tiempo de Felipe V, y quizá algún almirez será de época de los árabes; pero renuncio á aconsejar á usted que me pida diseños para publicarlos. Lo que sí hay notable es una chocolatera del tiempo del Señor Don Carlos III, cuyo desdichado uso merece especial mención.

La tal vasija puede contener, y ha contenido algunas veces, cincuenta y seis libras de chocolates, dos arrobas y cuarto; se maneja con facilidad, y lo hace exquisito. Pero ¿cuándo sirve? No crea usted que en los bailes Sr. Doctor. La chocolatera histórica de Palacio no se ha movido más que en esos días de terribles pruebas por que han pasado en España la manarquía y el orden social. Cuando Madrid ha estado envuelto en colisiones sangrientas, por razón de las cuales Gobierno y Corte han acudido á rodear y defender al Monarca, nosotros, sus más humildes súbditos, hemos descolgado entre angustias la enorme chocolatera y servido al numeroso concurso lo único que en esos momentos era posible: pastas y chocolate. Su figura, pues, es siniestra en la cocina: ¡mal haya sea!

He concluido con las cosas de Palacio, y vuelvo al primitivo asunto para terminar que ya es hora.

¿Quiere usted, Sr. Thebussem, que saquemos algún resultado práctico de esta nuestra dilucidación culinaria? No se dirá entonces que hemos perdido el tiempo, como murmuran ciertas gentes con poca justicia.—Una de las cosas que hemos averiguado es que en España no hay cocina nacional. La unificación artificiosa de los diversos territorios de la península ha producido una especie de anarquía gastronómica que cuatrocientos años de gobierno común no han puesto en orden hasta el presente. El propio *cocido*, que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos, carece aún hoy en día de una fórmula concreta y que obligue á todos. La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía, ni una y otro son el *cocido* de Castilla, ni en Cataluña, Asturias, Galicia y las Vascongadas pueden comerlo los tran-

(Continuará.)