

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

Un banquete de 1.500 hosteleros.—Trucha ensalmonada á la gran almirante. Cazuelitas vegetales á la Fán-fán.—Menu.—Banquetes.—El país del embutido.—Repostería elegante.—El arte culinario en Montevideo.—Lista de comida con recetas originales: Explicación de las recetas: Sopa crema Cajal. Pequeñas costras Mariani. Lubina á la Giménez. Solomillo á la Robert. Jamón frío á la Pecosens. Ponche Altamira. Pavipollo á la Benavente. Ensalada Cardinal. Pudding de alcachofa. Helado Conde Diego. Pastas secas. Queso á la Ferrán.—Cocina de China y de Filipinas: Sopa Michua. Su-tan-junk. Bibinca de Filipinas.—Cocina española casera: Arroz á la Manchega. Tarta ó pastelón á la Rodrigo (original). Tortilla guisada á la Victorina.—La mesa moderna.—Refrescos ingleses y americanos.—Págs. 1 á 8.

CRONICA

Un banquete de 1.500 hosteleros.

La magnífica revista *La Cocina Marítima* de Cádiz, publica en su último número, una interesante información de este gran banquete que justifica el título.

Detallaremos las notas más salientes: El Congrero de los Hosteleros ú Hoteleros (Fondistas) comieron alguna vez tranquilos, servidos con camareros vestidos de frac, y el final con discurso bien elocuentes.

El banquete se verificó en el Palacio de Bellas Artes.

En dicho banquete se consumieron 5.000 botellas de vino, 1.500 kilos de grissini, 8.000 rodajas de mortadela de Bolonia, 8.000 panecillos, 9.000 pescados y 3.500 pollos. A esta lista hay que agregar una buena cantidad de otra clase de manjares, que alcanzaban á algunos cientos de kilos, que desaparecieron rápidamente entre aquella multitud de estómagos bien dispuestos.

Los camareros que sirvieron á las mesas, formaban en conjunto un batallón compuesto de 320 hombres.

Llegado el gran momento de destapar las botellas del dorado y espumoso champán, y los discursos embotellados de tantos cerebros como allí

se encontraban, se pronunciaron treinta y siete discursos de todas clases y cada cual según receta particular del *cicerone* correspondiente.

Se terminó el banquete en la mayor armonía y sin lamentar desgracias personales.

Trucha ensalmonada á la Gran almirante.

(PLATO FRÍO)

Inédito.

Escoger una hermosa trucha ensalmonada y póngase, después de limpia, á escalfar con un excelente *fumet*, cocción lenta, á fin de poder evitar que se destroce. Luego se dejará enfriar en la misma cocción.—En una fuente larga se prepara un zócalo de arroz ó un costrón de pan; colocar la trucha, bien escurrida y secada, encima del zócalo ó costrón en forma derecha.

Terminada esta operación, cubrir la mitad con salsa mayonesa tiroliana y la otra mitad, con salsa veneciana, las dos salsas trabadas directamente con gelatina. Decorarla con bonitos detalles de trufa, y en la parte superior se guarnece con cangrejos rellenos de farsa de salmón; abrillantar toda la trucha con excelente gelatina.

En el fondo de una fuente larga se cubre con un lecho de lechuga blanca cortada finísimamente, salpicando esta lechuga con alguna cantidad de gelatina picada.

Termínese con la colocación de una bordura compuesta de triángulos de gelatina con *printanier* de legumbres frescas.

Servir dos salseras una con salsa tiroliana y la otra de salsa veneciana.

JOSE MARÍA BARRIO.

Madrid, 11-4-1910.

Cazuelitas vegetales á la Fan-fán.

(ENTREMÉS INÉDITO)

Con zanahorias grandes coeidas se modelan cazuelitas de forma pequenísima. Pónganse en maceración con vinagre de estragón.

Cortar rodajas de remolacha bien iguales, del espesor de una moneda de á cinco pesetas, que se maceran igualmente que las zanahorias.

Luego escurrir las rodajas de remolacha y ponerlas de plano en una placa, napándose cuidadosamente con salsa bearnesa que se le habrá adicionado gelatina. En el centro de cada rodaja de remolacha se coloca una cazuelita de zanahoria, llenas éstas con la manteca, que se compondrá del siguiente modo:

Iguals cantidades de manteca fina y yema de huevo duro, mostaza de estragón, salsa inglesa, puré de berros y esencia de anchoas, sal y pimienta Cayena. Llenas éstas, se pondrá en la cúspide de cada una una aceituna deshuesada, y alrededor de ésta se adorna con un cordón de la misma manteca, un filetito de anchoa y un poco de clara de huevo duro dentro de cada aceituna.

Sírvanse en conchas de cristal.

JUAN MARQUÉS.

Jefe de Cocina del Restaurant-café Labaña.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Cocina Simpática

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid



MENÚ

DEL GRAN BANQUETE
servido en el gran Restaurat y Pastelería Tournié, de
Madrid, en honor de los príncipes japoneses.

DINER

Real Clear Turtle-Soup.
Mousse de jambon Alexandra.
Doré de Saumon á la Victoria.
Filet de boeuf á la Royale.
Poulardes du mans á la Nava.
Barón de veau á la Broche.
Pommes fondantes.
Salade Princesse.
Asperges d'Hranjuez, Sauce, Mousseline.
Parfait glacé.
Mousse á l'Orange
Suprême Chester.
Mignardises.
Desserts.

VINS

Amontillado Rafael Serrano Lara.
Moet et Chandon en Carafe Frappé.
Châteaux Iquem, 1899.
Châteaux Margaux, 1893.
Châteaux Leoville Borthon, 1893.
Champagne Reinart Seo.
Café et liqueurs.

2889

Servido el día 10
de Marzo 1910.

V. M.

BANQUETES

servidos en la Embajada de los Estados Unidos del Brasil. Madrid.

Diner du 22 Fervier 1910.

Turtle Soup
 Consommé Nilson
 Tímballes á la Financière
 Filet de boeuf á la Godard
 Suprêmes de volaille á l'Anglaise
 Bastions de foie-gras
 Punch á la Romaine
 Bécasses rôties sur canapé
 Cardons á la Môelle
 Gateaux ananas
 Glace Mascotte
 Desserts fins

Diner du 2 Mars 1910.

Consommé Princesse
 Petits Bouches á la Montglás
 Filet de boeuf á la Pompadour
 Mousse de jambon truffe
 Poularde á la Neva
 Salade Russe
 Haricots verts au beurre
 Glace pralines
 Dessert fins

SATURNINO LLORENTE,

Jefe de Cocina.

El país del embutido.

Evidentemente, este título corresponde á Alemania mejor que á cualquiera otra nación. Un periódico inglés decía no hace mucho que en un buen restaurant de Londres era posible comprar hasta ciento veinte clases distintas de embutido alemán, pero esto no es nada si se tiene en cuenta que cualquier salchichero de Westfalia, la patria del famoso chorizo, puede nombrar cuatrocientas variedades de salchichas y morcillas. Hace poco, celebróse en Berna una Exposición de embutidos, y en ella se presentaron al público y se dieron á probar nada menos que 1.785

diferentes clases, todas de procedencia alemana.

Un buen alemán considera mayor gloria para su país la invención de una nueva morcilla que la de un nuevo aeroplano; y, después de todo, dada la inmensa variedad que de aquéllas hay en Alemania, lo primero va siendo ya más difícil que lo segundo. Hace poco, una de las más nobles familias del imperio decidió hacer de uno de sus vástagos un químico eminente. El joven estudió con entusiasmo y llegó á hacer concebir á los suyos halagüeñas esperanzas. Pero, en vez de encerrarse en su laboratorio é inventar un explosivo, una materia tintórea ó una nueva medicina, púsose á estudiar libros de cocina

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

y de repostería, y mediante una acertada combinación de cerdo, ternera, aceitunas, pimienta, hinojo, vino añejo, queso, manzanas, canela y huevas de arenque, fabricó una

nueva moreilla que obtuvo el aplauso de toda Alemania. El inventor, después de haber sido condecorado por su original creación, está haciendo una fortuna con su venta.



1.º Formar un bizcocho bajo las siguientes reglas: Desclarar veinte huevos bien frescos, y levantar las yemas con 300 gramos de azúcar florete á punto de capuchina; una vez hecha esta operación, pasar por tamiz 300 gramos de harina y 150 gramos de almidón; á continuación de efectuada la mezcla de los anteriores ingredientes, agregar en seguida 16 claras de huevo batidas á punto de merengue ó nieve (la mezcla se efectuará suavemente). Se unta un molde grande forma almohadilla (cuadrilongo), se vierte la pasta dentro y se cuece á horno regular.

2.º Formar con crocante un fondo de igual medida que el pastel, y aparte, con simetría, cortar seis tiras de mayor á menor, á fin de con ellas dar forma á una corona, procurando que sus bases se ajusten á la medida del pastel. Una vez esté la anterior combinación hecha, no se pegará al pastel hasta momentos antes de servirlo.

Se marca un poquito de pasta *choux*, y con esta pasta se marcan en una placa seis filas de duquesitas (como si fuese para un San Honore) de mayor á menor para ir las pegando á la corona, ajustándose al ancho de los brazos de la corona, para mayor gusto. Terminada esta operación, se procede á la preparación de un mantecado (helado) de fresa.

Fórmula.—Medio litro de leche, un vaso

de nata, nueve yemas, 250 gramos de azúcar, y se cuece como de costumbre; incorporar al mantecado medio kilo de fresa pasada por tamiz y luego por una estameña, procurando que este mantecado obtenga el color de la fresa. Póngase á helar, procurando que quede finísimo y fuerte, á fin de poderse luego montar el pastel con facilidad.

Ahora vamos á montar todo el conjunto lo más artístico posible (pues es un postre que se presta, según las condiciones del ejecutante, á presentaciones bellísimas).

Con el bizcocho capuchina forma almohadilla se corta en tres planchas (ó plantillas), que se irán colocando sobre la bandeja, que estará cubierta con una servilleta, cubrir la parte superior de la primera plantilla con chantilly, ahora una plantilla de bizcocho, encima se cubre de mantecado, sobre éste, la última plantilla del bizcocho; cubrir éste con azúcar glas, hasta que quede bien blanco.

Se coloca en el centro el fondo de crocante y se rellena de mantecado, dando á éste la forma de una naranja, sobre el ancho de la corona, para que al colocar ésta se ajuste y dé vista á la corona de duquesitas rellenas de chantilly y pegadas con caramelo á la corona de crocante; con el caramelo que haya quedado se hace una cruz pequeña, para el símbolo de la misma; con el chantilly restante se procura decorar el bizcocho

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

lo mejor posible, para que el efecto de vista resulte tan agradable como lo es el comer, pues estos últimos detalles, como ya hemos señalado anteriormente, son muchos del gusto del artista que vaya á emprender este trabajo, pues puede decorarse con flores de azúcar, hojas artísticas, en pastillajes, bombones, y logra darse un realce hermosísimo.

NOTA. Bueno es advertir que para mayor seguridad y rapidez en el servicio, puede prepararse de antemano la corona compuesta del fondo de crocante y las pequeñas duquesas rellenas de chantilly, que sólo falte rellenarlo con el mantecado de fresa, etc., etc.

MANUEL SÁNCHEZ.

Madrid, 13 Abril 1910.

El arte culinario en Montevideo.

(REPUBLICA DEL URUGUAY)

GUARNICIONES DE PLATOS DE ENTRADAS

DENAT.—Cabeza de ternera cocida y cortada en pedacitos, lamas de trufa y alverjas.

CANTABRIT.—Puré de acederas y alcachofas, pasado por tamiz.

CLONTHEU.—Se hace una pasta ligera: con agua, sal, harina, yema de huevos. Se corta con un cuchillo en forma caprichosa, y se cuece con agua; al servirse de guarnición, se glasea con glasa de carne.

NISSA.—Cepas cortadas finas y salteadas con ajo y perejil, patatas nuevas doradas.

TELIAM.—Huevo duro á cuadros, quenefas de ternera fina, jamón y puntas de espárragos.

MASCAGNI.—Huevo duro, la clara cortada á lo largo, y la yema ó yemas enteras, jamón y trufa en juliana, adorno de puré de acederas.

OTELLO.—Coles de Bruselas, nabos y jamón magro á cuadros regulares, trufa picada.

ALDER.—Puré de espinacas, adornos de broquitos de coliflor, pequeños costrones de queso.

STRASBOURG.—Judías blancas y salchichas rojas cortadas en escalopas.

COLINETTE.—Judías blancas, pepinos frescos en rodajas (concombres) zanahorias cortadas á cuadros, alverjas, reducción de vinagre, salsa de tomate.

CLERMOUT.—Cebollas rellenas, alcachofas (fondos), media glasa.

MARIA LUISA.—Costrones rellenos de zanahorias, nabos, guisantes finos.

MARSELLESA.—Fondos de alcachofas, patatas en forma de avellana doradas, lamas grandes de trufa.

MON-MERCY.—Fondos de alcachofas, rellenos de jardinera.

MON-MARCHE.—Puré de patata, puré de apio, puré de guisantes.

Puestas en práctica por

JUAN PUJOL

Cocinero.

Montevideo.—Febrero de 1910.

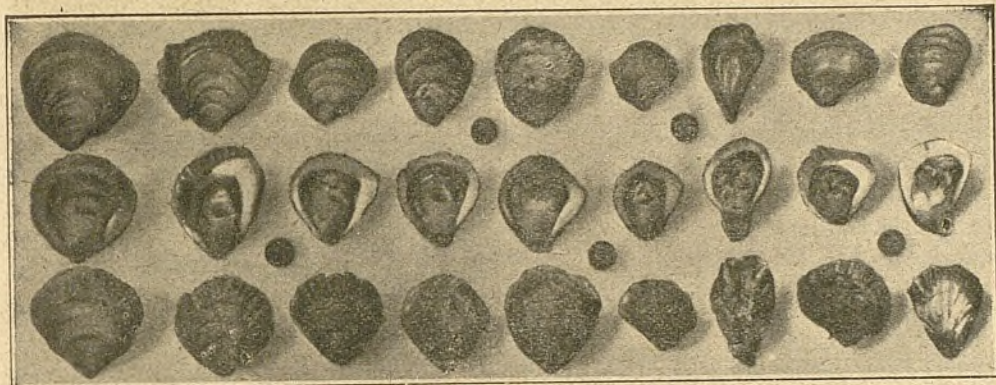
Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,"

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

Cocina Chic "La Cocina por Gas.,"

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

Aspectos de las diferentes clases de ostras extranjeras más afamadas.



El objeto es presentar á ustedes ejemplares de las más afamadas clases de ostras extranjeras. Las que suenan en la mayoría de listas ó *menus* de las grandes banquetes ó restaurants. Para que en adelante puedan distinguir las unas de otras por su simple aspecto, cuando los lean nuestros lectores en comidas de España ó extranjero en que figuren algunas de estas clases, y algunos no se supongan así que son nombres supuestos ó de fantasía.

Las variedades del país, las supondremos ya conocidas. En el fotograbado que acompaña estas líneas, aparecen las clases extranjeras formando cada una de ellas una columna vertical con tres figuras que representan otros tantos aspectos de la ostra.

Ahora bien; contando de izquierda á derecha, las clases representadas por las nueve columnas son, por su orden, las siguientes: *Cancalle, Marennes, Belón, Inglesas (natives), Zelanda, Burnham, Portuguesas, Bretaña y Blue Points* (Norte América).

Lista de comida con recetas originales.

(Dedicada á los médicos españoles.)

LISTA

Sopa crema Cajal.
Pequeñas costradas Mariani.
Lubina á la Giménez.
Solomillo á la Robert.
Jamón frío á la Recasens.
Ponche á la Altamira.
Pavipollo asado á la Benavente.
Ensalada Cardinal.
Pudding de alcachofas.
Helado Conde Diego.
Pastas secas.
Queso á la Ferrán.
Postres finos.

FELIPE MARTÍ.

Explicación de las Recetas

Sopa crema Cajal.

Preparar un buen caldo blanco para mojar el siguiente puré: cebollas, puerros, patatas y judías blancas; cocerlo bien, y una

vez pasado por el cedazo, liar este puré con yemas de huevo y nata, pasarlo por la estameña y de guarnición una juliana de judías verdes, y real de tomate.

Pequeñas costradas Mariani.

Formar de pasta brioche unas pequeñas

costradas forma barquitas, las cuales se rellenan de una fina pasta mitad pechuga de gallina y mitad seso de ternera; sazónarla bien, con un poco de esencia de trufa, vino Jerez y unas yemas de huevo; llenar las barquitas y cubrirlas con una ligera capa de *soufflé* de espinacas, espolvorearse de queso rallado, y diez minutos antes de servirse se meten al horno, procurando salgan á color bonito.

Lubina á la Giménez.

Escoger una buena lubina y se le quita la espina con cuidado, y preparar aparte una farsa de merluza, con su correspondiente nata; esta farsa sirve para rellenar la lubina, mezclando en dicha pasta trufas enteras de regular tamaño; se rellena la lubina, se le vuelve á dar su forma natural, envolviéndose en un papel de barba bien untado de manteca de vaca, y se ata con bramante para que no pierda su forma primitiva; se pone en un plato de hierro al horno, que se cueza despacio, y se le moja con Jerez, procurando esté el horno flojo para que quede bien cocida; y con su propio fondo marcar una salsa *quisquillas*.

Aparte tener preparadas patatas cocidas; al servirse se coloca la lubina en la fuente, se cubre de una ligerísima capa de salsa y colocar por encima, en forma de reja, filetitos de anchoas, y el cuadrito que deja, unas redondas escalopas de trufa; colocar las patatas en *montoncitos* y servir la salsa aparte.

Solomillo á la Robert.

Escoger buen solomillo; una vez limpio se mecha con tocino y se pone á asar á la Inglesa y dejarlo enfriar un poco; al estar un poco frío se corta el trozo que se quiera servir en finas lonjas, volviéndose á juntar dichas lonjas pegadas con ligeras capas de puré de *foie-gras*.

Ya vuelto el solomillo en su forma, se pasa por huevo batido y pan rallado, procurando esté bien empanado. Momentos antes de servir se fríe á bonito color dorado, el cual se procura no se rompa; se coloca encima de un costrón de pan frito de una altura de tres centímetros. De antemano tener preparada la siguiente guarnición: una aceitunas, de las más grandes, quitarlas el hueso y rellenarlas de puré de *foie-gras* y tapar con una cabeza de champiñón glaseada y colocarlas á todo alrededor de la fuente; aparte servir un jugo de tomate (ó sea jugo napolitano).

Jamón frío á la Recasens.

Deshuesar un jamón de Praga y dejarlo en agua para que se desale, y una vez desalado se le ata, dándole su forma natural, y se pone á cocer con agua y bastantes hierbas aromáticas, vino Madera; una vez cocido se deja enfriar; escalopar este jamón y volverlo á colocar en su forma; cubrirlo de un *chand-froid* natural y con glasa de carne formarle dibujos á capricho del artista, decorándole con detalles de trufa; abrillantarlo con gelatina y colocar este jamón encima de un zócalo de arroz blanco, mezclando pasas de Smyrna y Corinto en cantidad regular, guarnición diminutos canapés en forma redonda y del tamaño de una moneda de un duro hechos de puré jamón, y decorarlos artísticamente, y alrededor de la fuente costrones de gelatina.

Ponche Altamira.

Preparar un ponche de curaçao y de guarnición, cortado á juliana muy fina, corteza de naranja y de pera; servir en pequeñas copas.

Pavipollo á la Benavente.

Asar un pavipollo como es costumbre;

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas”

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

dejarlo bien glaseado, y al servirlo, servir aparte un puré Marrons bien aromatizado de glasé de carne. El jugo del asado servirlo en salsera.

Ensalada Cardinal.

Esta ensalada componerla de patatas cocidas y de apio, guisantes; sazonarla bien y cortado á cuadritos colocarla en la ensaladera; cubrirla con una capa de nata montada; decorarla con ramitas de estragón.

Pudding de alcachofas.

Preparar un molde charlota bien untado de mantequilla y forrarlo de finas rodajas de alcachofas y rellenarlo de *pudding* de alcachofas sazonada de nuez moscada y un poco curry; ponerlo á cocer á baño maría y al servirlo rociarlo con un poco de jugo.

Helado Conde Diego.

Hacer un helado de crema vainilla y el interior llenarlo de un helado de arroz aromatizado de canela; servirlo con zócalo de hielo natural á capricho del ejecutante.

Pastas secas.

Trabajar en una vasija 150 gramos man-

tequilla y cuatro yemas de huevo, y 200 gramos de azúcar; trabajar bien con una espátula de madera y se le agregan 200 gramos de harina; una vez hecha la mezcla agregarle piñones, cortado todo muy fino; se unta una placa, y con la manga tirando en forma de tiras bastante largas y estrechas, y se ponen á cocer á horno algo fuerte.

Queso á la Ferrán.

Marcar unos ñoquis de sémola algo cargados de queso, y en una placa untada con un poco aceite fino extender una capa lo más fino posible, y de antemano se tendrá una crema de queso Roquefort, y se extenderá por encima de la sémola una capa de medio centímetro, y cubrir esta crema con otra capa de la sobrante sémola, que con ayuda de la manga se cubre muy fácilmente; una vez frío del todo, se extiende encima de una mesa espolvoreada de pan rallado, cortando á cuadros del tamaño de cuatro centímetros cuadrados; se pasan por huevo y pan rallado; al momento de servirlos se frien con manteca á bonito color dorado; servirlos en fuente con servilleta.

FELIPE. MARTÍ.

COCINA DE CHINA Y DE FILIPINAS

Sopa Michua.

(PLATO CHINO)

Una gallina, que se corta en pedacitos del tamaño de una nuez, póngase á cocer con dos litros de agua.

A mitad de cocción se le añade una gran

cebolla picada de forma filetes delgadísimos y largos; saltearla con manteca hasta que comience á tomar color dorado. Cuando todo quede cocido se le agrega la Michua, que se dejará cocer durante un minuto; sazónese bien, sirviéndose en la misma olla ó puchero.

La Michua son unos fideos finísimos, com-

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

puestos con harina ó fécula de arroz y agua, dejándolos luego secar al sol.

Como nota particular de la cocina china, haremos notar que estos habitantes siempre acostumbran á tomar las comidas bastante sosas.

Su-tan-Junk.

(PLATO CHINO)

Una gallina, cortada también á pedacitos, póngase á cocer con litro y medio de agua; se le agregan, en iguales cantidades de alguna abundancia, camarones mondados, que sean pequeños, calamares pequeños á pedacitos, cacantes, jamón á pedacitos. Todos los ingredientes anteriores, al añadirse ó unirse á la gallina, se habrán hecho saltar con una cebolla picada y manteca, con algo también de perifollo.

Cuando todo está en su punto de cocción se le aumenta Michua, dejándose cocer durante un minuto.

El conjunto de la forma de servir este Su-tan-Junk es bastante espeso.

Se sirve como en la receta anterior: en el mismo puchero ú olla.

Bibinea de Filipinas

(DULCE)

Escoger un buen coco y partirlo en dos;

con un hierro que tenga cuatro ó cinco puntas se raspa toda la carne del coco hasta que quede bien fino.

Luego se pone la carne de coco en un litro y medio de agua fría, dejándose así durante una ó dos horas en remojo.

Luego, en una cazuela de barro se le pone un cuarto de litro de manteca de vaca. Se calienta á fuego regular; unir á esta manteca una libra de harina de arroz; trabájese bien con una espátula de madera; luego que la pasta quede bien trabajada, se le aumenta el agua del coco, pasada por un colador, media libra de azúcar de caña, dejándose hervir durante tres ó cuatro minutos.

Terminada la anterior operación, se cubre el fondo de una cazuela ó cacerola de barro, con hojas de plátano (á fin de que se no se pegue la pasta en la cacerola) ó de recollo (pues lo he hecho con esta clase de hojas y también me ha salido bien). Pues bien, echar la pasta dentro (uniéndole antes doce yemas de huevo), póngase en el horno durante una hora próximamente, cubriéndose por encima con azúcar, debiendo éste, al retirarse, quedar dorado.

Se puede servir entera ó cortada en pedazos, estando fría; antes de servirse se le pone encima coco rallado.

JOSÉ RIVAS Y CAMPS.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Cocina española casera.

Arroz á la Manchega.

En una cacerola con aceite se rehoga jamón cortado á cuadros con cebolla; á mitad de su rehogo se le incorporan trocitos de coliflor, bruselas, alcachofas y espárragos trigueros, tomate picado, tomillo y laurel, haciéndose esta operación á fuego vivo. Luego se moja con caldo suficiente.

A los veinte minutos antes de servirse se le incorpora el arroz necesario al líquido que contiene, más un poco de azafrán, y terminar la cocción en el horno fuerte.

Este arroz debe servirse siempre algo jugoso.

FRANCISCO DÍAZ.

Tarta ó pastelón á la Rodrigo (original).

Preparar una pasta de hojaldre y marcar un *vol-au-vant* cuadrado, y se cuece en el horno.

Preparar un relleno con salpicón algo grande de pollo cocido ó asado y la misma cantidad de champignons, trufas, setas, guisantes, alcachofas salteadas, coles de Bruselas lo mismo. Sazónese con la siguiente salsa: reducir vino de Madera, que luego se le aumenta una cantidad regular de media glasa, un poco de puré tomate, manteca de vaca y, por último, un poco de mostaza.

Rellenar el pastelón y poner unns tirns pequeñas de hojaldre encima de la farsa y cocerse en el horno.

Sírvase caliente, en fuente con servilleta.

FRANCISCO GABARDO

Restaurant Miramar. Grao (Valencia.)

Tortilla guisada á la Victorina.

Se prepara una buena tortilla de cebolla y patatas, que esté bien dorada de ambos lados. Luego se corta en pedazos regulares y ponerla en un plato de saltear.

Aparte preparar la salsa del modo siguiente: Rehogar un poco de cebolla, luego, tomate del tiempo y perejil picado y algo de ajo; muévase con la espátula y se rocía con un poco de vino blanco; reducido éste, añádase parte de caldo. Dejar cocer la salsa durante un cuarto de hora y pásase por un tamiz.

Luego se vuelve la salsa al fuego y al comenzar á cocer se espuma y se vierte en la cacerola ó plato de saltear en que hemos colocado la tortilla cortada, más parte de jamón á cuadritos, perejil picado. Se dejará cocer durante unos diez minutos y queda á punto de servirse.

FRANCISCO DÍAZ.

Cocinero en Miranda de Ebro.

Solución de la Tarjeta Culinaria, Faisán Pato.

Mandaron la solución,
Teodoro Bardaji y Hermenegildo Herralz.

ACROSTICO DE COCINA

Dedicado á D. Teodoro Bardaji.

```

      • • • R • • • •
    • • • • • E • • •
      • • • S • • • • •
    • • • • • T • • • •
      • • • A • • • •
        • • • U • • • •
    • • • • • R • • • •
      • • • A • • • •
    • • • • • N • • • •
    • • • • • T • • • •
  
```

Sustituir los puntos por letras de modo que en cada línea se lea un utensilio de cocina.

ARCADIO GRANOLLERS

INTERESANTISIMO

Magnífica proporción. Se vende á precios razonables una casa de Huespedes. Para informes en la Administración de nuestra Revista.

LA MESA MODERNA

Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Tebussem y Un cocinero de S. M.

(CONTINUACIÓN)

seantes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra, que es á lo que aspira el nacional en su patria. Todos los franceses encuentran en cualquier punto de Francia el *pot-au-feu*, y los ingleses en Inglaterra el *roast-beef*, y los italianos en Italia el *rissotto*, y los alemanes en Alemania el *gollasch*, y hasta los marroquíes en Marruecos el *alcuzcuz*, uniforme y definido. En España las más de las veces no hay otro recurso, cuando se viaja, que mandar freir un par de huevos. Y es que nosotros tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos usos y costumbres. Plato nacional llamamos al arroz á la valenciana, y ninguna provincia sabe hacerlo como en Valencia; plato nacional llamamos al bacalao á la vizcaína, y ya casi no puede comerse ni aún en Vizcaya; plato nacional llamamos al pote gallego, y creo que nadie lo ha probado nunca fuera de Galicia. En cambio los franceses principian á hacer excelentes paellas y bacalaos potes; porque como son platos buenos y de gusto, se los asimilan y los mejoran con el electricismo culinario que les distingue. No extrañaré que dentro de poco se diga con razón: «Para huevos con tomate, Parist.

Pues bien, señor Doctor, demos algún paso en beneficio de la unidad gastronómica nacional. Ataquemos los fueros de las provincias, no arrancándolos sino difundiéndolos. Apenas hay una comarca en España que no cuente con una especialidad de cocina digna de figurar en las mesas de los Palacios. Pidámosle á cada punto su receta, y formemos un repertorio de manjares ilustres españoles ¿No se ocupa en estos momentos el Gobierno en reunir una colección de retratos célebres de toda España?

Usted es quien debe llevar la voz en esta obra de reconquista, sobre la cual me tiene hablado alguna vez. Usted, en su carácter de extranjero, está libre de que se le supongan prevenciones de localidad; usted, en su carácter de erudito, ha de tener á su disposición los eruditos de todas las comarcas; usted, en su carácter de sabio y prudente compilador, ha de discernir sobre lo bueno y lo malo que reciba, ejerciendo esa facultad portentosa con que convierte en útiles los estudios más desabridos y al parecer insignificantes. Manos, pues, á la pluma, y usted á quien ya debe nuestra España tantos adelantos en el servicio postal; usted á quien se debe

la afición y el progreso de la *timbrología*; usted á quien se debe en muy gran parte la abolición de los yantares y de los conduchos—usted á quien deben tanto, sobre todo, las letras amenas por la gracia y el donaire con que las cultiva, á usted le deberá asimismo nuestra patria la regeneración de su gusto. Un extranjero, Dubost, regeneró la camisa; un extranjero Laffin, regeneró los guantes; un extranjero, Dartigues, regeneró el calzado; un extranjero, Ihardy, regeneró los banquetes de la corte de España: que otro extranjero nacionalizado, que Thebussem sea el que regenere el comedor, la cocina y la despensa de los españoles.

En cuanto á mí, respetable Doctor, permítame usted que me excuse de ayudarle, como no sea con algún que otro consejo de los pertenecientes á mi oficio. Tras de faltarme competencia para otra cosa, me hallo en estos momentos muy ocupado en la sección de salazones, conservas y preparativos de Pascua, así como en labores de mayor monta á que un próspero y extraordinario acontecimiento nos impulsa con delicioso estímulo. No quiero faltar á mi puesto de honor cuando más puede necesitarme el Rey, mi amo; y, sobre todo, no podría ver sin vergüenza que me sorprendiese de nuevo mi jefe con la pluma en ristre para escribir, en vez de la aguja enhiesta para mechar, y que, dándome una palmadita en el hombro, tuviera que decirme con la sorna que acostumbra—: *Cocinero, á tus cacharros.*

UN COCINERO DE S. M.

X

PAN DE MUNICION

Á UN COCINERO DE S. M. EL REY DON
ALFONSO XII

En Madrid.

Mi querido Sr. Maestro:

El excelente artículo que con el epígrafe de *Ultimas palabras de un Cocinero* me dirige usted por medio de LA ILUSTRACIÓN del 15 de Diciembre, 1877, es un plato tan fino, agradable, sabroso y bien presentado, que hasta aquel á quien no le guste ha de fingir que se chupa los dedos, por no confesar la grosería de su paladar.

Continuará.