

# 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

Crónica: El origen del helado.—Una comida original.—Gran Restaurant Tournié.—Ambrosia de caza Duque de Medinaceli por I. Domenech.—Comida estival explicada: Entremeses fríos variados.—Consommé á la D'Aramberg.—Barbue en filetes á la Montrange.—Fricandó de ternera á la Estival.—Noisettes de pré-salé Tyroliana.—Chau-froid de ave en gelatina.—Berenjenas á la Turca.—Peras á la Bourdaloue, por I. D.—Helados, por A. Escofier.—Gran lunch servido en el Palacio de los excelentísimos señores de Iturbe, el día 4 de Junio de 1910.—La Cocina Cosmopolita: Dundee-cake, por Jane Birme Scote.—Le checheliek, por la Condesa Archeniewitch de Tambow.—Pollo au rozsa paprika, por Mme. D'Horowitz.—Crema de legumbres con queso, por Mistress Chellez.—Pierna de carnero con guisantes á la Italiana.—Salsa á la Polonesa, por I. Domenech.—Banquetes servidos en hoteles de provincias.—Vocabulario culinario, por I. Domenech.—Curiosidades culinarias, por E. D.—Passtiempos.

## CRONICA

### EL ORIGEN DEL HELADO

Ya estamos en la época de los helados. En todos los cafés se sirven, en copitas caprichosas, cremas congeladas de diversos colores y gustos, algunas de muy mal gusto.

Recorren las calles multitud de vendedores voceando con acento ganoso:

—¡Heladooo!... ¡Mantecado heladooo!...

En casi todas las esquinas hay puestos de horchata.

Las aguadoras ambulantes ponderan la frescura del agua de su botijo.

La ocasión no puede ser más oportuna para investigar el origen del helado.

Los confiteros de los pasados siglos únicamente sabían conservar la nieve.

A mediados del siglo XVII los italianos aprendieron á solidificar la nieve y á colorearla, dándola sabor de café y de vainilla.

En 1760 Procopio Culbelli abrió un café en la calle de la Antigua Co-

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

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



media, en París, y puso de moda las bebidas gélidas y los helados de fruta, confeccionados con arreglo á un nuevo sistema inventado por él.

Pero el verdadero padre de los helados fué Vatel, el concienzudo cocinero del príncipe de Condé, tan pundonoroso, que se suicidó porque cierto día de fiesta no llegó á tiempo un pescado. ¡Eso es vergüenza culinaria!

Cuando Luis XIV visitó en Chantilly al mencionado príncipe, el escrupuloso Vatel (que aún no se había suicidado) puso todo su esmero en aderezar una cena que eclipsara totalmente al fastuoso festín del célebre Baltasarón.

Al final del banquete se sirvió á cada comensal un huevo fresco en una tacita de plata.

—¿Están frescos estos huevos?—preguntó el príncipe, con gesto terrible, al ver que tenían una coloración extraña.

Pero, ¡oh, sorpresa!, los huevos estaban fresquísimos: eran de una crema deliciosa, fría y compacta como el mármol.

Aquellos huevos, que han pasado á la Historia sin pasar por agua, encerraban el germen de los modernos sorbetes.

### UNA COMIDA ORIGINAL

La Sociedad Nacional de Aclimatación de Francia—fundada en 1854 por Geoffroy Saint-Hilaire—celebró días atrás una comida exótica, de la cual no sé lo qué van á decir los buenos y pulcros vegetarianos.

He aquí el *menu* del ágape:

*Hors-d'oeuvres variés, noix d'acajou, etc.*  
*Omelette oeufs d'autruche á la Sobresada,*  
*Matelote de Pythons rosés de l'Inde,*  
*Tortues d'Algérie sauce poulet,*  
*Gazelles d'Afrique et porcs-épics d'Algérie,*  
*Ansérine amarante,*  
*Cœurs de dattier.—«Pereskia undulata.»*  
*Terrines de corbaux,*  
*Pudding á la rhubarbe,*  
*Glace comète,*  
*Fruits exotiques,*  
*Café sauvage.*

Esto ya no es aclimatar á los animales exóticos en las jaulas de los Jardines Zoológicos, sino en el estómago de los naturalistas.

El plato fuerte y con más ansiedad esperado constituía la *matelote de Pythons*. Dos serpientes de esta especie enviadas vivas desde Borneo, y que medían respectivamente 3,10 y 3,40 metros de longitud, después de

**CHAQUETAS PARA COCINEROS.** Manuel Castellanos (Antes Franciscos del Valle), Montero, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.

**Cocina Simpática**

**“La Cocina por Gas,”**

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



ser tenidas durante una quincena en pensión y alimentadas con todo regalo, fueron entregadas al conservador del Museo, M. Piedallu, para su desollamiento y luego al cocinero, que se encargó de confeccionar con ellas la *matelote*.

Al ser servidas reinó entre los comensales una pequeña vacilación. Pero las señoras convidadas—nunca la mujer ha resistido á las tentaciones de la serpiente—dieron la señal de atacar la *matelote*, y todo el mundo la saboreó sin más remilgos, reconociendo que el plato no era tan malo, sino algo mejor de lo que todos ellos se habían figurado. La carne de la serpiente pitón recuerda por su sabor la del congrio, sólo que es más fibrosa y está libre de espinas.

Efectuada la prueba con tanto éxito ya sólo falta que la serpiente entre á figurar en la mesa de los Lúculos modernos, que más que el gusto de un plato atienden á su rareza y su coste.

## Gran Restaurant Tournié.

### DINER

Hors d'œuvre.  
Huitres.  
Consommé de volaille Régence.  
Cendrillons à la Périgieux.  
Filet de bœuf à l'Ecosaise.  
Vol-au-vent de perdreaux en salmis.  
Jambon de Prague à la gelée.  
Petits pois à la Française.  
Poulardes roties.  
Salade Mignone.  
Bombe glacée Chateaubriand.  
Gateau Manon.  
Chester-Cake.  
Dessert.

V. M.

### VINS

Diamante.  
Marqués de Riscal.  
Niersteiner.  
Pommery et greno.  
Veuve Clicquot.  
Café, Liqueurs.

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

CHAQUETAS PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.



## Ambrosía de caza Duque de Medinaceli

(PLATO FRÍO ORIGINAL)

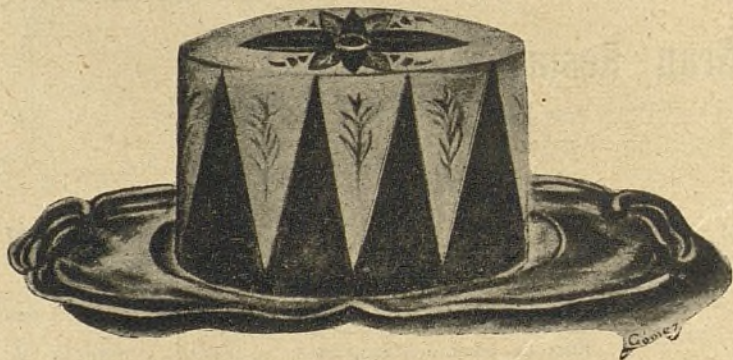
Proporciones para diez personas: Se saltean 150 gramos de trufas de Perigord en lamas delgadísimas, con manteca de vaca, y rocíanse con dos copas de whisky ó cherry seco; dividir esta cantidad de trufas en dos partes, pues la una servirá para camisar parte de las paredes del molde, y las restantes serán para el interior de la composición.

Preparar dos litros de excelente gelatinade ave blanca; luego, y en la forma acostumbrada, se preparan 600 gramos de *mousse* de perdiz y becada en

partes iguales; á esta *mousse* se le incorporan la mitad de las trufas que hemos reservado para emplearse en el interior, más 250 gramos de *foie-gras* natural cortado á cuadritos, punto de paprika y sazonomiento de alto gusto.

En un molde charlota grande, se enfría entre hielo y se napa con gelatina. Marcar el trazado del dibujo en puntos formados de mayor á menor, por medio de un cucurucho, y manteca de pistachos verdes (color verde un tanto pronunciado); luego llenar la mitad de ellos, los que forman el negro. con lamas de trufas (las primeras que hemos reservado); en las partes de los huecos del dibujo blancas, se forma este ramito con detalles de lengua á la escarlata (corta-

dos ya de antemano). El ramaje del fondo de esta ambrosía, se forma con detalles de lengua, trufas, y marcar el trazado del dibujo con un cordón finísimo de manteca de pistachos. Luego que quede decorado por completo, se napa ligeramente con gelatina; al quedar ésta ya bien cuajada (no moviendo el molde durante su composición de entre hielo picado, sobre todo en los meses del calor) se reviste de otra capa de gelatina; fría ya ésta, entonces se llena con la composición de *mousse* de perdiz y becada, y déjese durante hora y media, por lo menos.



Preparar una poca cantidad de gelatina de vino de Oporto bien substanciosa. Esta gelatina es para servirse bien picada y fría, entre hielo, en fuente aparte, á fin de que cada comensal pueda servirse la cantidad que desee, al mismo tiempo que se sirve dicho plato frío.

La ambrosía se coloca en una fuente de metal blanco, adornando el fondo con una ligerísima capa de gelatina blanca bien picada, y encima de ésta se formará una bordura de anillos de clara de huevo duro bien blanca, poniendo unos pistachos verdes picados en el centro de cada anillo, que rodea, precisamente, toda la fuente.

I. DOMENECH.

(Dibujo de Juan Gómez.)

**CHAQUETAS PARA COCINEROS**, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.



## COMIDA ESTIVAL EXPLICADA

### EXPLICACION DE LAS RECETAS

(Proporciones para 20 personas.)

#### Entremeses fríos variados.

Esta parte del *menu* puede combinarse de una ú otra forma, escogiendo lo que les sea más conveniente, según á la clase de personas, inspirándose en *Los entremeses modernos*, que está en venta en nuestra Administración.

#### Consommé á la D' Aramberg

Se preparan, para veinte personas unos cinco litros de consommé de ave bien clarificado.

Preparar una guarnición de zanahorias, nabos moldeados á la cucharilla lo más pequeño que sea posible, y se cue-

cen; unir después á esta guarnición puntas de espárragos verdes, trufas, guisantes finos. Reservar estas guarniciones en caliente con consommé. En esta cantidad de consommé se cuecen unos 50 gramos de perlas del Japón durante unos veinte minutos.

En el último momento se ponen las guarniciones en el fondo de la sopera, con una clara de huevo duro cortado á cuadritos, un poco

de perifollo fresco picado, y se vierte el consommé en la sopera.

Ya visto el número de elementos de que se compone esta sopa, procurar poner muy poca cantidad de cada cosa.

#### Barbue en filetes á la Montrange.

Para 20 cubiertos, como es lógico, es preferible hacer dos servicios.

Escoger dos barbues de un kilo y medio cada uno, límpiense según costumbre, retirar la piel negra, separar los filetes. Sazónense de sal, pimienta, zumo de limón, y póngase la espina de la barbue debajo de la parrilla de una pescadera, previamente untado el fondo con manteca; encima de la parrilla colocar los filetes. Se moja con una

botella de vino chablis y una parte de caldo blanco; guarnecerlo con un buen ramito de hierbas aromáticas atado.

Cocer la barbue á la entrada del horno, rociándose frecuentemente durante su cocción; que será de cincuenta minutos, próximamente. Pasa do este tiempo, se escurren y se colocan en fuente ovalada de metal blanco (dos servicios); cúbrase con una hoja

#### LISTA

*Entremeses fríos variados.*  
*Consommé á la D' Aramberg.*  
*Barbue brescada á la Montrange.*  
*Fricandeau á la Estival.*  
*Noisettes de pré-salé á la Tyroliana.*  
*Chaud-froid de ave en gelatina.*  
*Berengenas á la Turca.*  
*Peras á la Bourdaloue.*  
*Postres finos.*

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas"

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

Ayuntamiento de Madrid



de papel de barba untada de manteca, y téngase en sitio caliente.

Durante este tiempo se prepara la salsa. Hacer reducir la cocción del pescado á la mitad, añadiendo medio kilo de champignons cortados en lamas finas; trabar esta salsa con unos 75 gramos de manteca fina empastada con 60 gramos de harina. Se cuece durante unos cinco ó diez minutos; remuévase y añádanse dos decilitros de nata montada.

Cubrir los filetes de barbué con la salsa; luego se guarnece por encima con una guirnalda de lamas grandes de trufas; se rocían ligeramente con manteca y se glasean un poco en el horno.

#### Fricandó de ternera á la Estival.

Escoger una babilla de ternera bien blanca, formando dos piezas que no pesen más de kilo y medio cada una. Se mecha este fricandó con tronquitos de jamón crudo bien magro; cubrir este fricandó con una buena matignon; luego se envuelve todo el conjunto con una hoja grande de tocino ó bacon (tocino inglés ahumado); se ata con tramilla.

Disponer el fricandó en un plato de saltar, con manteca, zanahorias y cebollas cortadas finísimamente. Se mezcla con cuatro decilitros de fondo de ternera, luego un decilitro de coñac y una botella de vino madera.

Se cuece á fuego suave; pasada hora y media se le añaden cuatro decilitros de caldo blanco, pues todo en conjunto, no debe pasar de dos horas y media de cocción.

Pasado este tiempo, se separa la tramilla y la banda de tocino, y la matignon.

Pasar la cocción por el colador *chino*, desengrasarlo por completo, y se envía aparte en salsera.

Guarnecer el fricandó con cebolletas doradas, zanahorias nuevas torneadas, nabos preparados lo mismo que las zanahorias, cogollos de lechugas breseadas. Todas estas guarniciones son cocidas y glaseadas por separado.

#### Noisettes de pré-salé Tyroliana.

Cortados los noisettes y sazonados, se mojan con manteca y se asan á la parrilla, á fuego vivo.

De otra parte, se cortan tomates en pedazos; sazónense y pónganse en un plato de saltar, con sal y manteca, y se meten en el horno durante dos ó tres minutos.

Luego, en la fuente se coloca cada noisette encima de un trozo de tomate; guarnecer todo el plato con rodajas de cebollas fritas y pedazos de limón intercalados.

#### Chaud-froid de ave en gelatina

Esta receta, por ser tan excesivamente conocida, nos abstendremos de dar su receta, únicamente combinar bien las cantidades bajo el plan que desde un principio nos hemos trazado. Si, por ejemplo, se quiere hacer esta chaud-froid de pularda, escoger dos pulardas de 1,750 kilos cada una. Formar una bordura en molde de fantasía de gelatina bien clarificada.

#### Berenjenas á la Turca.

Se corta cada berenjena en dos, y se va

### EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



DEMANDEZ et ne vous SERVEZ que du COUTEAU  
**TICHET**

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

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

Ayuntamiento de Madrid



cian, cortando la parte extraída á cuchillo. Pónganse á freir con abundante manteca durante unos cinco minutos. En un plato de saltear, con aceite fino, se rehogan dos ó tres chalotas picadas, champignons, la carne de las berenjenas, perejil, ajo, y luego que quede breseado se moja con parte de salsa española clara.

Colocar los cascos de berenjena en una placa, y sazónense, y luego rellénense; cúbranse con miga de pan blanco rallado, rociarlos de aceite fino y pónganse en el horno durante cinco ó seis minutos.

Sírvanse rociadas de una salsa media glasa, abundantemente atomatada.

Ciertos profesionales sirven estas berenjenas sobre un lecho de arroz cocido en consommé, sazonado, además, con azafrán, y secado un poco en el horno.

#### Peras á la Bourdaloue.

Para veinte personas es necesario formar dos piezas. Escoger 24 peras pequeñas y duras de preferencia. Mondarlas y cocerlas en un jarabe de 10 á 12 grados á lo sumo.

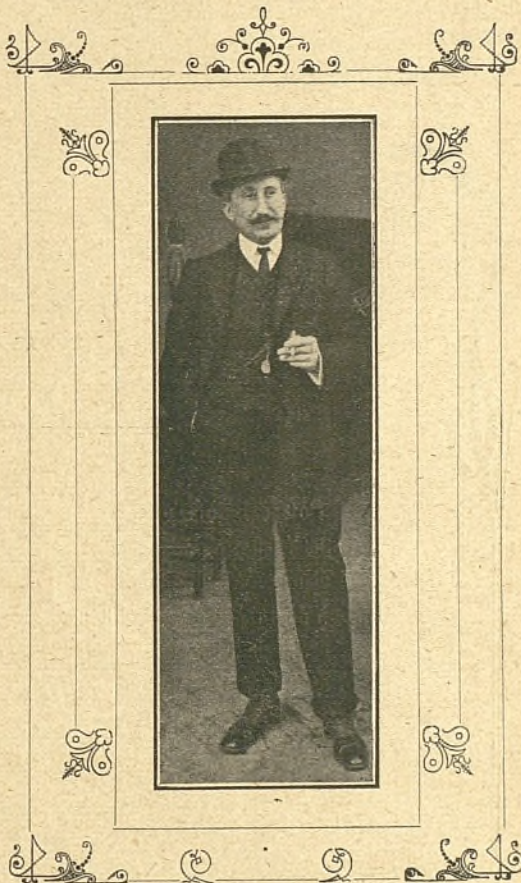
Con pasta *brisée* se forman dos círculos puestos en placa untada, de una circunferencia de 30 centímetros, próximamente (con arandelas de lata); picarlas un poco, y luego se llenan con la siguiente crema, repartida en los dos postres (ó piezas). En una terrina ó perol se ponen 200 gramos de azúcar en polvo, que se trabaja con cuatro huevos enteros, 100 gramos de harina, una buena cucharada de agua de azahar, otro tanto de ron jamaica y un litro de leche; repartirlo en los dos, que resultan á la mitad, y póngase á cocer en el horno durante unos quince minutos.

Preparada la anterior combinación, se escurren las peras y se colocan 12 en cada tarta, en forma derecha. Naparlas con salsa de albaricoque aromatizada de kirsch, y de-

corarlas con detalles de angélica, cereza confitadas y medias almendras blancas. Téngase el postre á la estufa hasta el momento de servirse.

I. D.

### NUESTRAS FIGURAS CULINARIAS



Máximo Bourdette.

### HELADOS

ALGUNOS HELADOS CON CREMAS COMBINADAS  
EXPLICADAS CON BREVEDAD

*Malmaison.*—Helado de vainilla moldeado á gusto del ejecutante. En el último momento se guarnece con granos de moscatel

**Cocina Universal** "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



acaramelados; completar el adorno con azúcar hilado.

*Carmen.*—Moldearlo en molde de tres esquinas; en cada una se cubre de un helado por el orden siguiente: café, frambuesa, vainilla.

*Francillon.*—Molde cuadrado; se camisa de helado de café; y llenarlo con helado de coñac.

*Eugenia.*—Helado vainilla, á la que se mezcla una regular cantidad de marrons

glacés á pedacitos. Al servirse se adorna con chantilly, espolvoreándose con violetas pralinés.

*Fleurette.*—Molde cuadrado; se guarnece con helado de fresas y piña de América. Se decora con helado de limón.

*María Teresa.*—Molde de magdalena camisado de chocolate; interior, crema de chantilly. Decorado de helado de piña.

A ESCOPIER.

Gran Lunch servido en el Palacio de los excelentísimos señores de Iturbe, el día 14 de Junio de 1910.

### MENU

Potage Demi D'offe.  
Petits friands á la Rachel.  
Saumon á l'Orientale.  
Jambón de Frague á la Madrilène.  
Salade Flamande  
Poularde á l'Americaine.  
Selle de Behague á la Turque.

Salade Ninón.  
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline.  
Glace Marie-Louise.  
Tutti frutti granite.  
Petites friandises.  
Chesters Cakes.

MR. DEPRE,  
Chef de cuisine.

**Cocina Chic "La Cocina por Gas.."**

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

**LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive**

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

Ayuntamiento de Madrid



## La Cocina Cosmopolita.

### Dundee-cake.

(PASTA INGLESA DE TE)

*Cantidades.*—180 gramos de manteca batida en crema con tres huevos (éstos estarán batidos de antemano), tres cuartos de kilo de azúcar morena, una libra de pasas, media libra de harina fina, media libra de harina de arroz, 60 gramos de corteza de limón confitado, una cucharada de *Bakin-Power* (levadura en polvo), almendras por encima machacadas. Se pone la pasta en molde, redondo, cuadrado ó largo, previamente untado y forrado de papel de barba.

JANE BIRME SCOTTE

### Le checheliek.

(PLATO MOSCÓVITA)

Córtense escalopas de tocino entreverado de igual forma que monedas de cinco pesetas; cortar igual cantidad que la de tocino, de magro de carnero tierno. Se ensartan, alternando una y otra cosa lo mismo que los riñones.

Se asan en fuego de leña, dándoles la vuelta á fin de que se doren bien por ambos lados.

Servir estas brochetas encima de arroz cocido con caldo; el tocino comunica su aroma al carnero, y éste al tocino, y las dos cosas al arroz caldoso, resultando con esta triple alianza, que, cuando se sirve, da un perfume delicioso y que excita á beber vino.

CONDESA ARCHENIEWITCH DE TAMBOW

### Pollo au rozsa paprika.

(AUSTRIACO)

La pimienta paprika es una pimienta roja de sabor muy agradable, y que procede

de una planta originaria de Hungría.

Se cortan á trozos grandes cinco ó seis cebollas; pónganse á bresear con 150 gramos de manteca; á seguida se le incorpora el pollo tierno, cortado en pedazos, y cuando todo el conjunto cambie de color, debido á la acción del fuego, se espolvorea con bastante paprika, sal y dos vasos de agua, un poco de caldo; déjese cocer durante media hora; momentos antes de servirse se le aumenta una regular cantidad de tomate.

Sírvase tal como queda.

MME. D'HOROWITZ

### Crema de legumbres con queso.

(PLATO DE FILADELFIA)

Desgranar espigas de trigo verde. Póngase a cocer con agua, por una cantidad proporcional de una taza de trigo. Aparte cocer igual cantidad de patata (poco cocida; ya frías estas últimas, se cortan á pedacitos. Pónganse en un plato de saltear ó sartén, con un buen trozo de manteca fina, otro tanto de harina; se mueve hasta que esta mezcla ofrece un bonito aspecto cremoso; media cucharadita de las de café, de sal, pimientos verdes dulces picados; luego se pone el trigo verde y las patatas. Cuando estas legumbres hayan cocido un poco, entonces se ponen en pequeñas terrinas ó *cocottes* (una por persona), y cubrir abundantemente la parte superior con miga de pan, queso y manteca fina; pónganse en baño maría en el horno, y se retiran al momento que queden doradas por la parte superior, y en este punto, las legumbres quedan impregnadas del perfume del queso por todo el molde.

MISTRESS CHELLEZ

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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



### Pierna de carnero con guisantes á la Italiana.

Se mecha la pierna de carnero con filetes de ajo y romero. Preparar un picadillo con tocino ahumado. Póngase en una cacerola con el *gigot* ó pierna, más un poco de aceite, pimienta blanca y sal; se hará dorar á bonito color.

Luego se moja con salsa de tomate clara, un trozo de manteca de vaca, y añadir guisantes frescos de los más tiernos, cociéndose con la misma cocción, y estando todo tierno queda terminado el plato.

### Salsa á la Polonesa.

En una cacerola se unen 125 gramos de

manteca con 75 gramos de miga de pan blanco rallado, el jugo de dos limones, glasa de carne fundida, pimienta blanca en polvo, nuez moscada (poquísima). Poner la cacerola sobre fuego moderado (pues esta salsa no debe de cocer); remuévase, y al quedar lo suficiente caliente, queda terminada; un poco de perejil picado.

NOTA.—Esta salsa tiene un sin fin de aplicaciones á muchísimos platos, que llevan el nombre de á la Polonesa ó á la Lithuaniana.

Por la recopilación,

I. DOMENECH.

## Banquetes servidos en hoteles de provincias

Banquete servido al Estado Mayor del Regimiento de Albuera, num. 16, con motivo de la jura de la Bandera el día 20 de Marzo de 1910, en el hotel «La Castellana» de Medina del Campo, con arreglo á la siguiente lista:

Entremeses variados  
Tortilla á la Francesa con jamón  
Ternera con champignon  
Langostinos y salmón, salsa tártara  
Frito variado á la Romana  
Pollos de Mans á la Marengo  
Jamón en dulce con huevos hilados  
Flanes de vainilla  
Postres finos  
VINOS  
Champán «Binet»  
FELICIANO MOLINA  
Jefe de Cocina.

Banquete-almuerzo servido en honor de don Segismundo Moret, el día 9 de Marzo en el hotel del Comercio, de Motril.

### LISTA

Tortilla de jamón á la francesa  
Pescadillas á la Marengo  
Riñones de ternera á la Prusiana  
Frito de chuletas á la Villeroy  
DULCE  
Real chantilly de crema á la Princesa  
Postres finos  
VINOS  
Champán «Binet»  
ANTONIO CAMACHO ORTEGA  
Jefe de Cocina.

## Cocina Elegante «La Cocina por Gas,,

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

## Cocina Fácil «La Cocina por Gas,,

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



## Vocabulario culinario.

### PERSONAJES CELEBRES

(Continuación.)

BRETEUIL (*barón de*).—Hombre de Estado en el reinado de Luis XVI; gran financiero y gastrónomo del siglo último. Nació en Preuilly en 1733 y murió en 1807.

CALVE (*Emma*).—Gran cantante francesa, contemporánea, una de las favoritas del teatro Goven-Garden, de Londres.

BERCHOUX.—Gran poeta francés, muy brillante y popular. Nació en San Sinforiano (Rhône) en 1765; autor del poema *La Gastronomía*. Murió en 1839.

CAMBÉCERES (*Jean Jacques Regis de*).—Duque de Parma. Nació en Montpellier en 1753; fué presidente del Senado, gran canciller del Imperio en tiempos de Napoleón I. Su proyecto del Código civil fué basado con el Código de Napoleón. Murió en París en 1824.

BALZAC (*Honorato de*).—Gran escritor y poeta. Nació en Tours el día 20 de Mayo de 1799; autor de *Les Derniers chouans*, *La Peau de chagrin*, etc. Después de haber escrito muchas otras novelas, hizo un cuadro completo de la civilización moderna en *La Comedia humana*. Se casó con madama Hanska, una rica dama polonesa; pero á los tres meses de casado se murió en París en el día 18 de Agosto de 1850.

BERNIS (*cardenal de*).—Poeta francés, que nació en San Marcelo (Ardeche) en 1715; después fué ministro de Negocios Extranjeros en tiempos de Luis XV, en 1756; autor de epístolas, miembro de la Academia Francesa, embajador en Roma, arzobispo de Albi, después cardenal. Murió en 1794.

BUFFON (*Jean Louis Leclerc, conde de*).—Célebre naturalista. Nació en Montbard (Cote-d'Or) en 1707. Buffon llegó al primer

rango de los escritores franceses; su correspondencia, que forma una de las más bellas colecciones de cartas que existen, fueron publicadas en 1860. Murió en 1788.

BISMARCK (*Otto, príncipe de*).—El más grande hombre de Estado de Prusia en tiempos de Guillermo I. Nació en Schonhausen el día 1.º de Abril de 1815. Fué nombrado canciller de la Confederación germánica en 1866 y del Imperio alemán en 1871. Murió en 1898.

MELBA (*madama*).—Prima donna; una de las más renombradas y populares de los últimos tiempos. Nació en Lilydale en 1882, y se casó con el hijo de sir Andrew Armstrong. Recibió su primera educación en Melbourne, é hizo sus estudios de canto en París, bajo la dirección de madama Marchesi; debutó en Bruselas en el teatro de la Moneda con la ópera de Verdi *Rigoletto*, el día 15 de Noviembre de 1887. El año siguiente se trasladó al Goven-Garden, de Londres, donde fué una de las cantantes más favoritas.

MEYERBEER (*Giacomo*).—Ilustre compositor de música alemán. Nació en Berlín en 1794; autor de *Roberto el Diablo* (1831), *Los Hugonotes* (1836), *El Profeta* en 1849, *La Africana* y numerosas óperas cómicas. Murió en París en 1864.

MIRAMAR.—Nombre del Palacio de los reyes de España, en San Sebastián (Guipuzcoa).

MOGADOR.—Población en un puerto de Marruecos, en el Atlántico. Fué bombardeado por los franceses en 1844.

MERCEDES (*María de las*).—La primera mujer de Alfonso XII, rey de España. Murió en Madrid en 1883.

MOLIÉRE (*J. P. Poquelin, dicho*).—El más grande de los poetas cómicos franceses, nacido en París en 1622. Las obras más remarcables de él son: *Don Juan*, *La Escuela de las mujeres*, *Gentilhombre*, *La enfermedad*

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

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

Ayuntamiento de Madrid



imaginaria, *La Tartuffe* y otras. Murió en 1673.

MONSELET (*Charles*).—Gran gastrónomo y poeta culinario francés. Nació en Nantes en 1825. Tanto Monselet como Brillaut-Socavarin han sido los que se han ocupado más de gastronomía. Murió en 1888.

MONTGLÁS (*marqués de*).—Uno de los más grandes escritores que tuvo Francia. Nació en Turín (1607-1675).

MONTHOLON (*conde de*).—General francés. Nació en París en 1782. Acompañó á Napoleón I á Santa Elena, publicando después sus Memorias con Gourmand. Muerto en 1853.

I. DOMÉNECH.

(Continuará.)

## Curiosidades culinarias.

### El record del apetito.

En Inglaterra es el país donde se celebran más apuestas comilónicas, de grandes tragones, de apetitos voraces; véase la clase referente á estos raros concursos:

El verano pasado, un individuo en una apuesta se comió 18 kilos de cerezas. Luego, un joven del condado de Kent se tragó un carnero entero; este mismo joven, en otro concurso, se comió treinta y dos conejos cocidos.

Otra vez, un obrero minero, hizo una apuesta, entre sus compañeros, de comerse en menos de cuatro horas, tres grandes ocas asadas. Perdió su apuesta al empezar á comer el último cuarto de oca que le restaba, pues creyó estallar.

Los ingleses han sido vencidos últimamente por un francés que tomó parte en un *match* en donde se transformó en maestro en menos de tres horas, comiéndose un carnero.

Y para que la gloria de los grandes comilones sea completa, recordaremos la contestación de aquel bravo coracero, comilón

extraordinario, á quien su capitán le dijo:

—¿Cuántas alondras te comerías?

Y contestó rápidamente:

—*Toujours, mon capitaine, toujours!*

### El prior contrariado.

Un prior de cartujos se encontraba en una gran comida de vigilia, muy espléndida.

El esperaba hacer un elogio de cierto plato, que estaba deseoso de probar. Cuando menos pensaba, el hermano que le acompañaba le dijo:

—Padre, no coma usted de este plato, pues he visto en la cocina que ponían grasa.

—Y usted ¿qué es lo que ha tenido que hacer en la cocina, imbécil?—le dijo el prior—. ¿Es en la cocina donde usted debe estar?

E. D.

Cada inglés consume por término medio, al año, 39 kilos de azúcar y cada yanqui, 28.

## PASATIEMPOS

Solucióna la tarjeta culinaria de José Camps, del número anterior:

EL GORRO BLANCO, Madrid.

Ha mandado la solución don Julián Alamán.

### Jeroglífico de necesidades culinarias.

¿Qué necesita un cocinero para poder trabajar?  
Substituir los puntos por letras de modo que pueda leerse en cada línea una de las cosas que necesitan.

• • • • • E • • • •  
• • L • • • • •  
G • • • • •  
• O • • • • •  
• • • • R • • • • •  
R • • • • •  
• • • • • O  
B • • • • •  
• • L • • • • •  
A • • • • •  
• • N • • •  
C • • • • •  
• O • • • • •

JULIÁN ALAMÁN