

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: Culinarias, por Ignacio Domenech. —Mollejas de ternera á la Raquelina, por Felipe Martí.—Gran Café Restaurant Martinho.—Café Paris.—Cocina artística, por Albert Risset.—Cocina de Filipinas: Sopa de pescado á la Llansó, por José Rivas y Camps.—Gran almuerzo explicado de recetas originales (conclusión): Tomates rellenos á la Bohemiana.—Nidos de becadas infernales.—Ensalada Basilio Paraíso.—Bomba helada Escorial.—Shara Bernhardt al Chester (frio).—Timbala de arroz á la Heroína.—Fresas Ideales, por Juan Marqués y José M.º Barrio.—Huevos al Plato á la Media Luna, por José Juvés y Closas.—Dulces de cocina: Pudding de nueces.—Pudding de la Tante Marguerite.—Mousse de avellana á la Oralfina.—Peras á la Carmelita.—Menu.—Vocabulario culinario, por I. Domenech.—Pasatiempos.—La mesa moderna.

CRONICA

CULINARIAS (1)

El lujo excesivo de la mesa en el siglo XIII.

Durante la Edad Media, y particularmente en el siglo XIII, las comidas aristocráticas llegaban hasta el máximo del lujo y de la excentricidad.

Merecen citarse entre los banquetes monstruos celebrados con motivo de bodas de reyes, grandes y príncipes, los célebres festines de la boda de Eleonora de Goyenne y de Luis VII, en 1137, en que figuraban convidados en gran número de todas las provincias, los que fueron festejados esplendidamente por cuenta del Tesoro público. En el gran festín de bodas de Cincia (una de las cuatro hijas de Raymond-Bérenger, conde de Provence, que fué suegro de Luis IX) con Ricardo de Cornnailles, hermano de Enrique III de Inglaterra, en 1234, se sirvieron más de 30.000 platos. Los cronistas de aquellos tiempos mencionan comidas de muchos menos convidados que en estos grandes festines, pero que representaban unos desembolsos mucho más importantes ó considerables, dada la índole de platos más

(1) Este artículo se ha publicado primero en la notable revista *España Hostelera*, de Madrid, en Mayo de 1910.

exquisitos, para cuyo condimento eran necesarios productos que vinieran de países lejanos.

Entre algunos de los detalles de estas comidas cuenta *Froissart* que Gastón III, uno de los condes de Foix, cenaba en una sala suntuosísima, alumbrada por 12 grandes antorchas sostenidas por 12 criados de gran librea, colocados alrededor de la mesa, y añade que la de este príncipe estaba siempre preparada con grandes abundancias de manjares. Lo transcrito sólo es una pálida idea del lujo y excentricidad de aquellos tiempos en el servicio de las mesas.

Los orígenes del cognac.

En los tiempos en que los ingleses eran dueños de la Gascuña, del Angumais y del Poitou, gozaban de gran fama las viñas de Cognac por el gusto ligeramente acre del vino que producían. Los comerciantes holandeses lo embarcaban en la *Rochelle* con destino á Inglaterra, á Escocia y á los países escandinavos, y era tan grande la demanda, que los campesinos de la Charente abandonaron todos los cultivos para dedicarse exclusivamente al de la vid.

Esto dió por resultado tal exceso de producción que llegó á ser imposible dar salida á más de una cuarta parte del vino cosechado. Los caldos sobrantes se tiraban porque resultaban demasiado caros los toneles necesarios para contenerlos.

Ya estaban casi arruinados los viticultores cuando hacia el año 1630 un químico del país apuntó la idea de que el vino sobrante podía convertirse en alcohol por el antiguo procedimiento griego de la destilación, reducido en aquella época á los estrechos límites del laboratorio del farmacéutico, y de ahí nació el tan celeberrimo cognac.

No tardó en descubrirse que el alcohol destilado de los vinos de la región tenía un gusto sutil y aromático, un color generoso y un valor medicinal que lo colocaba muy por encima de todas las *aguas de vida* conocidas por las ciencias médicas de aquellos tiempos.

Los comerciantes holandeses bautizaron á esta bebida, que los naturales de Cognac llamaban agua de vida, con el nombre de Brandwyn ó vino quemado, y cuando se empezó á importar este licor á Inglaterra, los ingleses lo denominaron por corrupción (Brandy).

—IGNACIO DOMENECH.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

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



COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50 y la francesa, de 9 á 6. Pantalones y todo completo en trajes de cocinero.

LA FAVORITA, calle de Fuencarral, 98, Madrid.

Mollejas de ternera á la Raquelina.

Puestas en agua abundante durante varias horas á fin de que se desangren por completo. Pónganse á blanquear según las reglas usuales; luego breséanse con manteca de vaca, jamón picado y chalotas, un ramito de hierbas aromáticas, luego se rocían con algo de vino blanco y un poco de vinagre de estragón; reducido el vino, se moja con salsa de tomate algo clara, taparlas y ponerlas á cocer en el horno.

Preparar de guarnición fondos de alcachofas grandes fondeadas bien, y luego se rellenan con puré de sesos de ternera trabado con un poco de Mornay; encima del relleno de cada fondo de alcachofa se pone una cucha-

radita de tomate natural salteado con manteca y finas hierbas: espolvoréase de queso y y gratínese un poco en el horno.

Completar la salsa con una pequeña parte de media glasa, á la que se le incorpora el fondo de las mollejas bien desengrasadas, más unas pequeñísima juliana de trufa y un poco paprika, manteca, etc., etc.

Servir las mollejas encima de un costrón de pan recién frito, decorar las mollejas con crema de sesos, en poca cantidad, y salséense ligeramente; colocar los fondos de alcachofas por alrededor.

Servir la salsa restante en salsera.

FELIPE MARTÍ.

<p>Gran Café Restaurant Martinho LISBOA Comida del día 24 de Julio de 1910 LISTA</p>		<p>REVEILLON CAFE PARIS LUNCHAM</p>
<p>Consommé Dame Blanche. Crème Gressonnière. Suprêmes de Bar Florentine. Tournedos choron. Chauflleur á la Polonaise. Perdreaux roti sur canapé. Salade. Soufflée Therminus. Desserts.</p>	<p>Consommé de volaille. Noisettes de chevreuil poivrade. Purée de Marrons. Poulet de café de Paris. Salade guloise. Ecrevisses á la Nage. Glacé Réveillon. Gâteau de Noël. Fruits. Glicquot Corte Blanche.</p> <p>Paris, Décembre 1909.</p>	

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

COCINA ARTISTICA

PULARDA A LA CHANTECLER

Preparación en crudo.—Bridar una magnífica pularda francesa, separando bien cuando se efectúe el vaciado del ave; retirar el hueso del pecho, parecido á un tenedor, que está al principio de la pechuga; cortar las piernas en su coyuntura; atada y arreglada, limpios los menudillos y piernas (say lefoie); luego, algunas zanahorias, cebollas

parte, poner dentro de una terrina dos claras de huevo, una copa de jugo frío, reservado para esta combinación; algo de perifollo y estragón; se remueve con un batidor, á medida que se bate se le añade algo de jugo de la pularda, que hemos hecho derretir, y á continuación se le echa todo. Echese en este punto en una cacerola, y póngase



y un ramito atado de hierbas aromáticas, sal y pimienta en grano.

Cocción.—Mójese hasta cubrir justo la pularda con caldo blanco (sin color), y déjese cocer durante hora y media. Estando bien tapado se mete á horno flojo. Cuando quede cocida se escurre y se pone dentro de una terrina; luego se pasa el jugo por la estameña y echarlo encima de la pularda; déjese enfriar hasta el siguiente día.

Gelatina.—El jugo de la pularda, que, debido á su cantidad y substancia, estará cuajado. Hacerlo cocer un poco, y de otra

á levantar sobre fuego, sin moverlo, hasta que al fin rompa á hervir y quede bien clarificado; al primer hervor se retira un poco, dejándose cocer durante unos veinte minutos, agregando tres o cuatro hojas de gelatina, si se comprende que no tendrá la suficiente fuerza después de que esté frío por completo. Se pasa la gelatina por una servilleta fina, y déjese enfriar.

NOTA. Las hojas de gelatina se limpian con agua fresca antes de incorporarlas á la gelatina.

Cocina regularizable "La Cocina por Gas"

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

Chaud-froid.—Hacer un poco de roux (una cacerola con manteca y una pequeñísima cantidad de harina, y se tuesta un poquito solamente). Se moja con alguna abundancia de jugo, pues esta salsa debe de empezar siendo bastante clara, á fin de que luego pueda desengrasarse y limpiarse bien, espumarse, etc.; incorporar tres ó cuatro hojas de gelatina, y que continúe cociendo. En otra cacerola se ponen dos yemas de huevo, con medio vaso de nata; se mueve poco á poco con el batidor, uniendo al mismo tiempo, y en pequeñas cantidades, la salsa; luego se vuelve un momento al fuego. En seguida de esta operación se pasa esta salsa por una estameña; sazónese bien, quedando dispuesta para napan los filetes.

Espuma de foie-gras.—Pasar por tamiz un hígado de ganso al natural; póngase en una terrina y completarlo con gelatina en líquido un poco fría, vino oporto, nata montada, sal y pimienta.

Ensalada.—Se corta en juliana fina, trufas, apio blanco, restos de ave blanca. Sazónese con una regular cantidad de mayonesa.

Cómo se debe de cortar.—Levantar la pechuga por completo, ó sea desde el comienzo de las alas, á lo alto, por medio de un pequeño cuchillo y las tijeras. Luego se cortan los filetes de la pechuga en escalopas, en forma *biais*, todas de igual forma; se napan de chaud-froid; encima de cada escalopa se pone una gran rodaja de trufa, y á continuación se abrillantarán con gelatina.

Cómo se monta el plato.—Glasear todo el resto de la pularda con gelatina; luego se reforma toda la pechuga (dar su forma primitiva; con la *mousse* de *foie-gras* (espuma) se alisa con una hoja de papel; á continuación se decorará con detalles de trufas, y

abrillantarlos luego con gelatina. Colocar la pularda en un extremo de una fuente de metal blanco larga; luego colocar las escalopas encaballadas por continuado en el borde de la fuente, y poner la ensalada en el centro. Complétese con costrones de gelatina por todo alrededor, dos papillotas grandes, las piernas de la pularda, en el lugar que les corresponda, con un poco de perejil en rama. Una gran figura de gallo cantando debe de estar colocada detrás del plato; éste se modelará en cera. (plasta).

ALBERT RISSET

Membre du Jury, Hors Concours (12 e Salón Culinaire)

Cocina de Filipinas.

Sopa de pescado á la Llansó.

(PLATO DE GRAN LUJO)

Escoger un pescado grande, cualquiera de los que son á propósitos para bullavesas ú otra clase de sopas. Después que esté limpio se le separan las espinas, exceptuando la cabeza. Poner este pescado en una tartera, bien sazonado de sal, un poco de pimienta blanca molida, canela en polvo, unas hojas de laurel, perifollo y manteca de vaca fina y parte de aceite, rocíese con media botella de vino blanco sauterne, y póngase en maceración durante hora y media en sitio fresco, hasta el momento calculado de ponerse á cocer, estando cuidadosamente tapado con un papel de barba mojado, y rociado con un poco de aceite.

A su debido tiempo se pone á cocer despacito en el horno (una hora antes de servir-

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

DEMANDEZ et ne vous SERVEZ que du COUTEAU
TICHET

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRÉ, SUCCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Ayuntamiento de Madrid

se). Cuando el pescado quede ya cocido, se tiene preparada aparte una buena salsa de tomate, á la que se le habrá agregado parte del jugo que ha soltado el pescado al cocerse en el horno. Hacer de esta salsa su parte reducida á fin de que queden todos sus elementos montados ó trabados.

Preparar una bechamela bien trabada y sazónada, uniendo un salpicón abundante de mariscos convenientemente cocidos, sazónándose con una regular parte de salsa inglesa Perrins, con punto picante en toda esta preparación.

Con la anterior combinación se forman ocho ó nueve rosquillas (forma salvavidas) y cuatro ó seis remos también de la misma pasta; cuando estas piezas queden modeladas se pasen por queso de Parma rallado, luego huevo batido, y, por último, por pan blanco rallado. A su debido tiempo se frien con abundante fritura, como un frito cualquiera, retirándose bien dorado.

Con la cabeza se tendrá preparado un buen caldo blanco, bien substancioso, para servirse con sopera aparte, á la que se le agrega,

en el momento de mandarse á la mesa, una copa pequeña de absenta.

El pescado se sirve puesto en una gran fuente, y que esté bien escurrido de su primer jugo (éste se habrá empleado para la salsa de tomate y parte para el caldo). Se cubre con la salsa de tomate, adórnase por encima con detalles de trufa, formando con éstas algunos detalles de ideas caprichosas. Luego se ponen los salvavidas y remos en forma artística, con un atalette en cada extremo de la fuente, guarnecido cada uno con un gran cangrejo y un huevo duro; por alrededor de la fuente se guarnecerá con langostinos y filetes de salmonetes sin espinas, y trocitos de huevo duro, como queda expuesto, esta sopa, además de su buena condimentación, se presta á poderse presentar muy bien según el gusto de cada cocinero, conservando siempre su ejecución y elementos que la componen.

Se sirve al mismo tiempo el caldo en sopera, y el pescado también.

JOSE RIBAS Y CAMPS.

Manila 12 de Abril de 1910.

Gran almuerzo explicado de recetas originales.

(CONCLUSION)

Tomates rellenos á la Bohemiana.

Tomates pequeños y redondos, que se les hace un agujero pequeño en la parte superior á fin de poderlos vaciar casi por completo. Rellénese con un salpicón pequeñísimo compuesto de un breseado de cebolla y jamón, manteca de vaca, zanahoria cocida, finas hierbas, y rocíese con vino jerez, redúzcase, y se traba entonces con dos yemas

de huevos y zumo de limón, punto de pimienta blanca en polvo. Rellenos los tomates se le pone la tapa del mismo tomate, rociarlos con manteca, y se meten en el horno; al estar cocidos, sin que se rompan, se retiran.

Con patata duquesa se forman pequeñas rosquillas, se pasan por harina y huevo y se frien á bonito color.

Al momento de servir se colocan las rosquillas en la fuente, en el hueco de cada una se coloca el tomate relleno, guarnecer cada uno de éstos con una rodaja de trufa, y so-

Cocina Chic "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.

bre ésta una cabeza de champignon, glaseense al pincel con glasa de carne, y en el fondo se rocía con un poco de salsa de tomate clara; un poco de perifollo fresco picado por encima.

NOTA.—Estos tomates pueden muy bien emplearse para guarnición de solomillo, tournedos, ternera, platos de ave, etc., etc.

Nidos de becasas infernales.

Preparadas convenientemente, se ponen á asar según las reglas; luego se vacían á fin de que con su contenido se forme un relleno para adornar costroncitos de pan recién frito. Se pica este relleno añadiéndole una pequeña cucharada de mostaza francesa, media copa de coñac, y cayena en poca cantidad; adornar los costrones después que estén fritos, y gratínese un poco en el horno.

Hacer con pan de molde un gran zócalo escalonado y en forma de pirámide; en la cúspide procurar hacer un huevo para que dé cabida á una pequeña cocotera; freir este zócalo y engancharlo á una gran fuente.

Hacer tantos pequeños nidos de patatas paja fritas como número de becasas; colocar éstos en los escalonados del zócalo, y en el fondo de cada nido se ponen unas hojas de berros, y encima una becada con la cabeza mirando afuera; poner la borda de tocino correspondiente, y en el pico de cada una una hoja de perejil fresco.

Los costrones se ponen por alrededor de la fuente, y un cordón de hojas de berros y limón rizado.

Tener de antemano preparadas unas flores modeladas con remolacha, zanahoria y nabo, y se colocarán éstas en los vacíos de entre los nidos. En el agujero de la cúspide del costrón se coloca una cocotera, y llenarla de coñac caliente, y enciéndase al entrar en el comedor. Servir el jugo de las becasas aparte, y, por último, el camarero cuando

sirve, reparte el coñac encendido encima de la becada de cada comensal.

Ensalada Basilio Paraíso.

Preparar las siguientes legumbres frescas: coles de Brusélas, cogollos de apio, judías verdes, nabos, puntas de espárragos.

Todas estas legumbres se cortan en forma pequeña; se cuecen con agua abundante, con un poco de sal.

Luego se escurren y refrescan, sazonando todo el conjunto con sal, cayena, vinagre y aceite, añadiendo también unas almendras blanqueadas y cortadas en filos, alguna hoja de estragón fresco.

Póngase en una ensaladera de cristal, y se napa la parte superior con una capa de mayonesa con puré de berros, y salpíquese por encima con yema de huevo duro y perifollo picado; decorarla con bonitos detalles de trufa y lengua á la escarlata.

Bomba helada Escorial.

Preparar una crema de chocolate, que se hace con crema de vainilla, agregándole 300 gramos de chocolate fundido por cada litro de leche. Póngase á helar.

Cuando esté helada se enfría un molde cuadrilongo, y luego se canisa con la crema de chocolate, llenando en seguida el interior con chantilly cargado de praliné de avellanas, que además esté aromatizado fuertemente con ron y kummel. Tapar el molde herméticamente, con papel, tapa y manteca, según costumbre de esta clase de trabajos, y se entierra entre hielo y sal gorda durante hora y cuarto.

Preparar un blok de hielo para zócalo, que se modela con hierros candentes; al momento de servir se incrustarán á este zócalo flores de azúcar en agujeritos que se abran en dicho blok con agujas candentes. Poner el

Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

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

Ayuntamiento de Madrid

zócalo en el centro de la fuente y en los bordes; el fondo se tapará con un poco de hielo raspado y pintado con un poco de carmín verde, mezclando un poco de sal gorda: sobre esto se ponen algunas flores naturales.

Colocar el helado desmoldeado encima, y decorarlo rápidamente con un poco de merengue italiano, puesto en manga con boquilla rizada, y sírvase.

Shara Bernhardt al Chester (Frio).

Se montan cuatro claras á punto de merengue, en un baño maría se baten las cuatro yemas con 100 gramos de queso de Chéster rallado, cayena y 50 gramos de harina. Mezclar toda esta composición con las claras.

Se forra una placa con papel de barba untado de manteca, se extiende esta pasta, y se cuece á horno flojo, hasta que quede crocante; entonces se retira.

Hacer un poco de bechamela y divídase en dos partes: en una se mezclará un poco de queso de Roquefort pasado por tamiz, y algo de queso de Parma, dos gotas de coñac y cayena; muévase con una espátula un trozo de manteca fina y dos hojas de gelatina desleída, y trabájese entre hielo picado.

A la otra parte de bechamela se le une una buena cantidad de queso Chéster rallado, y el mismo sazonamiento que el anterior, quedando así dos cremas de queso con gusto y colores distintos.

La primera composición se corta en dos planchas cortadas en forma redonda ó cuadrada, napar la parte superior de cada plancha con una crema de queso (de las dos que hemos hecho), juntar las dos planchas á fin de que quede formado un pastel; napar toda la parte exterior con la crema de queso Roquefort (que por esto tiene que hacerse un poco más de cantidad que de la otra crema); con queso de Chéster se modelan algunas formas de almendra y se pegan al pastel; formar algunos dibujos con la crema de Ro-

quefort, y póngase en cámara frigorífica; al momento de servir se espolvorean ligeramente con Chéster rallado.

Sírvase en fuente con servilleta.

Timbala de arroz á la Heroína.

Póngase á cocer un litro de leche con cuarenta gramos de arroz; aromatizarlo de naranja. Cuando este arroz quede cocido y enfriado, montar un cuartillo de crema (nata) con azúcar y perfume de vainilla, y añádase al arroz.

Preparar un molde charlota untado de manteca y papel de barba en el fondo, decórese con frutas confitadas, cúbrese con una capa de puré de marrons glaces perfumado de marrasquino, y colocar una buena capa de arroz, encima otra capa de puré marrons, otra de arroz, hasta completar la timbala: déjese enfriar.

Sírvase en fuente con servilleta, y una crema de curaço aparte.



Fresas Ideales.

Hacer una artística cesta de azúcar. Escoger fresas ó fresones de los mejores, á la que se le unen una pequeña cantidad de granos de granadas, macerar esta fruta entre hielo, con curaço y marrasquino y azúcar glas.

Preparar dos helados: uno de fresa y otro de crema de almendra; al momento de servir poner en el fondo de la cesta crema de almendra, encima de ésta una gran cantidad de las fresas escurridas, encima de ésta una ligera capa de helado de fresa; se vuelve á repetir esta operación hasta llenar la cesta, terminándolo con crema de almendra. Se decora con crema de fresa y adorno de guindas y rodajitas de plátano.

JUAN MARQUÉS Y JOSÉ M.^a BARRI,

Cocineros.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

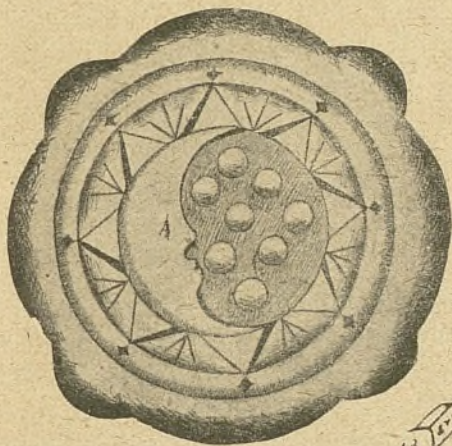
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid Burgos Logroño Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

Huevos al plato á la Media Luna.

(RECETA ORIGINAL)

En una fuente de metal blanco untado el fondo con manteca fina. De antemano se tendrá preparado una farsa de ave ó de ja-



donda, se marca una circunferencia por todo alrededor de la fuente, y en el centro de la fuente se marca la fisonomía de una media luna, que representa en el grabado la parte de la izquierda, dentro de la línea marcada en la cara se ponen las claras de ocho huevos, y las ocho yemas á la derecha. Hacer ocho costrones de jamón magro cortados en forma triangular, y veinticuatro tiritas largas también de jamón, se saltean un poco aparte y se colocarán fuera de la circunferencia, aunque pegados á la circunferencia de farsa, redondeando la fuente con un costrón y tres tiras de jamón puestas en triangular al revés. En la misma bordura de la fuente se traza otra circunferencia con un cordón más delgado de la misma farsa, poniendo ocho estrellas modeladas en una trufa grande. La parte en que están las yemas se napan con salsa real, espolvoréase con queso de Parma rallado unas bolitas de manteca de vaca y cuajarlos en el horno ó á la salamandra durante tres minutos, y servirlos inmediatamente.

JOSÉ JUVÈS Y CLOSAS.

Cocinero Gran Café.

Dibujo de José María Barrio.

món compuesta del mismo modo que un relleno de raviolis ó canalonis. Con esta farsa, puesta á la manga con boquilla pequeña, re-

DULCES DE COCINA

Pudding de nueces.

Se muelen finamente 100 gramos de nueces mondadas, mezclar á esta primera combinación 100 gramos de macarrones pulverizados, 150 gramos de azúcar, 3 huevos y 4 yemas, desleir litro y cuarto de leche cocinando, y trabájese un momento sobre fuego, sin que cueza nada.

Se unta un molde de charlota con manteca fina, se revisten todas las paredes del molde con una capa de un centímetro ó dos de espesor de polvos de nueces y macarrones, mezclando un salpicón de albaricque confitado y macerado antes con ron. Llenar una parte del molde con la pasta que hemos hecho á lo primero; encima de ésta se pone una capa de nueces y macarrones, con sal-

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

picón; encima de ésta una de crema ó pasta, y así hasta lenar el molde, la parte superior se tapa con bizcòcho bañado con crema y se cuece al baño maría.

Desmoldéese y salséase con salsa espumosa de ron, Zambaglione, Saboyon, etc., etc.

I. D.

Pudding de la Tante Marguerite.

Cantidades: 60 gramos de manteca, 60 de azúcar, 180 de harina, 2 cucharadas de confitura, 2 cucharadas de Bakvi (levadura en polvo), perfume de limón y almendra molida, medio vaso de leche, 1 huevo.

Batir la manteca con el azúcar y el huevo; pasados unos minutos se le incorpora la harina y la levadura, remuévase y unir entonces lo restante, menos la confitura.

Se unta el molde con manteca, y el fondo se cubre con la confitura, se envuelve con un papel de barba untado, después se tapa todo el conjunto con un paño, se ata éste fuertemente con tramilla, y póngase á cocer en el horno durante hora y media.

Se sirve caliente ó frío, y con la salsa que se quiera.

MISS JANE BIRNE SCOTT.

Mousse de avellana á la Oralina.

Se tuestan 75 gramos de avellanas, que luego se unen á 125 gramos de caramelo (hecho sin agua), luego se echa encima de mármol untado de aceite; cuando quede frío se machaca y se pasa por un tamiz.

De otra parte preparar cuarto de litro de jarabe de vainilla á 32 grados, y cuando quede frío se le incorporan tres cuartos de litro de nata montada, y mezclar á continuación las avellanas pulverizadas.

Se tapa en un molde convenientemente para ponerse entre hielo picado y sal gorda, y déjese helar sin moverse.

Peras á la Carmelita.

Peras medianas preparadas convenientemente se ponen á cocer con jarabe de vainilla; después se llenan con salpicón de frutas unidas á mermelada de albaricoque.

Colocarlas sobre un fondo ó pequeño zócalo de arroz con leche, liado éste con yema de huevo

Sírvanse napadas con mermelada de grosellas, bien preparada.

I. DOMENECH.

MENU

ANCND M^{ON} TOURNIE

<p>DÉJEUNER</p> <p>—</p> <p>Hors d'oeuvre Huitres. Crème à la Sofie. Consommé à la Talleyrand. Veufs Pochés à la Diane. Timbale de Langoustins Hevobourg. Selle de veau Archiduc. Jambon d'York à la gelée.</p>	<p>Poularde du Mans à la Broche. Salade Russe. Bombe Duchesse. Gâteau Petid-Duc. — Bordeaux, Sauternes. Saint Estephe. Moetet Chandon. Café et liqueurs.</p>
--	--

V. M.

Vocabulario culinario.

PERSONAJES CELEBRES

(Continuación.)

MONTMORENCY.—Hombre de una noble familia de Francia; donde todos sus miembros han sido personajes ilustres renombrados.

MÓNACO.—Capital y pequeño principado de Mónaco; enclavado en el departamento de los Alpes marítimos, sobre el Mediterráneo; 21 kilómetros cuadrados; población de 12.548 habitantes; á 14 kilómetros de Niza.

MONTGOLFIER.—Nombre de dos hermanos, inventores de globos: Nacieron en Vidalonles-Annonay (Ardeché); José Miguel, 1740-1810, y Jacques Etienne, 1745-1799.

MONTESPÁN (*marquesa de*).—Dama de la corte y favorita de Luis XIV, que después de algunos años fué reemplazada por madama de Maintenón; nació en 1641, murió en 1707. Durante el tiempo que estuvo en palacio preparaba ella misma varias combinaciones culinarias delicadas á fin de estimular el apetito del monarca.

MIRABEAU (*conde de*).—El hijo más joven del marqués de Mirabeau; fué el más grande orador de la Asamblea constituida. Nació en Bignou, en Provenza, el 9 de Marzo 1749. En 1772 se casó, llevando á continuación una vida irregular desordenada. Después de muchos otros acontecimientos graves, el Tribunal de Besançon le condenó á muerte en 1777; fué indultado de esta pena, y los Estados generales le echaron á la cárcel de Vincennes, en donde pasó tres años; durante este tiempo escribió *Ma Conversion*, *Erôtique*, *Biblion*, *Essai sur les lettres de Cachet*. Su *Essai sur le despotisme* hizo sensación por su audacia; pero él, ante todo, fué un gran tribuno. Murió en Abril, día 2 de 1791,

en el momento que le acusaban de haber pactado con la Monarquía.

MARENGO.—Pueblecillo de Italia (cerca de Alejandría y Piamonte); 2.450 habitantes; célebre por la victoria de los franceses sobre los austriacos; sitio donde el general Bonaparte batió al general Melas, el 14 de Junio de 1800. Durante la estancia en este sitio el cocinero de Napoleón creó el plato de pollo que lleva este nombre, haciendo servir la base de su guarnición las cosas que tenía más á mano: como eran cangrejos, huevos, setas, pan, etc., etc.

MARIGNÁN.—Pueblecillo de Italia cerca de Milán, de 6.020 habitantes; célebre por la victoria de Francisco I contra los suizos, en 1515, y del mariscal Baragnay-d'Hilliers contra los austriacos, en 1859.

MATILDE (*la gran condesa*).—Hija de Bonifacio II, duque de Toscana. Nació en 1046; célebre por la donación que hizo de sus Estados á la Santa Sede en 1115.

MALAKOFF (*Pelissier, duque de*).—Ilustre mariscal francés, que nació en 1794; él dirigió el ataque contra Sebastopol, lo cual él tomó el día 8 de Septiembre de 1855. Murió en 1864.

I. DOMENECH.

(Continuará.)

TARJETA CULINARIA, por Juan Marqués.

Sra. Doña

Anita Pallás

y

Manuela Cestarry Gomañan

GRAN CINE DE LA INDIA

HARO

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Pa. El Almirante de Castilla hizo esta semana cosada banquete á los grisonos; hubo cuarenta convidados; todos los más grandes y títulos de la corte... Hubo tres aparadores riquísimos, uno de piezas de oro, otro de plata y otro de cristal y vidrios venecianos y búcaros de Portugal, todo puesto con grande aseo y curiosidad. La pieza estaba ricamente colgada é hizose estreno; en ella de una colgadura nueva que le habían traído de Flandes... la mantelería sólo había costado 14.000 reales; los platos fueron ochenta, de á diez cada uno, que son OCHOCIENTOS... Hubo cuantas diversidades de viandas son imaginables, y cuantas suertes de vinos hay en España y afuera... Brindóse largamente; y fué tanto, que uno de los grisonos... cayó...; lo que más se alaba fué el concierto y silencio con que se ejecutó la comida. Después de comer hubo famosa música y excelente comedia. Acabóse todo cerca de las once, habiéndose sentado á comer á la una. Fuéronse á sus casas con grandes agradecimientos; y apenas habían llegado los grisonos á ellas, cuando les llegó un presente de *cien fuentes de varios dulces para si querían beber antes de acostarse*. Hale costado la fiesta al Almirante de seis á siete mil ducados.*

En 1640 el Cardenal Borja, presidente del Supremo de Aragón, dió en Valladolid una famosa comida de 90 platos calientes y otros tantos de principios y postres; el adorno de la mesa fué grande; púsose en ella un castillo de mazapán de costras de azúcar, labrado de filigrana, de vara y media de alto, y en su concavidad y pórtico la Adoración de los Reyes con figuras de media vara, con muchos camellos. El Rey Nuestro Señor en figura de pastor... tan parecido en el rostro, que hasta hoy no se ha sacado retrato tan semejante, y todo de azúcar. A los lados, otros dos de gelatina, con sus torreones, unos llenos de peces vivos, nadando como por el aire; otros llenos de pájaros, que todo era admiración. También estaba allí Orfeo, que atraía animales de alcorza con su melodía; seguía una danza de figuras, todas de manteca y azúcar y un carro que le tiraban cuatro águilas, en que venían unos salchichones de Italia; otro que le tiraban cuatro grifos, en que venían unos perniles, al parecer enteros, pero todos hechos lonjas, con grande sutileza; seguía una galera con todo lo necesario, y cada forzado de ella traía una fuente de

natas; otra galera de lo mismo, dos navios cuyos faroles eran de manteca y azúcar, y unos bergantines que traían moscateles y otras frutas. Seguían dos barcas remolcadas, llenas de limas dulces, dispuestas con su azúcar; las servilletas tan curiosamente aderezadas, que parecían peces, navios y otras invenciones.

Creo que el poeta Rojas, por lo mismo que no era muy fuerte en historia (toda vez que en su *García del Castañar* habla de arcabuces y de canela del Brasil), es digno de entera fe para que nos sirva de testigo de las costumbres de su época. Aquella deliciosa merienda de once platos, servida al Rey en una casa de campo, puede y debe pasar por un admirable modelo de los *menus* del siglo XVII. En el *Castañar*, según dijo Blanca, la esposa de García, tenían:

Queso, arrope y aceitunas
Y blanco pan les prometo,
Que amasamos yo y Teresa,
Que pan blanco y limpia mesa
Abren las ganas á un muerto;
También hay de las tempranas
Uvas de un majuelo mío,
Y en blanca miel de rocío
Berenjenas toledanas;
Perdices en escabeche.
Y de un jabalí, aunque fea,
Una cabeza en jalea,
Por que todo se aproveche;
Cocido en vino un jamón,
Y un chorizo que provoque
A que con el vino aloque
Hagan todos la razón;
Dos ánades, y cecinas
Cuantas los montes ofrecen,
Cuyas hebras me parecen
Deshojadas clavellinas...

Y todo son tortas y pan pintado, si se compara con el banquete que en 1623 dió Buckingham al llegar con su capitana á Santander. En tal festín se sirvieron MIL SEISCIENTOS platos; y á semejante lujo se unió el de que «á los postres, en el momento de brindar por el Rey, dispararon los buques su artillería, á cuyo estruendo acompañó el de los aparadores, vajilla y cristalería, que preparados sin dudar á este efecto, rodaron haciéndose pedazos, con no poca algazara de los convidados, que no contaban con tan extraño fin de fiesta».

(Continuará.)