AÑO VI. Madrid 1.° de Noviembre de 1910. NUM. 51.

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.°.—MADRID**

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.° de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.° de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curio sasde arte culinario que nos manden.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En Madrid y provincias, un año	6	pesetas.
Idem íd., seis meses	3,50	»
En el Extranjero, un año	9	»
Idem íd., seis meses	4,50	»

Número suelto, 50 céntimos.
Idem atrasado, 75 céntimos.

SUMARIO

Crónica: El melón, por Ignacio Domenech.—Gran banquete.—Cocina Regional Española: Conejo guisado á la Astiz.—Pollo relleno á la Salamanquina.—Sopas de ajo á la Asmesnal.—Tortilla de arroz y azúcar.—Platillo de ave á la Catalana.—Algunos platos de ave: Timbal de codornices Rosita.—Pollo á la Chandon.—Pajaritos en cascarón.—El Arte Culinario en el Mar, por Florencio Cacicedo.—Pastelería y helados: Crema Naval helada.—Helado Sans-Gene.—Helado Othello.—Helado de pera.—Pastel Mejicano.—Hotel-Ritz.—Desayunos vegetarianos: Leche con Grape-Nuts.—Miel sobre hojuelas.—Café Malte con leche.—Huevos escaldados con aceite.—Leche con canela.—Sopa de tomillo, por R. P. Sansón.—Curiosidades culinarias: Festín de boda espléndido.—Cerveza sólida.—El desayuno de los elegantes.—Vocabulario culinario (continuación), por I. Domenech.—Pasatiempos, por Arcadio Granollers.—La mesa moderna (continuación).

CRONICA

EL MELÓN

¿Cuándo debe comerse el melón? ¿al principio ó al final de las comidas? He aquí una pregunta difícil de contestar categóricamente. En cada nación, según sus costumbres gastronómicas, varía el procedimiento. En España, por ejemplo, se come, en la mayoría de los casos, al final de la comida, entre las frutas que se sirven á los postres.

Los franceses le emplean como *hors d'ouvres*, al principio de las comidas, poniéndolo una hora ó dos antes á enfriar con hielo, y sirviéndolo á la mesa salpicado con hielo rallado en poca cantidad, lo que da un magnífico resultado de presentación.

Muchos comensales de dicho país le suelen comer poniendo algo de sal molida y pimienta blanca, de cuyos condimentos hacen dos pequeños montoncitos en el plato, donde sazonan cada pedazo de melón en el momento de comerle. En los grandes banquetes se sirve esta fruta antes del *consommé*.

Las formas de servir el melón son tan variadas, que el detallarlas todas haría este artículo interminable.

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50 y la francesa, de 9 á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.
LA FAVORITA, calle de Fuencarral, 98, Madrid.

Ayuntamiento de Madrid

Los americanos y alemanes hacen gran consumo de melones, sobre todo en los desayunos, considerando esta fruta como muy refrescante y conveniente en las primeras horas de la mañana. Los ingleses estiman como mejor desayuno las naranjas y mandarinas, y de ellas hacen gran consumo. Ésto explica la gran exportaciòn que hacen nuestras provincias de Levante de estas frutas con destino á Inglaterra.

El melón tiene también historia interesante. Fué introducido en Francia en 1495, en tiempos de Carlos VIII. En el año 1777, un religioso, el padre *Grem-mont* de *Saleville-les-Rouen*, llevó de Africa los primeros melones de cáscara verde, que en la actualidad son los preferidos.

Al conocerse el melón en Francia, se operó una verdadera revolución de glotones de esta fruta. Se impuso eu seguida la moda en todas las mesas, llegando hasta olvidar, por algún tiempo, frutas tan exquisitas como las ciruelas claudias, uvas, peras y otras; no se admitía más que el melón por estos gastrónomos, é hicieron ridículas locuras, tomando tales indigestiones, que á algunos ocasionaron la muerte; y, por último, hasta llegaron á perderse batallas por comer melón, según la opinión autorizadísima de Prévostière. Haremos historia.

Se sabe que Mayenne, jefe de los partidarios de la Liga de Francia, era un verdadero gastrónomo en toda la extensión que significa esta palabra. Pasaba la mayoría del tiempo á la mesa con Enrique IV, bebiendo grandes cantidades de vinos que de España le enviaban semanalmente; devoraban cuanto había de exquisito en las azucarerías ó confiterías y en las mejores pastelerías, hasta que sus dueños se hicieron todos partidarios de la Liga de Francia para poder proveer sus mesas.

Raramente se levantaban ambos comensales de la mesa sin tener la cabeza abundantemente llena de Jerez y Malvasia; fué en estos momentos cuando á Enrique IV se le ocurrieron sus principales reformas.

El día de la batalla de Arques, Mayenne comió opíparamente, como de costumbre. Su mayordomo sirvió excelentes melones que Carlos de Borbón le envió. A la vista de esta fruta, el viejo general experimentó una gran alegría y dijo á su mayordomo y jefe de comedor: En esta comida me sirves la última botella del exquisito vino de Alicante, que tú ya sabes que lo compré hace tres años en la magnífica bodega de la calle de Siete Vistas; me sirves también el vino del Rhin, presente que me hizo el Duque Nassau». El General en la mesa decía teniendo la copa en alto: «Yo os cazo como á hugonotes.»

Mayenne se bebió dos botellas, y de este modo le resultaban los mejores aciertos en campaña.

Un día, en una gran comida, determinó dejar el plato de melón para lo último, como postre. En el estómago del capitán se habían englutido una docena de pajaritos, seis codornices, la mitad de una liebre y un pastel enorme.

Llegó el turno al melón, y cuando empezaba á comerlo, se le avisó que la caballería del príncipe de Bearn avanzaba imprudentemente, interesan-

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

Ayuntamiento de Madrid

do diese órdenes de batalla. «Dejadme terminar este trozo de melón», contestó el general.—Era tan grave la situación, que uno de su mejores oficiales volvió de nuevo á avisar á Mayenne para que se apresurase á dirigir la batalla, obteniendo igual contestación.

Cuando terminó montó á caballo, y medio ebrio, pronto perdió la cabeza y...la batalla.

IGNACIO DOMÉNECH

GRAN BANQUETE

Ofrecido por la Villa de Berna al Presidente de la República Francesa M. Fallières, en Agosto de 1910.

LISTA

Perles d'Arkangel.
Cantaloup frappe fine champagne.
Velouté princesse, Consommé Theodora.
Truites de Montagne au Bleu.
Cassolettes de langoustines á l'Américaine
Selle de Panillae Provencale.
Filets de Houdanais Maréchal.
Concombres á la Crème
Niege du Nord.
Jeunes perdreaux flanqués de cailles.
Salade Frú-frú.
Mousse yorkaise au Porto.
Fonds d'artichauts Favoris
Paniers de fruits glacés.
Gateau Montebello.

Profiterolles au chester.
Jardinière de fruits.
Friandises.

VINS.

Bouvier, Cuvée speciale, Yvorne, Chateau Maison Blanche, extrafin, chateau de Mouton Rotchschild 1899, Chateau Yquem, Marquis de Lur-Saices 1891, Grand Musigny, Ponnelle 1891, Saint-Marceau, Grandvin Seé, Louis Baederer, Grand, vin Corte blanche.

De la Cuisine Française et Etrangère.

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

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

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

Ayuntamiento de Madrid

Cocina Regional Española.

Conejo guisado á la Astiz.

(SALAMANCA Y ZAMORA)

Cortar conejo en pedacitos pequeños; póngase una sartén sobre fuego con aceite algo abundante, y se fríen dos ajos, una hoja de laurel y un buen pedazo de pan; cuando quede dorado á bonito color se retira y se machaca en un almirez con perejil hasta que quede transformado en pasta.

El conejo en crudo se hace rehogar dentro de un puchero alto, adjunto con el aceite en que hemos frito á lo primero los ajos y pan. Cuando esté rehogado se le aumenta unos trocitos de guindilla (para los que les guste).

Mientras se rehoga se hace una tortilla redonda de huevos batidos con miga de pan rallado; se hace con aceite frito, luego que esté bien dorada por ambos lados, se cortará en pedacitos cuadrados algo grandes; se incorporan al puchero con el conejo; se disuelve la picada que hemos hecho en el almirez con agua hirviendo en poca cantidad y se vierte en el puchero; echar la sal correspondiente; se tapa, mover el puchero, á fin de que se mezclen bien los trozos de tortilla y conejo, déjese cocer suavemente hasta que quede tierno, que es cuando está en disposición de servirse, y que quede jugoso.

Resulta un guiso exquisito, y que lo mismo puede prepararse el pollo ó corderito.

Pollo relleno á la Salamanquina.

Limpio el pollo, se rellena con la siguiente combinación, calculada para un solo pollo: Se pican 200 gramos de jamón magro y 100 gramos de tocino; cuando quede transformado lo mismo que carne de albondiguilla, se sazona con un poco de ajo y perejil picado, un huevo entero, pimienta blanca en polvo, una copa de vino añejo, y, por último, trocitos de chorizo cocido y desprovisto de piel.

Relleno dicho pollo (con la pechuga desprovista de huesos) y cocido, se pone á asar en una cacerola ó bresera hasta que se dore bien y forme un buen jugo; se rocía á menudo con su propio jugo.

Al momento de servirse se corta el pollo, colocar el relleno en el centro de la fuente, colocar lo trozos de pollo encima y rociarlo con su jugo, poner guarnición de patatas fritas.

Sopas de ajo á la Asmesnal.

(PROVINCIA DE SALAMANCA)

En una sartén con aceite, se fríen ajos y pedacitos de chorizos ó longanizas de Salamanca; en seguida se le aumenta un poco de tomate picado; frito este último se le echa pan moreno (de centeno) cortado en rebanadas finas, rehógase bien, y se mojan las sopas con agua; echar la sal correspondiente; á los veinte minutos de cocción puede servirse.

Tortilla de arroz y azúcar.

(VILLADIEGO DEL NALSO SALAMANCA)

Se cuecen 50 gramos de arroz con agua durante treinta minutos; luego que esté cocido se escurre bien y se mezclan cinco huevos batidos con 50 gramos de azúcar.

Se forma la tortilla con aceite frito de antemano hecha á fuego vivo, y modélase en

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,
CompañíaMadrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de laFrontera.

Ayuntamiento de Madrid

forma redonda; al quedar dorada de ambos lados se sirve bien espolvoreada de azúcar.

Puede servirse fría.

I. DOMENECH.

Platillo de cordero á la Catalana.

(PLATO POPULAR DE LOS RESTAURANTS ECONÓMICOS DE BARCELONA)

Se hacen freir á fuego fuerte unos pedacitos de tocino, á continuación se le echa la carne de cordero á pedacitos, una cebolla picada, luego uno ó dos ajos bien picados; al comenzar á colorearse se le incorpora tomate picado en regular cantidad, y un poco de pimentón, después un poquito de harina, y mójase con agua, cubriéndose solamente la carne, y déjese cocer suavemente.

Se hace una picada con un poco de azafrán, uno ó dos ajos y algunas almendras tostadas, se disuelve con un poco de agua y se vierte al platillo un ramito atado compuesto de perejil, laurel y tomillo (muy poco de cada cosa).

Cuando está el cordero medio cocido, se le agregan unas patatas cortadas á cuadros, é igual cantidad de guisantes frescos tiernos. Déjese de cocer estando la cacerola tapada hasta que todos los ingredientes queden bien cocidos.

Resulta un magnífico plato de almuerzo.

ARCADIO GRANOLLERS.

Algunos platos de ave.

Timbal de codornices Rosita.

Preparar la costrada de timbal según la forma acostumbrada. Se llena la mitad del timbal con tallarines (Nouilles) frescos, que se saltean con manteca fina y tomate picado y bastante queso parmesan rallado, y más manteca.

Las codornices se asan en un plato de saltear envueltas cada una con una lonja de tocino, y á fuego vivo.

Al momento de servir, colocar las codornices dentro de la timbala puesta en la fuente, encima de los tallarines; al jugo formando glasa se le aumenta manteca fina, rociar las codornices y se echa un poco en el fondo.

Esta receta es de la revista *L'Art Culinaire*, París.

Pollo á la Chandon.

(RECETA ORIGINAL)

Se escoge un pollo tierno y se corta en pedazos, á propósito para el pollo salteado; saltéase á fuego moderado con manteca fina, sin que tome color pronunciado. Se cortan lamas de trufas, luego riñones y crestas de pollo, y se une todo al pollo; rocíase con vino jerez ó madera, hágase reducir. Al quedar salteado se retira el pollo y guarnición de plato de saltear, y retirar toda la manteca, y entonces se le echa una copa grande de Moet-Chandon ó Binet (champán) y se hace también reducir.

De otra parte, se prepara una crema ó bechamela bien espesa á fuerza de reducirla al fuego, incorporándole entonces dos ó tres yemas de huevo; luego se echa otra vez el pollo y guarnición de trufas, riñones y crestas de pollo dentro del plato de saltear que se ha reducido el champán; incorporar la crema encima, más un buen trozo de manteca fina, y mover el plato de saltear rápidamente sobre fuego á fin de que quede pronto la manteca fundida.

Entonces se le incorpora el jugo de un limón.

Para su presentación se hace una costrada redonda ó en forma ovalada (pues esto depende de la fuente en que vaya á servirse), compuesta con pasta de croquetas de ave, y empanado y frito lo mismo; colocar el pollo encima, salsearlo por encima y por todo el alrededor se ponen unas pequeñas croque-

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

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

Ayuntamiento de Madrid

tas de ave recién fritas, modeladas en forma de corazón.

Sírvase siempre recién hecho.

JAIME MIRET.
Cocinero. Gran Hotel Colón, Barcelona.

Pajaritos en cascarón.

(RECETA ORIGINAL)

Se rellenan los pajaritos con un salpicón de trufa, chalota, perejil, una pequeña parte de buen tocino rallado, sal, pimienta blanca, y mezclar algunas pasas de Corinto (previamente cocidas y preparadas). Una vez estén rellenos se coloca cada uno dentro de un gran cascarón de huevo de pava (convenientemente preparado de antemano, limpiándolos y secados con un paño). Se untan por el interior con un poco de aceite fino; estos cascarones, rellenos con el pajarito se instalan encima de cenizas con rescoldo lo suficiente fuerte para cocerse dentro del mismo cascarón; fuera de cada cascarón sólo sobresale la cabeza.

Una vez en esta posición y comienza su cocción, se le echa en cada uno como media nuez de manteca de vaca, y se rocían con vino de Alicante.

Cuando queden lo suficientemente cocidos, se retiran limpiando un poco la parte exterior de los cascarones, y se sirven en fuente con servilleta, y sobre ésta un lecho de hojas frescas de berros; se adorna todo el alrededor con limón rizado.

Sírvase inmediatamente de terminada la cocción.

I. DOMÉNECH.

El Arte Culinario en el Mar

V. C. "LEON XIII", de la Compañía Transatlántica.

Almuerzo del día 6 de Octubre de 1910

Aceitunas. Rábanos.
Apios. Sigalas.
Consommé á la Arlequín.
Huevos á la Chantecler. Codornices al Renacimiento.
Langosta salsa Richel.
Chuletas de ternera á la Crema Pomer.
Babá D' Aramberg. Helado á la Pompadour.
Queso Holanda y Gruyère. Peras y Uvas.
Repostería surtida y Bombonería.

VINOS

Jerez Solera. Marqués de Riscal,
Diamante. Champagne V. Cliquot y Binet.

FLORENCIO CACICEDO.
Jefe de cocina.

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

Ayuntamiento de Madrid

rior, solamente qne en lugar de agua de Vichy, se le echa seltz, y de aperitivo Byrrh, dos copitas.

Glory Fizz. (147)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de azúcar en polvo, disuelta con el jugo de un limón, una clara de huevo, dos cucharadas pequeñas de absenta, una copita de las que se bebe el burdeos de scotch whisky.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Agítese fuertemente, se traspasa á una copa y se le añade agua de Vichy; bébase en seguida.

Excelente bebida para tomar por las mañanas,

Gin Fizz (148)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa de azúcar en polvo, disuelta en tres cucharadas pequeñas de jugo de limón, una copa de las que se bebe el burdeos de Old-tom-gin.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Mézclese bien con una cucharada de las que se sirven las limonadas y se traslada á una copa de las de soda; añadir agua de Vichy y bébase en seguida.

Ayuntamiento de Madrid

2 hojas de menta fresca.
Llenar el resto con kummel.
Remuévase bien y sírvase con pajitas.

Ideal Smashes. (125)

(PREPÁRASE EN UNA COPA GRANDE)

En la copa se ponen tres cucharadas de hielo picado.
1 una copita de coñac.
Media copa de kummel.
Media copa de curaçao.
Una copa de menta fresca.
Se mueve bien con una cuchara, y sírvase.

SLINGS

Scotch whisky Sling. (126)

Prepárase en una copa de cristal.
1 copa de las que se bebe el madera, de scotch whisky.
Se llena de agua hirviendo.
Una rodaja de limón, y sírvase.

Gold-gin-Shig. (127)

Prepárase en una copa de cristal, ó en una de las copas que se bebe el burdeos.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Se disuelve hasta la mitad con agua, y añadir:
2 ó 3 pedacitos de hielo picado.
1 copa de las que se bebe el madera, de gin Old-Tom.
Mézclese bien y sírvase con un poco de nuez moscada rallada.

Cold Brandy Lhing. (128)

Se prepara en una copa grande:
Póngase un terrón de azúcar.
1 copa de las de madera de coñac.
Llénese con agua hirviendo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Remuévase y sírvase.

Cold whisky Lhing. (129)

(PREPARARLO EN UNA GRAN COPA)

1 cucharada pequeña de azúcar, disuelta con un poco de agua (hasta media copa).
2 ó 3 trozos de hielo picado.
1 copa de las que se bebe el madera, de whisky.
Un poco de nuez moscada.
Muévase con la cuchara y sírvase.

Hot gin Lhing. (130)

Prepárase en una copa grande de cristal:
1 copa de las de madera de gin Old Tom.

termínese de llenar con agua de Vichy y bébase en seguida.

Wisky Fizz. (144)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuélvase dentro el jugo de un limón; una cucharada de las de café de clara de huevo, una copa de las que se toma el burdeos de whisky.
Llenar hasta tres partes con hielo picado; se agita fuertemente, se pasa á una copa de las que se toma a soda water. Llénese con agua de Vichy.

Brandy Fizz. (145)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo, disuélvase con el jugo de un limón; dos cucharadas de las de café de clara de huevo, una copa de las de Burdeos de coñac. Llénese de hielo picado.
Se agita fuertemente y se pasa á una copa de las que se toma la soda, añadir agua de Vichy y bébase en seguida.

Byrrh Fizz. (146)

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Se prepara de igual forma que en la receta ante-

Ayuntamiento de Madrid

Málaga Flip. (141)

Prepárese de igual modo que el Flip de vino de Oporto ó Jerez, números 135 y 136 de las recetas.

FIZZES

Silver Fizz. (142)

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las grandes de azúcar en polvo, disuelta dentro de dos cucharadas de las de cafe de zumo de limón, una clara de huevo y una copa de las que se bebe el burdeos, de Old-tom-gin.

Llenar la copa con hielo picado, remuévase con rapidez y se traspasa á una copa que se toma la soda; llenar la copa con agua de seltz y bébase en seguida.

Galden Fizz. (143)

(PREPAPARLO EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuelta con dos cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón; luego una clara de huevo y una copita de las que se bebe el burdeos, de Old-London-Gin.

Llenar hasta la tercera parte del vaso ó copa con hielo picado; se agita fuertemente en la ponchera y se traspasa á una copa de las que se toma la soda;

Llénese la copa de agua hirviendo.
Una rodaja de zumo de limón y sírvase.
Un poco de nuez moscada rallada por encima.

Hot whisky Lhing. (131)

Prepárese en una copa fina de cristal
1 terrón de azúcar.
1 copa de las de vino madera de scotch-whisky.
Una rodaja de limón.
Llénese de agua hirviendo y sírvase con un poco de nuez moscada por encima.

Rospberry Lhing. (132)

En una copa grande se pone lo siguiente:
2 cucharadas de hielo picado.
1 gran cucharada de jarabe de frambuesa.
Un cuarto de copa de vino burdeos.
Media copa de gin.
Un poco de nuez moscada; remuévase y sírvase.

FLIPS

Boston Flip. (133)

En una pequeña ponchera se ponen los siguientes ingredientes:
1 cucharada de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
3 cucharadas de whisky.

Ayuntamiento de Madrid

1 yema de huevo.
1 una punta de nuez moscada.
Se bate perfectamente y se traslada á una copa.

Glasgow Flip. (134)

(Prepárese en una copa de cristal grande.)
1 huevo fresco bien batido,
Media cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
Llenar la copa con **Ginger-Ale** frappado.
Mézclese bien con una cucharada de las de refrescos y sírvase.

Port Flip. (135)

En una vasija de metal blanco se pone un huevo fresco bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, copa y media de vino oporto de Madera.
Se agita bien y se pasa á una copa fría de Flips espumosos; complétese con un poco de nuez moscado y pajas.

Jerez Flip. (136)

Prepárese de forma idéntica á la receta núm 135.

Sherry Flip. (137)

En una pequeña vasija ó timbala de metal blanco se pondrá:

1 huevo batido.
Media cucharada de azúcar en polvo.
Una copita de sherry (licor inglés).
Una copa de vino de Jerez.
Se remueve bien y se pasa á una copa de servir Flips espumosos; póngase en un poco de nuez moscada rallada y sírvase con pajas.

Whisky Flip. (138)

En una pequeña vasija ó timbala de metal blanco se pone una buena cantidad de hielo picado.
1 huevo bien batido.
Media cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de las que se bebe el vino madera, de scoth-whisky.
Se agita y se traspasa á una copa de servir Flips espumosos; póngase un poco de nuez moscada; sírvase con pajas.

Brandy Flip. (139)

Las mismas cantidades que en la receta anterior, cambiando sólo el whisky por igual cantidad de excelente coñac (Brandy).

Romp-Flip. (140)

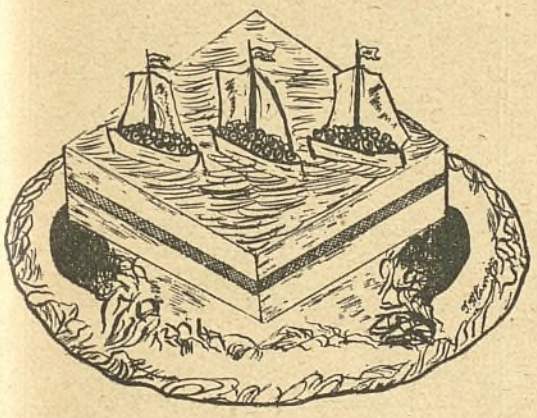
Se prepara de idéntico modo que el Flip de wisky y coñac, poner ron en su lugar.

Ayuntamiento de Madrid

Pastelería y Helados.

Crema Naval helada.

Hacer una plancha de bizcocho corriente, en forma cuadrada ú ovalada; divídase en dos, cortándose de plano; rellénese con una capa de yema dulce bastante recia, y encima se coloca la otra parte de bizcocho. Se



napa la parte exterior con fondant color de rosa.

Reducir litro y medio ó uno solo de leche con 18 onzas de azúcar (libra y media) y la corteza de una naranja, procurando quitarle el blanco, y déjese enfriar.

Separar las yemas de huevo á un cazo, y se baten con la leche, y terminar la crema en forma igual á todas las cremas destinadas á helados.

En unos moldes de forma de barquita, previamente untados de manteca y harina, forrarlos con pasta de tejas ó de guirlache, secarlos en la misma boca del horno, retirarlos del molde con cuidado después, á fin de que no se rompan. Modelar unos lápices de caramelo á fin de disponerlos como palo mayor de cada barquita, y enganchar telas y banderitas modeladas en obleas de colores.

Se monta el helado del modo siguiente (véase el grabado): En una fuente de forma ovalada ó redonda, con servilleta, se pone el bizcocho en el centro, encima de éste las barquitas; llenar éstas con el helado, procurando formen pequeñas bolas; encima de la crema helada se colocan los lápices (palos mayores) y las banderitas pegadas. Terminada esta operación, se corta un poco de corteza de naranja confitada, y en forma de granos de arroz échese en forma de lluvia por encima de la crema.

JULIÁN ALAMÁN.

Jaca, 1910.

Helado Sans-Gene.

Molde unido, camisarlo de helado y crema vainilla pralinée. Llenar el interior con helado espumoso de Curaçao, que esté ligeramente coloreado de carmín (color rosa).

Helado Othello.

En un molde de helados de forma poco alta, y acanalado, se camisa con helado de pera. Llenar el interior con helado de vainilla. Se cierra herméticamente (tapa, pape-

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

Gran Mantequería de Agustín de García. Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Perigord y otras marcas, Foie-gras natural y e puré, y toda clase de artículos finos del *País y Extranjero*. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

Ayuntamiento de Madrid

y manteca) y se coloca cubierto completalmente entre hielo picado y sal gorda durante hora y media.

Helado de pera.

Se pasa la pulpa de peras madurísimas por el tamiz fino; añadir el mismo peso de jarabe frío que esté á los treinta y cinco grados; póngase á helar como todos los otros helados.

Pastel mejicano.

Encima del mármol se forma un círculo con 500 gramos de harina, un polvo de sal, 195 gramos de azúcar morena, 250 gramos de manteca fina, 3 huevos enteros; amasar esta combinación y déjese después reposar en sitio fresco.

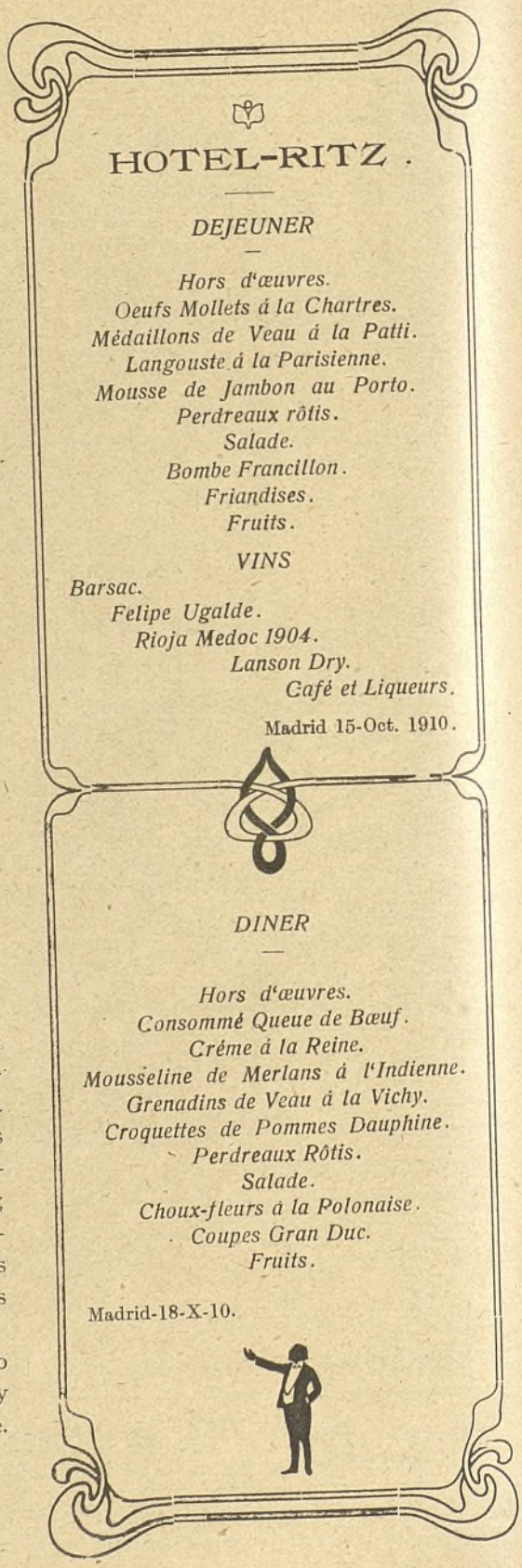
Luego se divide esta pasta en cuatro partes iguales, se estiran con el rollo y formar fondos de la misma dimensión. Póngase sobre placas y se cuecen á fuego moderado; luego que estén cocidas se recortan á igual forma, redonda ó cuadrada, y déjese enfriar.

De otra parte, se pondrá en una cacerola 150 gramos de azúcar en polvo, 2 buenas cucharadas de cacao vainilla y 6 yemas de huevo. Mézclese bien y añadir dos decilitros de leche; cocer esta crema á fuego suave, como para una crema inglesa. Al quedar la crema hecha retírese del fuego y muévase con una espátula hasta que se enfríe; incorporar poco á poco 150 gramos de manteca fina. Luego esta crema se reparte entre los fondos de pasta que hemos hecho, y que obtenga un centímetro de espesor cada una; á continuación se coloca una plancha encima de otra; luego se napa por encima y los lados con la misma crema cúbrese por los lados con almendras pralinées.

Emplear el resto de la crema de cacao puesta en la manga con boquilla rizada, y decorarlo por encima á gusto del ejecutante.

Traducción.
I. DOMÉNECH.

(De *La Cuisine Française et Etrangère.*)



Ayuntamiento de Madrid

Desayunos de los vegetarianos.

RECETAS ECONÓMICAS

Leche con Grape-Nuts.

(PARA PERSONAS DELICADAS)

Grape-Nuts es un alimento compuesto de granos de trigo y cebada, que se vende en conserva convenientemente preparado; pues son cereales inmejorables que contienen los principales reconstituyentes y reparadores del organismo.

Mezclándolo con leche es un excelente desayuno.

Miel sobre hojuelas.

Exquisito y sencillo desayuno.

Se cortan rebanadas finísimas de pan (hojuelas), las cuales se calientan colocándolas al fuego sobre las parrillas sin que lleguen á tostarse, y así calientes, se untan con miel blanca de clase superior.

Café Malte con leche.

Se toman tantas cucharadas de café Malte Kneipp molido como tazas deseen servirse, debiendo haber por cada cucharada de café una taza de agua fría; se mezcla el café con el agua fría en la cafetera; se pone al fuego hasta que llegue al grado de ebullición. Déjese hervir un poquito, y después se pasa por un colador la manga de pasar café.

Se sirve con la leche caliente y el azúcar necesaria.

Huevos escaldados con aceite.

Se echa en un plato un huevo; se pone aceite en la sartén, y al empezar á hervir se vierte sobre el huevo, mezclándolo bien con pedacitos de pan.

Leche con canela.

Se cuece la leche con un tronco de canela; luego se quita la canela y se le añade azúcar necesario.

Sopa de tomillo.

Es una sopa muy agradable, especialmente en otoño é invierno.

Cortado el pan en rebanadas muy finas, se coloca dentro de un puchero ó cacerola, se rocía por encima con un poco de aceite crudo, añadiendo poquita sal y un ramito de tomillo. Se escalda la sopa con agua hirviendo y se deja cocer durante cinco minutos. Al servirse se quita el tomillo.

R. P. SANSÓN.

Curiosidades culinarias.

Festín de boda espléndido.

En Muelas de los Caballeros se ha unido con el indisoluble lazo del matrimonio la señorita Anesia Prieto Justel con el joven don Jaime Lozano Prieto. Concurrieron á la boda 157 invitados, y, según la persona que nos comunica la noticia, el holgorio duró cuatro días, y se consumieron de 40 á 50 pavos, 250 pollos, 2 terneras y 203 carneros. Así

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

como las truchas y perdices que se pueden pescar y cazar en quince días.

De vinos y licores se hizo un consumo colosal, así como también se despilfarró una gran cantidad de habanos.

Ya no se hablará de las bodas de Camacho en lo sucesivo, sino de las bodas que acabamos de reseñar.

Cerveza sólida.

La última invención de la industria alcoholífera es la cerveza sólida.

En varios puntos de Dinamarca se expende en grandes cantidades y á bajos precios la cerveza en forma de tabletas, parecidas á las del chocolate, y las cuales, disueltas en agua, dícese que producen una cerveza fresca y de bonísima calidad.

El desayuno de los elegantes.

La afición á las comidas frías va aumentando de día en día. He aquí una bonita manera de servir el consommé. Cada comensal encontrará al lado de su plato una taza grande, del tamaño y la forma de las que se usan para los desayunos de cristal liso, llena de consommé; una vez colocado cada uno en su puesto se ponen las tazas sobre los platos y en seguida se toma su contenido.

En algunas casas las tazas son de plata, pero esto es un lujo que no está al alcance de todo el mundo.

Las de cristal tienen también su mérito, y son de muy buen gusto.

Aseguran que el consommé frío es la base de una buena digestión; debe servirse solo, sin ninguna clase de adorno.

VOCABULARIO CULINARIO

PERSONAJES CÉLEBRES

MARÍA LUISA —Hija de Francisco I, emperador de Austria. Nació en 1791; archiduquesa de Austria y emperatriz de Francia. Se casó con Napoleón I en 1810. Tuvieron un hijo, nombrado el rey de Roma el 20 de Marzo de 1811. Después de la muerte del emperador ella fué esposa del conde de Neipperg; ella murió siendo duquesa de Parma, en 1847.

MASSENA (*André*).—Uno de los más grandes mariscales de Napoleón I; nació en Niza el 6 de Mayo de 1758. Durante la revolución francesa, en 1793, ascendió á general de división; se hizo célebre por sus victorias de Zurich contra los rusos en 1799. Después de la batalla de Rívoli, donde él se distinguió muy singularmente por su coraje, le hicieron duque de Rívoli y príncipe de d'Erling. En 1804 fué ya mariscal del Imperio. Murió en París el 4 de Abril de 1817.

MARÍA STUARDO.—Hija de Jacques V, rey de Escocia, y de María Lorraine, que nació en 1542; fué reina de Francia debido á su casamiento con el Delfín (después de Francisco II). Cuando murió su esposo en 1560, ella volvió á Escocia y se casó con Enrique Darnley; ella fué á luchar á la vez contra la reforma y las maquinaciones secretas de la reina de Inglaterra. Su matrimonio con el conde Bothwell, el asesino de su segundo marido, provocó una insurrección, y la obligaron á huir delante de la revolución en Inglaterra; pero la reina Elisabeth la hizo prisionera y fué decapitada en 1587.

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

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

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

Ayuntamiento de Madrid

JULES-JANIN.—Crítico francés. Nació en Saint Etienne en 1804. Fué miembro de la Academia francesa, y murió en 1874.

JULIO VERNE.—El mejor escritor científico. Nació en Nantes en 1828; autor de *La caza en el mar, Un viaje á la luna, Ochodías en un globo*, y muchísimas otras obras.

LAMBALLE (*princesa de*) Amiga fiel de la reina María Antonieta. Nació en Turín en 1748. Murió en los asesinatos que se cometieron en Septiembre de 1792.

JUSSIEU (*Antoine Laurent de*).—Célebre naturalista francés. Nació en Lyón en 1748; inventó la clasifición natural de las plantas; es miembro de una familia de botánicos. Murió en 1836.

JUDITH.—Heroína hebrea, que cortó la cabeza á Holopherne.

JOINVILLE (*príncipe de*).—El tercerhijo de Luis-Felipe I. Nació en 1818. En 1840 él visitó las cenizas de Napoleón I, en Santa Elena. Murió en el bombardeo de Tánger en 1844.

LA VALLIERE (*duquesa de*).—Con el sobrenombre de *dama de Belleza*. Nació en Tours en 1644; después de haber vivido mucho tiempo en la corte de Luis XIV, donde ella fué la favorita, luego renunció al mundo para encerrarse en el convento de las Carmelitas, en 1674. Murió en 1710.

IVANHOE.—Título y principal personaje de una obra histórica publicada en 1820, y es su autor el famoso poeta escocés Sir Walter-Scott.

JEAN-BART.—Célebre marino francés; recibió de Luis XIV los títulos de nobleza: el grado de jefe de la escuadra y de capitán de barco, por su bravura y por sus brillantes explotaciones como corsario durante la guerra entre Francia y Holanda (1651-1702).

JACKSON (*Andrew*).—Nació en 1767; fué nombrado presidente de la República de los Estados Unidos de América en 1829 á 1833. Murió en 1845.

JOSEFINA (*Joséphine Tascher de*).—Nació en la Martinica en 1763; viuda del vizconde Beauharnais, en 1794. Se casó con el general Bonaparte en 1796. Fué hecha emperatriz en 1804; pero Napoleón se divorció en 1809. Murió en Malmaisón en 1817.

JULIO CÉSAR.—El más grande general romano de la antigüedad. Nació en Roma en el año 100 antes de Jesucristo. Fué un dictador perpetuario, y escribió sus famosos comentarios. Por último fué asesinado en medio del Senado por los conjuros, estando á la cabeza Cassius y Marcus Brutus.

LONGCHAMP.—Antigua abadía de religiosas, situada cerca de París, en un costado del Sena, en una extremidad del gran bosque de Bolonia. Fué destruída en tiempos de la revolución. La explanada de Longchamp está ahora destinada á las revistas, como campo de carreras.

I. DOMENÉCH.

(Continuará.

Solución á la tarjeta del número anterior:

Nombre del Hotel Restaurant de Barcelona: COLÓN.

Calle y número en que está situado dicho Hotel: PLAZA CATALUÑA, 10.

Nombre y apellido del jefe de cocina: ANTONIO AZCOAGA.

ARCADIO GRANOLLERS.

Solución á la tarjeta de Juan Marqués:

DEMI-GLASA.—INDIANA.—CURRY ESTRAGÓN.—ESPAÑOLA.—ITALIANA. ALEMANDA.—CHORÓN.

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

Cocina Nacional "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)

Fuera conveniente también informar á los españoles que miran con despego nuestro tema, de la *Exposición culinaria* celebrada en Berlín, por Febrero de 1877, y de la aparición de *Le Gastronome*, notable periódico, consagrado según explica en su prospecto, á «les cuisiniers, boulangers, patissiers et confiseurs; en un mot, á touts ceux qui ont quelque affineté ou qui se rattachent par quelque lieu au grand art des Vatels et des Carèmes.»—Convendría asimismo hablar de la *Escuela Nacional de Cocina* fundada en Londres en 1872, manifestando que el Consejo de Instrucción pública de la Gran Bretaña ha declarado esta enseñanza como rama principal de la educación de las mujeres; advirtiendo los miles de alumnos que concurren, la materia de cada curso, los exámenes prácticos, y los problemas que han de resolver los que aspiran al profesorado, ó sea *Diploma de Maestro*, el cual se reparte con mano tan avara y justicia tan rigurosa, que de mil trescientos aspirantes, solamente *doce* pudieron obtenerlo en 1875. (Prueba palmaria de ser más difícil llegar á *Doctor en Cocina*, que conseguir el birrete laureado en Farmacia ó en Jurisprudencia.) Y hasta podía agregarse que la *Exposición Vinícola* de Madrid en 1877 no fué más que el prólogo ó antecedente de la que luego haya de celebrarse de los comestibles españoles.

¡Los comestibles españoles! ¿Sabe usted, señor maestro, la llaga en que ha puesto el dedo al pedirme que levante la bandera que puede guiarnos á la unidad gastronómica de la Península? ¿Ha pensado usted en lo difícil, en lo arduo, en lo imposible de su grandioso y noble proyecto? Sin duda alguna usted mismo sabe que es irrealizable, y usted mismo explica la causa con la galanura y claridad que acostumbra, diciendo «que aquí tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres.» Los españoles están ciertamente federados por los inquebrantables lazos de la naturaleza, y estos lazos de la naturaleza no puede romperlos la voluntad del hombre. Era necesario transportar y distribuir aquí las llanuras, allá las montañas; acá la mar, acullá el río; era necesario el imposible de trastornar la geología ibérica, para que el habla, y el vestido, y el alimento, y las costumbres del gallego y del andaluz, del valenciano y del extremeño, del navarro y del leonés, pudiesen tener siquiera una leve sombra de parecido y de semejanza.

Al difunto duque de Rivas, narrador de singular gracejo, oí referir el siguiente suceso, asegurando (y de la veracidad del duque nada hay que hablar) que él conoció al señor de la historia. Había, dijo, en Navalcarnero, á principios de este siglo, un alcalde que no sabía leer ni escribir; pero tan listo y agudo, que pudiera dar tres y raya al mismísimo Sancho Panza. Jamás obedeció orden ni pragmática referente á los impuestos y gabelas debidos por el vecindario. Llegaba una Real cédula ó provisión sobre alojamiento de tropas, por ejemplo, y advertía al secretario que se la leyese toda desde el principio. Empezaba éste diciendo:

«Don Carlos... (*las fórmulas*) Sabed:

—Pare usted, interrumpía el alcalde. ¿Dice ahí eso de *las fórmulas*, como usted ha leído?

—No, señor; pero...

—No hay *pero* que valga, replicaba colérico, dando un puñetazo sobre la mesa: usted me ha de leer todo lo que diga la cédula, sin meterle *fórmulas* ni palabras de contrabando; que ni usted ni nadie, ¡voto á sanes!, tiene facultad para enmendar la plana y hacer añadiduras á lo que escribe y manda el Rey Nuestro Señor, que Dios guarde.

El secretario agachaba sus orejas más humilde que un novicio, y leía en voz clara y reposada los siguiente:

« DON CARLOS, POR LA GRACIA DE DIOS, REY de Castilla, de León, de Aragón, de las Dos Sicilias, de Jerusalén, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galicia, de Mallorca, de Menorca, de Sevilla, de Cerdeña, de Córdoba, de Córcega, de Murcia, de Jaén, de los Algarbes, de Algeciras, de Gibraltar, de las Islas de Canaria, de las Indias Orientales y Occidentales, Islas y Tierra-Firme del mar Océano; archiduque de Austria; duque de Borgoña, de Brabante y de Milán; conde de Abspurg, de Flandes, Tirol y Barcelona; Señor de Vizcaya y de Molina, etc. A los del mi Consejo, presidentes, regentes y oidores de mis Audiencias y Chancillerías, alcaldes, alguaciles...

—No siga usted, amigo, exclamaba entonces el alcalde con sorna; esa cédula viene equivocada y no habla con nosotros, porque ahí no se mienta á «NAVALCARNERO».

(Continuará.)

Ayuntamiento de Madrid