

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: La liebre y el queso de oveja del Pirineo catalán, por Juan Marqués.—Pirámide helada á la Primavera: Receta original, por Manuel Sánchez.—Lista de una comida con recetas nuevas. Explicación de las recetas: Sopa á la Bascon, Lenguado á la Bourdette, Centro de solomillo á la Perruchi, Estande de patitos Carrera, Fondo de alcachofas Antonio Blanco, Perdices Agustín Cos, Ensalada Petit Simón, Timbal de piña helado á lo Cristóbal, por Francisco Planas.—Los grandes restaurants de Madrid: La Casa Tournié.—Dulces caseros sencillos: Pudding de Tapioca Knorr á la Carmencita, Pudding de fideos de Knorr á la Catalana, por I. Doménech; Buñuelos de manzana, Buñuelos de membrillo, Buñuelos de crema, Buñuelos de arroz, Buñuelos de viento, Buñuelos rellenos, por Señora Martín.—Menu del banquete á Leopoldo Romeo.—Gran banquete de 900 cubiertos.—Restaurant del Circulo Mercantil de Málaga.—La mesa moderna (continuación).



LA LIEBRE Y EL QUESO DE OVEJA DEL PIRINEO CATALAN

Atentos como siempre á nuestra cocina y costumbres regionales, de cualquier sitio de nuestra Península, vamos hoy á tratar de dos importantes factores alimenticios del Pirineo catalán, cual es la liebre y el queso de oveja. Expondremos primero la manera en que en este país condimentan la liebre, procedimiento raro, pero cierto. Las liebres recién muertas, las cuelgan á la ventana y las dejan hasta que al tirar el pelo sigue éste, luego la despellejan, la lavan con sal y vinagre y la rehogan con abundante manteca de cerdo y tocino, y algunos trozos de cerdo magro fresco; se echa media cebolla, dos ajos, tomillo y laurel, un tronquito de canela en rama, y al empezar á colorearse le echan una cucharada de harina y la mojan con iguales cantidades de vino tinto y de agua, cociéndola á fuego lento. Al notarse que la liebre está medio cocida, entonces se machaca en un mortero ó almirez, perejil y avellanas tostadas; cuando está picada queda transformada en una pasta finísima, se disuelve con salsa de la misma liebre y se vierte todo á la demás salsa.

También á mitad de cocción se le incorporan iguales cantidades de setas

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.

frescas del país ó guisantes; reducida la salsa una vez completada la cocción de la liebre, se desengrasa; dejándose bien de sal queda en disposición de servirse; resulta buenísima.

En demostración que en todas las regiones, ó mejor dicho en cada pueblo ó aldea, tiene su procedimiento, haremos notar que á una legua del pueblo en que guisan la liebre en la forma acabada de describir, la guisan ya de otro modo y la diferencia consiste en que en este otro pueblo le suprimen la harina, pero en cambio al mismo jugo le añaden una copa de aguardiente y tres ó cuatro onzas de chocolate bien disuelto antes.

En cierto punto de la Cerdaña; al matar una liebre, la cuelgan de estiércol por espacio de ocho días, luego la despellejan y la rehogan con manteca y toda clase de hierbas aromáticas, mojándola con vino tinto, sin agua ni caldo, sal, pimienta en grano. Terminada la cocción se queda con un jugo excelente.

También comí otra clase de liebre en pequeño caserío de la misma región, en el Valle de Ribas, «liebre con fideos», preparándole de modo distinto, á la manera ó forma general que conocemos ó haríamos muchos profesionales; demostrándose, por último, que siempre resulta para nuestro arte tan complejo, que es bueno que tengamos conocimiento de todo, porque hasta de lo que á muchos les puede parecer inútil, se les presenta un día una ocasión que comprende lo bien que ha hecho en interesarse desde un principio en todo.

La guisan del modo siguiente, habiéndose muerto en el mismo día, luego que está despellejada la lavan con vino tinto recogiendo bien su sangre, luego que está cortada en pedazos se rehogan con manteca de cerdo y algunos pedazos de magro de cerdo fresco ó pies de lo mismo á trocitos, luego de que está bien rehogada, echan toda clase de hierbas aromáticas, la mojan con vino y agua, y la sangre, sal y pimienta blanca. Cuando sigue su cocción, retiran el hígado de la cacerola, lo machacan en el mortero con dos ajos, perejil y pan frito, cuando todo está bien machacado se disuelve con agua y se vierte á la cacerola.

Media hora antes de terminarse la cocción se le añaden fideos gordos en cantidad discreta á la de liebre y líquido (salsa), cociendo todo junto, y al quedar éstos bien cocidos queda terminada, resultando un plato de liebre exquisito.

Muchos más sistemas podríamos citar de guisar la liebre en una misma región, pero resultaría en esta ocasión el trabajo interminable, así es que ponemos punto hasta el próximo número, que hablaremos de otro asunto culinario, también interesante, como es el queso de oveja del Pirineo catalán.

JUAN MARQUÉS.

Valle de Ribas, 1910.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Gran Mantequería de Agustín de García.

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

Pirámide helada á la Primavera.

Receta original.

Proporciones para 10 personas. En un cazo de cobre se ponen 15 yemas de huevo, 0,50 gramos de azúcar glas, y se levanta á estilo bizcocho. Aparte se monta medio litro de nata, perfumándola con vainilla, uniéndose en seguida y poco á poco á las yemas, y á continuación mezclar también siete claras montadas á punto de merengue. Una vez queden las tres cosas montadas y mezcladas, se pone esta espuma en un molde grande de forma piramidal (ó en moldes), se tapan con papel untado de manteca y su tapa correspondiente, y entiérrese con hielo picado abundante y sal gorda durante dos horas.

Segunda preparación: es hacer un puré de fresas á punto de jalea del modo siguiente: En una cacerola se ponen 750 gramos de fresas, con 250 gramos de azúcar glas, una copa de ron y otra de jerez, póngase á cocer estando bien tapadas y hágase reducir hasta que quede á punto de jalea; se pasará por el tamiz.

Mientras se reduce la combinación anterior, se hace una pasta de lenguas de gato, bajo las cantidades siguientes: Póngase en una cacerola 100 gramos de manteca de vaca, 100 gramos de azúcar glas y cuatro huevos enteros, 100 gramos de harina tamizada; trabájese como las demás pastas y se marca en placa de pastelería bien untada de manteca, pasta de tamaño como nueces, con el fin de que cuando esté á medio cocer se traslada caliente para foncear unos moldes de tartale-

ta, tantos como comensales haya; terminados de cocer, en la misma tartaleta, y después de que estén completamente frías, se rellenan con la jalea de fresas, que quede brillantísima.

Con el resto de la pasta de lenguas de gato, se forma un fondo de pasta, redondo ó cuadrado, siempre un poco mayor á la medida del fondo del helado y con una tira de la misma pasta, lo suficiente para que rodee todo el fondo ó base que se pondrá en el helado. Una vez cocida y en caliente, se dobla con cuidado para formar el aro ó el cuadrado de dicho fondo de pasta. Siendo conveniente siempre en hacer dos, uno también más pequeño, á fin de que al quedar el helado montado no se quiebre por el centro, y así el aro pequeño sirve bien de sostenimiento.

Modo de colocar el helado:

1.º En una fuente redonda se coloca una servilleta que cubra la fuente, y en el centro se colocan los dos aros de pasta que hemos hecho, y sobre éstos el fondo de pasta.

2.º Por todo el alrededor del fondo de pasta se colocan las tartaletas de jalea de fresa. Se retira el helado del molde y se coloca con gran cuidado en el centro del fondo de pasta.

Por todo alrededor del helado se guarnecerá con un cordón de fresones. Sírvese en el acto.

MANUEL SÁNCHEZ.

Jefe de Pastelería

LIQUEUR **BÉNEDICTINE** Exquise Digestive

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

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

Ayuntamiento de Madrid

Lista de una comida con recetas nuevas

Dedicado á varios cocineros que trabajan en Sevilla.

LISTA

SOPA Á LA BASCON
 LENGUADO Á LA BOURDETTE
 CENTRO DE SOLOMILLO Á LA PERRUCHI
 ESTANQUE DE PATITOS CARRERA
 FONDOS DE ALCACHOFAS ANTONIO BLANCO
 PERDICES ASADAS AGUSTÍN COS
 ENSALADA PETIT SIMÓN
 TIMBAL DE PIÑA Á LO CRISTÓBAL
 POSTRES FINOS
 VINOS

Francisco Planas.

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

Sopa á la Bascon.

Marcar un buen caldo de rabo de vaca. Una vez quede todo bien cocido, se pasa por una servilleta, y póngase de nuevo al fuego y cocer una cantidad proporcional á la cantidad de caldo de perlas de Japón; cuando estas queden bien cocidas, se pasan por un tamiz fino, poniéndose luego al baño maría (procurando que resulte esta sopa más bien clara que espesa, pues es necesario tener en cuenta su complemento todavía de guarnición y sazónamiento).

Al momento de servir, se le hace una liason de yemas de huevo (tres por litro), flor de leche (nata) y manteca de vaca. Una vez vertida la sopa en la sopera, se le añade una Juliana fina de pistachos verdes y trufas, más una copa de vino Madera, que de antemano se le habrá requemado el alcohol.

Lenguado á la Bourdette.

En una placa con manteca de vaca y vino blanco se coloca el lenguado con los filetes levantados sin estar sueltos por completo. En la misma placa se pone una lonja de salmón, todo bien sazonado.

Póngase en el horno con papel bien untado; pasado el tiempo necesario de cocción, se retira la espina del lenguado y colocar dentro el salmón, procurando que los filetes del lenguado cubran bien el salmón. Este se salseará con bearnesa que se le habrá añadido el fumet del lenguado y salmón reducido.

De guarnición se hacen unos pequeños cubitos con patata duquesa, que se llenarán con un salpicón de colas de quisquillas ó camarones, y al colocarse en la fuente, entre cubito y cubito relleno, se coloca una cabeza grande de champignon relleno de Duxelle.

COMPRE USTED

LOS ENTREMES Y LOS QUESOS MODERNOS, por Ignacio Doménech. De venta 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.

En la fuente se coloca el lenguado, sobre un zócalo de arroz blanco trabado con alguna yema de huevo. Se guarnece el alrededor con los cubitos de patata y los champignons que hemos antes mencionado; estos cubitos se glasearán con salsa media glasa reducida y poner en cada uno una tapadera compuesta de la misma patata.

Servir salsa bearnesa aparte.

Centro de solomillo á la Perruchí.

Limpio el centro de solomillo, se abre por la parte derecha sin concluir de despegar. Preparar una buena farsa de foie-gras,

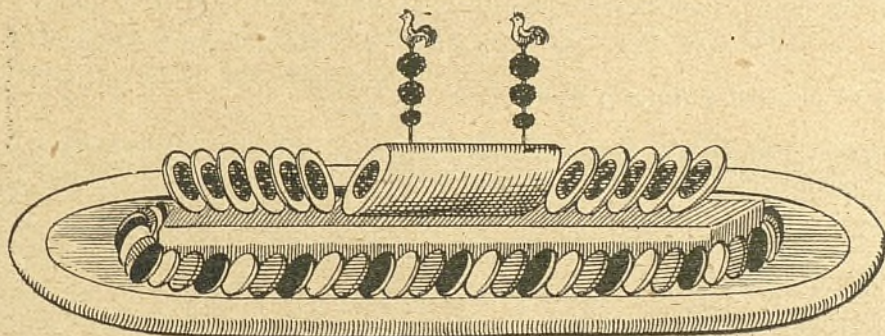
capricho del ejecutante, y la guarnición se pone en el fondo de la fuente en forma alternada. (Véase el grabado)

Salséase con salsa Real (ó sea, trufas frescas cocidas al champán, dejándolo reducir á la mitad, y que en el momento de servir se se le aumenta glasa de carne, etc., etc.).

Estanque de patitos Carrera.

(Plato frío.)

Se deshuesan muslos de pollos pequeños, procurando cortarlos un poco más alto de conyuntura á fin de que simule la cabeza



SOLOMILLO PERRUCHI

sazonado con coñac, procurando que obtenga suficiente resistencia, y rellenar el solomillo; se cose con una aguja fina, se envuelve con un papel bien engrasado y se hace asar en el horno, no demasiado fuerte, durante diez ó veinte minutos, pues depende de su tamaño.

Guarnición: Al marcar la farsa de foie-gras, se calcula en más cantidad, á fin de poder hacer unos pequeños moldes timbales, que una vez estén cocidos según las reglas, se corten en rodajas, á las que después, á la mitad de éstas, se les intercala en cada una una rodaja de lengua á la escarlata, y en las otras una rodaja grande de trufas.

Montado el solomillo sobre un costrón, cortando unas rodajas de cada extremo, pudiéndose guarnecer con atalettes hechos á

del pato doblándolas; rellenarlas con farsa de ave, ya rellenas, y cosido el relleno en unión de lo que figura la cabeza en la conyuntura. Pónganse á glasear con un buen fondo.

Una vez estén cocidos, darles un baño de medio cuerpo hasta la cabeza de glas y de medio cuerpo abajo un baño de chandfroid claro obscuro, imitar los ojos.

Preparar una costrada de hojaldre; una vez cocido, preparar un buen puré de ave sazonado con nata y el velouté del fondo de los patitos; poner este puré en el fondo de la costrada.

Colocar los patitos derechos dentro de la costrada; echar dentro de la costrada gelatina blanca hasta cubrir cerca de medio cuerpo de los patitos (pues al quedar éste

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

frío, simula bien que están en un estanque). En el centro del costrón formar un surtidor que se decorará con manteca de vaca que esté ligeramente coloreada de verde, formando flores, hojas, etc., etc.

Por el alrededor de la costrada se adornará con unas quenefas de forma rústica, de dos ó tres colores, simulando piedras, y colocadas con acierto, á fin de que se obtenga buena idea de la realidad simulada en el plato.

Para completar dicho plato frío, por medio de pastillaje se hace una verja (un enrejado) de color verde, y por fuera de la verja se pone musgo, simulando las hierbas del campo.

Fondos de alcachofas Antonio Blanco.

Se marcan unas tartaletas de hojaldre, poniendo dentro un fondo de alcachofa (previamente cocido de antemano), rellenarlos de una salsa italiana bien reducida, ligándola con yemas de huevos. Cúbrase cada fondo con pasta de hojaldre, marcando el centro como si fuera un pastelillo. Hágase cocer á fuego lento.

Al quedar cocidos, se saca la tapadera del centro y conclúyese de llenar de salsa italiana, y una gran rodaja de trufa en el centro.

Se sirven sobre costrones fritos en manteca de vaca puestos en la fuente con servilleta. Limón y perejil frito á los lados.

Perdices Agustín Cos.

Deshuesada una perdiz (por ejemplo, pues el buen juicio del lector comprenderá que también puede ser en varias) del centro, se

pone en maceración con coñac y especias durante dos horas.

Saltéase una juliana (filetes gordos) gruesa de setas frescas, jamón serrano, cebolla y mollejas de cordero, echando el coñac en que se ha macerado la perdiz en la operación primera.

Rellenar la perdiz con la anterior combinación y coserla con aguja fina; se envuelve con una lonja de tocino y se pone á asar en el horno.

Minutos antes de servirse se espolvorea con miga de pan frito, regándola con un poco de coñac.

Sírvase sobre costrón y rocíese con su mismo fondo ó jugo, previamente preparado. Se adorna con limón y servir salsa Diabla aparte.

Ensalada Petit Simón.

Se corta una macedonia de toda clase de legumbres (excluyendo á la remolacha). Después de cocidas y bien sazonadas con mostaza y salsa inglesa (Perrins Sauce), añadiendo además filetes de anchoas, aceitunas deshuesadas, salchichón, sal, pimienta blanca en polvo. Pasada una hora que está en este sazamiento, se escurre todo en un tamiz, y preparar una buena gelatina á base de manos de ternera, y procurando que obtenga bastante cuerpo. Al empezar esta gelatina á enfriarse, se le unen todas las legumbres, es decir, la ensalada sazonada anteriormente, y echarla dentro de una tripa, las mismas que se emplean para envolver las lenguas á la estarlata, atando bien los extremos, á fin de que no entre el líquido en ella, cuando se pondrá á cocer durante un minuto con caldo. Retírese y déjese enfriar

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



por completo, quedando como un salchichón, que lo mismo puede servirse cortado en rodajas para ensalada bien presentada, que puede servirse en conchas para entremeses en los almuerzos.

Timbal de piña helado á lo Cristóbal.

Se cortan tres rodajas de piña de América y glacéase; se rocía con un poco de kirchs y luego se cubren de caramelo caliente, y lo mismo se hace con ocho bastoncitos cortados de la misma piña.

Se enganchan estos bastones pequeños de piña acaramelada, primero cuatro enganchados encima de una rodaja de piña, llenar el interior con mousse, espuma de champán, y montar encima de ésta la otra parte, una rodaja de piña, los cuatro bastoncitos y mousse y rodaja de piña, póngase en una cámara frigorífica y sírvase.

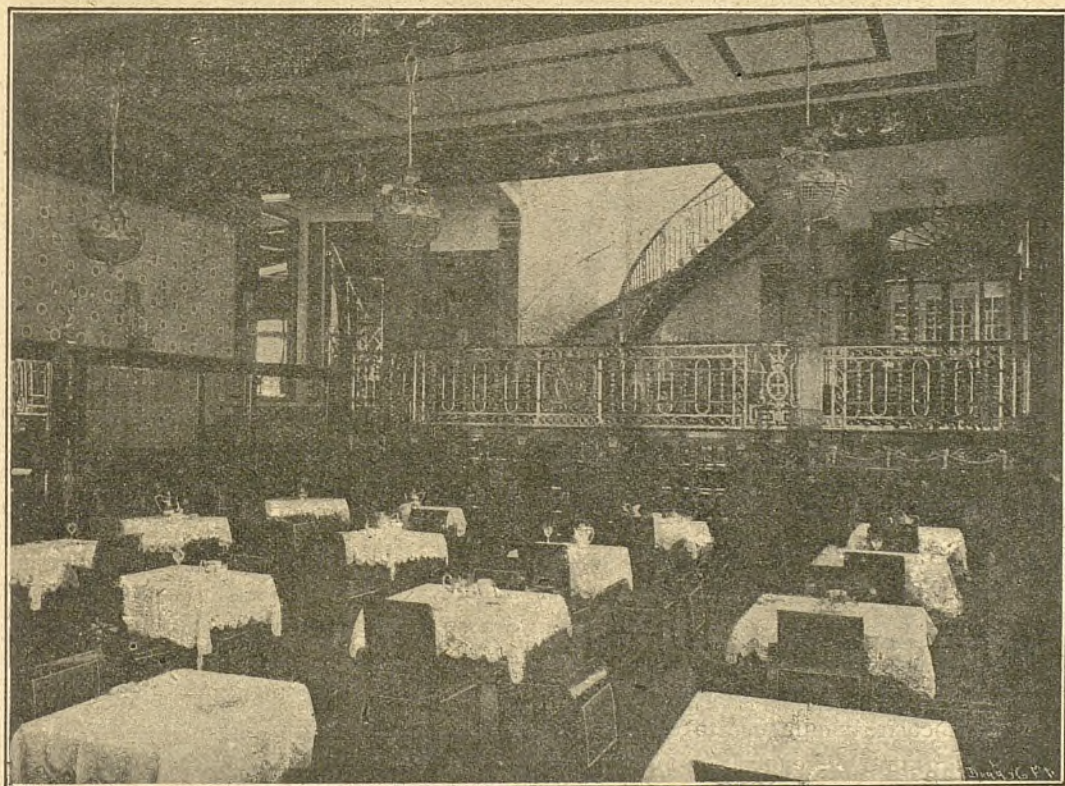
FRANCISCO PLANAS

(Paco el Catalán)

Jefe de Cocina del Cecil Hotel, Sevilla.

LOS GRANDES RESTAURANTS DE MADRID

LA CASA TOURNIE



SALON DE LOS THES

Cocina regularizable **"La Cocina por Gas"**

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

Ayuntamiento de Madrid

Dulces caseros sencillos.

Pudding de Tapioca Knorr, á la Carmencita.

DULCE PARA CUATRO PERSONAS

Póngase á cocer medio litro de leche, con cuatro cucharadas de tapioca Knorr, echada á la leche en forma de lluvia, muévase continuamente durante diez minutos. Momentos antes de este tiempo apuntado, se le añaden cuatro cucharadas de azúcar, 32 gramos de manteca fina, un poco de limón ó esencia de vainilla, tres yemas de huevo, 50 gramos de pasas de Málaga convenientemente cocidas y limpias de antemano y luego picadas á cuchillo, una copita de vino de Málaga. Retírese del fuego y se le incorporan tres claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se unta un molde con manteca y se espolvorea con ralladuras Knorr (Panure) y póngase á cocer en el baño maría durante media hora.

Pasado este tiempo, se retira del molde y se sirve rociado con jarabe de azúcar aromatizado de vino de Málaga.

Es un postre exquisito.

Pudding de fideos de Knorr, á la Catalana.

POSTRES DE ALMUERZO PARA CUATRO PERSONAS.

Pónganse á cocer durante diez minutos 75 gramos de fideos finos Knorr con dos litros de agua y 10 gramos de sal. Luego se escurren en un tamiz y se refrescan.

Durante este tiempo se funden 50 gramos de chocolate con un cuarto de litro de leche, un gramo de canela en polvo, 30 gramos de pasas de Corinto, 20 gramos de naranja confitada cortada á pedacitos, 76

gramos de azúcar, 25 gramos de manteca, y cuatro huevos enteros, se bate bien y se le incorporan los fideos.

Póngase todo en un molde que esté previamente untado de manteca y espolvoreado de ralladura Knorr.

Se pondrá á cocer durante cuarenta minutos en el horno dentro de baño maría.

Sírvase caliente y bañado con confitura de albaricoque.

I. DOMÉNECH

Buñuelos de manzana.

Se pelan las manzanas, se parten en ruedas y con un cortapasta se les quita en el centro un redondel, quitándoles de este modo el corazón y quedando de la figura de rosquillas. Se ponen á suavizar con una cáscara de naranja, una copa de coñac ó ron y 100 gramos de azúcar.

Han de estar en el líquido tres horas, dándole vuelta de cuando en cuando.

Se prepara una pasta del modo siguiente: 250 gramos de harina se colocan en una ensaladera, y abriendo en el centro un pozo, se echa un polvo de sal y tres huevos, mezclándolo todo bien y agregando una cucharada de buen aceite de oliva y otra de ron; se trabaja bien y se deja reposar dos horas antes de usarla. Si estuviese demasiado espeso este rebozo, se aclara echando un poco de agua.

Se envuelven las manzanas en esta pasta y se fríen en manteca de cerdo muy caliente. Colócanse sobre una servilleta en pirámide, espolvoreándolas bien con azúcar tamizada ó azúcar glasa.

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.

Buñuelos de membrillo.

Se hacen como los de manzana, pero cocinando antes el membrillo, y también se hacen con pedazos de carne de membrillo preparados como la manzana. Después de fritos, se recubren con una salsa de ron y se colocan en la boca del horno para que se sequen un poco.

Se sirven sobre servilleta.

Buñuelos de crema.

Se hace una crema de lo que se quiera, como hemos explicado, haciéndola espesar bastante. Se enfría en una tapadera lisa, untada de manteca, y se pone encima un papel empapado en manteca. Después de bien fría, se corta en anillas, como hemos explicado, y se reboza primero en mostachones desmenuzados y pasados por colador fino; luego, en huevo batido, y, por último, en pan rallado y tamizado.

Buñuelos de arroz.

En medio litro de leche se cuecen 100 gramos de arroz y unas tres cucharadas de azúcar. Debe cocer hasta que el arroz esté muy blando y muy seco. Se pasa por cedazo y se le añaden otros 100 gramos de azúcar perfumado de vainilla y tres yemas de huevo; acercándole al fuego se hace espesar y se deja enfriar en una tapadera untada de manteca de vacas y cubierto con un papel, también empapado en manteca derretida.

Se corta en rosquillas, como todos, se rebozan y se fríen.

Buñuelos de viento.

En una cacerola se pone medio vaso de agua, un polvo de sal fina, 50 gramos de manteca de vacas y 30 gramos de azúcar; se acerca al fuego y cuando va a romper a hervir, se añaden 250 gramos de harina de

flor y se revuelve sin cesar hasta que queda mezclada, trabada y sin grumos. Se retira de la lumbre, se muda de vasija y siempre dando vueltas con el cucharón de madera, se va echando uno á uno y no echando el segundo hasta que se mezcló bien el primero y así sucesivamente; cuatro yemas y cinco huevos enteros, y finalmente, tres claras de huevo batidas á la nieve y las raspaduras de medio limón.

Se han de freir en manteca de cerdo medianamente caliente y á fuego flojo. No deben echarse muchos á la vez ni hace falta volverlos con la paleta, porque ellos solos dan la vuelta. Se ponen cucharadas del tamaño de una nuez, y cuando están de buen color, se colocan sobre las servilletas, espolvoreándoles con azúcar glasa.

Buñuelos rellenos.

Se hace la pasta como la anterior, sólo que ha de quedar la masa más dura; se saca sobre la mesa ó el tablero bien cubierto de harina para que la masa no se pegue. Se hacen bolitas del grueso de una nuez y se aplastan con la mano bañada en harina hasta dejar tortitas del grueso de un duro; se fríen en fuego fuerte y cuando están ligeramente dorados, se sacan sobre una servilleta y se dejan enfriar. Cuando están fríos se les hace una incisión todo alrededor con un cuchillo pequeño, cuidando que no llegue al centro. Se fríen de nuevo en manteca no muy caliente, á fuego lento, y se les verá subir como el hojaldre. Se sacan y se rellenan con ayuda del rabo de una cucharilla, de mermelada de frutas, polvo de batatas ó crema. Se espolvorean con azúcar glasa como los otros.

Estos buñuelos, como todos, se pueden comer fríos, pero están mucho mejor calientes.

SEÑORA MARTÍN.

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

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

M E N U

del banquete á LEOPOLDO ROMEO

DIRECTOR DE «LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA»

Hors d'oeuvre.

Consommé Princesse.
Petits cendrillons à la Perigueux.
Suprêmes de Soles Normande.
Filet de boeuf à la St. Hubert.
Jambon d'York à l'Espagnole.
Petits pois à la Chatelaine.

Poulardes du Mans rôties.
Salade Russe.
Bombe glacée Portoriquena.
Gâteau Délices.
Pailles Polonaises.
Friandises.



JEREZ PALIDO
CHABLIS FRAPPÉE EN GARAFES
RIOJA FINO
CHAMPAGNE CREMANT IMPERIAL
CAFE-LIQUEURS.

le 5 Novembre 1910.

Servido por TOURNIÉ

GRAN BANQUETE DE 900 CUBIERTOS

servido en el Savoy Hotel en Londres, su precio por cubierto fué el de 2 libras esterlinas con vinos comprendidos; así nos lo manifiesta nuestro distinguido suscriptor D. Juan Blanch, que en la actualidad trabaja en dicho Gran Hotel Londinense. He aquí la lista en cuestión de dicha comida:

LISTA

Feuilleté Wladimir.
Consommé au fumet de tortue.
Suprêmes de Soles Princesse Olga.
Médallions d'agneau de Galles à l'Ecoissaise.
Chapons de Handau aux truffées de Perigord.
Pate de foie-gras à la gelée de Porto.
Salade d'asperges.
Plum-pudding Flambé au Rhum.
Timbale glacé Milanais.
Friandises.

SAVOY-HOTEL, Londres, 1910.

Restaurant del Círculo Mercantil de Málaga.

LISTA DEL DÍA 9 NOVIEMBRE 1910

Plato y dulce del día.

Solomillo mechado á la Richmond.
Biscochos moka.

Sopas.

Crema argentina.
Consommé á la d'Orléans.
Puré de legumbres.
Sopa Juliana á la Real.
Sopa de mariscos.

Pescados.

Filetes de lenguado á la Americana.
Langostinos con salsa mayonesa.
Salmonetes á la Moscovita.
Brotola con salsa de anchoas.
Pescadillas ó merluza al gusto.
Ostras.

Platos de entrada.

Ternera á la moda.
Solomillo de cerdo á la Robert.
Gallina con salsa Mascota.
Riñones de ternera á la Glatiana.
Rosbif á la Jardineria.
Perdiz breseada á la Rossini.
Lengua de vaca á la Duquesa.
Conejo á la Navarra.

Platos de frito.

Croquetas de jamón.
Criadillas fritas á la Madrileña.
Sesos á la Villeroy.
Napoleones á la Normanda.
Capuchinas de lengua á la escarlata.
Filetes de ave á la Milanese.

Asados.

Pollo asado al vino Madera.
Codornices al Costrón
Beefs-teaks.
Rúms-teaks.
Entrecôtes á la parrilla.
Chuletas de ternera fina.
Chuletas de cerdo.

Fiambres.

Jamón en dulce trufado y con huevo hilado.

Perdiz en escabeche
Ternera á la inglesa.
Cabeza de jabalí.

Lengua á la escarlata con gelatina.

Legumbres.

Espárragos á la Real.
Coliflor al graten español.
Remolacha con huevos.
Guisantes finos con manteca.

Postres.

De todas clases.

Cubiertos del mismo día.

ALMUERZO

Entremeses y Rioja.
Huevos á la Rossini.
Lenguado á la Otero.
Riñones á la Brochette.
Chuletas de ternera salteada.

Patatas, puré.
Flan de limón.

Postres.

COMIDA

Entremeses y Rioja.
Ostras.
Consommé á la Regenta.
Calamares rellenos á la Primavera.
Ternera salsa Emperatriz.
Pastelitos trufados.
Perdiz asada al jugo.
Ensalada.
Broquín de almendras.
Postres.

JOSÉ GÓMEZ,
Jefe de cocina.

Málaga, Noviembre 1910.

NOTICIA INTERESANTE

Notificamos á todos nuestros suscriptores del presente año de 1910, que el presente número correspondiente á Diciembre, queda terminada la suscripción.

Agradeceríamos mucho se tomaran la pequeña molestia de notificarnos la renovación para el próximo año de 1911, ó lo que determinen en uno ú otro sentido.

Aprovecho gustoso la ocasión de poderles saludar,

I. D. y P.

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Ni á España tampoco se nombra, diríamos nosotros siguiendo la buena lógica del alcalde, y demostrando así los mismos reyes y sus tribunales y cancellerías han estado en la creencia de la federación, creencia que justifica la heráldica, porque separando del escudo de la monarquía los timbres de Castilla, León, Aragón, Granada, Sicilia, Borgoña, etc., el trofeo queda en blanco, y falto de signo que por sí solo simbolice á España, como el *águila negra* simboliza á Prusia, el *león de oro* á Bélgica, las *quinas* á Portugal, ó la *cruz de plata* á Suiza.

Si es raro que el conejo no represente en el blasón á la tierra de los conejos, raro es también que un guisado nacional de *garbanzos* no represente en la cocina á la tierra de los garbanzos. Pero supuesto que ni una cosa ni otra sucede, por razones que sería prolijo enumerar, convengamos en que la gastronomía española tiene que producir una suma, colección ó mosaico de alimentos heterogéneos. Siendo imposible llevar á un solo cauce el caudal de diversos manantiales, formemos zanjas y acequias en las cuales se mezclen y confundan las aguas de todos ellos. Comencemos la ardua empresa de difundir los manjares de la Península; iniciemos el repertorio de sus *productos ilustres*, y quede al cuidado de otras generaciones la terminación de esta obra, que ciertamente podemos llamar de progreso y de reconquista. Abstengámonos de contrariar las leyes de la naturaleza y los inexplicables secretos de la industria, empeñándonos en que las vides de León produzcan vino de Jerez, las confiterías de Pontevedra turrón de Alicante, y las cocinas de Málaga salchichón de Vich. Respetemos las ejecutorias de cada tierra, y cuide el ferrocarril del transporte de sus frutos. No niego la importancia de las recetas, como no niego la importancia de los modelos. Pero si con libros de cocina se pudiese guisar, y con buenas estampas pintar magníficos lienzo, todos los marmítones serían *Carèmes* y todos los mamarrachistas *Zurbaranes*.

Por fortuna la sección de manjares calientes no abunda en España. Separando los diversos *cocidos* de las provincias, nos quedan el *arroz á la valenciana* y el *bacalao á la vizcaína*, platos sencillos y que, si mi práctica y mi experiencia no me engañan, hace á la perfección cualquier mediano galopín. Pero ¡cuánta riqueza, cuánta variedad y cuánto lujo en frutas, carnes, con-

servas, dulces, pescados y legumbres! Un vocabulario ilustrado con mapas que remplacen á las cartas militares, agrícolas, judiciales ó eclesiásticas, es el trabajo que usted debe dirigir y publicar. Curiosos resultarán estos planos, marcando con tintas diversas las diferentes clases de productos, y presentándonos en azul, por ejemplo, los besugos de Laredo, las anguilas de Ponferrada y las ostras de Noya; en rojo, aceitunas de Sevilla, peros de Ronda, guindas de León y bellotas de Plasencia; en verde, espárragos de Aranjuez, pimientos de Nájera y arroz de Alberique; en amarillo, jamón de Trevélez, chorizo de Garrovillas, carnero de Borja y cerdo de Talavera, y en otros colores, los excelentes quesos de Burgos, Cáceres, y Villalón; el de Quintanadueñas, tan rico como el más delicado *chantilly*; las natas de Salamanca, mantequillas de Soria y requesones de Zaragoza, la leche de Olvera, la miel de la Alcarria, el aceite de Morón, la sal de Cardona, el azafrán de Madridejos, los renombrados vinos de Jerez, Málaga y Valdepeñas, y hasta el agua de Cazorla, digna de mención, porque, además de su pureza, suaviza y afina, según dicen, la voz de los cantantes.

Y si desde esta espuma ó descarnada reseña pasamos á examinar aquellas confecciones á quienes la miel y el azúcar hacen sabrosas, ¿qué país de Europa puede presentar una lista semejante á la de España, aun cuando ya mermada por la supresión de las comunidades religiosas? Clasificados en especies y en familias debían manifestarse esos productos que, como muchos de los anteriores, gozan renombre universal, gracias á los premios alcanzados en las Exposiciones de Londres, París, Viena y Filadelfia.

El delicado mazapán de Toledo; el chocolate de Astorga; la torta real de Motril, reina entre las de su género; los riquísimos dulces de frutas de las monjas de Santiago de Granada, de San Pelayo de Oviedo, de Villagarcía, de La Guardia y de Redondela; los sublimes turrónes de Alicante y de Jijona; el morisco alfajor de Medinasidonia; el célebre bollo maimón de Zamora; las inimitables yemas de San Leandro de Sevilla, que embriagan al goloso, y otras mil exquisitas confituras que pudieran añadirse de memoria, forman, como usted dice, especialidades dignas de figurar en los banquetes de los próceres y en las mesas de reyes.

(Continuad.)