

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: Las buenas maneras en la mesa, por Ramón Baños Martínez.—La bullabesa provenzal: Sopa de pescados, por I. D.—Riñones de carnero á la Epicuriana, por Ch. Marest.—Tournedos Sancha, por H. Pellaprat—Platos de huevos: Huevos «Fatma», por Pedro Birdaj Más.—Gran banquete.—Pastelería elegante: El Frágil (pieza de pastelería), por Máximo Bourdette.—Pasta de baba. Pequeños babás, Pasta de Savarin. Pequeños savarines. Savarin Singapore. Savarin al Chantilly. Savarin Montmoreney. Savarin Tutti Frutti. Savarin á la Condé, por Uno que es del arte —Comida explicada inédita.—Explicación de las recetas: Puré á la Asturiana. Filetes de lenguado á la Indiana. Sesos de ternera «Jipijapa». Jamoncitos de ave á la Charcutière. Fondos de alcachofas Arlequin. Carré de ternera á la Burquesa. Turrón nacional (helado), por Atilano Grande.—La cocina española renace, por Máximo Bourdette.—Almuerzo.—Diner.—Menú.—La Noche Buena en el Gran Hotel de Francia.—Banquete.—Curiosidades culinarias.—Receta vegetariana.—La mesa moderna (continuación), por El Dr. Thebussem.

CRONICA

Las buenas maneras en la mesa.

No pretendo exponer aquí las reglas relativas al comer y al beber que son conocidas de todos. Se trata sólo de saber tomar ciertos alimentos que ofrecen alguna dificultad para ser comidos con decencia y elegancia, especialmente cuando se está en una *table d'hôtel* donde los comensales se encuentran dispuestos á reírse de las torpezas del vecino.

No cometerá torpeza de ningún género el caballero ó señora que coma las ostras de la siguiente manera:

La ostra debe tomarse con la mano izquierda y con el cuchillo especial que está unido al tenedor de ostras; debe separarse el cerco negro que hay alrededor de la carne blanca del molusco y dejarlo caer en el plato; luego, con el tenedor, se levanta la ostra, se exprime sobre ella algunas gotas de limón y se absorbe sin pecar contra ninguna regla.

A este aperitivo puede añadirse una copa de champagne, siempre que no se prefiera el borgoña blanco ó la sencilla agua espumosa de Seltz. El uso del champagne es más propio para comidas de ocasión.

Los langostinos que previamente hayan sido cocidos con manteca fresca,

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

y que se comen calientes, se toman con la mano izquierda, se saca toda la pulpa de la parte de la cola mediante el tenedor especial y se les pone manteca.

Entre los manjares que á menudo se ven comer mal, figuran los espárragos.

Hay personas que, con sorpresa de los que están junto á ellas, trinchan los espárragos como si se tratara de un pedazo de asado. En cambio, otras alzan el espárrago con la mano derecha, y con la boca abierta hacia arriba, dejan caer en ella la parte buena del vegetal, exactamente como los *lazzaroni* de Nápoles comen los macarrones.

Y, sin embargo, es muy sencillo comer los espárragos de la manera debida.

Para ello se toma con la mano el espárrago por su extremidad inferior, mientras la izquierda sostiene la buena parte con el tenedor, en dirección de la boca. Al comerse la punta del espárrago y acortarse éste, el tenedor se retira, y, por último, la extremidad no buena del espárrago se deja caer en el plato con la mano derecha.

Es también muy sencillo comer debidamente la parte blanca del apio, que se sirve con manteca y queso ó solo.

El apio se lleva á la mesa en vasos de cristal llenos de agua, se toma un solo tallito, dejando el resto en el vaso, se corta la parte inferior, que es con frecuencia leñosa, y la buena se humedece con manteca, añadiendo algún granito de sal para darle mejor gusto; luego se muerde aquella extremidad, sosteniendo con la mano izquierda el apio y se sigue comiendo, hasta que se perciba un sabor de madera. Entonces se deja el resto en el plato y se toma un nuevo trozo.

Conviene también decir unas palabras sobre cómo deben comerse las alcachofas. Estas se presentarán en la mesa cocidas de manera que las hojas se separen fácilmente sin auxilio del tenedor. Se quita una hoja de alcachofa con los dedos de la mano derecha, se mete la parte blanca en la salsa holandesa, se come dicha parte y se deja el resto de la hoja en el plato, adonde van á acumularse, uno á uno, los restos de todas las demás. Se comienza á hacer uso del cubierto cuando no quedan ya hojas. Entonces se desmenuza el fondo con el tenedor y el cuchillo y se meten los trozos ó la manteca. Durante todo este trabajo de la mano derecha, la izquierda queda como simple espectadora; cuando más, sostiene un pedacito de pan blanco, que sirve como de contrapeso á la otra mano.

El arte de saber comer es muy lindo, sin duda, en todos; pero en las señoras luce doblemente y es un encanto verdadero, pues conviene mucho con su delicadeza natural y realza su gracia.

¡Cuántas veces en la mesa, como en cualquier otra parte, atrae las miradas una bella mujer, y es juzgada por la manera como toma cualquier manjar! Las señoras deben cultivar, por tanto, este arte y llevarlo á la perfección suma.

La que no lo posee, ó causa mal efecto, ó muestra cortedad, y siempre sufre durante la comida.

RAMÓN BAÑOS MARTÍNEZ.

De *El Viajero*.

LA BULLABESA PROVENZAL

(Sopa de pescados.)

RECETA PEDIDA

Para este plato, especialidad única de los provenzales, se emplean varios pescados de rocas, ó que se crían entre las rocas del mar, y aplicaremos la receta á los pescados que nosotros podemos disponer siempre en nuestros mercados. Se procede del modo siguiente, que lo calcularemos para ocho personas: tres salmonetes, tres pajeles, 400 gramos de congrio, 250 gramos de merluza, una pequeña langosta ó una cantidad proporcional de langostinos.

Limpios perfectamente todos los pescados que hemos mencionado, se cortan á pedazos regulares.

En una cacerola puesta sobre fuego con aceite fino, se rehoga una gran cebolla (ó puerros) cortada en filetes finísimos; pasado un poquito, se le adicionan dos ó tres tomates del tiempo mondados y picados, uno ó dos granos de ajo machacados y picados á cuchillo, luego vino blanco y un ramito atado con laurel, tomillo, perejil é hinojo (en proporciones iguales); en este punto se echan los pescados (procurando que estén en cantidad proporcional de aceite), un vaso de vino blanco, y después de que esté un poco reducido, se moja con caldo de pescados ó agua, cubriéndose el pescado con alguna abundancia; adicionar azafrán y la sal correspondiente, una rodaja de limón; se tapa la cacerola y déjese cocer á fuego vivo durante veinte minutos.

Durante la cocción se cortan unas rebanadas de pan francés de medio dedo de espesor y se tuestan á bonito color (algunos frotan estas rebanadas de pan con ajo), pónganse después en la sopera y se vierte el caldo encima.

Colóquense los pescados de la bullabesa en una fuente (quitando el limón y el ramito de hierbas aromáticas atado); pueden servirse los pescados con salsa alioli.

También puede servirse todo separado: el caldo, en la sopera; los costrones de pan, en fuente ó plato con servilleta; los pescados, en fuente, etc., etc.

NOTA.—Esta es la verdadera bullabesa, aunque ya he dicho en un principio que en nuestro mercado, la mayoría de las veces, no disponemos de los pescados fuertes que emplean los provenzales, pues estos mismos la hacen de varios modos, aunque el fondo, ó sea el guiso, es el mismo.

I. D.

Riñones de carnero á la Epicuriana.

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

Se emplearán ocho riñones de carnero; límpiense y sazónense de sal y pimienta, luego se mojan con manteca fundida y se enrollan con miga de pan blanco rallado, se ponen de dos en dos riñones en una brochete y ponerlos á asar á la parrilla á fuego suave durante cinco minutos, dándoles la vuelta, etc., etc.

Una vez estén asados, se colocan los riñones en la fuente y se guarnecen, uno á

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,

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

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

Ayuntamiento de Madrid

uno, con un poco de salsa bearnesa; luego se espolvorean con trufa picada; en cada extremidad de la fuente, se guarnece con un montón de patatas paja recién fritas.

Sírvanse siempre muy calientes.

CH. MAREST.

Tournedos Sacha.

Preparar una pasta de risolas del modo siguiente: amasando todo junto, 100 gramos de harina, 40 gramos de manteca, una yema de huevo, un poco de sal y un poco de agua fría; luego de que esté amasada se deja reposar durante una ó dos horas; á continuación se estira con el rollo, y por medio de un cortapastas redondo, se cortan ruedas que no tengan más circunferencia que una moneda de á dos pesetas, se mojan con huevo batido por medio de un pincel, en medio de cada una se pone una bolita de puré de *foie-gras*, se juntan de dos en dos por la parte en que posee el relleno y se

juntan los bordes con los dedos, y en seguida que estén moldeados se echan á freir dentro de abundante fritura; retírense á brito color dorado.

De otra parte, se preparan tantos pequeños tomates como tournedos, haciéndolos cocer en el horno con sal y manteca; llenarlos luego con *champignons* cortados finos y salteados con manteca.

Saltear los tournedos, luego se desengrasan, y adicionar uno ó dos vasos de vino madera, una parte de glasa de carne y otra de salsa de tomate y un buen trozo de manteca fina.

Se coloca cada tournedo encima de un costrón, dándole forma de coropa; sobre cada uno de éstos un tomate; en el centro y en montón alto se ponen las risolas de *foie-gras*; rocíanse con el jugo que hemos hecho.

Sírvanse muy calientes.

H. PELLAPRAT.

Platos de huevos.

Huevos "Fatma".

Dedicados al Excmo. Sr. D. Domingo Moriones y Larraga, marqués de Oroquieta y primer teniente de Ingenieros.

Cantidades é ingredientes para seis personas:

Doce huevos «mollets».

Igual número de tarteletas.

Doscientos cincuenta gramos de setas salteadas.

Un costrón grande y ovalado, y con el centro hueco, de pan inglés (pan de molde).

Una cantidad proporcional de patatas Lorette.

Clara y yema de huevo cocido y picada por separado.

Doce cabezas de champignon.

Doce láminas de trufa del tamaño de una moneda de cinco céntimos.

Lengua á la escarlata en juliana.

Unos cuantos costrones triangulares.

Salsa Stanley, puré de tomate y salsa Robert.

EJECUCIÓN

En el centro de una fuente ovalada póngase el costrón grande, y junto al borde inferior los pequeños de pie y formando una bordura; en el hueco del costrón grande se colocan las patatas Lorette, y en su base exterior la lengua en juliana trabada con salsa Robert. Cúbrase el fondo de las tarteletas con setas salteadas, y póngase un huevo so-

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.

bre cada una de ellas; á continuación sálseense la mitad de la cantidad de tarteletas con puré de tomates, y la otra mitad con salsa Stanley; en los salseados con tomate póngase dos «bouquets» de yema picada, y en las restantes otros dos de clara, y colóquense en la base del costrón grande, alternadas.

Sobre cada huevo póngase (en el centro) una lámina de trufa bañada en glasa, y sobre cada laminita una cabeza de champignon, igualmente glaseada; hecha esta última operación, queda terminado el plato.

PEDRO BARDAJÍ MAS.

25-1-911

GRAN BANQUETE

servido en el Cecil Hotel de Sevilla, el día 6 de Enero de 1911.

M E N U

Hors D'œuvre varies.

Canapés à l'art Culinaire.

Soupe.

Consommé à la Gentilhomme.

Poisson.

Filets de merlan à la Reine Victoria.

Entrées.

Cèveurs de Filets de Boeufs à la Perucchi

Jambon de York à la Royale.

Chaud-froid de Grèves à l'Orleans.

Legumes.

Choux de Bruxelles au beurre.

Rotis.

Chapons de Bayonne montés sur Croûtons.

Sauscison Salade au petit Simon.

Desserts.

Mousse glacée Monte Cristo.

Vins.

Rioja blanc et rouge, Champagne, Binet, Málaga.

Liqueur, Café, Habanes.

Jefe de Cocina,
Francisco Planas
(Paco el Catalán).

METODO ESPECIAL DE DECORADO PRACTICO

APLICADO AL ARTE DE COCINA Y PASTELERIA

TANTO PARA SEÑORAS COMO PARA CABALLEROS

Lecciones de cuatro á cinco y media de la tarde: Precio, 3 pesetas por lección.

A otras horas á precios convencionales.

Profesor, D. S. LLORENTE.—Echegaray, 20, 3.º—MADRID

Cocina Irregularizable "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.

Pastelería elegante.

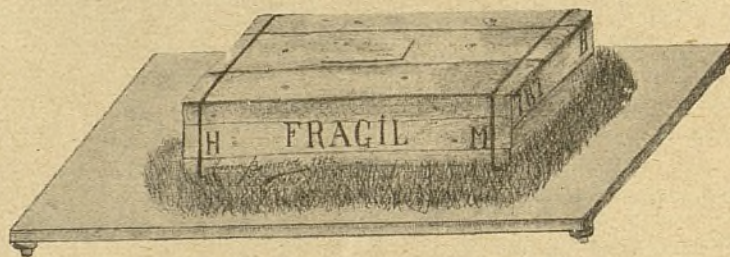
El Frágil (pieza de pastelería).

(INÉDITA)

Se compone de cuatro planchas de genovesa, bien rociadas de almíbar á 28 grados, que esté aromatizado de Curaçao. Rellénense de crema manteca prañificada al cacao, entre cada plancha; cortar bien recto y de forma regular (fijarse bien en la forma del grabado). Amasascar por la parte exterior del entre-més con crema manteca vainilla, bien limpia de color, que esté algo obscurecida con ca-

más acertadamente posible, la veta de la madera, pues es una combinación muy sencilla, y, además, de un efecto sorprendente en cuanto se llega á dominar.

La dirección está compuesta con una oblea cuadrada, dirección puesta, escribiéndose por medio de glasa real un poco obscura, luego imitar los cuatro clavitos; las letras «Frágil» se pueden hacer al cornet con glasa real obscura, así como las demás iniciales números » » » » si el pastel es algo pequeño; pero si, por el contrario, es



ramelo (color), dándole una pequeña imitación á madera, lisarla ó iguálase bien por medio de un cuchillo ó espátula. Al quedar bien fría y bien cuajada la crema manteca, se procederá con una aguja y un cuchillo á señalar, primeramente, los intervalos de las planchas que componen la caja, y luego imitar, lo más acertadamente posible, la veta, ó sean los dibujos naturales de la madera de Flandes; se procede á la preparación de este dibujo del siguiente modo: «Cójase un papel cartulina del tamaño de una tarjeta postal, y dóblese en seguida y mójese en un extremo, ligeramente sumergido en cacao en polvo, y á continuación ir trazando sobre las planchas semióvalos caprichosos, imitando, lo

un pastel bastante grande, entonces se traza, letra por letra, sobre oblea con baño obscuro y recórtense luego; incrustarlas en los sitios necesarios de la caja (véase grabado). Falta, para completar el pastel, imitar el fleje, que se obtiene con crema manteca de chocolate, puesta en manga con boquilla lisa y á tamaño adecuado.

Colocar este pastel sobre un fondo de pasta azucarada en forma recta como el pastel, y, por último, póngase un poco de azúcar hilada en su base.

Texto y dibujo de

MÁXIMO BOURDETTE

Jefe de Cocina del Gran Hotel Madrid,
Sevilla.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,,

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

Pasta de babá.

Las proporciones ó cantidades para hacer esta pasta, son: dos libras de harina, una libra de manteca fina, 16 huevos enteros, un puñado de azúcar y un poquito de sal; 20 gramos de levadura, un cuarterón de pasas de Smyrna y otro de Corinto.

Su preparación es muy parecida á la pasta brioché. Con la cuarta parte de la harina se hará la fermentación de la levadura, haciendo un hueco en medio y colocando en su centro ésta. Se deslíe con un poco de agua tibia, y con la mano derecha se va incorporando el agua primeramente á la levadura, y ésta á la harina, formando una pasta de figura redonda, haciéndola dos incisiones en cruz con un cuchillo y colocándola en una cacerola proporcionada en la estufa, para que levante el doble de su volumen.

Durante este tiempo se toma el resto de la harina, se coloca en montón sobre la mesa y se hace un hueco en medio, poniendo en él la sal, el azúcar y la mitad de los huevos. Se disuelven éstos estrujándolos é incorporándoles el azúcar y la sal, y luego, poco á poco, la harina. Se mezcla bien y se hace pasta, la cual se bate bien, golpeándola contra la mesa. Se la añadirán los otros huevos y se trabaja así la pasta, echándolos de dos en dos hasta la conclusión. Entonces se le añade la manteca de vacas, que ha de ser de buena calidad y trabajada de antemano, mezclándola de modo que no se vea entre la masa ni la más pequeña partícula sin mezclar. Después se mira si la levadura ha aumentado el doble de su volumen; si está, se saca de la cacerola y se echa sobre la masa, que se habrá extendido bien, y se esparce sobre ella con las dos manos. Se vuelve á trabajar hasta que no quede tampoco señal alguna de la levadura, mezclándola bien y añadiendo las pasas de Corinto y las de

Smyrna, bien limpias de sus rabos. Póngase en una vasija espolvoreada con harina, tapándola con un paño y dejándola descansar durante una hora, colocando la vasija en un paraje abrigado de la cocina. Al cabo de la hora se saca y se rompe para refrescarla, y se rellenan hasta la mitad los moldes donde se ha de cocer, untado el interior de éstos con manteca de vacas derretida, y poniéndolos sobre una placa de hierro, se colocan en la estufa, para que éstos suban hasta el borde. Cuando están llenos se meten al horno caliente, donde estarán cociendo según el tamaño del molde, siendo necesario una hora aproximadamente para un molde de gran tamaño. Una vez cocidos, se sacan inmediatamente de sus moldes y se ponen sobre un cedazo, y éste en la estufa, para que se resequen. Después se empapan en un almíbar claro y caliente, al cual se le habrá echado ron, y se ponen sobre una rejilla para que escurran.

Una vez concluidos, pueden aplicarse en esta forma con varias guarniciones.

Pequeños babás.

Se trabaja lo mismo la pasta, y ésta se pone hasta la mitad de unos moldes pequeños de cubilete, untado el interior con manteca de vacas, colocándolos en la estufa hasta que suba la pasta hasta el borde. Cuando están, se ponen á cocer al horno, y una vez cocidos se colocan sobre un cedazo, poniendo éste en la estufa para que se resequen, y luego se empapan de almíbar claro y caliente, regándolos con un poco de ron, y se sirven.

Pasta de savarin.

Las cantidades ó proporciones para esta pasta son: dos libras de harina, una libra de manteca fina, 18 huevos enteros, 50 gramos de azúcar, 20 gramos de levadura y un poquito de sal.



En una vasija de hierro esmaltado se pone la cuarta parte de la harina y la levadura, la cual se desleirá con un poco de agua tibia, y se hace pasta como deajo indicado para la de babá, y se pondrá en una cacerola proporcionada en la estufa para que aumente el doble de su volumen. Una vez hecha la pasta de la levadura, se quita ésta y en la misma vasija se echa el sobrante de la harina, se hace un hueco en medio y se pone en ese centro la mitad de los huevos, la sal, el azúcar y la mitad de la manteca. Se mezcla bien todo, poco á poco, trabajando la pasta fuertemente por unos diez minutos; entonces se van aumentando poco á poco los huevos restantes, la manteca, y, por último, la levadura.

Se trabajará sin cesar la pasta, golpeándola contra las paredes del barreño ó vasija por espacio de unos veinte minutos, hasta que esté lisa y brillante, sin pegarse á las manos ni al barreño ó vasija donde se hace.

Después se tapa con un paño y se pone la vasija en sitio cálido hasta que haya levantado el doble de su volumen. Entonces se llenan hasta la mitad solamente unos moldes de savarin de tamaño regular, untado de antemano con manteca de vacas clarificada y rodeándolos de papel untado también de manteca de vacas, pegado al borde interior y exterior, para que al subir no se caiga la pasta por los costados. Se colocan los moldes sobre una placa de hierro en la estufa, y cuando la pasta ha subido hasta los bordes, se ponen, sin darles golpe, en un horno no muy fuerte. La duración de su cocimiento varía según su tamaño, pero un molde de cabida regular necesita por lo menos media hora; los pequeños savarines, según su tamaño, menos tiempo. Cuando están cocidos se sacan del horno, é inmediatamente de los moldes, poniendo el savarin sobre un cedazo, y luego en la estufa para que se reseque. En-

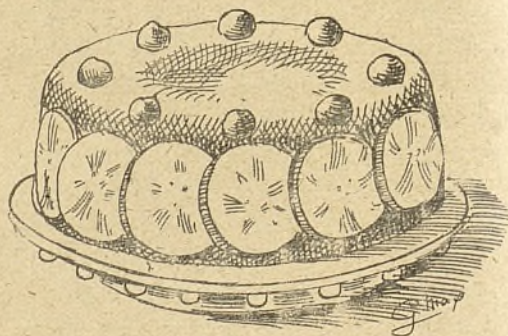
tonces se empaparán con un almíbar claro y caliente, regándolos seguidamente con una copa de kirsch ó de marrasquino. Se deja escurrir un poco el almíbar y se sirven con la guarnición que se quiera emplear, ya sea de frutas ó cualquiera otra.

Pequeños savarines.

Estos savarines se cuecen en unos moldes pequeños, que llevan su nombre, untados de antemano con manteca de vacas. Se hacen por el mismo método que los savarines grandes, ó sea, una vez hecha la pasta y subida al doble de su volumen, se pone un poco de ésta en los moldes, se colocan sobre una placa de hierro y luego en la estufa para que suba la pasta hasta el borde; entonces se meterán en el horno, y cuando están cocidos se sacan inmediatamente de los moldes, se ponen sobre un cedazo en la estufa durante unos minutos para que se resequen, y se empapan en un almíbar claro y caliente, regándolos seguidamente con unas gotas de kirsch.

Savarin Singapore.

Un savarin bañado de kirsch. Se guarnece con rodajas delgadísimas de piña de América cocida de antemano con jarabe. Se gla-



sea con albaricoque y adornar la parte superior con cerezas azucaradas. (Véase el grabado.)

Servir con este savarin una salsa de albaricoque aromatizada de kirsch.

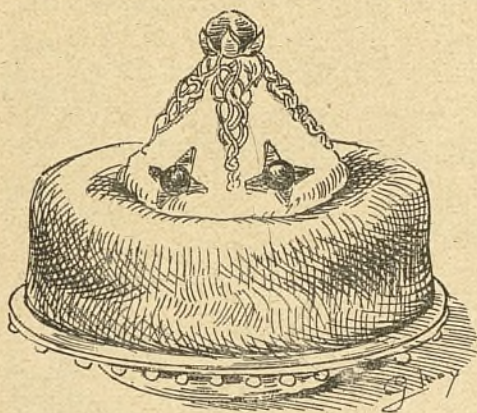
Algunos lo sirven caliente.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

Savarin al chantilly.

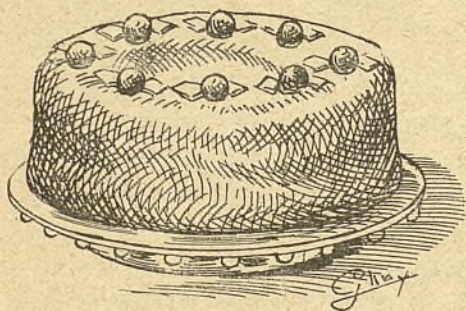
Savarin al kirsch, guarnecido de chantilly, aromatizado de vainilla. Se adorna poniendo



el chantilly á la manga; puede guarnecerse muy indistintamente.

Savarin Montmorency.

Se rocía el savarin con kirsch, y póngase en una fuente. De otra parte se reduce compota de cerezas desleída con jalea de grosella y algo de kirsch. Se vierte esta guarni-



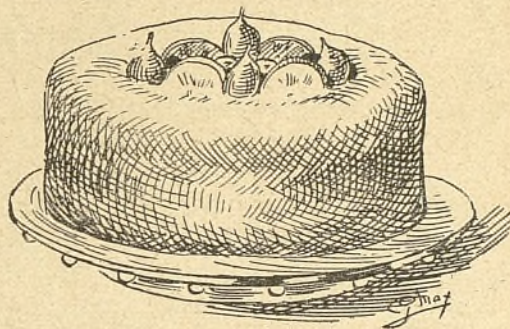
ción en el hueco del savarin. Se glasea la parte exterior con albaricque y se decora con frutas azucaradas por encima, intercalando medias almendras dulces mondadas.

Este plato puede también servirse caliente.

Savarin Tutti Frutti.

Preparar un savarin al kirsch y póngase en una fuente. Guarnecer el interior de una macedonia de frutas, tales como peras, cirue-

las, guindas, fresa, piña, plátanos, pasas, manzanas; que estén todas estas frutas perfectamente cocidas en almíbar, luego se escurren y se incorporan á una buena salsa de albaricoques, que esté aromatizada de kirsch ó Curaçao.

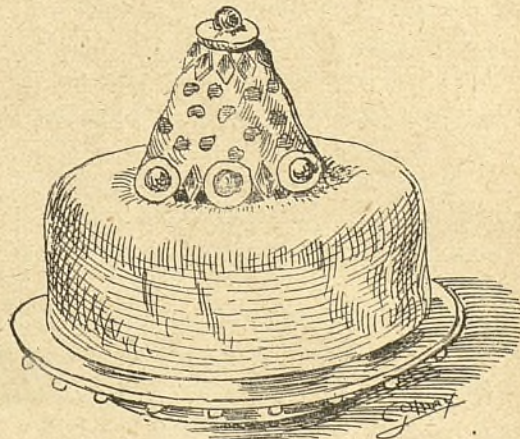


Se sirve igualmente frío ó caliente, á gusto del anfitrión.

Teniendo siempre buen cuidado de no guarnecer nunca estos savarins, hasta llegar á momentos antes de servirse.

Savarin á la Condé.

Cocer arroz como para un pastel de arroz, y se le incorporan frutas azucaradas, picadas menudísimamente, incluyendo algunas pasas de Corinto y Smyrna. Se monta este arroz en el hueco del savarin, y guarnecer la base con medios melocotones ó albaricoques al jarabe (véase el grabado); se glasea todo con albaricque; en la cúspide se colo-



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

ca medio melocotón, con una cereza azucarada, completándose el adorno con angélica.

Puede servirse caliente, enviando aparte una salsera de salsa de albaricoque, con aroma de kirsch.

UNO QUE ES DEL ARTE.

Comida explicada inédita.

LISTA

Puré á la Asturiana.

Filetes de lenguado á la Indiana.

Sesos de ternera «Fipijapa».

Jamoncitos de ave Charcutière.

Fondos de alcachofas Arlequín.

Carne de ternera á la Burguesa.

Turrón nacional helado.

Postres.

Explicación de las recetas.

Puré á la Asturiana.

Hágase cocer judías blancas con codillo de jamón ó lacón, tanta cantidad de nabizas como judías, ó, en su defecto, brecolera ó llanta; una vez cocido, desgrásese bien y pásese por un tamiz, y luego por una estameña.

Vuélvase á levantar á fuego como cualquier otro puré, y después de espumado líguese con yemas de huevo y manteca de vaca.

Sirve de guarnición [el codillo de jamón picado en juliana y frijoles cocidos en poca cantidad.

Filetes de lenguado á la Indiana.

Sáquense los filetes de lenguado como es costumbre entre los profesionales; sazónense de sal y róllense, empezando por la punta de la parte de la cabeza, bien apretados.

Pónganse á escalfar en una tartera en el horno con zumo de limón y manteca de vaca, tapado con papel untado.

Con los huesos del lenguado, limpio de estómago, cabeza y sangre, se hace un fumet con media botella de vino Burdeos, ramito de hierbas aromáticas y unos granos de pimienta inglesa; una vez bien reducido, agréguense una cucharada de tomate y otra de salsa media glasa, ó más, según la cantidad y el espesor que se le quiera dar.

Se cuece arroz blanco con agua y sal para

Cocina Chic "La Cocina por Gas.,

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

hacer unas costradas en moldes de tímboles del tamaño de los filetes de lenguado; sáque se el arroz de los moldes cuando se haya modelado y báñense con un velouté ligado con yemas de huevo y, levantado á fuego pónganse á secar al horno.

Colóquese en una fuente redonda un filete de lenguado sobre cada costrada, y al tiempo de servirse salséense con un poco de salsa solamente la corona (ésta debe ligarse antes como una holandesa).

Servir salsa aparte.

Sesos de ternera "Jipijapa".

(SORPRESA)

Preparar sesos de ternera salteados con manteca negra, y colóquense en la fuente sobre costrón de forma redonda y un poco alto.

En madera se forma ó modela un sombrero *jipi*. Córtese patatas holandesas de las mayores en rodajas de un centímetro, y luego, á cuchillo, sáquense cintas lo más largas posibles é iguales y pónganse estas cintas en agua salada á fin de que se ablanden y se puedan trabajar sin que se rompan.

Téjase después el sombrero sobre la forma, en madera, empezando por la coronilla, y cada cruz que se haga se clava con un alfiler; con el fin de que no pierda la forma hágase con todas, lo más artísticamente posible, un sombrero, y fríase en una sartén con abundante fritura primero, en la forma clavada con los alfileres (ésta ha de tener una manecilla para poder sostenerla mientras el tejido de patata toma consistencia).

Luego de tomar consistencia, vuélvase á la sartén sin la forma, hasta que tome bonito color.

Imítese la cinta con puré seco de guisan-

tes; colóquese encima el costrón con los sesos en manteca negra.

Este plato, bien ejecutado, es de mucho efecto.

Jamoncitos de ave á la Charcutière.

Escójanse pularadas del país, tiernas. Sáquense los muslos con toda la piel posible, deshágase el muslo dejando el hueso de la caña, y entreábrase un poco la carne de éste para rellenarlo de una farsa hecha con las pechugas ó ternera, y un poco de tocino, jamón y trufas picadas finas, sazonando, como es costumbre con un poco de jerez y huevo, sal y un poco de nuez moscada.

Una vez rellenos, cósanse con tramilla fina, dándoles bonita forma de jamones.

Pónganse á bresear tapados con un fondo de legumbres, cuidando no tomen demasiado color.

Cuando estén en su punto de cocción sáquense los jamoncitos y desengrásese el fondo y redúzcase en él una copa de jerez, adicionándole además algo de salsa media glasa; pásese por estameña.

Colóquense los jamoncitos en fuente en forma de corona, y sírvanse salseados con la salsa guarnecida con medias lunas de lengua á la escarlata, estrellitas de trufas y cabezas de champignon.

La salsa sobrante, en salsera.

Fondos de alcachofas Arlequín.

Háganse los fondos y blanquéense según es costumbre.

Prepárese una buena bechamel y líguese con yema de huevo, haciéndole cocer á fuego, cuidando que no se corte; mézclese en la cocción queso de Parma rallado y un salpicon fino de ternera después de ésta.



Cocina Nacional "La Cocina por Gas,,

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

Antes de mezclar el salpicón apártese un poco para unirlo con salsa de tomate, muy reducida, que tenga la suficiente consistencia para decorar. Líguese como la bechamel, adicionándole una juliana de jamón cocido.

Pónganse las dos composiciones en mangas con boquillas redondas, y rellénense á un tiempo los fondos de alcachofas, de abajo arriba, con bastante pirámide, que serán dos: una de bechamel y otra de tomate, que desde luego se notará la diferencia y el contenido de una y otra composición.

Gratínense con un fondo de legumbres, y sírvanse, abrigantándose la parte de bechamel con glasa blanca, y la parte de atomado con glaseado encarnado.

Jugo aparte.

Carré de ternera á la Burguesa.

Límpiese de nervios un lomo de ternera, y con un cuchillo de tranchelar delgado hágasele tres incisiones á lo largo, para rellenarlas de una farsa de jamón, y entre incisión é incisión una mecha de tocino con agujas de lardear, y pásese por pan rallado, y póngase á asar, regándola muy á menudo hasta que quede dorado y en condiciones de servirse.

Trínchese la mitad, y la otra mitad, entera, sírvase regada con jugo, dos montoncitos de patatas nuevas glaseadas y otros dos de berros.

Turrón nacional (helado).

Mándese hacer un molde en forma de bandera.

Hágase una crema fina helada de vainilla y otra preparación helada de fresa.

Hiérvase aparte, y una vez heladas las dos preparaciones colóquense en el molde con simetría, en el centro la crema y á derecha é izquierda la fresa; sobre capa y capa filetes de frutas confitadas, imitando los turro-

nes de Jijona; tápese el molde y póngase entre hielo, como es corriente.

A la medida de una fuente larga córtese un bizcocho genovesa y aromatícese bien con kirsch, cúbrase con fondos de chocolate, y hágase unas flores de azúcar para adornar los bordes.

Colóquese sobre el turrón la mitad trinchada y la otra entera.

Después de cortado imítese perfectamente la bandera española.

ATILANO GRANDE,
Jefe de cocina.

La cocina española renace.

Es indudable, hay que reconocerlo, la cocina española renace á paso agigantado en la esfera terrestre.

Su clima y sus productos deliciosos son los autores del extraño fenómeno; ellos son los que la hacen salir del letargo en que estaba postrada, y de ahí que tengamos que tropezar hoy día con las dificultades de origen. Es verdad que miles de veces el desprecio ha nacido para ella, y, sin embargo, un motivo extraño le da su renacimiento. Y siendo sinceros debemos reconocer que tal misterio es debido, sin duda alguna, al fruto de una aplicación basada en el genio de nuestros artistas, cuyo gusto y tacto son exquisitos.

¿Podemos ó no comparar la cocina española á las demás cocinas extranjeras? Este es el tema que me propongo abordar con todo el valor y la justicia necesaria para aquilatar dentro de mi corta experiencia tan curiosa pregunta.

La cocina española en los tiempos pasados, en la época de su mayor apogeo, cuando el inmortal Montañón y sus antecesores supieron lucir sus discretas maestrías, con-

Cocina impática "La Cocina por Gas,"

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

feccionando con tan clara perfección toda clase de guisos, asados, dulces, etc., y teniendo ocasión en aquellos solemnes festines de dar á conocer toda su ciencia en los mil platos salseados, así como en la variación y el gusto legítimo en aquellos festines piramidales donde el frontispicio de la mesa era semejante al altar y al cual el gastrónomo se entregaba lleno de una veneración glotona para satisfacer su estómago de sopas, de fritos, asados, guisados y un sin fin de golosinas que una mano tan hábil como cuidadosa había sabido presentar con tal selectitud, que resultara corto llamarlo esmero.

De esa época lejana se desprendieron, para gratos recuerdos, los dulces nombres de cecinas, fiambres, almibares, y donde el arte de comer bien con toda su ciencia sobresalieron á dar gusto á los más fuertes y delicados estómagos de aquel dichoso siglo.

Hubo festines donde opíparos banquetes dieron por resultado la evidente prueba de un gusto y tacto artísticos. Donde una delicadeza de confección viene á demostrar en la época actual la capacidad de aquellos reputados artistas.

Pruebas son las casas reales de Felipe III y Ana de Austria. Era Ana de Austria hija del rey Felipe III y de un temperamento francamente español; á pesar de haber esposado con un rey francés, esto no influyó á que ella conservara en la mesa los derechos de soberanía gastronómica de su tierra. Lo cual influyó también bastante á que se desaviniera con el rey, unido á este importante objeto otros frívolos y caprichosos antojos. Y que el célebre Mazarino supo aprovechar, haciéndose admirador incorregible de todos los delicados gustos de la

Reina hasta el punto de ser su favorito y compañero asiduo de su mesa, dando, pues, lugar con su reinado en Francia la introducción de los mejores artistas culinarios españoles. Y donde las célebres salsas españolas, las jaleas cristalinas de frutos selectos de nuestro suelo bendito, la inmortal olla podrida vino á traer la revolución del famoso *pot-au-feu*, dejando admirados á los cocineros de aquella tierra francesa, los cuales quedaron absortos ante el poder del chorizo, del embuchado y ese jamón serrano que supo dejar eclipsado al más flameante York entonces naciente.

Vieron y apreciaron entonces el trabajo del huevo con el azúcar, esas yemas inmemoriables que fueron el fruto principal de admiración de nuestros vecinos. Trajo, pues, la llegada de Ana de Austria á la corte francesa, una pequeña revolución gastronómica donde los más apasionados y fervientes *gourmets* tuvieron que doblar el pico ante la realidad de las pruebas variadas que á diario recibían, y así andando el tiempo en las mesas poco á poco nuestra humilde, pero sencilla y práctica cocina, fué ganand los estómagos más salientes de la corte de Francia, implantando sus raíces, y que si bien hoy día nos vencen, tenemos el grato recuerdo de que en aquel tiempo el gusto y el poder de una reina española imperaron en las mesas reales, llegando á ser de moda en alta aristocracia las invitaciones á la española, inclusive sus festines y las confecciones de sus manjares y... algo siempre es algo.

MÁXIMO BOURDETTE.

Jefe de cocina, Gran Hotel Madrid, en Sevilla.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,,

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

ALMUERZO

que la marina de Guerra del Apostadero de Cádiz celebra á bordo del acorazado NUMANCIA en honor del Comandante y oficiales del Buque-Escuela Argentino PRESIDENTE SARMIENTO

M E N U

Consommé á la Tosca.
 Puré Crema Argentina.
 Pescado á la Rusa.
 Solomillo de Buey á la Sarmiento.
 Jamón de Westphalia á la Casa Real.
 Cajitas de Guisantes á la Numancia.
 Pollitos de grano asados.
 Bizcocho General Cangallo.
 Helado Walkyria.
 Amontillado 1847 y Rhin Johannisberg.
 Rioja, Marqués del Riscal.
 Champagne C. Rouge, Moscatel.
 Café, Te, Cognac Oxigenado.
 Habanos.

Carraca 20 de Diciembre de 1910.

DINER

Grand Hotel de L'Europe. — Saragosse.

Huitres vertes de Marenne.
 Consommé Sarah Bernhardt.
 Bastion de Langouste Moderne.
 Sauce Otero.
 Suprême de poulet Gran Duc.
 Aspic de foie-gras Vellevue.
 Asperges en
 branches-Sauce Cressonniere.
 Longe de veau de lait Roti.
 Pommes Noisette.
 Bombe Montmorency.
 Gateau-Delice Japonaise.
 Desserts.

VINS

Xeres N. P. U. Duc de Almodóvar.
 Chateau Yquem. Chateau Margaux.
 Cordon Rouge. Duc Montebello.
 Café et Liqueurs.

Julian Lahiguera,
 Jefe de cocina.

17-XII-1910.

MENU

DEL 5 DE ENERO DE 1911.

Consommé al Arco Iris.
 Filete á la Vatel.
 Frito á la Chamberí.
 Filete de pescado á la Bismarck.
 Plato á la Cuz-Cuz.
 Habichuelas á la Jerezana.
 Ternera glaseada con berros.
 Mantecado á la vainilla.
 Puding de todas Frutas.
 Quesos Holanda y Pommel.
 Batatas en almíbar.
 Plátanos y ciruelas.
 Bomboneras.

VINOS

Garraf.
 Jerez pasto.
 Champagne Binet.
 Café ó Te.

v/c León XIII.

F. Cacicedo.

La Noche Buena en el Gran Hotel de Francia.

Coruña 24 de Diciembre de 1910.

Entremeses á la Rusa.—Ostras.
 Consommé Reina Victoria.
 Bocaditos de foie-gras á la Cowley.
 Salmón de Loire Historiée.
 Filete de buey á la Marechale.
 Pastel de liebre á la Gelée.
 Charfreuse de legumbres á la Española.
 Pularas de mans trufadas.
 Ensalada Nacional.
 Bomba á la Emperatriz.
 Píera montada: Torre de Hércules (1).
 Turrone variadas.
 Quesos, pastas finas, frutas.
 Vinos nacionales y extranjeros.
 Champagne, café, licores, habanos.

A. Ruiz

(1) Torre de Hércules es el faro de Coruña, que es antiguo é histórico; fué hecho de migada.

BANQUETE en honor de D. FERNANDO ARBOS

Organizado por la sección de Agricultura del

GÍRGULO DE BELLAS ARTES

MENU

Ostras.

Huevos á la Margnery.

Langostinos á la Americana.

Châteaubriand á la Demi-deuil.

Perdiz asada, con berros.

Ensalada Panache.

Dulce.

Helado de Vainilla.

Champagne, Café y Licores.

ANTONIO PEÑA.

Jefe de Cocina.

Curiosidades culinarias.

Un pastel famoso.

De todos los pasteles de Pascua fabricados en el extranjero ninguno se ha aproximado en magnitud al que mandó amasar hace 180 años Federico Guillermo I de Prusia para obsequiar á 30.000 soldados.

El pastel llegó á la mesa de un modo algo dramático. Acababan de hacer una substanciosa comida los 30.000 soldados aludidos cuando vieron llegar un extraño vehículo de inmenso tamaño arrastrado por ocho caballos. El carro venía muy cargado al parecer y cuando se acercó dejó atónita á la tropa al ver que su carga era un pastel.

De sus proporciones puede juzgarse sabiendo que tenía 16 metros y medio de alto, 732 de ancho y un metro de grueso.

En su confección habían entrado 13 hectolitros de harina, una tonelada de manteca, 5.000 huevos y 900 litros de leche.

Aunque eran muchos los soldados, no pudieron acabar con el pastel y sobró para repartir entre la gente del pueblo donde estaba acuartelada la tropa.

Posadas alemanas.

En España hay algunas posadas con nombres curiosos; pero no podemos igualarnos con Alemania en cuanto á títulos extravagantes y fantásticos. En este respecto los

alemanes no se paran en barras y aplican adjetivos disparatos á nombres no menos disparatados.

En Berlín se encuentra la posada del «Pollo Confortable» y la de la «Rana Constipada», que en cuanto á título no tienen nada que envidiar á la posada de la «Hormiga Enfurecida de Ort» (Westfalia) y á la del «Perro Testarudo» de Berlín.

«El Piojo Lisiado» es un parador de los suburbios de la capital de Alemania y no lejos de él se halla el parador del «Pelicano Sediento».

«El Salón Sucio», «Los Huesos Sangrientos», «Los Gatos Musicales», «El Hombre de los Cuatro Quintales» y el «Antro de los Boxers» son otras tantas posadas de Berlín y de sus cercanías. En Leipzig tienen el parador del «Saco Viejo de Paja».

En Stadtohen existe otro establecimiento del mismo género, cuyo título es «El Agujero de Cuba Abierto» y en Jerichow se encuentra la «Posada del Omoplató».

En las cercanías de los cementerios alemanes hay muchos ventorros titulados «La Última Lágrima».

Receta vegetariana.

Panecillos rellenos.

Se escogen panecillos pequeños, alargados ó redondos por el estilo de los de Viena, y se cortan por la mitad, desmigándolos, á fin de que no quede más que la corteza, lo más delgada posible, poniéndolas en remojo con leche.

Se prepara un relleno de verduras, de guisantes, coliflores, zanahorias, etc., haciendo con ello un picadillo con la miga de pan de los panecillos, nuez machacada y un huevo duro, revolviendo todo muy bien en aceite frito, y con esta pasta se rellenan los panecillos. Se atan con un hilo y se fríen en aceite bien caliente.

Productos de animales vivos y sus derivados.

Leche, miel, huevos, manteca, requesón, quesos frescos y salados de muchas clases y natas.

Cocina Doméstica "La Cocina por Gas.,

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

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Creo, si mis asertos no son puros disparatos, que en la trocha indicada abundan tanto los laureles, que bien podrán coronarse con ellos los sabios y los literatos que nos ayuden en la empresa; y creo que han de sobrar ramas frescas y lozanas que sirvan para el legítimo uso á que la naturaleza destinó al laurel; es decir, para el escabeche de besugos y perdices en la cocina española, ó para el *bouquet garni* de la cocina francesa.

Debo volver y vuelvo, Sr. Maestro, á la carta de usted, para trasladarle los justísimos elogios que han merecido al público aquellos deliciosos párrafos consagrados al hombre-rey; es decir, á señalar las comidas que hace y el paladar que tiene el ilustre monarca Don Alfonso XII. A todos nos encanta el relato de esas menudencias cuando se refieren á los príncipes ó á los hombres célebres; y por eso gozamos al leer, por ejemplo, lo que Ferrer del Río nos cuenta de Carloe III, ya sobre la cantidad de vino que tomaba en cada trago, ya sobre el modo de colocar la cucharilla en la cáscara del huevo pasado por agua, ó ya sobre la entrada de los perros de caza cuando el rey se hallaba á mitad de la cena.

Y vaya una anécdota que corrobora lo que usted indica sobre la frugalidad de Don Alfonso. Hace poco tiempo que éste leía en *La Ilustración* cierto artículo de usted relativo á gastronomía, mostrándose satisfecho del adobo literario. «Tanto han dicho, prorrumpió, que yo me trataba mal y que mi cocina era mediana, que, aun cuando mi paladar de estudianse no me había permitido conocerlo, he atendido á las reclamaciones de los comensales, que ahora parecen satisfechos con la habilidad del nuevo jefe.»—Juntando y comparando este hecho con el ocurrido en tiempos de Carlos III, cuando su nuevo mayordomo mayor le mejoró la mesa, y el Soberano, mostrándose desganado, le dijo al levantarse: *Medinaceli, ya lo has visto: no he comido nada*, tendremos que si el rey Carlos era solamente frugal, su augusto nieto Don Alfonso une al mérito de la sobriedad las preciadas virtudes de la tolerancia y de la finura.

Acabo de leer en el periódico *El Campo* (Madrid 16 Enero 1878) un excelente artículo sobre *Sitiología*, que me dispensa la honra de dirigirme un escritor que debe de ser muy listo,

y una *Ama de llaves* que no debe de ser nada lerdá. Si ésta me lo permitiese, le preguntaba lo siguiente:—¿Cuántas familias, señora ama, conoce usted entre *Madrid y España* que, sin meternos ahora en distinciones de clases, disfruten un sueldo, renta ó utilidad de 30 á 80.000 reales cada año?—Supongamos que me contesta que conoce (y es mucho conocer) á quinientas.—Y de esas quinientas casas, replicaré, ¿en cuántas puede entrar un huésped ó amigo de mediana confianza á la hora de yantar, sin que la señora de la casa se ponga verde, amarilla y colorada...? Vestir bien no es presentarse bien vestido en un baile, sino ir *bien vestido* todos los días; comer bien no es dar banquetes en Pascua ó Carnaval, sino tener una mesa decente en los días pares y nones del año. De todos modos, recomiendo á usted, Sr. Maestro, el notable escrito á que me refiero, mientras me doy la norabuena por haber contribuído en algo á que despierten las buenas plumas cocineras de los reinos de Castilla.

Permítame usted que termine con una queja: ¿De veras las *Últimas palabras de un cocinero* van á ser su último artículo de usted?—¿De veras va usted á abandonar en la infancia á nuestra polémica, cuyo único interés estriba y se funda en los peregrinos escritos de usted?—¿De veras va usted á dejarme en los cuernos del toro, después de haberme alentado á reir de los que sonríen y á proseguir impertérrito la tarea?—Ni lo creo, ni lo espero; porque sé muy bien que en esas Reales Cocinas abunda y sobra el entendimiento y la buena crianza. Mi paladar apreció hace años en Compiègne, y conserva gratísimos recuerdos de Mr. Droin, director entonces de las cocinas de Napoleón III, y digno colega de los Pasquier, de los Gouffé, de los Canivet y demás lumbreras del arte moderno.—Este jefe, lejos de decir á usted: *Cocinero, á tus cacharros*, quizá le diga: *Escritor, á tu pluma*. Por él no tema usted nada; que de las personas finas y distinguidas nada hay que temer.—Yo felicito á usted por la honra que le cabe en servir á las órdenes de tan preclaro Maestro, y él y usted cuenten con las seguridades de la más alta consideración y profundo respeto de

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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