

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Gran Diploma de Medalla de Oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909.)

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

DIRECTOR

**IGNACIO DOMÉNECH**



Redacción y Administración:

Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

## Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empieza la suscripción en 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 ciencia de la cocina, por José de los Mozos. — Solomillo á la Hønterog (plato noruego), por José de los Mozos. — Tournados Grandi, por Domí go Casanova. — Codornices en Brochet á la Infanta, por José Jiménez Berrocal. — Las grandes Cacerías. Veinte días en «La Almoraima» (con grabado), por Saturnino (Gazapo). — Plato de huevos, por Pedro Bardaji y Más. — Menú de Gran Banquete de Boda en Tournié, por V. M. — Gran Hotel: Lista per il faterno agape del Giorno, por Wenceslao Aguilar. — Cocina española: Lista de comida de vigilia. — Explicación de las recetas: — Sopa de crema de garbanzos á la Tudalem. — Costradas de bacalao á la Atlántide (inédito). — Medallones de merluza Marichu (inédito). — Langosta en salsa á «La Favorita». — Lubina emparrillada al Jerez. — Tortales de espinacas con piñones. — Caja con helado madrileño. — Ranas de Reinos. — Canutillos á la crema (con grabado), por I. Doménech. — Anécdotas culinarias, por S. A. — Lista de almuerzo explicado, por Juan Marqués. — Cocina vegetariana. — Menú de almuerzo ofrecido á S. M. Alfonso XIII en Alicante. — Cocina del Gran Hotel Madrid en Sevilla (grabado). — El nuevo «Buffet» del Congreso. — Somos de la misma opinión. — Sucedido, por S. A.

## CRÓNICA

### LA CIENCIA DE LA COCINA

Dice Cervantes — y su dicho es una verdad como un templo, que de la oficina del estómago, sale la salud del cuerpo. Comprendiéndolo así las naciones más adelantadas dan una importancia cada vez mayor á la enseñanza culinaria, en los establecimientos consagrados á la educación é instrucción de la mujer; yo he estado en Londres, en donde se creó en 1873, una Escuela Normal de cocina, y actualmente existen en Inglaterra nada menos que 5.109 Escuelas, en las que se da la enseñanza culinaria á 262.083 discípulas.

¿Consistirá precisamente en este desarrollo del arte culinario la superioridad de la raza anglo sajona? Quién sabe. Lo cierto es que, hasta el momento presente, nadie ha desmentido, que yo sepa, el célebre axioma que Brillant Savarin puso al frente de su fisiología del gusto: Dime lo que comes y te diré lo que eres.

Los españoles, apegados en esto, como en tantas otras cosas, á la tradición, seguimos comiendo, como se comía en tiempos del ingenioso Hidalgo; olla de algo más vaca que carnero, los más días, y salpicón (sobras de la car-

**COCCINEROS:** 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.



ne de la olla, picada y con sal) las más noches. Esta clase de alimentación, casi exclusiva, con muy ligeras variantes, es la que se disfruta en la mayor parte de las casas españolas.

El gran público sólo conoce los manjares delicados por haberlos visto expuestos en los escaparates de los Restaurants de lujo. Para muchas familias de la clase media madrileña, la perdiz es una ave tan fabulosa como el fénix... No hace muchos días, hablando de las sabrosas langostas de mar, oí exclamar á una señorita casadera:

—¿Pero se come eso? ¡Qué asco!

La pobre muchacha, asidua paseante por más señas, del Pinar de las de Gómez no tenía idea de más langosta que de las que asolan los campos de la Mancha.

\*  
\*\*

Aunque son muchas las causas que determinan el régimen dietético nacional, expresado en la significativa fórmula del más generalizado menú casero: Sota, Caballo y Rey; es lo cierto que, una de ellas, y de las más importantes, es el abandono en que se halla entre nosotros la ciencia y arte culinarios.

Hay, en efecto, multitud de señoritas que enjaretan en un santiamén una complicadísima capota, ó que bordan como los propios ángeles unas zapatillas, ó que hacen primorosos encajes mediante el generalizado sistema de los bolillos, pero que en cambio no saben freir un huevo ni condimentar unas sopas de ajo. Otras muchas señoras creerían descender de su rango, si tuvieran que ceñirse el blanco mandil y que empuñar los útiles de cocina. ¡Cuánto se equivocan!

Bien parece una mujer ejecutando primorosas labores de aguja ó tocando la *Viuda Alegre* en el piano; pero aun parece mejor batiendo con sus delicadas manos una sabrosa salsa Mayonesa, ó una Bechamel, ó rebozando con su pulso y tino unas chuletas á la Villeroy.

Ante todo, la ciencia culinaria proporciona á la mujer que la posee, considerables economías, tanto en lo que se refiere al combustible, como en lo relativo á la adquisición y elección de los alimentos, y la confección de ellos. Fulanita, oímos decir á veces, sabe hacer de un duro, dos. Esta habilidad, que á primera vista parece milagrosa, es lógica consecuencia de la instrucción culinaria que algunas mujeres adquieren en España por propia iniciativa, supuesto que, como queda dicho, en nuestros establecimientos de enseñanza pública ó privados se prescinde por completo del arte y ciencia culinario.

La señora que sabe cocinar, si cuenta con recursos, que sin ser muchos, no sean escasos, hace que las comidas de su familia tengan algo de modestas sí, pero agradabilísimas.

Banquetes: la alimentación es variada y sabrosa, los guisos bien sazonados y presentados con gusto; y como es sabido que la buena y sana comida produce fáciles digestiones, las cuales á su vez alegran el ánimo y hasta hacen olvidar las penas.

---

Chaquetas para Cocineros. Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30 Esta es la casa más antigua de Madrid.

---

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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



¡Cuántas veces se desarrollan escenas terribles en familias cuyos individuos son todos tan buenos como el buen pan, á causa tan sólo de deficiencias culinarias!

Y qué extraño es que, cuando el marido fatigado de trabajar y contrariado por las mil impertinencias que padece «el que al ajeno arbitrio está atenido» se sienta á la mesa y en vez de encontrarse con un plato de rica y sabrosa sopa, y de un apetitoso entrecot, y unas rodajas de bien rebozada merluza, representanse sucesivamente ante sus ojos, por sopa, un engrudo caldoso, por entrecot, una piltrafa correosa, y por las susodichas rodajas de merluza, un deslabasado pescado., qué extraño es, digo, que el hombre se desespere y grite y acabe por echar á rodar mesa y manjares entre el llanto de los niños, el síncope de la esposa, y el llanto de la doméstica ..

¡Oh, si las señoras casadas conocieran sus propios intereses, no se verían tantos esposos mohinos comiendo en los casinos, en los restaurants y en los cafés, por no poder soportar los infames guisotes de una torpe y zafia cocinera!

Madres que tenéis hijas, educad á vuestros pinpollos en la útil afición de la cocina, que no en balde, casa y hogar son sinónimos, y la principal función del hogar es el fogón.

Creedme, la mano que toca el piano ó hace bordados primorosos y escribe con corrección, no se denigra guisando una menestra apetitosa ó confeccionando un puré succulento.

JOSÉ DE LOS MOZOS BERMEJO.

Jefe de cocina del Hotel Continental.

Laredo y Marzo 1911.

~~~~~

## Solomillo á la Htonicrog.

(Plato Noruego)

Limpio el solomillo se mecha con tiras de tocino ahumado y jamón magro, sazónese y se pone á asar á la inglesa.

Preparar la siguiente salsa: póngase en el bañomaria una cacerola con un cuartillo de buen jugo de carne desengrasada por completo, tres cucharadas de salsa española, dos cucharadas de manteca de anchoas, una cucharada de *Perrins Sauce*, déjese cocer en el bañomaria durante unos veinte minutos; pasado este tiempo se pasa por la estameña, se vuelve al bañomaria, se le añade una yema y manteca de vaca á fin de que quede un poco más trabada.

Preparar una guarnición algo abundante de patatas moldeadas y cocidas al vapor.

Al momento de servir se corta el solomillo recién asado, y poner la guarnición de patatas en un lado, se rocía con la salsa, y la restante sírvase en salsera.

JOSÉ DE LOS MOZOS BERMEJO.

Jefe de cocina del hotel Continental, en Laredo.

### Tournedos Granda.

(Dedicado á mi buen amigo Atilano Granda.)

Se cortan del centro de un solomillo cinco tournedos, se atan con bramante para que salgan lo más redondos posibles

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



se mechan con un poco tocino, jamón y trufa, según las reglas del arte.

Se preparan las siguientes guarniciones: una quenefa por cada tournedo, una lama de trufa, cinco grandes cretas, diez pequeñas criadillas de pollo.

Dos manojitos de espárragos verdes, unas pequeñas cebollitas francesas, nabos y zanahorias, sacadas estas dos guarniciones con la cucharita, más igual á las cebollitas todas estas legumbres se tendrá especial cuidado el glasearlas todas á ptare.

Se hacen cinco costrones de hojaldre; procurando que sean del mismo tamaño que los tournedos.

Se tiene preparado un jugo de ternera (trabado con arrow-root) y una buena salsa madera.

Modo de montar este plato:

En una fuente redonda se ponen los costrones, encima de cada costrón los tournedos, la quenefa encima y la trufa, dos criadillas y la creta encima en forma pirámide, procurando que formen una corona las legumbres alrededor de los tournedos, procurando alternar los colores.

Se salsean los tournedos con el jugo muy ligeramente y en salsera la salsa madera, sirviéndolo todo muy caliente.

DOMINGO CASANOVA.

### Codornices en Brochet á la Infanta.

Preparación para doce personas:

Escoger doce codornices buenas, y después de flamadas y limpias se colocarán en una cacerola con un fondo compuesto de zanahorias, nabos, apios, tomate, cebolla, solomillo y laurel y especias, etc., y se meterán al horno con su sal y grasa correspondiente; cuando hayan fondeado estas codornices se sacan de su fondo, se

cortan unos costrones como para tournedos, y se fríen en buen aceite; estos costrones se colocan en una fuente larga y encima de los mismos se colocan doce *pate de foie gras*.

Modo de montar el plato:

Escoger unas agujetas Brochet y se van introduciendo en la agujeta las codornices de la manera siguiente:

Se coge una codorniz y se introduce por la punta de la agujeta y un champiñón y una trufa enteras, y se vuelve á repetir la misma operación, una codorniz y un champignon y una trufa, y así sucesivamente, hasta llegar á los fines de las agujetas. Como con una agujeta no será suficiente para esta operación, se emplearán cuatro agujetas que serán suficientes para las doce codornices, y en esta disposición van montadas las codornices sobre los *pate de foie gras* con una bechamel dura ligada de trufas y jamón; se dejará enfriar, y cuando esté completamente fría y sobre la mesa se hará como una especie de pastelitos de hojaldre, cuidando de dejarles una cavidad en medio, y se fríe á un bonito color dorado. Dicha cavidad del pastelito es para echar dentro una bechamel clara ligada de legumbres á la cucharilla bien sea de zanahoria, nabos, remolacha y guisantes, etc.; cuando esté abierta esta bechamel encima se le hará unas estrellas de trufas que irán colocadas al lado de los costrones; como decorado de dicha fuente se hará un puré de patatas como de costumbre, y á manga rizada se decorarán los bordes de la fuente; toda esta operación hecha con el mayor gusto artístico culinario; este plato irá servido muy caliente á la mesa con una salsa perigot en salsera.

JOSÉ JIMÉNEZ BERROCAL.  
Cocinero del Círculo Mercantil de Málaga.



## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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





# Las Grandes Cacerías.

## DINER

de Son Excellence le Duc de Medinaceli

8 Janvier 1911, "La Almoraima,"

### MENU

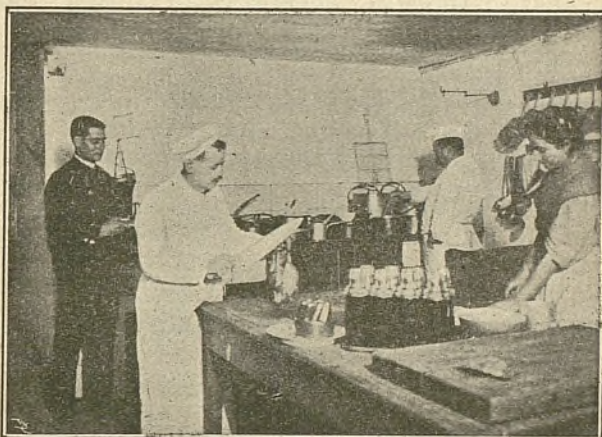
*Consommé à la Toscane.  
Petites Pomponettes à la Lison.  
Pièce de Saumon Victoria.  
Pommes Fondantes et Sauce Normande  
Tournedos à la Rossini.  
Canards Rôti, Bread Sauce.  
Salade Saison.  
Eudives Belges à la Colbert.  
Pâtisserie.  
Mille Feuilles à la Napolitaine.  
Desserts Fins.  
Friandises.  
Vins.*

I. Domènech.



cocineros ha habido, y buenos, que semi-fracasaron.

Dada la manera de hacer el trabajo: desayunos, cestas de merienda para el campo, té por la tarde, pastas, emparedados, postres y la comida, hace falta una



Vista de la cocina de "La Almoraima,"

## Veinte días en "La Almoraima,"

Cuando se llega en la finca «La Almoraima», provincia de Cádiz, media hora antes de llegar á Algeciras, se experimenta una sensación extraña como recuerdos de la dominación moruna.

No es «La Almoraima» una de las cacerías que más dificultades ofrezcan, tanto para el abastecimiento de géneros, como para el trabajo; pero á pesar de eso,



Vista de la cocina de «La Almoraima».

dirección coma la que tiene el actual jefe que hace dicha cacería, y lo demuestra el llevar varios años haciéndola.

Del trabajo que hay que presentar basta leer el adjunto menú de diario.

Considerando que allí se reúne lo más selecto de los Gourmets, no hubo la más mínima queja; por el contrario, elogios.

Del resultado de la cacería, basta decir que se cobraron más de cien piezas entre jabalíes, corzos y piezas pequeñas, dando gusto ver llegar las caballerías cargadas diariamente con la caza. ¡Qué movimiento! ¡Qué actividad y qué bonito á la hora de la salida! Los señores cazadores montados á caballo, los ojeadores por aquí, las jaurías por allá, con sus perreros... ¡Hermoso y animadísimo espectáculo!

No he de terminar sin dedicar un recuerdo al simpático Motilla, antiguo guarda del señor Duque, y al célebre Quirós, recadero de San Roque, estación inmediata á «La Almoraima».

Por último, tomamos el tren y visitamos Algeciras y Gibraltar, recogiendo tan buenas impresiones como al llegar á «La Almoraima».—SATURNINO. (Gazapo.)



## Platos de Huevos

### Huevos Martinón (fríos)

Háganse unos huevos moldeados en moldes pequeños de flan; quítense del molde una vez cuajados á horno, y procédase á despojarlos de la grasa que tengan adherida, sumergiéndolos en caldo caliente á una temperatura no muy elevada; nápense (una vez fríos) con un puré de foie-gras, trabajado con manteca de vaca, decócense al cocer con mantequilla trabada á punto de crema y ligeramente coloreado de amarillo (color que se obtendrá mezclando un par de yemas de huevo, crudos) móntense sobre costrones igualmente decorados y queda terminado el plato.

### Huevos á la Moderna.

Hacer *eclairs* en proporción de dos por persona. Márquense unos huevos revuel-

tos á la perigord, y una buena salsa suprema muy reducida y de bastante cuerpo ó consistencia, ábranse por un costado los *eclairs*, rellénense con los huevos revueltos á la perigord y báñense por encima con la salsa suprema.

Se sirven sobre fuente con servilleta.

### Huevos Reyna Elena.

Cúbrase el fondo de unos bouches ovalados, con nules salteados á la flamenca, póngase un huevo escalfado dentro de cada bouché y salséense con salsa bechamel, cuidando de que no rebase la superficie, hágase un pequeño dibujo sobre la bechamel con glasa líquida y queda terminado el plato.

Los bouchés se sirven destapados.

PEDRO BARDAJÍ Y MÁS.

Madrid, 25-4-911.

### Gran Banquete de Boda

*servido en el Gran Restaurant Tournié,  
para 200 personas.*

#### DÉJEUNER

Consommé Princesse.  
Petites mousses de perdreaux  
á la Nemrod.  
Turban de langoustins á la Parisienne.  
Cœur de filet de bœuf á la Chatelaine.  
Bellevue de foie gras.  
Dindonneau roti au cresson.  
Salade russe.  
Parfait moka. Gâteau Punch.  
Chester cake.  
Desserts.

#### Vins.

Jerez Amontillado González Byass, Bordeaux St. Julien, Rhin Stein Wein Liebfraumilch, Champagne Moët Chandon. Champagne Crémant Impérial.  
Café. Liqueurs.

Noviembre, 1910.

V. M.

### Gran Hotel

CENACOLO DEI DIECI

#### LISTA

*per il fraterno agape del Giorno.*

Hors d'oeuvres internaziunai.  
Consommé da consumese.  
Tajarin con fungs sec mufi.  
Sfoje á la "Margueritte", perduta.  
Sauerkraut con resti suini.  
Fritura picaia ai Promessi sposi.  
Bibin brasá da la Inquisiciún.  
Salada pontificia.  
Pezz dur meridiunai ad uso dei settentrionali.  
Dessert, Frutta, Formaggio, Caffé.  
Vini d'Italia  
(per cui ca volu paguesie).

(Il Cenacolo berrá collettivamente alla salute dei filantropice soci che valessero offrire Spumanti d'Asti e simili).

Wenceslao Aguilar.

Madrid, Mercu 8 Mars.

## Cocina Simpática La Cocina por Gas.

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



# Cocina Española

Lista de una comida de pescados, genuinamente española, á propósito para este mes, en que nos hallamos en plena cuaresma. Como para muchísimos casos resulta de alguna dificultad la combinación de la lista de pescados para una comida de alguna importancia, ofrecemos hoy la siguiente, en la que figuran algunas recetas nuevas, y así cumplimos la obligación que tenemos de ayudar á los que se dedican á nuestra profesión.

*Dedicada á mi distinguido amigo A. Ruiz,  
Jefe de Cocina, en La Coruña.*

## Explicación de las Recetas.

### Sopa Crema de Garbanzos á la Tudalesa.

RECETA INÉDITA

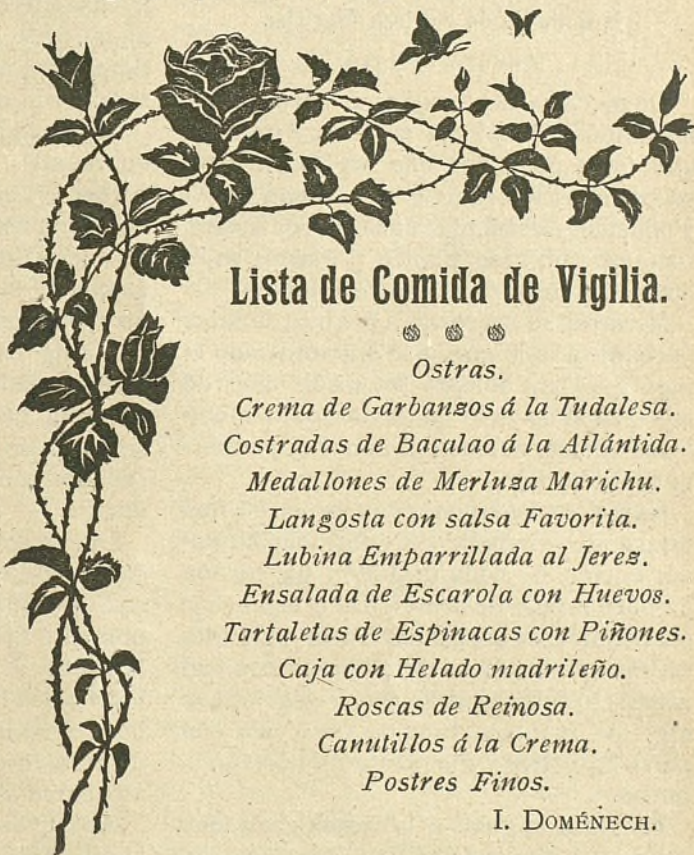
Garbanzos cocidos con abundante agua, adjunto con zanahoria, una cebolla, media hoja laurel.

Cuando estén bien cocidos, se guisan, uniendo un refrito de aceite con una cebolleta, y un poco de tomate. Machacar también un poco de perejil con dos ó tres gramos de cominos.

Después de guisado así, se deja cocer durante diez minutos más y se pasa todo por un tamiz fino.

Se vuelve este puré á otra cacerola limpia, trabájese con el batidor, y se aclara si es necesario con agua ó caldo blanco de pescados, sazónese con un trozo de manteca fina, y póngase al baño maría hasta el momento de servirse, que se le añaden dos yemas de huevo, y en la sopera guarnición de costrones de pan recientemente frito.

éstas vienen á hacer como conchas, con la ventaja que se comen éstas, que son de pasta medio hojaldre.



## Lista de Comida de Vigilia.



*Ostras.*

- Crema de Garbanzos á la Tudalesa.*
- Costradas de Bacalao á la Atlántida.*
- Medallones de Merluza Marichu.*
- Langosta con salsa Favorita.*
- Lubina Emparrillada al Jerez.*
- Ensalada de Escarola con Huevos.*
- Tartaletas de Espinacas con Piñones.*
- Caja con Helado madrileño.*
- Roscas de Reinosa.*
- Canutillos á la Crema.*
- Postres Finos.*

I. DOMÉNECH.

### Costradas de Bacalao á la Atlántida (Inédita).

Sirve de molde para cocer la pasta de estas costradas las conchas, de modo que

De modo que con las "conchas" necesarias, se forran por su interior con pasta, se doran con huevo, llenarlas con alguna

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



legumbre seca, y cocerlas en el horno; luego de que estén cocidas, se les separa la legumbre, y se sueltan de las conchas.

Preparar una cantidad regular de Branda de bacalao á la provenzal, con ligerísimo aroma de ajo, y añadir un salpicón finísimo de perejil y aceitunas negras.

Preparar también un poco de puré de patata y tomate en seco, bien sazonado. Momentos antes de servir se pone en cada concha ó costrada, una buena cucharada de bacalao, y se adorna cada una con un cordón de puré, puesto en manga con boquilla rizada, rociarlas con un poco manteca y zumo de limón. Se meten un momento en el horno.

Sírvanse en fuente con servilleta, y trocitos de limón.

#### **Medallones de merluza Marichu.**

(RECETA INÉDITA)

De merluza del centro se cortan unos medallones de forma redonda y un poco alta (más pequeños que los tournedos); ya cortados y formados se sazonan de sal y ponerlos en una placa untada con aceite, rocíanse con vino blanco y asarlos en el horno durante tres ó cuatro minutos.

Mientras se prepara un poquito de salsa bechamela, á la que se le adiciona todo el jugo que han soltado los medallones de merluza al cocerse en el horno, más una ó dos yemas, zumo de limón, sal, pimienta (si se desea).

Napar los medallones con esta salsa que estará algo trabada, y á continuación poner encima de cada medallón un cordón de puré espeso de alcachofas ó espinacas correctamente sazonado. Terminada esta última operación, se espolvorean con pan rallado (ó ralladuras Knorr), rociarlos con algo de manteca fundida, mezclada con parte de aceite y glaciéanse un poco en el horno.

Preparar angulas á la vascongada (que son ajos fritos con aceite, á continuación se calientan bien las angulas, pudiéndolas sazonar de pimienta blanca molida ó pedacitos de pimientos secos).

Al momento de servir se pone un poco de salsa de la misma, un poco aclarada y encima se colocan uno á uno los medallones que de antemano se habrán guarnecido con las angulas; la forma de guarnecerse, es solamente llenar el anillo que forma el puré de espinacas ó alcachofas de encima de cada medallón con un montoncito de angulas, y sírvase siempre recién hecho.

Resulta un plato muy exquisito.

#### **Langosta con salsa á la Favorita.**

(INÉDITA)

Este plato frío se presentará del modo siguiente:

Ya cocida la langosta y fría se retira de la cáscara entera, cortando las pequeñas aletas de la langosta con unas tijeras; se limpia con agua fría, carne y cáscaras, y sécase con un paño.

Colocar la cáscara entera de la langosta en fuente con servilleta (fuente larga), cortar la langosta en rodajas y colócase en forma escalonada de una parte á otra de encima de la langosta; encima de cada rodaja de langosta se coloca una rodajita de trufa con otra doble más pequeña de pepinillo encima, esta parte de guarnición se tendrá glaciada de antemano con gelatina blanca. El fondo de la fuente se guarnecerá con medios huevos duros, rellenos con manteca de yemas de huevo duros.

Las mismas yemas de huevo trabajadas y pasadas por tamiz con doble cantidad de manteca de vaca, sal y un poco de pimienta blanca en polvo, puesta luego á la manga con boquilla rizada, y rellenar los medios huevos. Decorar estos medios huevos poniendo en cada uno una cinta de pimienta morrón en conserva y una alcaparra al centro de la manteca.

Aparte se sirve la salsa á la Favorita, que es una salsa mayonesa, á la que se le incorporan dos ó tres anchoas, dos cholutas y una copa de coñac, todo machacado y pasado por tamiz, sal, pimienta, etc.

## **Cocina Elegante La Cocina por Gas.**

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



**Lubina emparrillada al Jerez.**

La lubina después de que esté bien limpia, se sazona de sal y zumo de limón, atarlas un poco á fin de que obtenga una bonita forma, mojarla bien con aceite (que ya esté refrito, y se pasa por miga de pan blanco rayado).

Póngase á asar á la parrilla, á fuego que no sea demasiado violento, se moja á menudo con aceite por medio de un pincel, y zumo de limón y rico Jerez, dándole la vuelta con cuidado hasta que logre dorarse bien y que esté bien cocida por dentro.

Al momento de servir se coloca en la fuente, y se rocía, con manteca de vaca fundida y zumo de limón, guarnición de dos montones de berros y dos de patatas paja recién fritas.

Servir al mismo tiempo la ensalada de escarola al natural, con adorno de huevos duros.

**Tartaletas de espinacas con piñones.**

Con restos de pasta de ojaladre se forran unas tartaletas algo hondas; llenarlas de alguna legumbre seca, á fin de que al cocerse la pasta en los moldes, no se baje ésta y pierdan su forma característica. Luego de que estén cocidas en el horno, se separa la legumbre seca, reservando ésta para que otra vez sirva para hacer el mismo servicio.

Las espinacas después de que estén bien cocidas, se pican á cuchillo menudísimamente. En una cacerola con aceite frío y manteca de vaca, se rehogan dos blancos de puerro bien picados, y momentos antes de que empiece á tomar color se echan las espinacas, perejil picado, una copa de vino blanco, y una cantidad proporcional de piñones tiernos cocidos de antemano, sal y pimienta al que le guste. Se tapa la cacerola y déjense estofar durante unos diez minutos; pasado este tiempo se le incorporan una ó dos yemas de huevo crudo, se remueven bien con una espátula de madera, y se procede en seguida á llenar

las tartaletas de la pasta que hemos hecho á lo primero.

Colocar las tartaletas en la fuente, y se rocían con el mismo jugo de las espinacas, un poco aumentado de manteca y caldo en cantidad proporcional, montado con una yema y zumo de limón.

**Caja con helado á la Madrileña.**

Con galletas de vainilla formar una caja más ó menos grande, redonda ó larga; pues todo esto depende del número de convidados á que se destine, y á la clase de vajilla que se disponga; para formar esta caja se enganchan las galletas por las esquinas con caramelo caliente. Esta caja se presta á hacerse de varios modos, con asas ó simulando también barandillas, pues todo depende del capricho del ejecutante, ó de la mayor ó menor ganas de trabajar que tenga en aquel momento crítico.

Preparar un magnífico mantecado (helado) con perfume de canela.

Al momento de servir, colocar la caja de galleta encima de la mesa, y llénese con el helado en cuestión, procurando que sobresalga bastante fuera de la caja, y con un tenedor, ó con helado puesto en manga con boquilla rizada, se adorna rápidamente; espolvoréase por encima con canela, y pónese en la fuente encima de servilleta, al lado mismo de la caja se llena de barquillos; algunos de éstos pueden clavarse derechos encima de este helado, formando algún detalle caprichoso, etc.

**Roscas de Reinosá (postre).**

Sobre el mármol, con 265 gramos de harina de fuerza, cinco huevos enteros, 20 gramos de sal y un poco de Jerez seco hacer una masa.

Amasar luego separadamente otros 265 gramos de harina de fuerza y 500 gramos de buena manteca de vaca, revolviendo bien estos dos ingredientes.

Tome la masa primeramente indicada y la aplana con el rodillo. Una vez apla-

## **Cocina Universal La Cocina por Gas.**

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



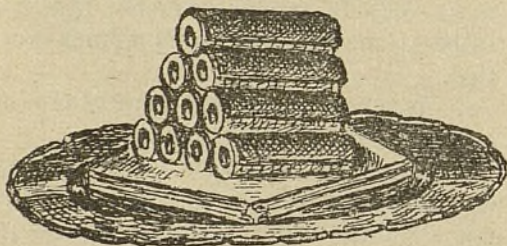
nada, coloca en su centro la segunda masa, dándole cinco vueltas ó pliegues sencillos, con mucho cuidado, poco á poco, para que no endurezca.

Deje reposar un rato y luego corta tiras de diez centímetros de largo por tres de ancho, forma las roscas, y después de un rato los pone al horno, que debe ser fuerte.

Después de cocidas las baña con azúcar á treinta grados, pasándolas después por azúcar granillo.

#### Los canutillos (dulce bilbaíno).

Los canutillos son en toda la región de Vizcaya el postre obligado en todas las clases sociales de esta región española; es uno de los postres que han tenido la pro-



Los Canutillos.

piedad de hermanar los paladares de esta hermosa región.

Hay confiterías en Bilbao que cuotidianamente los hacen por cientos, y en las fiestas señaladas me atrevería á decir por miles.

Ahí va la fórmula para cien canutillos próximamente, que extractamos de la interesante revista española *La Confitería y Pastelería*, que se publica en Barcelona, y está firmada por el célebre pastelero D. Antonio Solá:

Hágase un kilo de hojaldre fino en las proporciones de un kilo de harina de fuerza por un kilo de manteca de vaca.

Al preparar el pastón pónganse unos 20 gramos de sal. Désele seis vueltas en tres intervalos ó sea dejar descansar la pasta unos diez minutos cada dos vueltas.

En seguida se extiende toda esta pasta

en la masa, bien delgada, y córtase toda ella en bandas de diez centímetros de ancho.

Arróllase la pasta en canutos de hoja de lata de once centímetros de largo.

Dórense con huevo y cuézanse al horno vivo, sacando los canutos al ser cocidos.

Glénense después de crema, hecha del modo siguiente:

Póngase en un cazo 16 yemas y cuatro huevos enteros, 500 gramos de azúcar y 200 gramos de harina; trabájese un poco y déjese.

En otro cazo se hacen cocer dos litros de leche con limón y canela, y cuando hierva viértase despacito en la preparación anterior, agitando la varilla para que quede fría, y finalizándola en el hornillo hasta que quede suficientemente espesa.

Glénense los canutillos con ayuda de la manga, introduciendo la crema por el orificio de un extremo hasta que salga por el otro.

Terminense polvoreándolos con azúcar lustre.

I. DOMÉNECH.

#### Anécdota culinaria auténtica

Trabajando en cierta casa de Zaragoza entró á la cocina un viajante—un práctico según él—, y me dijo:

—¿Usted sabe lo que es salsa Navarra?

—Sí, señor—le contesté—, bien; pues hágame una ración de merluza con salsa Navarra.

—¿Qué le hice?

—¡No lo sé!

El caso es que puse yo creo que hasta caramelo; luego salió otra vez á la cocina y le pregunté:

—¿Qué le ha parecido la salsa?

—¡Magnífica, magnífica!

He aquí un gastrónomo práctico que no sabe lo que come.

S. A.

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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



## LISTA DE ALMUERZO EXPLICADO

### Explicación de las Recetas.

#### Huevos Alameda.

Hacer unos huevos revueltos con queso de Parma, mezclados con un poco de jugo de ternera y dos cucharadas de bechamel.

Dejarlos muy blandos.

Preparar unos timbales de dorieles, untarlos de mantequilla, cubrir el fondo con un poco de zanahorias cortadas en brunoise y cocida de antemano.

Forar las paredes del interior de un picadillo de jamón y otro de trufas, colocarlos á fin que no se mezclen, pero que cubran todas las paredes alternadas á lo largo.

Llenar estos timbales con los huevos revueltos descritos, ponerlos al baño maría al horno durante unos tres minutos.

Tener preparados unos pastelillos pequeños de hojaldre sin vaciar, volcando los huevos encima de cada pastelillo.

Salséase con un jugo liado con esencia de trufas y una cucharada de jugo Maggi.

#### Cajitas de truchas Embeltrán.

Hacer las cajas de papel, pasar las puntas ó los bordes por pan y fruto y freirlas.

DEDICADO Á LA DISTINGUIDA  
SEÑORA DOÑA ANTONIA,  
VIUDA DE ERQUICIA



Huevos Alameda.  
Cajitas de Truchas  
Embeltrán.  
Tournedos Legazpi.  
Pollo Emparrillado Narrica.

#### Helado.

Bomba, Erquicia,  
Manzanas Soufflés á la  
Oriental.  
Postres Finos.

Juan Marqués.

San Sebastián, Marzo 1911.

Poner las truchas en marinada por espacio de tres horas.

Pasarlas por leche, luego por harina y freirlas con manteca de vaca y aceite.

Rehogar unas chalotas, agregándole un picadillo de trufas y champiñones, un poco de coñac, mojarlo con un poco de demiglasa y unas gotas de salsa inglesa ó jugo Maggi.

Poner las truchas dentro las cajitas cubiertas de este salpicón, espolvorear de una persillada

perejil y pan, rociarlas con mantequilla y ponerlas al horno durante dos minutos y servir las.

#### Tournedos Legazpi.

Cortarlos, atarlos y saltarlos.

Hacer unos timbalitos de patatas Anna, no muy altos, desmoldarlos, colocarlos alrededor de la fuente en forma corona y poner encima los tournedos.

Sacar la piel sin partirlas de dos grandes criadillas, cortarlas en rodajas (una por cada pedazo de carne), sazonarlos, pasarlos por la harina, luego por el huevo batido y por queso rallado; freirlos bien dorados, ponerlos encima de cada tournedo y encima de ésta una rodaja de foie-grás.

Salsearlos con una salsa media glasa, con esencia de mostaza francesa, guarnecer los bordes de la fuente con unos

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

**EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO**



Se envía gratis el catálogo ilustrado.



triángulos de lechugas braseadas, alternados con otros de pan frito en triángulos.

### Pollo grillé Narrica.

Abrirlo por la espalda, aplastarlo, sazonarlo con sal, pimienta y jugo de limón, algunas raspaduras de Raifort y un poco de aceite; dejarlo con esta marinada por espacio de tres horas bien tapado y en sitio fresco.

Teniendo en cuenta que para la parrilla los pollos serán lo más tiernos posibles; diez minutos antes de servir el asado se pasará por mantequilla derretida, y ponerlo á la parrilla al haberle dado las dos vueltas, vuélvese á pasar por mantequilla y pan rallado, ponerlo á la parrilla hasta que esté á su punto.

Servirlo alrededor de la fuente con bejotes y manteca derretida con zumo de limón, perifollo, y una cucharada de Knorr-Sos; sírvase en salsera aparte.

### Soufflé de manzanas Oriental.

Escoger manzanas grandes, hacerlas un agujero bastante ancho por la parte de arriba y vaciar, sacando bastante carne.

Estos desperdicios de dentro se mezclan con igual cantidad de plátanos; todo se hace una mermelada.

Tener preparada una crema de soufflé, mezclar esta mermelada, agregando unas gotas de Kumel y marrasquino.

Mezclar las claras montadas y con una manga se llenan las manzanas vaciadas (hasta la mitad).

Ponerlas al horno.

De otra parte, se hará cocer arroz con leche, con azúcar y esencia de vainilla ya cocida y espesa, liarla con yemas, extenderlas sobre un mármol, y al estar fría, con el corta-pastas, se cortan forma rosquillas, procurando que el agujero del centro pueda sostener una manzana.

Estas rosquillas ponerlas á la inglesa, freirlas á fuego fuerte y color dorado, ponerlas en fuente forma corona y poner las manzanas; cuando estén sopladitas, encima de cada rosquilla, al momento de servir, se rocía toda con ron caliente y se enciende, sirviéndolo inmediatamente.

### Bomba Helada Erquicia.

Helar una crema con esencia de grosella, agregando un poco de carmin encarnado.

Carminar esta bomba todas las paredes y el fondo de su interior.

Tener preparado un chantilly, aromatizarlo al ron y mezclarlo de la siguiente forma:

Hacer tostar piñones mondados, hacer un crocante de éstos; al estar fríos se pican á polvo y se mezclan con el chantilly.

Llenar la bomba de este chantilly, taparla, según las reglas, y se cubre de hielo picado, por espacio de dos horas.

Al momento de servir, se moldea un zócalo de hielo á gusto del ejecutante, haciendo agujeritos y clavando violetas y rosas de azúcar alternadas y con simetría.

Poner el helado encima del molde y servirle al momento.

JUAN MARQUÉS.

Jefe de Cocina.

## Cocina Vegetariana.

### Flammerie.

Se hace hervir un litro de leche con trozos de corteza de limón raspados, y se vierte en ella, removiéndolo, 130 gramos de Ralladuras Knorr, 60 de manteca y 120 de azúcar.

Cuando esto se haya hinchado se aparta del fuego y se le añaden cuatro ó cinco yemas de huevo y después las claras, batidas á punto de nieve. Cuando la masa se ha enfriado, se la sirve con una salsa de jugo de cerezas, frambuesa ó grosella.

### Ensalada asturiana.

Se toman patatas, las cuales, después de bien mondadas y cocidas en agua y sal, se cortan en rodajas, se frien en una mixtura de manteca de vaca, pimentón y cebolla muy desmenuzada; después de frita

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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





se echa por encima la mixtura sobrante y un poco de jugo de limón y se espolvorean con huevos duros desmenuzados.

### Nabos á la Piamontesa.

Limpiar y cocer algunos nabos enteros y gruesos; á mitad de la cocción se quitan del fuego y se dividen en ruedas delgadas. Se unta con manteca un plato de porcelana que se pone al fuego, y se colocan los pedacitos de nabo y un poco de sal, cubriéndolos con un poco de leche y miga de pan. Se dejan en el fuego hasta que los nabos tomen un hermoso color dorado. Hay que tener mucho cuidado de que no se peguen.

### Arroz á la Criolla.

Poner 250 gramos de arroz bien lavado en una cacerola con 125 gramos de man-

teca fresca, tres grandes cebollas enteras, sal, el jugo de una lata de tomates y dos dedos de agua por encima del arroz; tapar la cacerola y hacerlo hervir vivamente durante quince minutos sin removerlo; después destaparlo y acabarlo de cocer á fuego lento durante media hora, sin removerlo ni añadir agua, pues no hay temor de que se pegue. Los granos deben quedar enteros y sueltos.

### Apio encapuchado.

El apio primeramente se limpia, se corta en pedacitos y se cuece en cacerola con agua caliente que lo cubra, hasta que ésta se ha evaporado, en cuyo momento se echa en la cacerola leche, sal, una cucharada de harina y manteca fresca, dejando seguir la cocción, removiendo la masa hasta que la salsa espese bastante y quede compacta.

## ALMUERZO

que la Diputación Provincial de Alicante ofrece á Su Majestad el Rey  
Don Alfonso XIII.

### M E N U

#### Entremeses.

Aceitunas de Onil.—Bacalao á la Alicantina.—Bomba de atún Sobreasada de Tárben, Anchoas.

#### Ostras.

Arroz con costra.

Pescado á la Marinera.

Perdiz en cazoleta á la Albúfera.

Espárragos de Buzot.

Filetes de ternera de Orihuela.

Mantecado.

Flan Reina Victoria.

#### Postres.

Pasas de Denia, Pasteles y Peladillas de Alcoy, Turrónes y uvas de Jijona, Almendras de Villajonosa, Granados y Dátiles de Elche, Manzanas de Alcoleja, Peras de Ibí, Naranjas de Rojales, Tortada de Almendra.

#### Vinos.

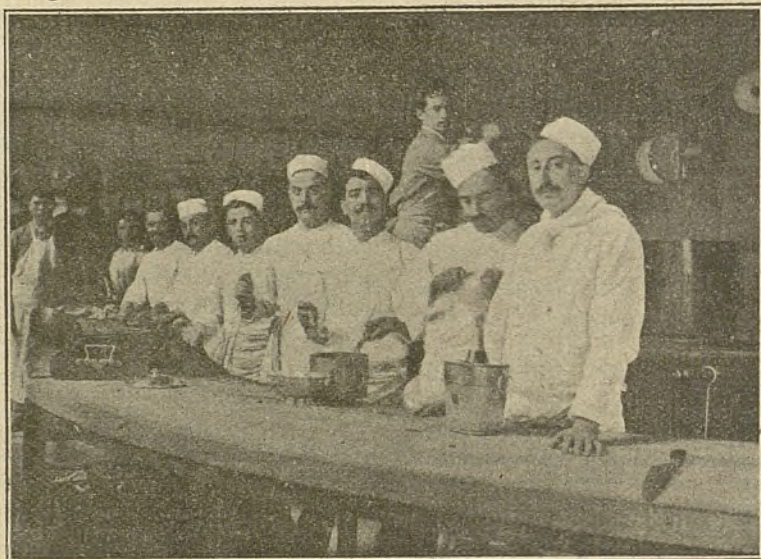
Jerez Reina Victoria, Valderrama, Riscal, H. Barsac, Clarete y tinto Dupuy Alicante, Moet Chandon, Binet, Mun Extra Dry, Hondillan 1872, Alicante.

## Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

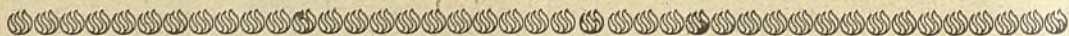
Compañía Madrileña del GAS, Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera



## Cocina del Gran Hotel Madrid EN SEVILLA



El primero del grabado (de derecha á izquierda), es D. Máximo Baurdette (jefe de Cocina); los que le siguen, son Antonio Blanco y demás excelentes compañeros de tan importante cocina.



### LA COCINA DE GAS

## El nuevo "buffet,, del Congreso.

Con objeto de inaugurar el nuevo y excelente *buffet* del Congreso, cuyo servicio está á cargo del Ideal Room, el presidente de aquella Cámara organizó un almuerzo, que se ha celebrado con asistencia de algunos ministros, individuos de la Mesa y de la Comisión de Gobierno interior del Congreso, y senado-

res y diputados que son á la vez directores de periódicos de Madrid.

Figuraban entre los comensales, además del conde de Romanones, los ministros de la Gobernación, Marina é Instrucción pública; los Sres. Ruiz Jiménez, Aura Boronat, conde de Sallent, Llorens, Suárez Inclán (D. F.), Quiroga (D. Joaquín),

## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



Pérez Oliva, Arias de Miranda (hijo) y Morote; el gobernador civil, Sr. Fernández Latorré; el oficial mayor del Congreso, Sr. Gamoneda, y los representantes en Cortes, directores de periódicos, D. Miguel Moya, presidente de la Sociedad Editorial; Romeo, de *La Correspondencia*; López Ballesteros, de *El Imparcial*; Daniel López, del *Diario Universal*; Silvela, de *La Mañana*; Esbry, de *El Ejército Español*; Pi y Arsuaga, de *El Nuevo Régimen*; Melgares, de *La Prensa*, y el director de *La Epoca*.

La nueva cantina se ha instalado en la rotunda, y las cocinas á gas en el sótano.

El almuerzo era semejante al que se servirá diariamente en el Congreso, al precio de 3,50 pesetas. Justo es decir que este almuerzo es superior al que se sirve en muchos Casinos y Círculos al precio de cinco y diez pesetas. Prueba de ello es el excelente *menuí* servido, que rezaba así:

«*Menú* del 2 de Marzo de 1911: Hors d'œuvre.—Canapés de jambon d'York.—Salade Mignon.—Oeufs pochés Gran Duc.—Turbot, sauce hollandaise.—Tourneados Mirabeau.—Pommes á la creme.—Fromages.—Fruits.—Pâtisserie parisienne.

*Vins*: F. Paternina y Rioja fino.»

El champagne y los cigarros eran un extraordinario, ofrecido amablemente por el presidente del Congreso, el cual extraordinario, naturalmente, no podía entrar en el precio de 3,50 pesetas del almuerzo diario.

A los postres llegó el presidente del Consejo, Sr. Canalejas, que por sus ocupaciones no había podido asistir al almuerzo.

El conde de Romanones escuchó muchos plácemes por el excelente servicio del nuevo *buffet*.

Merecidas son las felicitaciones, en efecto. Se trata de un almuerzo ganga, y muchos de los que frecuentan aquella casa, no acostumbran á desdén las gangas.

Es claro que la Comisión de Gobierno interior subvenciona al Ideal Room.

El nuevo *buffet* podrá ejercer alguna influencia en la política. Comiendo tan bien y por tan poco dinero, se evitarán conflictos como aquel en que se pronunció la frase famosa: «¡Ni un día más!»... En las sesiones permanentes no se podrán justificar ausencias intempestivas con las «imperiosas necesidades» del estómago.

También puede ser el nuevo *buffet* un resorte de Gobierno.

Lo que desde luego puede asegurarse—y dicho almuerzo lo justifica—es que desde que mandan los liberales al menos en el Congreso se come mucho mejor.

La Compañía Madrileña del Gas, que es la que ha hecho la colocación de la gran cocina á gas, estuvo bien representada por ingenieros de la Compañía y de su cocinero.

La Compañía se felicita en ver que los cocineros españoles comprenden ya ventajosamente estas cocinas del porvenir.

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

**Gran Mantequería de Agustín 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 en puré, y toda clase de artículos finos del *País y Extranjero*. (Plaza del Carmen), calle de la Abada, núm. 2, Madrid.



## Somos de la misma opinión

Leyendo el último número de la magnífica revista de cocina *El Gastrónomo*, que se edita en Buenos Aires, en la sección «Correo» encontramos la nota que á continuación publicamos, pues como en estos países pasa lo mismo, así es que no añadiremos ningún comentario:

### Señora anónima.

Una gentil lectora nos envió estos días una cartita, en la cual nos dice textualmente: «sus recetas de cocina casera son muy buenas, pero su ejecución resulta muy cara». ¡Ahí está el problema! Es muy seguro, señora anónima, que de la nada no se saca nada. «Avec rien on ne fait rien» dicen los franceses, y principalmente en la cocina. Pero sin necesidad de derrochar el dinero en provecho de la gula, lo que constituye un exceso contrario, no hay tampoco razón que justifica las economías exageradas del presupuesto doméstico en pro de la cocina. Un poco menos de lujo exterior, señora, menos plumas y menos *toilette* y los gastos de alimentación — tan indispensables, sin embargo, al punto de vista de la salud y de la higiene — les parecerán insignificantes. Siga usted, señora, un buen consejo nuestro; haga usted la comparación entre las cuentas del carnicero y del verdulero y las cuentas de la modista y de la costurera y se convencerá en seguida de que rebajando un tanto las últimas se podrá fácilmente aumentar las primeras para el mayor provecho del hogar.

Tal es, gentil correspondiente anónima, la contestación que nos dicta nuestra vieja experiencia.

## SUCEDIDO

En Jaca ocurrió el siguiente caso:

Mandó un señor ingeniero á su ordenanza á preguntar qué plato de entrada podía hacer para doce personas, y que al mismo tiempo le dijera el título del plato, porque él — palabras textuales — conocía mucha cocina y que hasta sabía hacer muchos platos.

Le contesté:

—Pollos al Continente Sur.

—¿Qué le hice?

Un vulgar plato de pollo salteado á la Marengó.

Todavía espero la rectificación del título del plato. Así son todas las cosas.

S. A.

Imp. Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3, Madrid.

COMPRE USTED

## Los Entremeses 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.

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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