

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 íd., seis meses | 3,50 | " |
| En el Extranjero, un año | 9 | " |
| Idem íd., seis meses | 4,50 | " |
| Número suelto, 50 céntimos. | | |
| Idem atrasado, 75 céntimos. | | |

SUMARIO

CRÓNICA: Todos los platos del día: Chuletas de cordero á la Champvallon. Chuletas de cordero breasadas á la Fermiere. El salteado de ternera á la Marengo, por I. Doménech.—Nuestros cocineros: Antonio Frigolet y Andrade (con grabado), por Rafael Suárez.—Fórmulas y recetas: Buñuelos Margot (Dulce de cocina), por Robert Jacqu, Chef. des Cuisines Elliot-Club, Buffalo.—Briceles Fenevois (Pastas de té), por Antoine Jacquet.—Crema de macarrones (Dulce de cocina), por Luis d'Arzano.—Riñones salteados á la Pepito (Cocina española), por Francois Merino, Chef de Cuisine, Holl. America-Liné.—Mollejas de ternera Virginia (de *La Cuisine Moderne*, París.—Compota de cordero lechal. Salsa silesiana. Sopa de tapioca Knorr con yema, por I. Doménech.—Figuras de los grandes Jefes de New-York.—Ajoaceite Presidencial, por Mariano de Cavia.—Folletín.



CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DIA

En los restaurants y hoteles de todas las grandes capitales del mundo se sirve el plato del día durante todo el año. Se designa así á una serie de platos de nombres genéricos, á la que resulta un numeroso grupo de platos, como son: *salteados, guisados, estofados, adobos, asados, Fricases* y otros de orden más aristocrático.

Ocupan estos platos en todos los menús y en primera línea, y como platos de entrada, relevés, etc., etc.

EL GORRO BLANCO, siempre en lo que cabe, amante de la buena dirección, en dar á conocer toda clase de trabajos, ha creído conveniente crear esta sección para sus suscriptores; así es que nos proponemos hacer un estudio lógico de todo su trabajo, comenzando en el presente número con tres recetas, que están á continuación de este preámbulo.

En Inglaterra, Francia y Alemania, también suele figurar con bastante frecuencia como platos del día, grandes piezas, que se basan en un excelente asado, el jugo correspondiente y una guarnición ya preparada, todo dispues-

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

to para el momento solemne de emplatar ó racionar, concretándose sólo en cortar, poner la guarnición y rociar de jugo ó salsa, etc. Estas piezas suelen ser con frecuencia roasts-beef, cordero, carnero, gigots.

También puede servirse como plato del día tales, ternera breseada, jamón, cadera de vaca con guarnición de legumbres ó puré de patata (parmentier), lentejas (contí) inglesa (coliflor y patata en partes iguales).

También figuran como platos del día, en festividades ó según el rango del establecimiento, platos de ave, pollos, pavo, etc., etc.

En algunos grandes restaurants, todas estas piezas están colocadas sobre mesas calientes, que se deslizan sobre el comedor, y se cortan delante de los clientes.

Estas estufas portátiles están ingeniosamente combinadas, sosteniendo las carnes siempre lo suficiente calientes, sin pasarse ni tampoco secarse. Se componen además del sitio suficiente á la pieza asada y sitio para los cuchillos, cucharón ó cazillo, de dos baños maría, uno para el jugo, fondo ó salsa, y el otro para la guarnición ó guarniciones.

En esta sección, que como podrán convencerse además de dar á conocer todos los platos del día de todas partes, considérese también que estarán los nuestros de nuestra cocina española; hoy empezamos con

CHULETAS DE CORDERO Á LA CHAMPVALLON

Esta receta está indicadísima para emplear bien las chuletas de cordero de la riñonada; tal es la costumbre de la mayoría de los restaurants parisiens.

Se cortan 18 ó 20 de estas chuletas, se limpian y se aplastan bien; sazónanse de sal y saltéanse á fuego vivo, coloreándose un poco por los dos lados.

Se foncea un plato de saltear con lonjas finísimas de tocino entreverado ó de tocino ahumado Bacon; colocar encima las chuletas salteadas, cubrir éstas con una capa de cebolla cortada finísimamente, un ramito de hierbas aromáticas atado. Se moja con fondo claro de cocina hasta cubrir solamente el contenido en el plato de saltear; póngase á cocer en el horno, estando tapado. A mitad de cocción, se le añade una buena capa de patatas cortadas en lamas regulares y perejil picado. Terminar la cocción en el horno.

Si el fondo se encuentra demasiado reducido (pues á veces obedece á que el horno está fuerte), se añade un cacillo ó dos de fondo de cocina claro.

Se colocan las chuletas en plato ó fuente, se cubren con las patatas, saltéanse con el fondo y sírvanse siempre muy calientes.

CHULETAS DE CORDERO BRESEADAS Á LA FERMIERÉ

Se procede de igual manera que hemos hecho en la receta de *chuletas á la Champvallon*.

Añadir una guarnición de zanahorias y nabos cortados en paisana (á cuadritos), algunas cebollas cortadas de igual forma; estas tres cosas blanqueadas de antemano y fondeadas con un poco de manteca.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Cubrir las chuletas con estas legumbres, se mojan de igual modo que en la receta anterior. Hágase cocer en el horno estando el plato de saltear tapado; á mitad de cocción se le aumentan patatas cortadas á pedacitos.

Termínese y preséntanse de igual modo que la receta anterior.

(NOTAS IMPORTANTES.) Los solos principios á observar en estos platos que acabamos de reseñar, son: 1.º, un breseado metódico de las chuletas. 2.º La cocción regular de las patatas. 3.º La presentación á la mesa puesta en una fuente ó plato de barro de aspecto un poco rústico, forma que es la más característica de presentación de estos platos.

EL SALTEADO DE TERNERA Á LA MARENGO

Lo característico de la *ternera salteada á la Marengo*, es el aceite, ajo y tomate. La preparación es parecida á los otros salteados de ternera, tanto de cocción, como para mojarse.

Cortada la ternera á pedacitos (ternera de la parte llamada de espaldilla ó morcillo, puntos de chuletas), se rehoga á fuego vivo con aceite y un poco de manteca de vaca, sal, un poco de ajo y añadir puré natural de tomate, champiñones, se sirve guarnecido con yemas de huevo fritas, costrones de pan y guarnecer cada plato con cangrejos cocidos aparte al caldo corto.

En el número próximo publicaremos las recetas de arroz á la Milanesa (muy en boga para plato del día en los restaurants de Barcelona), Tripes á la moda de Caen (plato popular de Francia), y el Irish-stew, plato popular en Escocia é Inglaterra. Carbonada Flamanda, plato alemán.

I. DOMÉNECH.

~~~~~

### NUESTROS COCINEROS

#### ANTONIO FRIGOLET Y ANDRADE

Es el actual Mayordomo y jefe de cocina del Excmo. Sr. Marqués de Arellano, Capitán general del Departamento marítimo de San Fernando (Cádiz), uno de los principales artistas españoles que descuellan por su elevada ilustración y meritísimas obras dentro del arte culinario.

El Sr. Frigolet, que desde muy joven se dedicó al arte de la cocina, mostró bien

pronto la justificación de su vocación unido á su gran talento, siendo patente prueba de ello los quince años consecutivos que navegó en los buques de la Trasatlántica en calidad de jefe de primera, á la más entera y completa satisfacción de sus jefes.

A instancia del Excmo. Sr. D. Emilio Díaz Moreu, pasó á ocupar la plaza de Mayordomo particular del acorazado *Cristóbal Colón* precisamente en los momentos de declararse la guerra con los Estados Unidos, de cuyos resultados textualmente me decía nuestro biografiado: *Ami-*

### EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO





*go Rafael, parodiando á aquel bravo rey de Francia Francisco I, diré á usted que lo he perdido todo menos el honor.*

Trasladado á New-York, donde estuvo algún tiempo trabajando en calidad de jefe de cocina del «Gran Hotel España»,



ANTONIO FRIGOLET

á requerimientos de respetables compatriotas pasó á México para hacerse cargo de la cocina del Casino Español, donde tuvo oportunidad de demostrar sus altas dotes culinarias y conservando como gra-

to recuerdo, que Frigolet nunca olvidará, el suntuoso banquete de 1.800 cubiertos dado por tan respetable Centro en celebración del nacimiento del Príncipe de Asturias, donde se comentó y aplaudió notablemente la gran labor del excelente artista español.

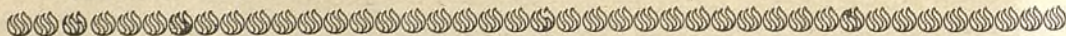
Regresado á España, retornó nuevamente á México para servir al digno Presidente de aquella República, á cuyo servicio permaneció durante tres años.



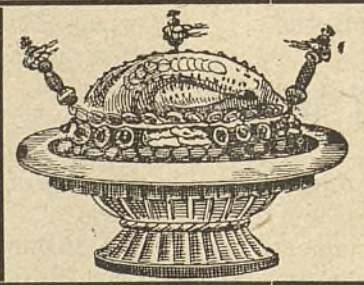


El Sr. Frigolet ha estado en Inglaterra, Francia é Italia, por lo que todas estas cocinas le son tan queridas como familiares, sin dejar nunca su gran predilección por la gran cocina española.

He aquí á grandes rasgos los detalles más característicos de nuestro biografiado en sus laboriosos pasos por el arte culinario, del que tan gratos recuerdos existen y que no dejan de esperarse aún más en su activa vida del trabajo.

EL GORRO BLANCO se honra hoy en publicar estas líneas referente á nuestro simpático colega.

RAFAEL SUÁREZ.



|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><h2>Fórmulas</h2><br> |  | <br><h2>y Recetas</h2><br> |
| <p><b>Buñuelos Margot.</b><br/>(Dulce de Cocina.)</p>                                                                                                                                           |                                                                                     | <p><b>Bricelets Genevois.</b><br/>Pastas de té.</p>                                                                                                                                                  |

Con bizcochos pequeños de soletilla, de forma redonda, se unen de dos en dos de plano, con una cucharada de confitura en medio; se rocían con kirsch. Pasarlos con la pasta de freír y fríanse á gran fritura caliente. Al comenzar á colorearse se retiran y espolvorean con un poco de azúcar y glasearlos un poco en el horno.

Sírvanse en fuente con servilleta.

ROBERT JACQU.

Chef, des Cuisines Elliot-Club, Buffalo.

Proporciones: 500 gramos de harina fina puesta á la mesa formando círculo; 250 gramos de azúcar en polvo, 250 gramos de manteca, 2 huevos y un poco de leche, limón raspado ó naranja.

Después de que esté amasada se deja reposar al fresco.

Después se estira la pasta, dejándola á un centímetro de espesor. Cortar pequeñas bolitas, colocarlas sobre placa, espolvoreadas de harina. Se cuecen de dos en

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



dos con ayuda de un hierro de hacer galletas y sobre buen fuego. Una vez estén frías, se sirven en fuente con servilleta.

ANTOINE JACQUET.

### Crema de macarrones.

*Dulce de cocina.*

Dentro de pequeñas cocotas de tierra ó porcelana, se pondrá en el fondo de cada una, un macarrón seco. Echar encima de cada macarrón una crema inglesa hirviendo, que esté bien aromatizada. En este punto, el macarrón del fondo se sube á la superficie de la cocotte; déjese enfriar. Se puede hacer á voluntad con crema de chocolate, café y vainilla.

LOUIS D'ARZANG.

### Riñones salteados á la Pepito.

*Cocina española.*

Se cartan riñones de carnero en dos, de plano, ó rodajas de riñones de ternera. Saltéanse con aceite á fuego muy vivo; con un poco de ajo sazónese ligeramente y escúrranse bien.

Con el mismo aceite se saltea una cebolla muy bien picada, después escurrir el aceite en una sartén y echar vino de Riscal (Marqués del); hágase reducir y unir los riñones, y unir dos cucharadas de miga de pan frita con el aceite de la sartén.

Colocar los riñones sobre una costrada de hojaldre (la base de un vouleван) y se guarnece por encima con ceps salteados de momento á la Provenzal, un cordón de glasa de carne con jugo Maggi.

Sírvanse siempre muy calientes.

FRANCOIS MERINO,

Chef de Cuisiné, Holl. America-Liné.

### Mollejas de ternera Virginia.

Hacer blanquear las mollejas y mecharlas de jamón de Virginia. Glasearlas formando un buen fondo con vino blanco. Retirar las mollejas una vez queden bien glaseadas. Dejar reducir el fondo un poco; desengrasarlo y se pasa por un colador muy fino; puesta esta salsa al baño maría, se le añaden dos cucharadas de crema espesa y déjese cocer durante unos

minutos muy suavemente. Hacer una espuma de jamón en caliente, cocida un molde de *savarin*, guarnecer de esta manera, una vez puesta en la fuente, con champiñons á la crema. Colocar las mollejas por el alrededores y encima de montoncitos de puntas de espárragos. La salsa en salsera.

(De *La Cuisine Moderne*, París.)

### Compota de cordero lechal.

Saltéase en sartén, á fuego vivo, con manteca de vaca ó de cerdo, 400 gramos de cordero lechal, desengrasado y cortado en pedacitos.

Al quedar salteados se echan á una olla de barro (que las hay exprofeso) con cinco cucharadas de jugo de carne, algunos nabos modelados y cocidos separadamente, cuatro ó seis cebolletas (cocidas también), seis champiñones, seis ó siete céps en pedacitos, doce ó catorce patatas moldeadas á la cucharilla, un poco de perejil, perifallo y una ó dos hojas de estragón (estas tres últimas cosas atadas con tramilla á fin de que luego puedan retirarse). Se tapa la olla y déjase cocer suavemente durante unos cincuenta minutos por lo menos. Momentos antes de servirse se le añaden diez ó doce puntas de espárragos verdes ya cocidos. En caso de tenerse que trabar un poco el jugo, hágase con un poco de fécula de patata, ó en caso contrario, se hace reducir á punto.

I. DOMÉNECH.

### Salsa Silesiana.

En una salsa con manteca añadir una liazón de tres cucharadas, de las de tomar la sopa, de un poco de nata agria y una yema de huevo, un poco *Knorr-Sas* y algunas alcaparras y perejil picado.

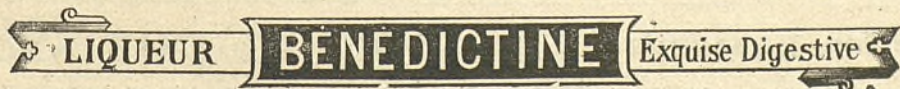
### Sopa de tapioca Knorr con yema.

Se hace cocer dos cucharadas de tapioca Knorr echado en forma de lluvia, dentro de caldo hirviendo. Déjase cocer durante unos diez ó quince minutos y se le deslíá una yema de huevo; procúrese que no resulte ni demasiado espesa ni clara.

I. DOMÉNECH.

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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





## Figuras de los Grandes Jefes de New-York

Con el fin patriótico y como ejemplo digno de que lo imitemos nosotros, hoy daremos á conocer cuatro figuras de Jefes de Cocina franceses que trabajan en los Estados Unidos. Estos profesionales siempre sin inmutarse hacen propaganda de su arte en el fogón y en la prensa de todas clases; aquí entre nosotros no puede romperse con el carácter y la manera de ser, pues es preciso conocer y comprender imparcialmente que, propagándose y dándose á conocer, es del único modo que llegue todo el mundo á enterarse, cuando aquí se comience á verse que hay Jefes de cocina; por esto lo apunto, y es en lo que pongo la palabra hacer patriotismo y digno de imitarse, pues rómpase cuanto antes con los oscuros rutinarios y abramos el corazón á todo lo grande y bueno, en toda clase de manifestaciones del oficio á que estamos dedicados.

Que París es donde está el plantel de los grandes artistas culinarios, es totalmente incontestable por tan sabido como es, y para proclamarle una vez más, no se modificará en nada la reputación que se les ha acordado universalmente desde mucho tiempo.

Así como también por su distinción en el arte del que ellos son tan convencidos propagandistas, que buena parte de sus mayores figuras culinarias traspasan las fronteras. Los que hoy tenemos el honor de presentarles son cuatro grandes Jefes de los mejores Hoteles de New-York. Diseñando á cada uno, á más de una pequeña biografía personal, una receta culinaria de su preferencia.



**René Anyard.**

Actualmente es el Jefe del *Waldorf-Astoria Hotel*, y es de grandísima consideración en el mundo culinario. Debutó á las órdenes de Mr. Tenue, «este antiguo

gran maestro de la cocina», que dirigía las cocinas de este mismo hotel.

Tiene que dirigirse en este hotel una armada de 125 á 150 Jefes de cocina. Pues tiene que hacerse frente al trabajo simultáneamente de tres ó cuatro grandes banquetes diarios; y luego un servicio diario de 6.000 clientes magníficamente tratados, y tienen mensualmente un presupuesto de géneros de boca para prepararse, que suman 175 000 dollars, 875.000 francos.

### Una de las recetas favoritas de René Anyard.

Se cortan á pedacitos una pechuga de pavo, ó de un pollo cocido. Póngase en una cacerola con pimientos verdes cocidos con manteca, cortados á pedacitos. Se le incorpora una regular cantidad de trufas picadas y cúbrase de salsa á la crema, déjese cocer suavemente durante cinco minutos, sozónese con una buena cucharada de salsa bearnesa y sírvase.

### Eugéne Laperruque.

Jefe de cocina actualmente de la *Plaza*, ocupó el mismo cargo en el gran Hotel Restaurant *Delmonico*, es uno de los más antiguos de la profesión, es llamado por todos los miembros de la profesión en

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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





EUGÈNE LAPERRUQUE

América «L'Empereur des chefs», ó sea el Emperador de los Jefes de cocina. Tiene adquirida una gran reputación mundial, y es reconocido por todos por uno de los más grandes Jefes del mundo.

**La receta preferida de Eugène Laperruque.**

Preparar una perdiz como por un plato de entrada, cociéndola en sartén durante tres cuartos de hora, ponerla en una terrina ó cocotte, con seis pequeñas cebolletas glaseadas, y bastantes cabezas de champiñons pequeños cocidos. Se moja con un vaso de vino tinto, hacer la reducción y añadir una cantidad discreta de salsa, media glasa de caza, pasar la salsa y desengrasarla, y echar la salsa sobre la perdiz y completar la cocción en siete minutos más, y sírvase en el mismo aparato.



Jean Berdou.

Jefe de las cocinas de *L'Astor-Hotel*; empezó el aprendizaje de su arte en la edad de trece años en la cocina del *Hotel de France*, en Pau, su ciudad natal.

En el establecimiento *L'Astor-Hotel*, es consideradísimo, y es particularmente renombrado por su remarcable habilidad en la preparación de los platos de caza.

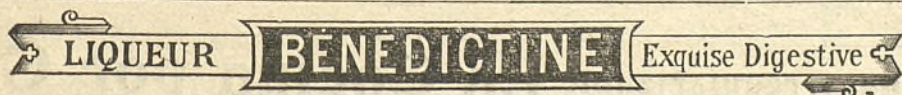
**La receta más preferida de Jean Berdou.**

Rellenar una codorniz con hígado de oca y trufas.

Póngase en una pequeña cacerola, y cúbrase de un cogollo de lechuga medio breseado, echar una pequeña cantidad de sal-

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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





sa Périgueux] y una copa de champán; tapar esta cacerolita que será de barro, y tapar los bordes de la cacerola y tapa con pasta (á fin de que ésta se seque, y no se evapore nada el guiso de codorniz). Se cuece á horno regular durante 20 ó 25 minutos, y sírvese sobre servilleta.



**Emile Bailly.**

Señor y maestro de las cacerolas del gran *Hotel Saint Régis*. Ha dirigido las cocinas de varios de los mejores hoteles de París, entre ellos ha estado de Jefe en el *Ritz* y en el *Bristol*, y se fué al *Régis* desde el día de su inauguración de Hotel, desde hace unos seis años. Su vocación favorita es hacer la cocina con gran orden, cuidándose siempre hasta de los detalles más insignificantes del servicio,

**Plato preferido da Emile Bailly.**

Levantar las supremas de una perdiz tierna, y en una cacerola se bresean las patas y todo lo restante, con una Mire-

poix, déjese colorear un poco con manteca. Mójese con una salsa crema espesa, y déjese cocer durante unos 45 minutos. Se pasa por un colador fino, y déjese reducir hasta que sólo quede la necesaria para salsear la suprema.

Mojar las supremas (bien preparadas) con manteca y sazónense con sal, zumo de limón, pimienta blanca en polvo, y un poco de cayena. Saltear las supremas de momento con manteca, y colóquense en la fuente, cada una encima de un costrón frito, y se guarnecen con pequeñas tartaletas rellenas de Morillos (una especie de setas que llevan este nombre y son exquisitas). Se rocía todo el plato con la salsa y queda terminado.

Traducción,

IGNACIO DOMÉNECH.

Texto y grabados de *La Cuisine Moderne*, París.

## BANQUETE

*de 70 cubiertos, ofrecido por los oficiales del Cuerpo de Administración militar de La Coruña, á los Alumnos de la Academia de Avila, con motivo de su visita á esta capital, servido en el Gran Hotel de Francia, de Vigo, el día 7 de Mayo de 1911.*

## ALMUERZO

Entremeses á la Rusa  
Huevos escalfados á la Davir.  
Langosta con salsa Remolada  
Supremas de Ave Richelieu  
Espuma de Foie-gras Bella Vista  
Espárragos salsa Muselina  
Solomillo mechado á la Bearnesa  
Patatas Duquesa  
Bomba helada Manon  
Piezas de Pastelería alegóricas

Vinos: Sauternes Riscal, Binet, Clicout  
Café, Licores, Habanos.

**A. Ruiz, Jefe de Cocina.**

**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**



## Los Ramilletes.



Monumento de pastillaje de Calderón de la Barca.

Todo lector de EL GORRO BLANCO que para confeccionar cualquier ramillete de los 25 que iremos publicando sucesivamente y deseen adquirir sus molduras, indicar con el título correspondiente al grabado, que nuestro representante y comisionista D Vicente Pérez, calle Arco de Santa María, 8, 1.º, derecha, Madrid, les mandará precio de las mismas, así como también tiene en venta toda clase de esencias, coco rallado y figuras de pastelería.

### GRAN BANQUETE DE ALMUERZO

*servido en San Sebastián (Guipúzcoa),  
en el Restaurant Café Oriental,  
el día 25 de Abril de 1911.*



#### LISTA

Entremés á la Parisiën  
Consommé Duranty  
Oeufs Maternich  
Salmón Guarnecido  
á la Chambord  
Pollos breseados á la Mascagni  
Espárragos Salsa Holandesa  
Solomillo asado á la Broche  
Ensalada Primavera  
Helado en sorpresa Oriental  
Bizcocho Mascota  
Postres variados  
Vinos y Licores.

Juan Marqués.

## Ajoaceite Presidencial.

Continúa en los Parises el jaleo y el españoleo á todo trapo; aunque no ¡hélas! en aquello que hoy interesa y conviene más á España.

A lo que llevamos dicho del dulce españolismo de Rostand y la sangrienta españolería del músico Laparra, ha seguido en la Gran Opera una españolada coreográfica, para cuyo éxito se ha aprovechado la admirable «Rapsodia» de Manuel Chabrier: socorrido sistema, por el cual no tardarán esos singulares remendones del Arte en sacar otro baile de la «Pastoral» de Beethoven... ó de *La Creación*, de Haydn.

**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.

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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



Otro caso, y de los más característicos, nos toca registrar hoy, pues que la racha continúa. Nos lo ofrece nadie menos que Su Excelencia Armando Fallières, supremo magistrado de la República francesa. ¿Caso de españolismo? ¿De españolería? ¿De española?... Nada de eso; y, sin embargo, de todo eso participa.

Mr. Fallières es gascón de pura cepa—¡como que es viticultor!—y nadie negará en justicia que los gascones, como los demás hijos del Consabido «Midi», son una especie de españoles arreglados al francés. Váyase ello, y norabuena lo digamos, por los muchísimos españoles, malamente traducidos del francés, que padecemos de Pirineos abajo.

Mr. Fallières es un meridional tan «meridionalizante» que podría encontrarse como en su propia casa allá ó en la Caledonia ó en el Perchel, en la sevillana Puerta de la Carne ó en la gaditana Puerta de Tierra, emporio del aceite frito.

Y vamos á la demostración.

Un tal Mr. Tesche, que durante diez años mandó en jefe la tropa cocinero del palacio del Elíseo, ocupa ahora análogo cargo en una suntuosa fonda que acaba de abrirse en Londres; y por no perder la costumbre, en seguida le ha acometido un activo «compañero nuestro en la Prensa» de la gran metrópoli, para sonsacar al excocinero del jefe del Estado francés intimidades de casa y boca.

Según Mr. Tesche, el presidente Félix Faure era un refinado gastrónomo, gran devoto, en particular, de toda clase de mariscos.

Mr. Loubet, sin desdeñar á sus horas los guisos caseros y los platos populares de su Mediodía (también es de allí el ciudadano Emilio), sabía rendir culto á la alta cocina francesa y conserva toda la estimación de su antiguo chambelán de gorro blanco.

Con Mr. Fallières, el ajo ha hecho su entrada triunfal en el Elíseo, y el ajo ha

puesto en fuga á Mr. Tesche, severo académico del fogón.

—Una chispita de ajo (dice el exVatel presidencial) tiene sus ventajas; pero el exceso en todo es una calamidad. Pues bien: en la mesa de Mr. Fallières se sirven muy pocos platos que no estén sazonados con ajo. Ajo en la sopa; ajo en las legumbres; ajo en el asado; ajo hasta en los entremeses... Y añadan ustedes que allí ¡todo se guisa con aceite!

Téngaselo por dicho, para su enseñanza, los franceses que tanto se quejan en España del abuso del aceite. Y ténganlo también por aprendido, para su satisfacción los españoles que se duelen en Francia del abuso de la manteca.

Si el intransigente Tesche conociera los dictérios castizos de nuestra literatura clásica, le faltaría poco para decir que el presidente de la República francesa es un *Don Bellaco, harto de ajos* como decía Don Quijote.

Y los enemigos del régimen político que representa Mr. Fallières, no dejarán de exclamar:

—¡Grosería plebeya! ¡Ordinariez republicana!

Pasito, pasito, señores míos, que en todos los regímenes cuecen ajos.

Seguro es que en los banquetes oficiales del Elíseo gozará de todos sus fueros la alta cocina cosmopolita, que así debe denominarse, y no francesa; pero ¿por qué negar á Mr. Fallières el derecho á que en su mesa particular se le sirva como á él se le antoje?

En la del rey Luis Felipe se servía á diario el archiburgués «pot-au-feu», equivalente á nuestro vulgar cocido: el mismo que la ex reina Isabel II se hacía servir frecuentemente en su mesa parisiense del Palacio de Castilla.

El rey Víctor Manuel, glorioso abuelo del actual, que en las comidas de etiqueta no probaba bocado, adoraba los manjares más plebeyos de la cocina italiana, co-

Chaquetas para Cocineros.

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

## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



menzando por la polenta, que es como si aquí dijéramos, puches, y en mi pueblo, *farinetas*.

Pues ¿qué decir de aquel padre amoroso de sus súbditos, todo corazón, que se llamó Don Fernando VII?... Entre otras aficiones por el estilo, tenía la de comer las populares migas á puñados, llevándoselas á la regia boca «con los cinco mandamientos». Y como una vez la reina Amalia le echase en cara aquel sanchipancesco proceder, contestó Su Majestad:

—Así me saben mejor.

Ignoro si Don Jaime de Borbón, aspirante á rey neto, come también las migas en igual forma. Lo que sé, y lo alabo, es que Don Jaime es tan españolizante con la servilleta prendida—y eso que no se ha criado en España—, que tiene, ó por lo menos tenía no ha mucho, una cocinera navarra, encargada de guisarle lo más típico del repertorio nacional, sin distinción de regiones, con todos los honores debidos al ajo ibero y al aceite bético.

Ya que se ha hablado de migas, consignemos que las hubiera hecho muy buenas con el presidente Fallières nuestro compatriota Ruiz Zorrilla. Cuando Don Manuel era presidente del Consejo con Don Amadeo I, y tenía que ir á almorzar en Palacio, se confortaba previamente en su despacho de la Presidencia con unas *sopas de ajo*...

Eso no lo invento yo. Lo ha contado en sus «Recuerdos é Intimidades» Luis Taboada, que había formado parte del personal de la secretaría particular de Ruiz Zorrilla.

Y que ningún conservador de la clase de cursis haga escarnio de aquellos lícitos gustos del antiguo adalid radical. A más llegaba Don Juan Brabo Murillo, antiguo adalid de los moderados, que se desayunaba «inmoderamente» con un chorizo extremeño en crudo y un cuartillo de Valdepeñas.

En el culto que el sano y rollizo Mr. Fallières tributa al ajo y al aceite, hubo de precederle—¿quién lo dijera?—el arehilegante y plusqu岸refinado duque de Richelieu. Dipútanle los franceses por inventor de la mayonesa; y esta exquisita salsa no es sino un escandaloso plagio (perpetrado cuando el duque tomó la plaza fuerte de Mahón) de nuestro indígena alióli, ó para escribirlo en correcto lemosín, *all y oli*; ajólio, en Aragón.

¡Honor al ajoaceite españolísimo del presidente de la República francesa, y que no se deje de poner algo de él en el guiso de Marruecos!... Sendos títulos de hijo predilecto suyo debieran enviar al compadre Fallières la ciudad andaluza de Montoro, famosa por sus aceites, y la ciudad navarra de Corella, célebre por sus ajos.

MARIANO DE CÁVIA

## MÉTODO ESPECIAL DE DECORADO PRÁCTICO

APLICADO AL ARTE DE COCINA Y PASTELERÍA

Tanto para Señoras como para Caballeros

Lecciones de cuatro á cinco y media de la tarde.—Precio, 3 ptas. por lección.

A otras horas á precios convencionales.

**Profesor, D. S. Llorente.**—Echegaray, 20, 3.º.—MADRID

**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.

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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



## Menús servidos en el Gran Hotel Madrid en Sevilla.

Almuerzos servidos á SS. AA. los Principes de Orleans.

### LISTA

Hors d'oeuvres: Huitres, Jamón Serrano,  
Beurre, Anchois.  
Oeufs Pochés á la Venitienne  
Rougets Grillees, Sauce Gourmet  
Paella á la Valenciana  
Chateaubriand Bercy  
Pommes de Terre Anna  
Souflé Martinique  
Desserts.

*Febrero 1911.*

### LISTA

Hors d'oeuvres: Huitres, Beurre d'Isigny,  
Jamón Serrano.  
Oeufs á la Montglas  
Langoustins Sauce Tartare  
Poulet Soute á la Mascotte  
Cœur de Filet de bœufs Pique Roti  
á l'Anglaise  
Nid de Pommes de Terre Noisettes  
Puddine Carême  
Deserts

*Febrero 1911.*

**Almuerzo y Comida servidos en la semana Santa de 1910,  
al Rajah de Karpurtala.**

### ALMUERZO

Hors d'oeuvres variees  
Oeufs Mollets Suzette  
Petits Loups de Mer Meunière  
Poulet Carry á l'Indienne  
Tournedos Grilles Bearnaise  
Pommes Soufflés  
Petits Pois au Beurre  
Souflé á l'Archiduc  
Desserts

*Febrero 1911.*

### COMIDA

Consommé Florial  
Crème Royale  
Cassolettes Fontanges  
Supremes de Barbue á la d'Orsay  
Cœur de Filet de bœuf au Marsala  
Petits Pois, Pommes Cumberland  
Foie de Canard Lucullus  
Fonds d'Artichants Farcies á la  
Purée de Jambon  
Poularde roti au Cressons  
Crôte á la Parisienne  
Bombe-Oriental.  
Petits Fours

**Maxime Bourdette.**

*Jefe de Cocina.*

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.