

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: Carbonada de vaca á la flamanda. Irish-Stew. Callos á la moda de Caen. El arroz á la Milanese, por Ignacio Doménech.—Fórmulas y recetas: Le Réve (El ensueño), por Francois Marre.—Brissley (Galletas para el té). Excelsior (Novedad parisién), por O. Doyet.—Crema condesa (sopa). Consommé á la Rossini. Salsa á la andaluza (fria). Gelatina de naranjas con tapioca (Postre), por I. Doménech.—Anguila á la Pastor (Receta original), por Jesús Hernández (Aprendiz).—Cacao con avena Knorr, por I. Doménech.—Productos alimenticios «Knorr», (con grabados), por C. H. Knorr, A. G.—Libros nuevos, por I. Doménech.—Pastelería elegante: La canastilla de huevos, por Atilano Granda, Jefe de Cocina.—Banquete servido por el Restaurant «Tournié».—Los Ramilletes.

CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DIA

CARBONADA DE VACA A LA FLAMANDA

Antiguamente se denominaba *Carbonada* á la forma ó manera de cocer ó asar varias clases de carnes sobre carbones ardiendo. Se empezó en darle este nombre á las chuletas de carnero asado ó emparrilladas, sobre los carbones.

Es de suponer que este nombre luego ha sido aplicado por extensión á los guisos, pues también según la costumbre antigua de hacerse cocer éstos, sobre rescoldos de cenizas ardientes.

Algunos obreros marcan la carbonada con trozos de carne magra, cortada á cuadros algo gruesos, tal y como se indica para los estofados.

Y lo esencial del título á la Flamanda, es por estar mojado el guiso con cerveza.

A continuación vamos á explicar la receta con exactitud, tal y como la ejecutan los mejores profesionales.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Se cortan dos kilos de lomo de vaca en escalopos regulares, que se aplastan, sazonalos de sal, después de que estén bien desprovistos de nervios, etc. Saltéanse con manteca hasta que se coloreen un poco, poniéndolos luego dentro de un plato de saltear. Se corta una buena cantidad de cebollas, cortadas en filetes muy finos. Saltéase ligeramente con manteca.

Luego en una cacerola, se coloca en el fondo una capa de escalopas de vaca salteada, encima se cubre con una capa de cebolla, á continuación se vuelve á colocar otra capa de escalopas, cubriéndose con otra de cebolla picada, póngase luego un ramito de hierbas aromáticas atado con tramilla, á fin de que luego de que esté la cocción terminada, se retire este ramito,

Se moja con dos litros de excelente cerveza, de forma que la carne quede cubierta con alguna abundancia.

Se tapa la cacerola herméticamente, póngase á cocer á fuego vivo y luego se termina la cocción á horno flojo, durante dos horas y media ó tres, según la clase de carne.

Terminada la cocción, se despata, se desengrasa y se sirve lo mismo que si fuese un plato de estofado cualquiera, en cocotas de barro, sirviendo en otro plato guarnición de patatas cocidas ó asadas al natural.

Al ocurrir, por ejemplo que la salsa resulte un poco clara, entonces se hará reducir lo necesario.

IRISH-STEW (PLATO ESCOCÉS É INGLÉS)

Esta especialidad de ragout (guiso), procede de Inglaterra, figurando esta receta en los menús ó listas de invierno, como plato del día en la mayoría de los grandes Hoteles y Restaurants, siendo uno de los platos favoritos de un inmenso número de gastrónomos, amantes de la cocina refinada y al mismo tiempo naturalista.

Calcularemos esta receta para diez personas, á fin de que cualquiera pueda ejecutarlo bien y con seguridad.

CANTIDADES

Dos kilos y medio de pecho y espaldilla de carnero tierno; 400 gramos de cebollas cortadas finísimamente.

Quilo y medio de patatas cortadas en rodajas delgadas.

Sal, Pimienta.

Ramito de hierbas aromáticas, atado con tramilla.

Perejil y perifollo fresco, picado menudamente y por separado, con alguna abundancia.

EJECUCIÓN

Se corta el carnero en pedazos de unos cinco centímetros, y que esté la grasa convenientemente retirada; póngase á darle un hervor y después se refresca, tirando el agua.

Luego, en un plato de saltear que sea un poco hondo, se colocará todo por capas, empezando primero con una capa de carnero, luego otra de cebollas y patatas; espolvorear cada capa con perejil picado, y así sucesivamente hasta

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

que resulte que la última capa sea de patatas, sal, pimienta, el ramito de hierbas aromáticas; se moja con fondo blanco ligero hasta cubrir todo; se tapa herméticamente y hágase cocer á gran fuego.

A mitad de cocción se mete en el horno.

Más ó menos, el tiempo de cocción es una hora y tres cuartos.

Luego se desengrasa con cuidado y se espolvorea con el perifollo picado; al momento de servirse, se le incorporan una ó dos cucharadas de salsa inglesa (Worcestershire-Sauce).

Esta salsa última algunos la suprimen; pero nosotros, exactos en la forma de transcribir la receta tal como es en su punto de origen, la mencionamos.

CALLOS A LA MODA DE CAEN

Las *Tripes á la Mode de Caen* es una de las recetas de la cocina francesa más antiguas y que están siempre en boga; en Caen y en toda la Normandía es de una grandísima especialidad; en París todavía existen casas que no se dedican á otra especialidad que á la preparación de las *Tripes á la Mode de Caen*, haciendo un gran negocio sirviéndolos á los domicilios, así como también en algunos restaurants de París, el día que los ponen como "plato del día", los encargan directamente á estos especialistas.

RECETA Y EJECUCIÓN

Esta preparación es de gran sencillez. Una de las operaciones más importantes es su lavado, pues éste tiene que ser forzosamente minucioso. Después de que estén limpios y frotados con limón, se les da un hervor en una gran marmita; en seguida se escurren, refrescándolos de nuevo; á continuación se cortan en pedazos regulares de cuatro ó cinco centímetros. Una vez estén cortados y puestos sobre la tabla de la mesa, se sazonan de sal, pimienta blanca en polvo y especias.

Guarnecer el fondo de una marmita ú olla de barro bastante grande con zanahorias, cebollas, una cabeza entera de ajos y un ramo atado de hierbas secas aromáticas. (Se suele poner en el fondo de esta olla un plato tumbado, á fin de impedir el que se peguen los callos ó tripas.) Sobre esta capa de legumbres se colocan dos manos de buey, blanqueadas de antemano y cortadas en pedazos; echar los callos encima y sobre éstos dos manos de ternera, preparadas bien (blanqueadas y cortadas á trozos regulares), un trozo de ternera llamado de morcillo.

Se mojan con un litro de vino blanco seco (muchos los preparan con sidra), y terminar de llenar la olla ó marmita con caldo blanco de magnífico sabor, ó buen fondo de cocina; añadir un decilitro de calvados viejo; cerrar esta olla herméticamente con su tapa, papel por la parte interior y pasta que se seque en los lados de la tapadera.

Hágase cocer á gran fuego, y cuando esta ebullición está puesta bien en marcha, se mete en el horno del pastelero (en donde no haya, entonces se re-

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.

curre al de la cocina, ó en un horno de panadero), y déjense cocer por lo menos durante unas diez horas próximamente.

Al día siguiente (esta preparación se efectúa, generalmente, siempre de noche), se destapa la marmita ú olla de barro y se procede á una limpieza del guiso de callos, separando todos los huesos y legumbres, el ramito de hierbas, etc.

Se traspasan á una cacerola ú olla y se pasa la cocción salsa por un colador fino; desengrásese bien y se vierte la salsa á los callos (tripas); desde este punto sólo resta que conservarse calientes en el baño maría.

CÓMO SE SIRVEN

Como lo más especial para servir esta clase de platos, es que se presenten al comensal muy calientes, se sirven en una especie de soperas de metal blanco, con su tapa, y ésta dentro de otro aparato con agua hirviendo; así permite que se sirvan siempre muy calientes.

EL ARROZ A LA MILANESA

El arroz á la milanesa es una de las recetas que tiene muchos adeptos: como plato del día figura muy á menudo en la lista de los grandes restaurants barceloneses, y asimismo sirve de gran empleo en la guarnición de muchísimos platos de entrada, servido en molde ó moldes pequeños, etc, etc.

Póngase sobre fuego un plato de saltear con un buen trozo de manteca, rehogar en ella 200 gramos de jamón magro y una cebolla algo grande, cortado todo á cuadritos, un ramito de hierbas aromáticas atado con bramante.

Muévase con una espátula de madera, y al empezar á colorearse un poco la cebolla, se le agrega tomate del tiempo picado, (convenientemente pelado de antemano), rehogado también el tomate se le echa 400 ó 500 gramos de arroz del mejor, nuez moscada, y un poco de pimienta blanca inglesa y ciento cincuenta gramos de guisantes, (cocidos por separado de antemano). Rehogar el arroz á sobre fuego, de forma que se tueste un poquito y retírese, hasta el momento de mojarse.

Mójese con buen fondo de cocina, (calculando siempre doble volumen de líquido, fondo ó caldo, que de arroz). Al empezar á cocer, que sea siempre rápidamente, sazonándose con 100 gramos ó más de queso rallado, sea éste de Parma, gruyere, ó de bola, un buen trozo de manteca de vaca, perijil picado, y que esté bien de sal. Terminar la cocción en el horno, durante unos quince ó veinte minutos en su totalidad de tiempo.

En los restaurants de Barcelona, se suele marcar siempre en grandes cantidades, luego lo mojan según las exigencias de la casa, en varias veces, para dos, tres, ó cuatro personas, fundándose siempre en que los comensales coman

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



DEMANDEZ et ne puis SERVIR que du COUTEAU
TICHET

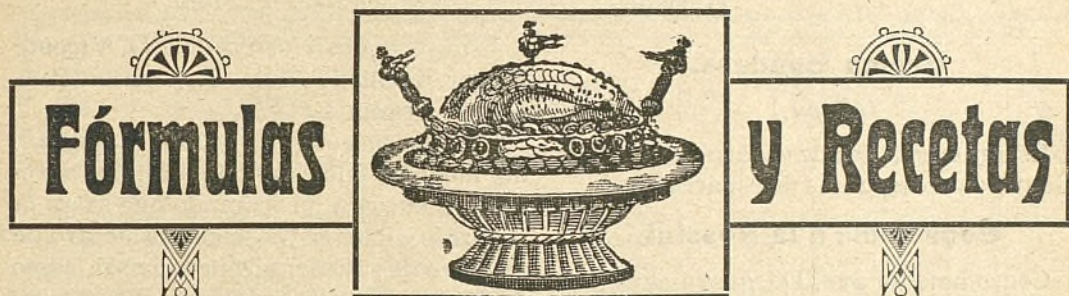
Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCESSEUR
CUTHILLERÍA
76, Rue St. Sauveur, PARIS

el arroz acabado de cocerse, y los clientes ya en antecedentes de las ventajas de comerse un arroz bien hecho, se esperan siempre con gusto, cuando quieren comer este plato.

Para el número próximo, publicaremos los siguientes platos: *Estofado de vaca á la francesa*, Gulyas de buey (plato húngaro), el Fricase de pollo, Espaldilla de cordero á la Boulangere, Manitas de cordero á la Poulette y los Menudillos de Pavo á la Paisana.—IGNACIO DOMÉNECH.

~~~~~



### Le Réve.

(*El Ensueño.*)

(PASTELERÍA)

Póngase á tostar en el horno 125 gramos de almendras, luego se muelen finamente á la máquina; mezclar á estas almendras 125 gramos de azúcar en polvo, con 20 gramos de azúcar aromatizado de vainilla y cuatro claras de huevo montadas á punto de merengue.

Colocar esta pasta en una placa, formando tres planchas de diámetro igual, cociéndose á horno flojo.

Al quedar estas planchas cocidas y frías, se unen, rellenándose con crema manteca de chocolate; luego, con esta misma crema manteca, se cubre todo el exterior del pastel; glicéase al chocolate; en el centro se escribe el título del pastel con la misma crema (Réve), ó el nombre en castellano: «Ensueño».

FRANCOIS MARREE.

### Brissley.

(*Galletas para el té.*)

Hágase fundir un poco 300 gramos de manteca fina, puesta en una terrina, y

trabájase con 200 gramos de azúcar glase, 10 gramos de canela en polvo, dos gramos de sal fina, una copita de coñac, siete yemas de huevos.

Se le incorporan en seguida 500 de harina, y se forma una pasta que luego se dejará reposar durante tres horas.

Estirar esta pasta, dejándola lo más delgada que se pueda, y se corta con el molde, dándoles forma ovalada y háganse cocer á horno de cocer galletas.

### Excelsior.

(*Novedad Parisiën.*)

(PASTELERÍA)

Se untan moldes de los llamados «tres hermanos», y camisar de almendras dulces cortadas en filos delgadísimos.

Se llenan con la siguiente pasta: Se muelen 600 gramos de almendras mondadas con 500 gramos de azúcar, con siete huevos; trabajar esta pasta, después de que esté molida, con la espátula, agregando 10 yemas de huevo y 300 gramos de harina, y, últimamente, 13 claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se cuecen á horno no muy fuerte, y á la

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



terminación de cocción se bañan con un jarabe á 20 grados, aromatizado de licor *Benedictine*, de igual modo que se hace con los Savarines.

Cuando esté dulce ésta se retira y bien escurrido, se glacea fuertemente con albaricoque bien reducido, y enganchar por todo el postre almendras pralinadas finamente picadas, y por encima de ésta pistachos verdes picados.

O. DOYET.

### **Crema Condesa.**

(Sopa.)

Es una crema fina de espárragos ligada. Guarnición de puntas de espárragos.

### **Consommé á la Rossini.**

Consommé de ave. De guarnición son unos diminutos costrones de pan cubiertos de queso con algo de pimienta Cecyena y pequeñas bolitas de pasta choux (sin azúcar) forradas con puré de foie-gras.

### **Salsa á la Andaluza.**

(Fría.)

Es una salsa con yemas de huevo batidas y montadas con aceite fino, y se le aumenta puré de tomate y pimientos morrones picados lo más fino posible, sal, pimienta y zumo de limón.

Para servir toda clase de carnes ó pescados fríos.

### **Gelatina de naranjas con tapioca.**

(Postre.)

Se raspa la corteza de una naranja y la corteza de medio limón sobre 70 gramos de azúcar pilón y póngase á cocer con medio litro de agua; añadir medio litro de jugo de naranjas claro con ocho pequeñas cucharadas de tapioca Maggi, Hágase

cocer, y sin parar de moverse durante unos minutos.

Pasado este tiempo, se reparte esta gelatina en vasitos de cristal ó en un molde ó moldes; déjese enfriar y luego desmóldense. Sírvasse adornado de bizcocho pequeños.

I. DOMÉNECH.

### **Anguila á la Pastor.**

(Receta original.)

Esta receta está dedicada á D. Vicente Pastor, dueño del Hotel Restaurant Pastor, de Aranjuez.

Escoger una anguila que sea algo grande; luego de que esté limpia según las reglas, se enrosca, procurando que salga la cabeza por encima, y se coloca dentro de un plato de saltear; sazónese de sal, zumo de limón y manteca de vaca y asarla al horno.

Preparar una guarnición de croquetas de bacalao pequeñas y de forma redonda.

La salsa se confecciona del modo siguiente: en una pequeña cacerolita puesta sobre fuego con manteca de vaca, se tihoga un poco de harina, mojándose con un poco de caldo blanco y leche; se deja cocer reduciéndose á la mitad. Se pasa por la estameña, poniéndose á otra cacerola con alcaparras, pepinillos y perejil picado, media cucharada de mostaza francesa, pimienta blanca en polvo con parte del jugo de la anguila y una cucharada de jugo Maggi.

Al momento de servir, se coloca la anguila en una fuente y se guarnece con las croquetas de bacalao recién fritas á bonito color. Salséase ligeramente y servir la salsa restante en una salsera.

Sírvasse siempre muy caliente.

JESÚS HERNÁNDEZ.

(Un aprendiz.)

**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.



**Cacao con avena Knorr.**

Esta receta está destinada á las personas delicadas ó que sufran alguna convalecencia, é igualmente para los niños, y, en general, se puede servir en todos los momentos, como ocurre con las tapiocas y otras, etc., etc.

Se deslíe cacao con avena Knorr con un poco de azúcar, sal, y desde este momen-

to se le aumenta leche ó agua hirviendo y hágase cocer esta combinación moviéndose con una espátula ó batidor durante dos ó tres minutos y queda terminada.

Las cantidades siempre fijas para una taza son: 10 gramos de cacao con avena Knorr, un octavo de litro de leche fría y un octavo de litro de leche ó agua hirviendo.

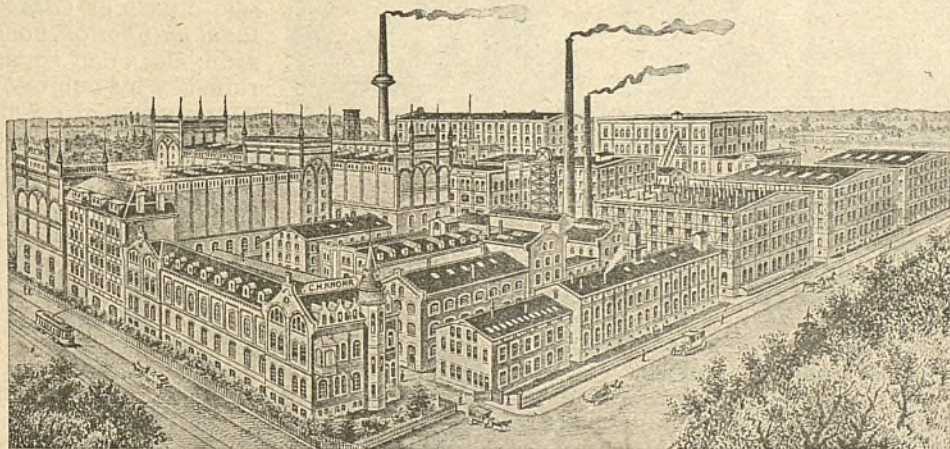
I. DOMÉNECH.

## PRODUCTOS ALIMENTICIOS "KNORR,"

Se han preguntado ustedes, sin duda, varias veces probablemente, queridos lectores y lectoras que habéis apreciado las cualidades y ventajas, de donde procedían

mientos C. H. Knorr, lo que le ha dado mundial renombre.

Al acercarse á estos establecimientos, llama en seguida la atención su aspecto



Vista general de los Establecimientos C. H. Knorr en Heilbronn (Alemania).

los productos Knorr, que se enseñorean de las casas más ricas, como de aquellas más humildes, ocupando uno de los primeros sitios entre los productos alimenticios más indispensables. Pues bien, vamos á tener el honor de darles á conocer con esta breve reseña, la fábrica central de los productos alimenticios Knorr.

En las orillas del río Neckar, que cantaron los poetas, se extiende graciosa, la bonita pequeña ciudad de Heilbronn SN. Esta ciudad de la Edad Media, hasta diez años poco conocida, tiene la ventaja de poseer en sus muros los grandes estable-

imponente de sus numerosos edificios que lo componen, y de los cuales, el grabado que encabeza estas líneas da una idea muy completa. ¡Parece que se entre en un pueblo, lo que no es nada exagerado si se tiene en cuenta que entre empleados y obreros se ocupan diariamente más de 1.500 personas!

Vamos á visitar rápidamente este importante establecimiento.

El primer edificio que se ofrece á nuestra vista es que ocupan las extensas oficinas. En estos vastos locales agenciados á la moderna, se agita un verdadero hor-

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

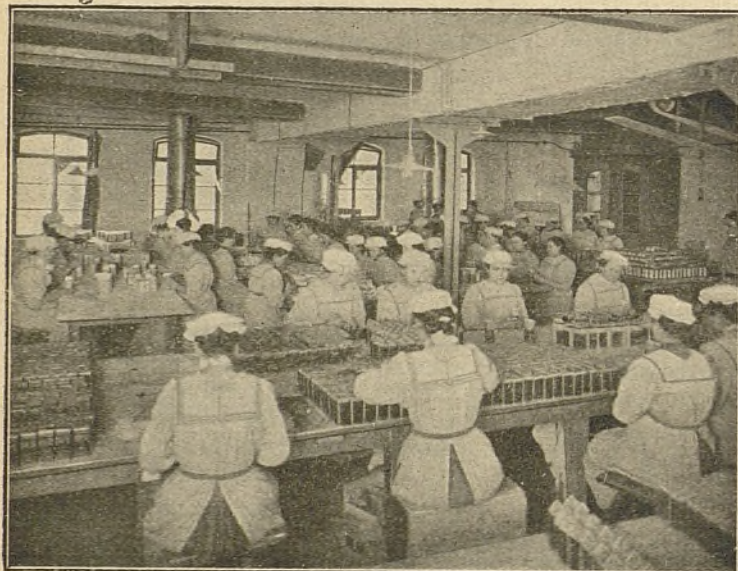
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



miguero de empleados, dependientes, corresponsales, quienes, día tras día, reciben, hacen ejecutar y facturan los pedidos recibidos diariamente de las cinco partes del mundo.

Nuestra segunda visita será para la Estación central de electricidad de la fábrica. Están instalados potentes dinamos,



Vista de una de las Salas de etiquetaje.

desarrollando una fuerza de 1.500 HP, los cuales, repartidos en un centenar de pequeños motores y una batería de acumuladores, proveen de fuerza motriz y de luz, los diferentes edificios y locales.

Llegamos luego al inmenso granero, colosal edificio que contiene siempre más de 100.000 quintales de avena de primera calidad, de un valor total de 1.500.000 francos. El grano de avena, por un procedimiento mecánico continuo, es concienzudamente limpiado y llevado después no muy lejos, en los molinos mecánicos perfeccionados que proceden á diferentes moliendas que producen la *Harina Flor de Avena Knorr*. Se traslada ésta en un edificio contiguo, donde también mecánicamente es puesta en paquetes, en aquellos bonitos paquetes de colores vistosos y adecuados, que todo el mundo conoce.

Lo que precede, sobre la fabricación de

la *Harina Flor de Avena Knorr*, puede aplicarse á las demás harius alimenticias Knorr. Todos se obtienen por el mismo procedimiento, siendo objeto de cuidados meticulosos. Es por centenares de cajas que, cada día, la *Harina Flor de Avena Knorr*, la *Crema de Cebada Knorr*, la *Crema de Arroz Knorr*, etc., van á traer á los niños, los enfermos y convalecientes, del mundo entero, las fuerzas y la salud.

Una fabricación, que ocupa igualmente un lugar importante en las fábricas Knorr, es la de las diversas *Sopas Comprimidas* y del *Caldo Natural Concentrado en Cubitos*. Ocupa grandes edificios, en cuyos locales son mezcladas las materias primeras formando la masa, la que, comprimida por potentes prensas, ó para el *Caldo Natural en Cubitos*, condensado; dará las sopas en rollos, y los cubitos, que constituyen el desideratum de la ama de casa económica y práctica.

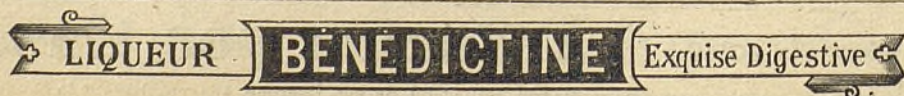
Detrás de la fábrica misma, se extienden fértiles grandes terrenos donde son cultivadas en gran escala, las hortalizas, por horticultores competentes. Las legumbres y hortalizas darán, después de haber sido cuidadosamente lavadas y después secadas en hornos inmensos; la *Julienne* (sopa de hierbas), muy apreciada por sus excelentes cualidades.

Una fábrica de esta importancia necesita, naturalmente, un gran material rodado, tales como camiones, carros, vagones, etc., así es que un edificio especial está dispuesto donde se ha instalado una herrería y una carpintería. En local apropiado está instalada la fábrica de cajas de embalaje, las cuales son marcadas y clavadas mecánicamente.

Gracias á los últimos adelantos de la mecánica moderna, los establecimientos Knorr han llegado á fabricar sus productos completamente mecánicamente, sin

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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





que en ningún momento de la fabricación, entren en contacto con la mano del obrero. Es esto un progreso inmensísimo, cuyas consecuencias higiénicas son inapreciables.

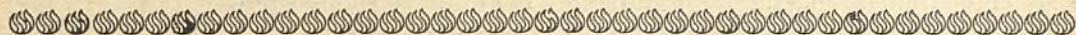
Solamente el etiquetar exteriormente los paquetes se hace á mano por jovencitas obreras, muy lindas y limpias, con su gran delantal blanco y su gorrito del mismo color. Una limpieza meticulosa es exigida de todo el personal por la Dirección de las fábricas Knorr, y ello merece plácemes.

Esta reseña terminada, muy sucinta, desgraciadamente, sólo para dar una idea exacta de las grandes fábricas modernas

de donde salen los renombrados productos alimenticios Knorr, podrán decirse, queridos lectores, al comprar los productos alimenticios Knorr, que han sido objeto de cuidados meticulosos, que son absolutamente puros y que pueden consumirse como alimentos sanos y fortificantes. Además, el probarlos es adoptarlos.

C. H. KNORR A. G.

Gaston G. Rivals, Duque de la Victoria, 6, Barcelona, es el agente general en España de los productos alimenticios Knorr, y para la venta al detall, todos los buenos establecimientos de España los expenden.



## Los libros nuevos.

### *L'Ornementation Artistique Culinaire.*

—El director de nuestro notable colega que se publica en París, *La Revue Culinaire*, Mr. Francois Marrec, acaba de publicar una notabilísima obra, llevando por tema único la ornamentación artística aplicada á la Cocina y Pastelería. Esta obra ha obtenido la más alta recompensa del Jurado de la Exposición Culinaria del presente año. Se trata de un artista de los más inspirados, y creemos sinceramente, que este último libro, *L'Ornementation Artistique Culinaire*, de Francois Marrec, le debe adquirir todo artista culinario que sea amante de su arte; hoy sólo hacemos que anunciar su aparición y felicitar muy sinceramente á su autor Mr. Francois Marrec; de esta obra pueden hacerse pedidos en la redacción y administración de EL GORRO BLANCO; en París están á la venta á 9 francos en rústica, y á 10 francos encuadernado. Los cocineros, pasteleros y charcuteros, encontrarán en esta obra un interés profesional muy grande.

\*  
\* \*

*El Arte del Cocktelero Europeo.*—Acaba de ponerse á la venta en todas las librerías, una obra de grandísima utilidad para los camareros, cocineros, pasteleros, dueños de Bars y Cafés, etc., etc.

Se trata del arte y preparación de los coektails y todas las bebidas exóticas más en boga en todo el Norte América, Inglaterra, Francia y España; se titula *El Arte del Cocktelero Europeo*, que contiene más de 300 recetas, figurando también en todos los Clarets Cups, y 22 secciones de bebidas combinadas distintamente; es única en España. *El Arte del Cocktelero Europeo*, que lo firma Ignacio Doménech, su precio, 2,50 pesetas; esta obra está presentada elegantemente, con dibujo del notable dibujante D. Joaquín Xaudaró, con prólogo é índice; á los que compren seis ejemplares se les hace una rebaja de 50 céntimos por cada ejemplar. Pídanse en esta redacción y en todas las librerías, *El Arte del Cocktelero Europeo*, por Ignacio Doménech.

\*  
\* \*

Tenemos el gusto de anunciar la publicación de la segunda edición del notable libro de cocina vegetariana de D. R. P. Sansón, que se titula *La Cocina Vegetariana* que edita la casa editorial de Barcelona, D. Domingo Ribó, «Librería Artística», calle Pelayo, 46, á la que felicitamos muy cordialmente por tan interesante obra, haciéndolo extensivo á su autor, don R. P. Sansón.

I. D.

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



# Pastelería Elegante.

## La Canastilla de Huevos.

Receta dedicada al buen compañero y excelente Jefe de Cocina del Hotel Madrid (de Sevilla), D. Máximo Bourdette.

### I.—Base.

La base para ejecutar la canastilla consiste en una tabla redonda, de las dimensiones que se desee, con doce agujeros

más ajustado posible, con el fin de que cuando se vayan á sacar salgan con facilidad y no pierdan la forma estética del conjunto en su ejecución.

Hecha y agujereada la tabla, colóquense las puntas y el alambre en forma de arco, como indica el grabado.



La Canastilla.

hechos á expreso, para colocar en ellos otras tantas puntas, de las llamadas de parís, de diez centímetros de largo, más dos agujeritos de extremo á extremo, donde entrará ajustado un alambre finísimo de acero de treinta centímetros de largo, que nos servirá para formar el asa de la canastilla, como indica el dibujo.

Estos agujeros se harán á dos centímetros del borde de la tabla y de cuatro en cuatro uno de otro, procurando sean iguales y entren las puntas y el alambre lo

### II.—Ingredientes y proporciones necesarias.

Dos kilos de azúcar.  
Uno ídem de glucosa.  
Media libra de almendras.  
300 gramos de huevos hilados.  
Medio kilo mermelada de melocotón.

Una tarta de genovesa, dos centímetros más pequeña que la base de la canastilla.

750 gramos de fondan aromatizado de vainilla y flor de limón.

Carmin vegetal varios, y azúcar quemada en líquido.

Dos copas kirs y dos de Benedictine.

### III.—Ejecución.

Póngase el azúcar y la glucosa en un cazo de cobre con un poco de agua á fuego lento, espumándolo á menudo para que quede sumamente clarificado, y cuando esté á punto de caramelo fuerte échese sobre una mesa de mármol, muy limpia y ligeramente untada de mantequilla ó aceite de almendras, divídase en dos grupos ó proporciones, uno de estos, que lo destinaremos para el cuerpo de la cesta, se le echa antes de trabajarlo azúcar quemada en líquido muy fuerte ó espesa para obtener el color amarillento del junco ó mimbre, trabájese con las dos manos igual que el caramelo hasta que tome un

## Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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



color brillante como la seda, sin dejarle tomar demasiada consistencia; en tal caso es trabajo perdido; póngase amontonada en un cedazo de seda, lo más tupido posible, á la puerta del horno ó estufa, á una temperatura determinada, que no se ponga duro ni tampoco blando.

De la otra proporción se le quita la tercera parte, y con carmín encarnado se trabaja en igual forma que la anterior, colocándola en el cedazo, que la destinaremos para hacer las flores que indica el grabado.

La otra parte que hemos dejado sin trabajar se divide en dos, para darle un colorido azul y rosa, que la destinaremos al asa de la canastilla, empezando la ejecución de la siguiente forma:

Con el colorido azul y rosa fórmense dos cordones por veces, lo más finos posible, y unidos los dos vayanse enroscando alrededor del alambre desde la altura de las puntas, imitando en lo posible el asa de una canastilla hecha de juncos de colores.

Se empieza por un lado y se termina por otro, pero con mucha rapidez, pues en cuanto pierde el color se rompe al trabajarla y es imposible darle forma, y si se vuelve á calentar se empaniza, y por lo tanto es trabajo perdido.

Hecha el asa en la forma que antecede, procédase con el preparado amarillo á formar el cuerpo de la canastilla, cogiendo poco á poco pequeñas proporciones, la necesaria para modelar un trozo imitando un junco, empíese á tejer sobre la tabla de punta en punta, que se hará al llegar á la punta una por dentro y otra por fuera en igual forma que los cesteros, así se va tejiendo hasta terminar en la corona de las puntas, sin olvidar que se ha de hacer

muy rápido, sin que se empanice el azúcar.

Hecha la base de la canastilla, y después que halla tomado el azúcar estabilidad, se sacan las puntas y se procede á formar las flores con el preparado encarnado, empezando por el capullo, y se hace hoja por hoja que se forman con el dedo índice ó pulgar, apoyado en el que sigue y con el puño cerrado; cada hoja que se forma se adiciona á la flor ó rosa y ella misma se pega con el calor que deberá tener, cada hoja que se hace se va pegando á la canastilla, como indica el grabado, pero ha de imitarse perfectamente las rosas naturales.

Por último, de los restos de todos los preparados únanse y trabájense de nuevo sobre fuego y háganse dos cintas, colocándolas en los extremos del asa como indica el grabado.

#### IV.—Complemento de la composición.

Cójanse la mitad de los huevo hilados y envuélvanse en la otra mitad de la mermelada de melocotón que estará muy reducida y sin azúcar; bien envuelto el huevo y la mermelada, se forman las yemas de los huevos y hechas estas con las almendras hechas mazapán blanco, se imita la clara enrollándola á las yemas, se ponen á secar al horno durante 15 minutos sin que pierdan la forma y se cubren con le fondon imitando la cáscara del huevo.

Hágase de la genovesa tres divisiones, aromatícese con el kirs y el benedictine, y con la espátula nápese con el resto de la mermelada por su interior y cubierta.

Colóquese la canastilla en fuente redonda sobre servilleta y dentro de ésta la tarta, pónganse los huevos hilados sobre la



### EUSEBIO GONZALEZ SALCEDO

SUCESOR DE PEREIRA

(CASA FUNDADA EN 1840)

SAN VICENTE ALTA, 10. — MADRID

Primera casa en baterías de cocina de cobre, hierro y metal.

Se estañan y construyen toda clase de objetos de cobre, hierro, níquel y metal en sus diversas acepciones. Gran surtido en moldes de hoja de lata y cobre para helado (Variado surtido).

Chinos, varillas, estameñas, boquillas, cuernas, sartenes, pescaderas, rejillas, cedazos, cuchillos, champignoneras, mangas, muselinas, cubos, cacerolas, borduras, espátulas, cacillos, espumaderas, cucharillas, cubiertos, pasaderas, cepillos, coladores, parrillas, morteros, mazas, tarteletas, cafeteras, bermynesas, molinillos, ralladores y toda clase de objetos concernientes al ramo de cocina, confitería y pastelería.

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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



tarta y en los bordes á modo de hierba, y sobre éstos los huevos, que hemos cofecionado en pirámide, quedando terminada la composición.

*Nota.*—Los trabajos de azúcar son difíciles de ejecutar mientras no se han practicado, pero una vez adquirida la práctica son de los mejores efectos que se puede suponer, pues se imita perfectamente la madera y el tejido de seda por su brillantez, dándole casi un efecto de fantasía indiscutible. Ha de tener en cuenta el ejecutante que hay que acostumbrarse á resistir en las manos una temperatura de sesenta grados por lo menos.

ATILANO GRANDA.

Jefe de cocina.

Madrid, 15-III-11.

**BANQUETE EN HONOR**  
DE  
**G. Martinez Sierra.**

*Servido por el Restaurant "Tournié",  
el día 7 de Marzo de 1911.*

— COMIDA —

Entremeses variados. Sopa de tortuga  
Cenicientos á la Perigord  
Salmón á la Victoria  
Solomillo á la Rohan  
Hígado de pato á la Víctor Hugo  
Alcachofas á la Murciana  
Pulardas del Mans asadas  
Ensalada Mignon  
Bomba Armenonville  
Pastel Violeta. Chester Cake  
Postres

**Vinos:** Jerez pálido, Chablis frappé  
en carafe, Rioja fino 1905, Champagne  
Binet. Crémant Impérial. Café. Licores.

## Los Ramilletes.



Dos tartas cubiertas de Fondant, jarrón coclanta, dos del fines caramelo y piña de remate.

Todo lecor 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, don 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.

**LIQUEUR BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive

**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.