

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: La choucroute guarnecida á la alemana. Pierna de carnero á la bretona. Perdigones á la Roselló. La merluza á la «Antiguo». La merluza á la calabresa. Manitas de corderito á la Poulette. Los menudillos de pavo á la paisana. Los menudillos de ave con nabos. Los menudillos de pavo á la buena mujer. La paella á la valenciana, por I. Doménech.—Lista de almuerzo explicado. Explicación de las recetas: Los entremeses. Huevos escalfados á la Roteña. Filetes de lenguado Bella Easo. Tournedos Hernani. Ensalada continental. Mazurka (pastel), por Auguste Crouzet.—Pastelería elegante. Pirámide de bizcochos, por José Gómez.—Manos de cerdo á la Turbina, por Agustín Clemente.—Roca de bizcochos Gómez, por José Jiménez Berrocal.—Cocina regional española: Asturias.—Los ramilletes.—Culinarias desde Vigo, por Un Marmitón. El queso de Roquefort.

CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DIA

LA CHOUROUTE GUARNECIDA A LA ALEMANA

La choucroute, en Alemania especialmente, es el plato tradicional de todos los restaurants, cervecerías y tabernas de todas clases.

Acostumbrados á alimentarse con condimentos grasos, y perfumados de pimienta y *genevrier*, en todos los pueblos del Norte de Europa, así como las razas meridionales tienen sus Rizottos, *Polentas* y Cassoulets, etc., etc.

La guarnición que es más obligada de esta col fermentada, son las salchichas ahumadas de Strabourg ó de Francfort, el jamón ú oca ahumada, Bacon, tocino ahumado, etc., etc.

La choucroute, siempre, antes de que vaya á empezar por guisarse, tiene que ponerse algún tiempo con agua fresca, á fin de que dé á tono de gusto más suave, limpiada con agua corriente, y luego que esté muy bien exprimida. En esta receta basaremos nuestras cantides para cinco ó seis personas.

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

BASES Y GUARNICIONES

500 gramos ó un kilo de choucroute.

300 gramos de manteca de cerdo.

250 gramos de jamón.

250 gramos de Bacon (tocino ahumado).

Media pechuga de oca ahumada.

Tres salchichas de Strasbourg ó de Francfort.

Tres litros de caldo blanco ligero con poca sal.

Una guarnición de zanahorias, cebollas, y ramito de hierbas aromáticas.

Algunas cortezas de tocino, sal y pimienta.

Primero. Foncear una cacerola con las cortezas de tocino.

Sobre este fondo se coloca una capa de choucroute; en esta capa se colocará el tocino y el jamón. Las zanahorias, cebollas, y ramito de hierbas aromáticas, y un poco *de génievre*; sazónese y rocíese con parte de la manteca fundida.

Poner el resto de la choucroute, mójese con el caldo, cúbrase con lonjas de tocino, y hágase cocer á gran fuego. Al quedar su ebullición comenzada, se tapa y se hace marchar en un lado del fogón.

La cocción total, generalmente, es de cuatro á cinco horas. Una hora antes de servirse se le incorpora el trozo de oca ahumada.

Las salchichas no deben de unirse á la cocción hasta los diez ó quince minutos antes de servirse la choucroute (cociéndola antes por separado con agua durante unos diez minutos).

Segundo. Al momento de servir, se escurre la grasa y se monta en una gran fuente honda, y se guarnece con todas las carnes de que se compone el guiso.

Se sirven aparte patatas cocidas al natural.

PIERNA DE CARNERO A LA BRETONA

Se escoge una pierna de carnero, y después de separarle las carnes bastas y la grasa, se sazona con sal y se introduce un par de ajos en la carne para que se aromatice y pierda el olor de la grasa del carnero.

Se pone á bresear en una cacerola con manteca de cerdo, cebolla, apio, nabo, zanahoria, hierbas secas aromáticas y pimienta en grano. Se bresea á fuego lento, y al empezar á tomar color se moja con un poco de buen caldo y se mete en el horno, durando la cocción una hora aproximadamente; luego se pasa la salsa por un tamiz fino.

De antemano se tienen cocidas judías blancas, bien enteras, las que se escurren y se ponen á saltar en una sartén puesta sobre fuego con manteca, cebolleta, cuadritos de jamón y perejil picado; se rocían las judías con un poco de salsa de la pierna y algo de salsa de tomate. Estando perfectamente de sal, queda terminado el plato.

En el momento de servir se corta la pierna de carnero con mucho cuidado, y después de cortada se vuelven á colocar los pedazos, dándole su forma

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

natural. Se pone una *papillotte* en el hueso, se guarnece con las judías, se salsea y se sirve.

PERDIGONES A LA ROSELLÓ

Escoger perdigones jóvenes y de los más tiernos, limpiarlos bien y partirlos por la rabadilla de arriba abajo; luego se aplastan, se espolvorean y se mojan con aceite y se asan á la parrilla después de pasados por miga de pan rallado, mezclado con ajo y perejil picado.

Mientras se asan los perdigones á la parrilla, se prepara una salsa fría de la manera siguiente. En un mortero se machaca un ajo, bastante perejil, una hoja de hierbabuena, un pepinillo y tres ó cuatro aceitunas. Al quedar todo transformado en pasta se sazona con sal, pimienta blanca en polvo, un poco de azúcar é igual cantidad de aceite y vinagre; se disuelve muy bien y queda terminada la salsa.

Estando ya asados los perdigones se colocan en una fuente con un costrón de pan recién frito debajo; se bañan por encima con un poco de salsa, y la restante de ésta se vierte en salsera, sirviéndola al mismo tiempo.

LA MERLUZA A LA "ANTIGUO"

Esta receta es una especialidad del lujoso restaurant «El Antiguo», de Bilbao; por consiguiente se trata de una verdadera receta de cocina regional de Vizcaya; siendo de gran predilección de la antigua clientela de este establecimiento.

Se ponen á cocer puntas de espárragos verdes y guisantes frescos. Póngase aceite fino en una cacerolita de barro, (que éstas las venden en aquella región, son redondas y de fondo plano, grandes y pequeñas, pues se sirve la merluza á la mesa con la misma cacerola, que está barnizada por su interior), sobre fuego, hágase freir un ajo con bastante perejil picado junto, media hoja de laurel y media cucharada de harina (por cada dos rodajas de merluza); al quedar frito el ajo, el perejil y la harina, pero sin que el perejil haya perdido nada de su color, se moja con una cantidad discreta de agua hirviendo ó caldo, sal y pimienta blanca en polvo. Al empezar á cocer entonces se le pone la merluza, guisantes y puntas de espárragos verdes, que ya hemos cocido de antemano.

Se deja cocer sobre la plancha del fuego, durante unos diez minutos, y término la cocción en el horno, durante unos cinco minutos más.

Sírvase tal como queda, puesto en fuente sobre una servilleta.

Se calcula por ración, dos rodajas de merluza, dos cucharadas de las que se toma la sopa, de guisantes y otras dos de puntas de espárragos, una cu-

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



DEMANDEZ et ne vous SERVEZ que du COUTEAU
TICHET

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

charada de perejil y media hoja de laurel, que al terminarse la cocción se retira.

LA MERLUZA A LA CALABRESA

Este es un plato del día de bastante popularidad en los Restaurants y Cafés de Madrid. Calcularemos las cantidades de esta receta para dos personas, de modo que cuatro rodajas de merluza, se escogen dos pimientos verdes y una cebolla algo grande, y se cortan en tiras finas, saltéase con aceite fino, con un poco de ajo y perejil. Cuando quede bien salteado, se le echa una copa de vino blanco, reducido éste, incorporarle un cucharón de salsa de tomate y un cucharón pequeño de caldo, déjese cocer un poco.

Luego pónganse las rodajas de merluza en un plato de porcelana ú otro, untado con un poco de aceite, y que la merluza esté sazonada de sal, pimienta y zumo de limón. Se le vierte la primera composición encima, y espolvoréase con miga de pan blanco rallado, unas gotas de aceite y póngase á cocer en el horno, durante unos veinte minutos. Luego se sirve en el mismo aparato en que se ha efectuado la cocción.

MANITAS DE CORDERITO A LA POULETTE PROPORCIONES PARA DIEZ Ó QUINCE PERSONAS

BASES Y GUARNICIONES

Cincuenta manitas de corderito.
Tres cuartos de litro de véloute reducido.
Seis yemas de huevos.
Ciento cincuenta gramos de manteca fina.
Trecientos gramos de champiñons torneados.
Perejil crudo, sal y pimienta blanca en polvo.

Ejecución

Luego de que estén bien limpias, soflamadas, se divide cada una en dos, y pónganse á cocer con sazonamiento de legumbres y cocción lenta.

Después de que estén cocidas, se le separan los huesos y pónganse en un plato de saltear con los champiñons por encima. Se cubren con el véloute y déjese en un lado del fuego durante unos pocos minutos.

A los cinco minutos antes de servirse, se le incorporan las seis yemas de huevo, trabadas con zumo de limón, y procúrese de que esté bien de sal.

(Nota) Algunos profesionales incorporan á este sazonamiento una cucharada de salsa (Worcestershire-Sauce), que venden en los comercios, ó una cucharada de jugo Maggi.

LOS MENUDILLOS DE PAVO Á LA PAISANA

Por menudillos de aves, se entienden las siguientes partes, como son: cuellos, alas, patas, hígados y corazones; generalmente cuando se pone como plato del día menudillos, se le suele añadir algunos restos de aves carnosas.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Calcularemos esta receta para diez ó doce personas, bajo las siguientes bases y guarniciones:

Dos menudillos de pavo, cortados á pedazos regulares.

Dos kilos, en partes iguales, de nabos, zanahorias, patatas, una guarnición usual de legumbres y hierbas aromáticas para su rehogado.

El fondo necesario de cocina.

Harina, sal, pimienta y puré de tomate.

Pónganse los menudillos á rehogar como todos los guisos en general, con las legumbres y hierbas aromáticas atadas.

Al quedar rehogados se les separa la grasa y espolvoréase de harina y dos cucharadas de salsa de tomate. Déjese cocer estando la cacerola tapada.

Hacer cocer la guarnición de legumbres de que hemos hecho mención, añadiendo también una parte de guisantes y cebolletas.

Se pone trozo por trozo de menudillos en otra cacerola limpia, echar la guarnición encima, desengrasar en seguida la cocción y se pasa por un colador fino.

El tiempo de cocción suele ser de dos horas, poco más ó menos.

LOS MENUDILLOS DE AVE CON NABOS

La misma composición que en la receta anterior, predominando sólo la guarnición de nabos tiernos.

LOS MENUDILLOS DE PAVO Á LA BUENA MUJER

El mismo procedimiento que en la receta de *Menudillos á la Paisana*. Predominando como guarnición abundante y en partes iguales, patatas torneadas, cebolletas y pedacitos de tocino cortados á cuadritos; cocidos un poco y salteados.

LA PAELLA Á LA VALENCIANA

Conocemos muchas maneras de preparar la paella á la valenciana, pero en este punto nos concretaremos á la receta auténtica, tal y como la preparan en toda la región de Valencia.

Pollos tiernos, que después de limpios se cortan cada uno en seis ú ocho pedazos, un par de docenas de caracoles, guisantes, alcachofas, judías verdes frescas y tiernas, anguilas y moluscos (mejillones) y á falta de estos últimos, se cambia por almejas.

Póngase una paellera (sartén honda con dos asas pequeñas), con aceite algo abundante, requemado de primera intención con ajos.

Rehogar bien el pollo, cuando haya tomado color se le añade un poco de ajo picado, en seguida se rehoga el arroz, y pasado un minuto de rehogo, se moja con agua, añadiendo acto seguido las judías, guisantes, alcachofas en



Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

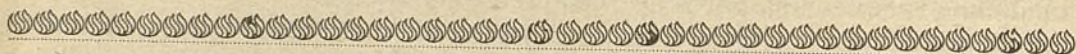
pedacitos, caracoles, moluscos, sal, pimienta, media hoja de laurel (que después se retira), se azafrana un poco pronunciadamente. Se hace cocer regularmente aprisa, procurando que al terminarse la cocción, resulte seco y con los granos sueltos.

Sírvase al terminarse de cocer, y en la misma paellera, envuelta alrededor con una servilleta.

I. DOMÉNECH.

*
**

Para el próximo número, se publicarán los siguientes platos del día «*Los Civets de Liebre*», «*La Givelotte de Conejo*», «*La fritura Sevillana*», «*Los huevos á la flamenca*», «*La langosta á la Americana*», «*La lengua de ternera con patatas á la crema*», etc.



LISTA DE ALMUERZO EXPLICADO

Explicación de las recetas.

Los entremeses.

Sardinas frías.—Limpiadas las sardinas, se ponen en una placa; se cubren con una juliana fina de zanahoria, apio, puerros, un poco de azafrán (las legumbres medio cocidas), mojada con dos partes de agua, una de vinagre y otra de aceite fino y en crudo, sal, pimienta. Tapar las sardinas con un papel mojado y cocerlas en el horno lento.

Sírvanse en conchas de entremeses.

Pepinos grandes (Concombres).—Se cortan los pepinos del tamaño de un corcho, mondarlos y vaciarlos, espolvorearlos de sal, y pónganse sobre un tamiz á fin de que suelten su agüilla.

De otra parte se prepara el siguiente relleno: atún cocido al caldo corto, clara de huevo duro, jamón crudo, todo cortado á cuadritos, y sazonado con mayonesa;

Entremeses Variados.
Huevos Escalfados
á la Roteña.
Filetes de Lenguado
Bella-Easo.
Tournedos Hernani.
Pichones Emparrillados.
Patatas Paja Fritas.
Ensalada Continental.
Mazurka (Pastelería).
Postres Finos.

Auguste Crauzet,
Cocinero. Gran Hotel Continental,
San Sebastián (Guipúzcoa).

más perejil picado, perifollo estrajón. Rellenar los pepinos y cúbranse con una capa de mayonesa.

Escabeche.—Se corta una jardinera gruesa de alcachofas, puntas de espárragos, raíz de apio, champiñons frescos.

Póngase en un plato de saltar con sal, pimienta, con tres partes de agua, dos de jugo de limón, y cuatro partes de aceite

fino en crudo. Se cuece estando tapado, y luego sírvase frío en conchas de los entremeses.

Corazones de pollos á la Griega.—Pónganse á cocer con la mitad agua, una parte de aceite crudo, y otra de jugo de limón; más chalotas picadas y un ramito atado de perejil, apio y tomillo; un poco de Paprika y Cayena. Se cuece estando tapados herméticamente, á cocción lenta.

Huevos escalfados á la Roteña.

Esta receta nos abstenemos de publi-

carla por haberse publicado en números anteriores de EL GORRO BLANCO.

Filetes de Linguado Bella Easo.

En un plato de saltear, untado de manteca de vaca, se le pone tomate picado, perejil y chalotas, todo bien picado. Colocar encima los filetes doblados, que antes se habrán rellenado con farsa de pescado blanco. Se cubre por encima con la misma guarnición del fondo. Se moja con vino blanco, y tápase con un papel mojado y póngase á cocer á horno lento.

Luego de que estén cocidos los filetes de linguado, se ponen en una fuente; reducir el fondo y montarlo con salsa holandesa hecha de antemano, y cubrir éstos con dicha salsa-guarnición.

Adornar la fuente con limón rizado.

Tournedos Hernani.

Los tournedos cortados y salteados lo mismo, como se acostumbra. Por el alrededor poner una guarnición de alcachofas rellenas de puré de champiñons, y encima se adornará con una rodaja de ja-

món, y encima, y á igual medida, de pimiento morrón, bien glaseado.

Sobre cada tournedo una cabeza de champiñons; salséase con salsa media glasa.

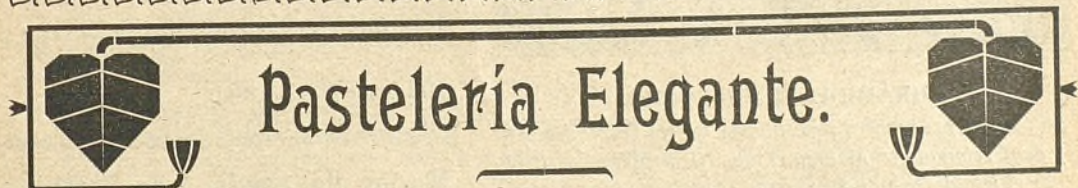
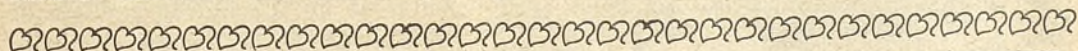
Ensalada Continental.

En el centro de la ensaladera formar una pirámide de ensalada de lechuga, y por el alrededor y formando montoncitos de puntas de espárragos, trufas, judías verdes, cada cosa sazónada con mayonesa y huevos duros.

Mazurka (pastel).

Cantidades: 250 gramos de harina, 125 de azúcar, 125 de manteca, dos gotas de limón y un huevo. Hacer una pasta con dichos ingredientes y extenderla con el rollo y póngase sobre una placa cuadrada; cúbrase con salpición de pasas de Corinto, y espolvoréase abundantemente con azúcar glas; se cuece á horno que no esté demasiado fuerte.

AUGUSTE CROUZET,
Cocinero. Gran Hotel Continental,
San Sebastián (Guipúzcoa.)



PIRÁMIDE DE BIZCOCHOS

Se prepara un batido con 48 yemas y 4 libras de azúcar; se trabaja con la varilla hasta que esté bien espeso el batido. Las 48 claras se montan aparte en punto de nieve; después se mezclan los dos batidos y se le agregan cuatro libras de harina y se trabaja el todo en esta disposición.

Se toman cinco moldes del tamaño si-

guiente: el primero su altura tendrá que ser de cinco centímetros; el segundo de 20 ídem; el tercero de 25 ídem; el cuarto de 30 ídem. y el quinto de 35 ídem, figurando la pirámide de mayor á menor.

Se distribuye el batido en dichos moldes untados de manteca y harina, se ponen al horno hasta que estén dorados; se

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



sacan y se dejan enfriar y una vez fríos se sacan de los moldes, se toma una bandeja redonda con papel picado, se pone el



PIRÁMIDE DE BIZCOCHOS

dedicada á los señores suscriptores de «El Gorro Blanco» y confeccionada en Málaga el día 19 de Marzo de 1911, por el jefe de cocina del Círculo Mercantil, José Gómez.

primer bizcocho y, sucesivamente, hasta el último, representando la pirámide.

De otra parte, con un molde redondo y con un agujero en el centro, se rellena del batido y se mete al horno, y una vez cocido se saca y se desmolda, y dará una figura en forma de rosco; se parte por la mitad con el cuchillo y dará dos medios arcos, como si fueran los ojos de un puente, se harán ocho de estos pedazos y se van pegando con almíbar de caramelo, los primeros sobre el zócalo que indica el grabado y los cuatro restantes sobre los primeros, figurando arcos.

Se prepara una crema pastelera espesa y con una manga y su boquilla redonda ó rizada y se empieza á decorar, cubriendo el bizcocho con adorno del gusto del ejecutor hasta terminarlo; en los huecos de los primeros arcos van colocados adornos de flores y los segundos se rellenan con fruta endulzada y acaramelada de antemano.

En moldes de escayola, que yo poseo, de pequeños patitos, se forman de grasilla y una vez cuajados se desmoldan los patitos; se tendrán almendras tostadas y picado finito; se prepara un caramelo y cuando esté á punto de bolillo se le agregan las almendras, se vierte sobre un tablero de mármol y se forma un plato redondo llamado almen drado; éste se coloca en la cúspide de la pirámide, se ponen los patitos sobre el plato y con adorno de una figura (como verán en el fotogra bado), y por medio de unos lacitos de seda van sujetados los patitos y para su fin se colocan perlititas de adorno de varias clases alrededor del bizcocho ó bandeja.

JOSÉ GÓMEZ.

Málaga y Marzo, 1911.

~~~~~

### Manos de cerdo á la Turbina

Preparación para doce personas. Se co gen doce manos, se limpian muy bien y se soflaman; después se abren por su cen tro y se pone en un plato de saltear, con un fondo compuesto de apio, zanahoria, nabos, laurel, ajo, tomillo, clavo de espe cies, pimienta en grano, tomate y un buen vaso de vino de Jerez y un poquito de agua hasta cubrir las manos, y que mar che en un fuego moderado. Cuando estén cocidas, se saca en una placa y el fondo se hará pasar por un tamíz, se recoge la sal sa en una cacerola y se pone encima de la plancha del fogón para que se conserve

**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**



caliente, y entonces se le incorporan á las manos de dicha cacerola.

#### GUARNICIÓN DEL PLATO

Se cogen cebollitas pequeñas, patatas á la cucharilla y zanahoria y se glasean las tres legumbres al horno con manteca de cerdo, sal, un poquito de pimienta molida y nuez moscada, y cuando estén en condición las legumbres, las manos de cerdo se colocan en una fuente redonda, haciendo pirámide, y la guarnición que hemos dicho se pone alrededor de las manos, muy bien pegada, figurando un cerdo, y de antemano se tiene preparado un arroz á la milanesa, y se moldea en moldecitos de los llamados flanes, uno por cada comensal, y se van sacando y colocándose en el borde de la fuente. Entre uno y otro se coloca un costrón de pan frito figurando una alegoría, y encima una tirita de pimientos morrones. Con el jugo de las manos se salsea ligeramente y el restante se sirve en salsa, muy caliente en el momento de servirse.

Este plato se le echa chalota picada en forma de lluvia.

AGUSTÍN CLEMENTE,  
Cocinero del Círculo Mercantil de Málaga.

#### COMIDA

Servida en casa del Conde de Clavijo.

*Diner du 24 Mai 1911.*

#### M E N Ú

*Consommé Diablotins*

*Timbales de Gnokis*

*Saumón Froide Richelieu*

*Selle du Veau Florentinne*

*Canard Rôti à l'Orange*

*Sauce Cumberland*

*Pommes Chips. Salade Saisons*

*Pointes d'Asperges à la Crème*

*Bombe Surprise*

*Petit Gateaux*

*Paille Parmesan*

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

SERAFÍN HERNÁNDEZ.  
Jefe de Cocina.

## ROCA DE BIZCOCHO GÓMEZ

En testimonio de agradecimiento y cariño, le dedico este modesto trabajo á mi querido maestro

**D. JOSÉ GÓMEZ GONZALEZ**

Este modesto trabajo que de mis manos salió le dedico agradecido á usted que me lo enseñó.

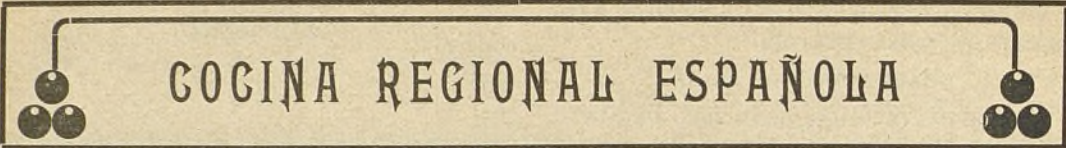
No os fijeis en los detalles del plato; en eso no, pues son de un pobre aprendiz: que no es ni aprendigón mas me queda la esperanza. y vivo con la ilusión de llegar á ser maestro siendo usted mi profesor: y os ruego que acepteis este plato por favor de este discípulo humilde que quiere de corazón á quien con tanta paciencia tanto bueno le enseñó.

Su discípulo agradecido,  
**JOSÉ JIMÉNEZ BERROCAL.**




LA ROCA DE BIZCOCHO GÓMEZ





## COCINA REGIONAL ESPAÑOLA



### ASTURIAS

#### — LISTA —


*Fabada.*

*Papas fritas á moda de Vaqueira*  
*Truitas do Río de Navia á Mullineira.*

*Cecina de Cangas de Tineo.*

*Freisuelos (Postre.)*

*Sidra.*



#### EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

##### **Fabada.**

Este es el plato diario que se come en la región asturiana, pues igual que el cocido en Castilla, se adapta á todas las fortunas y constituye el principal alimento de sus habitantes.

Póngase en un pote ó marmita un kilo de judías blancas, un pedazo de lacón (paletilla de cerdo salada y curada como el jamón), una oreja de cerdo, una morcilla asturiana (de carne de cerdo), longaniza, un pedazo de cecina, otro de tocino con costillas; hágase hervir, espumando cuando sea necesario. Cuando las judías y la carne estén á medio cocer, añádase repollo, berza ó navizas y alguna patata, cien gramos de unto (manteca de cerdo ahumada), macháquese en mortero ó almirez.

Esta es la fabada de las casas ricas. Las que su fortuna no alcanza á comer carne todos los días, que son los más, suprimen ésta haciéndola sólo con tocino, unto, judías, berza y patata. ó bien con un hueso de cerdo ó cecina salada, ó longaniza ó la-

cón; en fin, cada cual con lo que puede hacer.

##### **Papas fritas á moda da Vaqueira.**

Este es otro plato muy frecuente en esta región de Pelayo, pues como abunda mucho la leche y se come más harina de maíz que de trigo, raro es el día que en la mesa del labrador no se presentan las papas de maíz y leche, que muchas veces suprimen la fabada, sobre todo en la estación de las faenas agrícolas que falta tiempo para cuidar de la comida los labradores. Cuando marchan al campo se llevan el pote que cuelgan en una pared cualquiera y con su fuego de leña, en media hora hacen las papas que les sirve de comida, merienda ó almuerzo las más de las veces.

Póngase á cocer leche en una cacerola sazónada de sal. Cuando rampa á hervir, échese harina de maíz (mejor torrado) poco á poco con una mano y con la otra muévase ligeramente con una espátula de madera para que no salga agrupada. Cuando haya tomado la consistencia de una bechamell fuerte, sin dejar de cocer, retírese del fuego y sírvase en platos soperos acompañado de un tazón de leche.

Para hacerlas á modo de Vaqueira, al sacarlas de la cacerola se echan en una fuente ó placa hasta dejarlas enfriar. Una vez frías, se cortan en forma de pequeñas costradas, se pasan por harina y se fríen en manteca de vaca en poca cantidad.

Es un frito económico, al mismo tiempo agradable.

##### **Truitas do Río de Navia á Mullineira.**

En las riberas de este río famoso por sus truchas y salmón, las condimentan de una forma original y que más de cuatro se echarán á reir tomándolo por una simpleza ó equivocación y que yo les invito

## Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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



á que hagan la prueba, que seguramente sufrirán un desengaño.

Limpías las truchas de tripa, agallas y escama, introdúzcanse en su interior estomacal una hoja de laurel verde por cada pieza y sal gorda morena en proporción, dejando que se moderen en esta forma durante una hora.

Pasado este tiempo, escúrranse bien, pásense por harina y fríase á bonito color, en grasa de manteca de cerdo ahumada ó tocino de jamón rancio, déjense enfriar y sírvanse frías.

La razón natural indica que la grasa de unto ó jamón rancio les dará mal gusto y es todo lo contrario, adquieren un gusto delicioso. Así es como lo hacen los molineros en Asturias.

#### Cecina de Cangas de Tineo.

La cecina de Cangas de Tineo, como la de todo Asturias, por su gusto especial y por los pastos de esta región, constituye un manjar excelente y muy nutritivo, pues es vaca salada curada al humo en sitios ventilados en la misma forma que el jamón, pero de un gusto más especial y compite en mucho con la vaca de Amburgo, tan famosa en todo el mundo.

En Asturias raro será el labrador que en su despensa no conserve cecina, y es el manjar con que se convida al visitante ó persona íntima de la familia.

#### Freisuelos.

Otro plato muy vulgar en Asturias pero cuando más se hace es por San Antonio (ó en carnaval) y en las grandes festividades.


Bátense doce huevos, 150 gramos de harina de trigo, 150 id. de mantequilla de vaca y un litro de leche ó litro y medio; bátase todo bien y en dos sartenes sobre el fuego ligeramente untadas de mantequilla, váyase echando una cucharada del batido; cuando se dore por un lado, vuélvase del otro hasta que tome algo color.

Sáquese de la sartén, que la tendrá forma redonda y finos como el papel, se espolvorean de azúcar y se sirven fríos ó calientes.

Esto es lo que nosotros conocemos con el nombre de poniques ó crepes, y que en Asturias gustan con delirio, y si son acompañados de mucha y buena sidra mejor, pues ya sabemos que en esta región la sidra, ó sea el caldo de manzana, es el vino y sirviendo un menú como el que antecede, no hay asturiano que se resista á pagar aunque sea diez pesetas.

ATILANO GRANDA.

Madrid-24-1911.



### CONTINENTAL HOTEL

BANQUETE

*de boda, de 150 cubiertos, del Doctor en Medicina D. Guillermo Barros Arbones con la Srta. D.<sup>a</sup> Matilde Cuiñas Varela.*

**DINER**

Hors d'œuvres variées  
Ox tail Clair  
Friture á l'Italienne  
Bars á l'Aurore  
Poulets sautés S. Germain  
Viande Froid á l'Gelée  
Haricot verts panaché  
Filet de bœuf rôti sauce Bearnaise  
Salade de saison  
Crème Reuversee Mathilde  
Glacé Barros  
Desserts

—

**Vinos:** Caves espagnoles, Riscal, Pommery, Café, Liqueurs, Habanos.

Durante la comida ejecutó varias piezas una distinguida orquesta de esta localidad.

Vigo 25 Junio 911.

Jefe de Cocina,  
ANTONIO RUIZ.

Chaquetas para Cocineros. Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30 E. ta 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.



## Los Ramilletes.

## Culinarias desde Vigo

Vigo 21 Junio de 1911.

Amigo Doménech: Sigo perezoso con la pluma, y sólo lo raro del caso me impide á darte cuenta de él.

El día 8 del que cursa, recibí instrucciones del dueño del Continental Hotel don Julián Mogín para que al día siguiente y á las nueve de la mañana tuviera preparado, empaquetado y en condiciones de marcha, servicio completo para 25 cubiertos. Por la clase de servicio que me indicó á más de algunas chucherías, supuse se trataba de algo que se sale de lo corriente, pasando á la categoría de selecto entre lo selecto: mi suposición no fué errónea, y por lo que á continuación te detallo, juzgarás de acuerdo conmigo que tampoco deja de ser este un caso raro.

Moneda corriente es el que el hombre antes de contraer enlace se despidiera de sus amigos y tenga con ellos un último rato de expansión, recordando con alegría aquellos tiempos en que se debía á sí propio, antes de deberse á la familia que va á constituir; pero lo excepcional hoy y esta es la rareza, es el de que la mujer, antes de casarse se despidiera de sus amigas de la infancia, al igual que hace el hombre reuniéndolas en fraternal banquete.

Así, pues, rompiendo con la tradición y dando pruebas de sentido práctico y claro criterio, una hermosa cuanto ilustrada señorita, perteneciente á una distinguida familia á esa aristocracia del dinero, hase declarado independiente por última vez antes de sujetarse á la tutela de su futuro esposo, reuniendo á su mesa á todas sus amigas solteras.

Estas demostraciones amistosas hasta hoy desconocidas, tienden á igualar á la mujer con el hombre, colocándola á un mismo nivel, nivel al que es acreedora por el lugar precisamente que ocupa dentro de la familia.

Cumplido el encargo de mis superiores, á la hora prefijada tenía todo listo para la marcha, púselo en conocimiento del dueño del Hotel Sr. Mogín, obteniendo por toda contestación una carta cerrada para don Fulano de Tal, finca del mismo nombre, agregándome de palabra:—Vaya usted á esa dirección y allí le dirán su cometido, confío en usted, en que cumplirá tal cual el caso requiere:—Señor, hube de contes-



Tarta cubierta fondán, cuatro cuernos azúcar, dibujo cocranta con patos y delfines de azúcar.

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, 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.

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



tarle, haré por cumplir, cual es mi deber, ¿manda usted alguna otra cosa?—Nada me contestó.

Emprendí la marcha en dirección á la finca. Treinta minutos, poco más tardaría en llegar á la hermosa mansión que no puedo mentar por ser este el deseo de sus dueños.

Recibidas las instrucciones, se me encomendó el montaje y adorno de mesa para 26 personas, poniendo á mi disposición para ayudarme en la tarea cuatro simpáticas doncellas y un jardinero, con la libertad absoluta de cortar las flores que yo quisiera. Solicité detalles de las personas que habían de asistir á la mencionada fiesta, al objeto de señalar los puestos, y con un gesto poco simpático y hasta un tanto contrariado por mi inocente curiosidad, hubo de decirme:—Mire usted, su misión sólo es la de poner y adornar la mesa, lo demás, queda á cargo nuestro.—Miobjeto, señor, le dije, sólo es el de saber dónde he de poner la presidencia ó personas á las cuales se festeja en esta comida.—Al fin, me hace usted confesar lo que yo no quería, me dijo un tanto uraño esta fiesta la dedica una hija mía que está próxima á contraer matrimonio á sus amigas como despedida de la vida de soltera, y vienen á la fiesta sólo señoritas y las madres de los novios, ¿necesita usted saber algo más? ¡señor curioso!

—Está bien, señor, ahora ya tengo una orientación á mi trabajo. Dí principio uniendo tres mesas que me daban siete y medio metros de largo por uno y medio de ancho, con este armazón, la rica mantelería del Continental Hotel, finísima vajilla y una bien nutrida variedad de figuritas de Sèvres en sustitución á los amacotados centros de mesa y una variedad ilimitada de flores empecé su ordenamiento, el jardinero fué apartándose flores y esta quiero y esta no quiero, hice mi selección, las doncellas en verdad, no sé si me ayudaron ó hicieron retrasar mi trabajo, su voluntad era mucha, pero su juguetona charla hacía mayor mi distracción, quedándose grandes ratos en su contemplación.

A la una de la tarde dí, como vulgarmente se dice, la última pincelada y á las dos marcaban las invitaciones la fiesta.

La mesa, dispuesta para cuatro presidencias, fueron ocupadas por la madre del novio, por la señorita que se despedía de la vida de soltera, por la madre de ésta, por ella y por la señorita más próxima á contraer matrimonio. Rica vajilla ocupaba la

mesa, artísticamente adornada, campeando en ella las figuritas de Sèvres con infinidad de flores, dándole un tono suave, delicado, encantador.

Protegida por la grandiosa sombra proyectada por la hermosa mansión del señor... y por la que le prestaban varios árboles frutales de gran altura y de espléndido follaje, contrastaba la blancura del servicio con los variados matices y con las diferentes tonalidades del color que le rodeaban.

La alegría era inmensa y llegó el periodo álgido al servirse la comida con arreglo al siguiente menú:

#### DINER

*Hors d'œuvres á la Oriental.*

*Consommé á la Francillon.*

*Colombines de faisán Victoria.*

*Darne de saumon Historiée.*

*Sauce Remoulade.*

*Cœur de filet de bœuf á la Durve.*

*Sourprises de foiegrás á la Renaissance.*

*Granite au Pommery.*

*Jambon de York decorée aux œufs fileés.*

*Poussins de Mans truffées.*

*Salade Japonnaise.*

*Asperges d'Aranjuez Mousseline.*

*Gâteau Arlesien.*

*Waleskey á la Vainille.*

*Chester Cake.*

*Friandises.*

*Corbeilles de Fruits.*

Los vinos fueron de la bien surtida cueva del padre de la novia.

Se brindó mucho y bien, y en ellos no se olvidó á los futuros maridos, porque bueno es hacer constar que todas las *comensalas* tienen novio.

El brindis de la desposada fué el más aplaudido, y dió ocasión á que se estableciera un pacto fraternal entre aquellas juveniles existencias. Cada una de las presentes, cuando se encuentre en la situación de la señorita X, devolverá el obsequio recibido por su amiga del alma.

La fiesta resultó espléndida y digna de las personas agasajadas y de la que desempeñó el papel de anfitrión.

Esta fiesta no profanaron hombrunos ojos, y este relato nos lo da una linda mariposa que, aprisionada entre flores, lo presenció muy á su gusto y satisfacción.

*Nota.*—Mi misión en esta fiesta sólo fué el de montaje y adorno de mesa. La co-

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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



mida fué servida por las cuatro doncellas que anteriormente menciono, concretándose tan sólo, en ayuda del cocinero, á dar algunas instrucciones desde la cocina á las improvisadas camareras.

Con recuerdos de Antonio, á quien me complazco de tener por compañero, sabes te aprecia,

UN MARMITÓN.

~~~~~

El Queso de Roquefort

Una industria que florece bajo tierra.

La fama de que goza en todas partes el queso de Roquefort no es de hoy. Ya en los comienzos de nuestra Era, Plinio el Viejo habla de él en su *Historia Natural*, diciendo que era el queso más apreciado en Roma. De entonces acá, los principios fundamentales de su fabricación, transmitidos de padres á hijos, no han variado. La parte mecánica del trabajo, en cambio,

ha progresado mucho. Las antiguas grutas donde el queso se fabricaba, han sido transformadas en cuevas espaciosas, limpias y alumbradas con luz eléctrica, y numerosas máquinas y aparatos de varias clases intervienen en la industria.

Estas innovaciones han hecho que la producción del célebre queso vaya en aumento. En nuestros días, Roquefort prepara al año, por término medio, diez millones de kilos de queso, que representan un valor de treinta y cinco á cuarenta millones de francos. Téngase en cuenta que la población de la aldea no pasa de 900 habitantes, y se reconocerá que, en proporción á ella, es Roquefort el centro comercial más importante del globo.

A pesar de todo, son pocas las personas que saben lo que realmente es el queso de Roquefort, y tanto es así, que hasta en obras técnicas aparece incluido entre los quesos secos y prensados, y se dice que

BANQUETE

*en honor del Presidente del Congreso de Obstetricia, Ginecología y Píediatría
y de los Presidentes de los Comités Provinciales.*

Servido por el Restaurant «Tournié», el 29 de Abril de 1911.

DINER

Hors d'œuvre varié
Potage crème bisque d'écrevisse
Petites croustades á la Talleyrand
Escalopes de saumon á l'Américaine
Filet de bœuf á la Renaissance
Foie-gras á la Victor-Hugo
Asperges en branches Se. mousseline.

Poularde de la Bresse rôties
Salade Russe
Glace Parfait
Gateau Petit Duc
Friandises
Desserts
Eau de Vittel Gde. Source

Vins. Chablis frappé en carafe, Rioja fino, Champagne Crémant Impérial, Binet,
Café, Liqueurs.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

está hecho con leche de ovejas y de cabras, cuando en realidad es un queso craso y no prensado, confeccionado exclusivamente con leche de oveja y fermentado á baja temperatura (unos 7 grados centígrados). Para no omitir detalle, añadiremos que la leche con que se fabrica contiene un 5 á 8 por 100 de caseína y un 8 á 12 por 100 de manteca. Las queserías de Roquefort consumen al año cuarenta y un millones de litros de leche, suministrados por medio millón de ovejas durante los meses de Diciembre á Julio. Como los millones de quesos á que hemos aludido no podrían fabricarse en la aldea misma, la fabricación comienza en sus alrededores, en un radio de 70 á 80 kilómetros, donde existen cuatrocientas queserías establecidas en los mismos puntos en que se produce la leche. En Roquefort no se hace más que afinar y almacenar el queso.

Cada quesería recibe todas las mañanas la cantidad de leche necesaria para la tarea del día. Esta leche se mide, se filtra y se calienta hasta la temperatura necesaria para que, mediante la adición de cuajo de carnero, cuaje en hora y media próximamente. El coágulo que se forma es cortado en pedazos, triturado y puesto en moldes cilíndricos de lienzo, de un decímetro de altura por dos de diámetro, después de espolvorearlo con los esporos azulados de una especie de hongo denominado por los botánicos *Penicillium glaucum*. Estos esporos son los que los queseros de Roquefort llaman «pan enmohecido».

El coágulo se endurece lentamente en los moldes y exuda todo su suero en cosa de una semana, al cabo de la cual se saca del molde y se lleva á Roquefort para proceder al afinado. Tan pronto como llegan á las cuevas los quesos á medio preparar, se empieza por frotarlos vigorosamente con sal fina y se van colocando en pilas de á cuatro en el suelo de una cámara denominada «saladero». A los cinco ó seis días, la sal ha penetrado bien en el queso, y éste aparece cubierto de una capa pegajosa,

que se limpia por medio de una máquina provista de brochas verticales que giran con vertiginosa rapidez, y entre las cuales van pasando los quesos á razón de veinte por minuto. Hecha esta operación, se perfora cada queso de parte á parte por medio de una batería de treinta á cuarenta puntas, abriendo así otros tantos estrechos orificios de ventilación, por los cuales penetra en la masa el oxígeno del aire necesario para el desarrollo del *Penicillium*, que contribuye á la maduración del queso y á su gusto característico. A este desarrollo son debidas esas vetas azuladas que distinguen al roquefort.

Ya no resta más que dejar madurar los quesos, á cuyo efecto se bajan á lo más profundo de las cuevas, donde se colocan de canto en estanterías de madera.

Las cuevas de Roquefort, cavernas naturales, dispuestas en seis pisos dentro de la montaña de Combalou, que con su imponente mole domina la pequeña población, reúnen condiciones especialísimas para este capítulo de la elaboración del queso. Las aguas de lluvia, filtrándose entre las rocas, han formado en el fondo de aquel laberinto de galerías pequeñas lagunas, que, saturando el aire de humedad, provocan un descenso de la temperatura á 4 ó 5 grados y dan lugar, por la diferencia de densidad, á corrientes que, circulando por las grietas de la roca, refrescan y humedecen constantemente aquellos vastos almacenes.

En estas condiciones, los quesos, á los ocho ó diez días, empiezan á cubrirse de vellosidades blancas y azuladas, formada por hongos microscópicos, en los que naturalmente domina el *Penicillium* que se sembró en la cuajada. Transcurridos otros diez días, una curiosa envoltura de estos hongos reviste por completo cada queso, que parece haber echado pelo. El desarrollo de esta vegetación quita á la pasta su acidez, y entonces, sobre la masa fungosa, aparece una capa viscosa de color rojizo, rica en microbios. La formación de esta capa roja indica que es llega-

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

do el momento de «revirar» el queso, es decir, de raer su superficie con un cuchillo, quitando así la masa de los hongos que impedía la acción del oxígeno. Esta masa, desmenuzada, constituye el «pan enmohecido» que ha de sembrarse en otros quesos. En cuanto á los que acaban de limpiarse de tan curiosa vegetación, no tardan en adquirir una segunda capa rojiza, compuesta principalmente de bacterias alcalinizantes, que contribuyen á su perfecta maduración. Dicha capa, sin embargo, debe raerse también un par de semanas después, y como el queso torna á cubrirse constantemente con ella, hay que «revirarlo» cada quince días, hasta el momento de ponerlo á la venta.

Para comerlo verdaderamente en su punto, el Roquefort no debe haber sufrido más de tres revirados; es decir, no debe haber estado más de cuarenta á cincuenta días en las cuevas. Muchos quesos pasan en ellas, sin embargo, dos y tres veces más tiempo, sobre todo cuando hay poca demanda, y entonces el fabricante pierde por dos estilos: porque ha de revirar el queso más veces, y cada una de estas raeduras disminuye su peso y su volumen, y porque cuando la maduración se

prolonga demasiado, el queso adquiere un color y un gusto que desagradan á los verdaderos *amateurs*; los cuales, dicho sea de paso, no son, como vulgarmente se cree, los que prefieren el Roquefort cuando «anda solo». Por fortuna, para el fabricante y para el consumidor, hace ya algunos años se observó que el frío detenía la fermentación de los quesos, y desde luego, se recurrió á las cámaras frigoríficas para evitar los frecuentes revirados. Tan pronto como el queso ha alcanzado el punto ideal de [madurez, se lleva á estas cámaras, hasta que se le puede dar salida. Es preciso, sin embargo, preservarlo del contacto del aire, pues de lo contrario se seca y se oxida, tomando un desagradable gusto á sebo; para ello se le envuelve en papel de estaño, que constituye una excelente envoltura impermeable.

Las cuevas y cámaras frigoríficas de Roquefort tienen actualmente la capacidad necesaria para encerrar toda la producción quesera de un año; puede, pues, asegurarse que esta industria se halla preparada para resistir cualquier crisis, sin que los resultados de la misma trasciendan al mercado.

De Alrededor del Mundo.

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.



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 Fácil La Cocina por Gas.

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.