

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

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

DIRECTOR

**IGNACIO DOMÉNECH**



Redacción y Administración:

Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

## Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empieza la suscripción en el día 1.º de cualquier mes.  
No se devuelven los originales.  
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.  
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

## Precios de Suscripción.

En Madrid y provincias, un año .....	6 pesetas
Idem id., seis meses .....	3,50 "
En el Extranjero, un año .....	9 "
Idem id., seis meses .....	4,50 "
Número suelto, 50 céntimos.	
Idem atrasado, 75 céntimos.	

## SUMARIO

CRÓNICA: Todos los platos del día: La langosta á la catalana. La langosta á la americana. Los huevos á la flamenca. La fritura de pescados á la sevillana. Zarzuela de mariscos á la catalana. La lengua de ternera con patatas, á la crema, por I. Doménech. Figuras Españolas del Arte Culinario, con grabados de Francisco Estévez y Florencio Cacicado. Sartén y letras: La Sierra de Gredos, por Manuel Pardos Serrano. — Fórmulas y recetas: Trucha ensalmonada á la Malouine, por Laigneau. Huevos Rosario, por Ulysse Barillet. Salsa á la Colbert, por I. D. Puntas de espárragos á la Siciliana. Espárragos con salsa Siciliana, por Mr. Chapelle. Puding-soufflé de jamón á la Pettini. Cabeza de ternera en tortuga. Salsa de tortuga, por Francisco Merino. Menú del Gran Hotel de Europa, por Julián Lahiguera. — Una obra notable, de Francisco Marrec, con grabado. Sección de Cocina Española: Tortilla de Mejillones. Salmón á la perejilada. Tallos de acelgas á la Madrileña. Langosta al Jerez. Mero á la Asturiana. Calamares á la Donostiarra. Cangrejos de mar á la Imperial, por Ibar-Kam. Ostras Solís, por José Gómez. — Los ramilletes, con grabado. — Sobre el Concurso de Cocina, por I. Doménech. — Revistas.

## CRÓNICA

### TODOS LOS PLATOS DEL DIA

#### LA LANGOSTA A LA CATALANA

Tiene razón el notable articulista que firma «Pol» en *La Veu de Catalunya*, que con el entusiasmo que le caracteriza en defender todo cuanto pertenece á la hermosa tierra catalana y en defender la receta del guiso de «La langosta á la Catalana» receta tan notable como la «Langosta á la Americana», pues mucho antes que los cocineros franceses introdujeran la moda de cocerlas para servir las con salsa verde ó mayonesa, ya se comía en toda la costa catalana muchos años antes, y quizá siglos, de comer la langosta guisada, que luego personas poco patriotas dan nombres extraños á las cosas de nuestras regiones que dan la vuelta al mundo.

Decimos á propósito de todo esto, que no hace mucho, y en Cataluña mismo en un banquete importante, en el menú ó la lista, entre otros platos figuraban de pescado: «Langosta á la Americana», y no era otra cosa que la verdadera receta que pondremos más abajo de la «Langosta á la Catalana», porque esta descatalanización es que es ser más patriota en poner en las listas nombres de platos extranjeros á nuestros platos ya de sobra acreditados en todas partes. Algún cocinero catalán de los que quedaron en América al ter-



minarse la vegación de vela, la enseñó á hacer en varios restaurants de New-York, y desde entonces el sabrosísimo plato catalán dió la vuelta al mundo, y en su mismo país de origen, es decir, en su casa, algunos quieren darle otro nombre, como si no fuera bastante expresivo el suyo; á continuación, y para no hacer más largo este trabajo, explicaremos la receta en cuestión.

Escoger una magnífica langosta viva y cortarla á trozos regulares de grandes, recoger toda la sangre en un plato, en donde se cuaja. Luego se pone una cacerola grande sobre fuego vivo con aceite fino y una buena cantidad de cebolla picada, una hoja de laurel y tomillo y echar la langosta, rehóguese bien y muévase, á fin de que se coloree un poco la cebolla y no se quemé; machacar en el mortero ó almirez grande 50 gramos de chocolate con la sangre de la langosta, uno ó dos dientes de ajo, ocho ó diez almendras tostadas, perejil fresco, dos ó tres sequillas (un bizcocho seco), pimienta blanca en polvo de la mejor, pues según la clase de pimienta es mejor ó peor el plato; debe tener un principio picante y aromático de lo mismo; cuando toda esta picada ha formado una pasta finísima, se disuelve con un buen cacillo de caldo ó agua, más un poco de pimentón y azafrán que esté un poco tostado. Se vierte sobre la langosta, se echa la sal correspondiente, se tapa y hágase cocer en el horno durante unos quince minutos, pasados los cuales, puede servirse, siempre recién hecha.

(NOTA IMPORTANTE.)—Como los refinamientos culinarios son buenos siempre en todas las recetas, supongamos que la langosta á la Catalana se sirve á una mesa, y que algunos de sus comensales no sean muy amantes de la cebolla; entonces, y terminada la cocción, se pasa la salsa por un tamiz y hacer hervir la salsa de nuevo y se pasará á un colador fino, á otra cacerola donde se habrá puesto la langosta trozo por trozo, adornado de costrones de pan recién frito.

#### LA LANGOSTA A LA AMERICANA

Una langosta viva, que se corta en pedazos regulares, y recoger toda la sangre que suelte. En un plato de saltear, con aceite frito y un trozo de manteca de vaca, se rehoga una cebolla grande picada, con una zanahoria y un ramito atado de hierbas aromáticas. Saltéase ligeramente con la langosta en crudo, y sazónese de sal, pimienta de Cayena y un poco de nuez moscada, una chispa pequeña de ajo.

Cuando comience á colorearse un poco se rocía con buen coñac, encenderlo á fin de hacer evaporar el alcohol para que quede únicamente la esencia del coñac, quemado éste se le aumenta salsa de tomate, se tapa la cacerola y hágase cocer á horno fuerte durante unos veinte ó veinticinco minutos, pasado este tiempo se retira y se procede á refinar la salsa del modo siguiente.

Trozo por trozo de langosta se traslada á otra cacerola limpia, y pasar la salsa por un tamiz. Hacer cocer ésta y si resultase demasiado clara se le echa un poco de caldo, se espuma bien, se prueba á fin de que obtenga un poco de gusto picante, poniéndole entonces pimienta de Cayena y un trozo de manteca de vaca. Se vierte la salsa en la cacerola que hemos trasladado la langosta,

---

**Cocina Higiénica La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



se tapa y déjese cocer durante unos cinco minutos más y queda terminada. Sírvasse siempre muy caliente, y adórnese con costrones de pan frito y perejil picado por encima.

### LOS HUEVOS A LA FLAMENCA

Este plato es popularísimo en todos los restaurants de Sevilla, pues de él se hace un gran consumo, y es de mucha predilección entre los «gourmets» andaluces.

Se prepara del modo siguiente: En un plato de saltear con manteca de cerdo, se rehoga un poco de cebolla y jamón serrano cortado á cuadros. Cuando comience á colorearse se le echa un poco de tomate, reducir éste y añadir una cucharada pequeña por persona, de guisantes, lo mismo de judías verdes cortadas á trocitos (como si se tratara de una menestra), unas patatas fritas, cortadas después á trocitos, y lo mismo de pimiento morrón en conserva, unas puntas de espárragos, y rodajas de chorizo, media cucharada de tomate, sal, pimienta (poquísima) y déjese cocer durante unos cinco ó seis minutos (pues los guisantes, judías verdes y espárragos estarán de antemano cocidos). Ya preparada esta parte, se vierte esta menestra en un plato de huevos al plato, y se rompen encima los huevos en crudo, se rocían con un poquito de jugo, algún trocito de pimiento morrón por encima, espolvoréanse de perejil, y cuajarlos en el horno.

Se sirven adornando todo el alrededor de la fuente, con triángulos regulares de jamón magro frito, y chorizo frito y pimiento morrón en conserva, salteado; colocándose las tres guarniciones de forma alternada, primero un triángulo de jamón, luego pimiento y á continuación el chorizo, y así sucesivamente hasta que quede guarnecido todo el borde del plato.

Sírvanse siempre recién hechos.

### LA FRITURA DE PESCADOS Á LA SEVILLANA

He aquí otro de los platos predilectos de las freidurías andaluzas; como es comer el pescado en piezas menudas, y que esté recién frito costrillante, á fin de que resulte más exquisito para beber buena Manzanilla ó Montilla. Los componentes de este frito, consiste en reunir tres ó cuatro clases de pescados y cortarlos en pedazos pequeños como una nuez; por ejemplo, para formar una ración, se reúnen cuatro trocitos de merluza, cuatro de pescadilla, cuatro de congrio, un calamar en rodajas. Sazónese bien de sal, zumo de limón, y un poco de pimienta en polvo (puede suprimirse ésta), se enharina bien, y se fríe con abundante aceite requemado, que esté muy caliente.

Se retira cuando quede bien tostado y dorado; sírvasse en fuente, con servilleta y limón.

Bueno también será advertir, que en estas mismas freidurías, forman las frituras según los días, con cualquier clase de pescado, sólo consiste la originalidad en saberse freir muy bien, y que sean pescados á pedacitos.

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.

Ayuntamiento de Madrid



## ZARZUELA DE MARISCOS A LA CATALANA

Plato popularísimo en la Ciudad Condal, pues está siempre de gran boga en todos los restaurants de segundo orden, botillerías, restaurants de los Bars, etc., etc.

Para una ración se corta un calamar tierno en rodajas (ó en su lugar pulpo tierno cocido de antemano), unos seis mejillones (moluscos ó moulés), un pedacito de merluza ó media pescadilla cortada en rodajas.

Póngase sobre fuego una sartén con aceite fino y fríase un poco de cebolla picada; en seguida se le agregan los pescados que hemos escogido para la ración, unir un poco de tomate del tiempo, picado, y algo de ajo y perejil. Saltéase á fuego vivo, sazónese con sal y pimienta blanca en polvo, rocíase con vino blanco, y unas gotas de Ron, redúzcase y se vierte en el plato, rocíase con un poco de zumo de limón y puede adornarse con costrones de pan frito.

## LA LENGUA DE TERNERA CON PATATAS, A LA CREMA

Pónganse á bresear las lenguas de ternera, formando un excelente jugo. Luego de que estén bien cocidas, se pasa el jugo por un colador fino y se traba con un poco de arro-roat, sazonándose después de que haya cocido con un trozo de manteca de vaca.

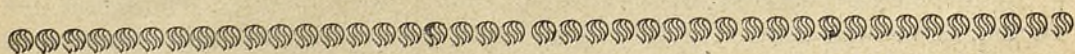
Preparar una guarnición de patatas á la crema, en la forma usual, cortadas á cuadros, cocidas con agua y leche, un poco de sal, y después de la cocción y bien escurridas, se salsean con salsa á la crema con un poco de abundancia de manteca de vaca y perejil picado por encima.

Se corta la lengua y se pone en un lado de la fuente, dejando la guarnición de patatas en un lado de la lengua, se rocía de su salsa y sírvase siempre muy caliente.

Este es uno de los platos del día que también gusta mucho.

Para el próximo número publicaremos los siguientes platos del día: *El Curry de cordero ó de carnero á la Indiana, Los riñones á la Turbigo, Riñones á lo Señorito, Cola de vaca en Hochepot, El Beeff-Teak-Nacional, y El beeffs-teak á lo Fornos.*

IGNACIO DOMÉNECH.



## Figuras Españolas del Arte Culinario

### Jefes de Cocina de la Compañía Trasatlántica

#### Francisco Estévez.

Nunca he puesto en duda las excelencias preconizadas de los grandes maestros de cocinas extranjeras, entre los que descuellan notablemente los artistas franceses, pero asimismo siempre he sostenido

que contamos los españoles con un importantísimo núcleo de cocineros que nada tienen que envidiarle á los de más celebrado renombre del extranjero.

Ruégote, lector, estudies con detenimiento los siguientes apuntes biográficos

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



de nuestro notable artista español don Francisco Estévez, con cuyo retrato honramos hoy nuestra revista y convengas sinceramente con nosotros, si los que te-



Francisco Estévez.

nemos la dicha de contar con grandes maestros, pueden ó no intentar codearse todo lo dignamente con esas celebridades europeas, que por la misma razón de ser maestras, las bombeamos á gran orquesta.

Francisco Estévez, natural de Puente-áreas, (Pontevedra), trasladóse en sus primeros años á la populosa y alegre Sevilla, donde comenzó á los quince años de edad su aprendizaje del difícil arte que tan provechosamente cultiva, bajo la dirección de un reputado maestro francés, y más tarde de otro suizo de gran renombre en España.

Los grandes progresos de Estévez con tan reputados maestros, se justifican con decir solamente que aun no cumplidos los veinticuatro años de edad, tomó la dirección del Hotel Suizo de Sevilla, que en aquella época marchaba á la cabeza de los más importantes de España, ocupando tan elevado puesto durante diez años consecutivos.

Los Duques de Montpensier, que tuvieron ocasión de conocer los grandes méritos de tan buen artista culinario, reclamaban durante numerosas temporadas los meritísimos servicios de Estévez, quien en sus frecuentes traslados al Palacio de San Telmo, posesión de dichos Duques, tuvo el alto honor de servir el banquete oficial dado al Krompitz de Alemania á supaso por dicha capital, como asimismo otro á los Emperadores del Brasil cuando su destronamiento.

Durante la excursión de S. M. el Rey D. Alfonso XII por Andalucía, tuvo la dirección de los banquetes servidos en honor de dicho monarca en el coto Oñana, Bodegas del Marqués de Misa en Jerez de la Frontera, y otros dos más en las minas de Río Tinto, con idénticos motivos.

En el año 1887 tuvo necesidad de pasar á Granada á dirigir los tres banquetes dados en dicha capital con motivo de la entrega de los pueblos que habían sido destruidos por los terremotos de años anteriores.

Estos tres banquetes fueron por el orden siguiente: á S. M. el Rey, Comisaría Regia y Ministro de Fomento, cuya cartera desempeñaba por aquel entonces el Sr. Navarro Rodrigo.

En ocasión de celebrarse en Huelva el Centenario de Colón, fué encargado de la dirección del banquete dado en dicha capital á S. M. la Reina Regente y cuerpo diplomático.

Estas son, á grandes rasgos, las notas especiales de D. Francisco Estévez.

#### Florencio Cacicedo.

Florencio Cacicedo es un artista de abuelo.

Siempre figuró entre los primates del arte de cocina el apellido de Cacicedo como uno de los más distinguidos, y aun vive en nuestra memoria el recuerdo del gran artista D. Servando Cacicedo (que



**Cocina Nacional La Cocina por Gas.**

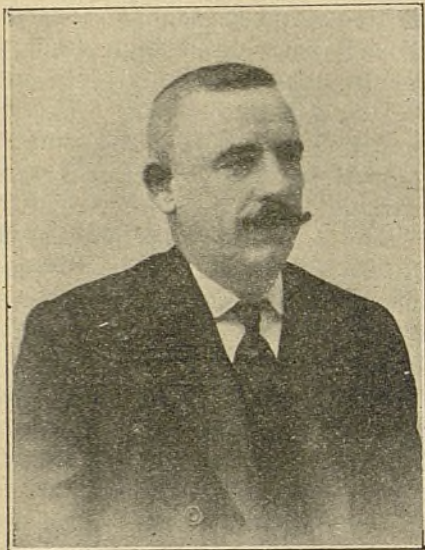
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



en paz descanse), hermano de nuestro biografiado.

Comenzó su aprendizaje, cual todos los artistas de corazón, en su más temprana



Florencio Cacicedo.

edad, y entre Venta de Baños, Madrid, Panticosa y Sevilla, efectuó su verdadero desarrollo, demostrándose ya el hábil artista, elogiado y preferido por los maestros de más justo crédito.

En 1895 verificó su ingreso en la Compañía Trasatlántica por cuya designación pasó á Bilbao al Hotel Portugalete, en donde ejerció durante dos años, época en que pasó de nuevo al servicio directo en los buques de la misma.

Actuando de maestro ó jefe de cocina en el hermoso trasatlántico «León XIII» (en que aún permanece), fué designado especialmente para marchar á Port-Bou á incorporarse á la comitiva de los Príncipes de Génova, con quienes regresó á Madrid y retornó á Port-Bou, por cuyos excelentes servicios fué felicitada la propia entidad Compañía Trasatlántica por tan elevados personajes, quienes al propio tiempo daban también sus plácemes al mismo interesado.

Puso especial predilección la Trasatlántica en el mayor éxito á obtener en el viaje rápido á Buenos Aires por el vapor «Alfonso XII», formando su dotación de lo más selecto de su personal, figurando en primer orden como jefe de cocina nuestro querido amigo Cacicedo.

Todos conocemos la esplendidez y buen gusto con que la Trasatlántica sabe adornar todos sus actos, y muy especialmente cuando éstos entran en el orden de lo preponderante.

La llegada y estancia del vapor «Alfonso XII» á Buenos Aires en su viaje rápido constituyó todo un acontecimiento, dándose en el mismo innumerables banquetes á lo más escogido y elevado de aquella República, contándose entre aquellos suntuosos banquetes, alguno de 120 cubiertos con 9 platos, como vulgarmente se dice, dentro del tecnicismo.

Florencio Cacicedo cuenta tan sólo cuarenta años de edad, y desde hace cuatro años se habla de su propuesta para su justo ascenso á Mayordomo de dicha Compañía.

Cacicedo lleva dado á la Trasatlántica excelentes discípulos, tales como algunos actuales jefes de cocina de sus más importantes buques, y lleva su labor un sello tan característico en sí, que personal que haya trabajado á sus órdenes, ha de descollar siempre por el más uniforme y completo para el servicio.

Reciba Florencio Cacicedo nuestra entusiasta felicitación, así como también Francisco Estévez.

## Sartén y letras.

### La Sierra de Gredos.

Compromisos ineludibles del oficio, que nos deja muy pocos ratos libres para atender á estas cosas, han impedido el envío de estas líneas á EL GORRO BLANCO, que más oportunas fueran á raíz de ter-

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



minarse la cacería regia y primera en su clase que en la Sierra de Gredos se llevó á efecto en Julio del año actual.

En esta Sierra de Gredos, cúmulo de montañas altísimas, uno de los sitios más pintorescos y agradables de España, ofrécese á la vista del visitante un panorama encantador.

Por órdenes superiores hicimos el viaje por la línea M. C. P., estación Delicias, hasta Oropesa. (También se puede hacer por Avila, á Arenas de San Pedro.)

De Oropesa, en el coche-correo hasta Candeleda, famosa villa castellana y célebre por sus molinos de pimentón, una de las primeras materias para el condimento de la cocina casera.

Tras un breve descanso en esta villa, emprendimos nuestra penosa, si que también distraída ascensión á la cumbre, jinetes en mulos bien acostumbrados á caminar por aquellas veredas angostas y peligrosas.

Uno de nuestros acompañantes, parlero y astuto pueblerino, algo simpático y gran conocedor del terreno, prestóse gustoso á satisfacer mi curiosidad, que consistía en saber la denominación de todos los cerros, picos, laderas, fuentes y revueltas que encontrábamos á nuestro paso, y aquí los transmito, aunque no con todos los detalles que el caso requiere, porque me creo incapaz de saberos describir la grandiosidad de aquellas montañas y riscos; os diré los nombres de estos lugares. tal y como fueron anotados por mera curiosidad: 1.º La Lunada. 2.º La Majadilla. 3.º Fuente del roble. 4.º Fuente del sauce. 5.º La Quebradilla. 6.º Arroyo Lamerina. 7.º Garganta blanca y de Santa María, criaderos ambos sitios de finísimas y sabrosas truchas. 8.º Vega del tiradero, sitio en el que se acostumbra á hacer alto para descansar un rato y almorzar en la orilla del río á la sombra de unos viejos y corpulentos robles. Unos pasos más arriba se encuentra la puente del puerto y

garganta óbriga. 9.º Peña del robledal del puerto. 10. Iruela bajera. 11. Collado nebral. 12. Collado robledillos. 13. Iruela cimera. 14. Valle ó vacía zurrone. 15. Canto del miradero. 16. Corralejo, y 17. Regajo blanco. En este punto, hermosa meseta resguardada de fuertes y frecuentes vendavales por una montaña de grandes peñascos, con agua y nieve en abundancia en uno de sus lados, y á dos metros de distancia de la tienda-cocina, estaba instalado el Campamento Real, compuesto de seis tiendas dormitorios para los señores, una ídem para comedor, dos cocinas, arriba indicadas, y despensa, una para el servicio de mesa y cava, un telégrafo y teléfono y cuatro para la dependencia de la casa, Guardia civil, soldados de Administración militar y guardas de la Sierra. Un real campamento en toda la extensión de la palabra.

Como ocurre en todas las regiones habitadas, en cuanto hubo ocasión, la gente del país nos dió á conocer sus coplas clásicas y sus músicas y danzas típicas y originales.

Era de ver á toda aquella gente de la vieja cepa castellana bailar al son de los clásicos calderos que, con sin igual maestría y gran alborozo, tañían los cabreros de la serranía; y era de ver también el modo de vestir, el de ellas sobre todo. Viejas y jóvenes, todas visten igual. Peinado de rodete y rizos, con raya á un lado y cocas. De sus orejas, ennegrecidas en algunas tal vez por el sol, penden grandes trozos de metal dorado; son pendientes caprichosos, de todas las formas, y que cuanto más grandes, con más donaire los lucen. Vistosos pañuelos en punta cubren el busto y hacen remate á su «toilette» grandes reflejos de vivos colores, que por la circunferencia que abarcan, nos hacen recordar el tiempo de los miriñaques.

Una vieja pizpireta, nacida y criada en la sierra, entre robles, peñas y helechos, to-

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

**Cocina simpática La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



cada con gran sombrero de paja, adornado con flores silvestres y apoyada en una recia vara, venía cantando sendero arriba:

Si fueras á la sierra  
tráeme un ramito;  
de aquellos que les llaman  
servillanitos.

Cantaba con toda la fuerza de sus sanos pulmones, y á buen seguro que con el mismo gracejo que en sus años juveniles. En la mano izquierda llevaba un puñado de flores amarillas: eran los servillanitos de la sierra que fué ofreciendo á todos. Mientras los repartía, repetía la copla que habíamos oído á lo lejos, y otra no menos castiza é irónica que servía de picadillo para los de allá abajo.

Si vas á Candeleda,  
tirate al hoyo:  
que los de Candeleda  
son el demonio...

La zambra de los pastores estaba en su apogeo.

Con el asa de los calderos hacían la música, y... un ruido ensordecedor que repercutía por aquellas montañas como eco tormentoso.

Un cabrero de voz atiplada, soltaba al aire de cuando en cuando las típicas coplas serranas, seguidas de un melodioso estribillo.

El día que no te veo  
para mí no sale el sol;  
todo el día está nublado  
prenda de mi corazón.

Cándida, Cándida,  
Cándida sí.  
Por una Cándida  
voy á Madrid.  
Voy á Madrid  
voy á Aragón.  
Por una Cándida  
me muero yo.

Y allá al rato, dando lugar á que jóvenes y viejas dieran más vueltas que una piconza, haciendo con sus refajos graciosos remolinos que dejaban al descubierto hasta la rodilla, volvía con otra copla y el mismo ritmo:

Los pastores no son hombres  
que son brutos y animales;  
que comen en los calderos  
y duermen en los jarales.

y en seguida el estribillo á su Cándida.

...Cándida sí,  
Cándida no.  
Por una Cándida  
me muero yo...

Y así hubiera transcurrido seguramente el jolgorio, si allá arriba, por entre los grandes riscos, no se hubieran dejado oír los últimos tiros de la batida de aquella tarde.

El servicio de cocina exigía, dada la clase de personalidades que en dicha carcería tomaban parte, serios cuidados; y no hay que dudar que el personal de la misma puso de su parte todo lo que pudo para salir triunfante de la tan delicada empresa á ellos confiada.

De tres á tres y media de la mañana se daba comienzo á la preparación del almuerzo que cada señor debía llevar consigo; todo convenientemente preparado en termos especiales y cajitas.

El desayuno se servía de cinco y media á seis; y acto seguido, el Rey y los demás cazadores emprendían su larga caminata hacia sus puestos... quizás hacia el Lago ó á las Cinco Lagunas tan renombradas, que es donde la caza tenía su cuartel.

Regresaban al atardecer—sobre las seis y media—hora en que se servía el té;—la merienda: como más castizo y más genuinamente español—. Y ahora que empleo la palabra merienda, no quiero dejar en el tintero estas otras palabras que, allá arriba, tuve el honor de escuchar de labios de un marqués, dichas en loor y provecho de nuestra decaída cocina.

Son sencillas y pocas; pero á mi me enorgullecen...

—En mi almuerzo, póngame una tortilla á la española; ponga en ella lo que quiera, pero sobre todo no olvide el poner cebolla, que me gusta mucho—. No pude reprimir mi alegría y hube de responder. —Bien, señor... Ya se ve que es español el señor marqués; á lo que él entonces, comprendiendo la sinceridad de mis palabras, contestóme risueño con un sí, sí, y se alejó, llevando la sonrisa en los labios,

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



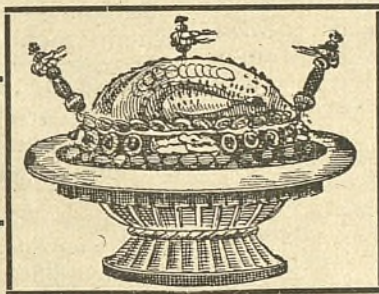
y dejando en mi memoria grato recuerdo, que me hizo dedicar—por lo bajo—algunas frases de cariño al tan mal mirado arte culinario español.

Voy á acabar estas líneas, poniendo remate á mis palabras, diciéndoos que la comida se servía tarde,—pues que también era tarde cuando merendaban—y que figuraban en la lista de la comida, con «Mención honorífica», las riquísimas truchas de Navafría, y las cogidas allá abajo en las gargantas antes citadas.

Uno de los días, el Rey mandó cortar un trozo de una de las reses cobradas aquel día, y dió orden para que se sirviera al día siguiente. Así se hizo, (estuvo en adobo veintidós horas) y muy satisfechos elogiaron todos las buenas cualidades de esta carne salvaje, que, á pesar de tener la res diez ó doce años, es tan tierna como la de un cordero lechal; notándose, en la no adobada, un sabor al bravío ligeramente pronunciado.

MANUEL PARDOS SERRANO.

## Fórmulas



## y Recetas

### Trucha ensalmonada á la Malouine.

Este plato es á propósito para servirse en una comida de 10 ó 12 cubiertos. Se escoge una trucha ensalmonada (una pieza) se limpia quitándola las espinas; sazónese con sal y zumo de limón y rellénese con farsa de sollo montada con nata, uniéndose á esta farsa un salpicón de ostras, quisquillas y champiñón.

Envolverla en una servilleta, poniéndose dentro de pescadera con el vientre hacia abajo, tomando la forma de una trucha que está nadando. Hágase cocer suavemente al caldo corto, marcado del siguiente modo: vino blanco, cocción de las ostras, sal, pimienta en grano, cebolla, zanahoria, el jugo de dos limones y un ramito atado de hierbas aromáticas.

Servir la trucha sobre un zócalo de arroz blanco modelado; rodear el zócalo de pequeños timbales, guarnecidos con la misma farsa de sollo que ha servido para rellenar la trucha.

La trucha, al servirse, debe de separarse la piel y naparla con salsa Riche; enviar la salsa en salsera.

LAIGNEAU.

### Huevos Rosario.

Huevos escalfados de forma bien redonda, que se coloca cada uno sobre un costrón de pan frito, del mismo diámetro y algo grueso, y una bonita cabeza de champiñons encima; ponerlos en la fuente en

forma de corona; en el hueco que forma en el centro se guarnece con pequeñas quenefas de ave trufadas, calentados al último momento con salsa Madera. Napar los huevos con salsa Calbert.

Sírvanse bien calientes.

ULYSSE BARILLET,  
New-York.

### Salsa á la Colbert.

Es una salsa española reducida que se pasa por la estameña y se vuelve á poner sobre fuego, y se monta con manteca de vaca con finas hierbas picadas menudísimamente, zumo de limón y un poco de cayena.

I. D.

### Puntas de espárragos á la Siciliana.

Se cuecen magníficas puntas de espárragos verdes; luego que estén cocidas, se colocan bien escurridas en una fuente en montoncitos y que estén bien unidos; se salsean con salsa siciliana, guarneciéndose por encima con yema de huevo duro pasada por tamiz de hierro y se meten un poco en el horno.

Aparte servir una salsera con salsa Siciliana y otra con manteca de vaca fundida.

### Espárragos con salsa Siciliana.

La salsa Siciliana es una holandesa que se termina aumentando manteca de pistachos verdes con un poco de estragon bien



montada al baño maría, con ligero color verde.

Se sirven los espárragos en fuente con servilleta y la salsa en salsera.

MR. CHAPELLE,

Chef de S. E. el Embajador de Rusia en Haya.

### Puding soufflé de jamón á la Pettini.

Preparar este Puding de la siguiente forma:

Machacar al mortero medio kilo de jamón cocido, junto con dos cucharadas de bechamel consistente, cinco yemas de huevo, y un huevo entero, una pizca de Cayena, y una cucharada de salsa Worcester; una vez bien machacado pasarlo por el cedazo, é incorporarle 300 gramos de farsa de jamón crudo de York, y acabada con panada; juntar tres claras montadas.

Untar bien un molde de forma cilíndrica con manteca de vacas, y decorarlo con detalles de trufa; se rellena con la farsa y se mete á cocer en el baño maría al horno, procurando que no cueza. Al servirse se coloca en una fuente y se guarnece todo alrededor de una Financiera Blanca, se salsea un poco con un velute de esencia de jamón y lo restante se sirve aparte con salsera.

### Cabeza de Ternera en Tortuga.

Deshuesar y blanquear una cabeza de ternera; poner aparte los sesos en una cazuela con agua, y preparar un blanco guarnecido.

Blanqueada y refrescada la cabeza, quitar las orejas y la lengua, añadiéndoles otras dos orejas.

Cortar el resto de la cabeza en pedazos de cinco centímetros, recortándolos y dándoles una forma redonda.

Mondar los sesos y se cuecen la cabeza, los sesos y la lengua, como se ha dicho, en un blanco guarnecido.

Preparar para guarniciones: cuatro mollejas de ternera mechadas, ocho cangrejos, veinticuatro aceitunas grandes, doce pepinillos cortados en forma de bola y blanqueados, ocho yemas de huevos duros, diez trufas grandes, veinticuatro setas grandes, cinco crestas bien hermosas.

Escurrir la cabeza; enjugar todos los pedazos y ponerlos en una cacerola de cuajar.

Rizar las cuatro orejas, dándoles los cortes necesarios.

Limpiar la lengua; cortar en escalopes

de tres centímetros; poner en la cacerola con las aceitunas las setas y un litro de salsa de tortuga.

Formar una guarnición de pan frito alrededor de una fuente; colocar la cabeza de ternera alrededor de una croustade, y cuando estén los pedazos bien armados se cubren con el aderezo; escurrir los sesos y colocar coronado el armazón; armar tres hateletes con cangrejos, crestas y trufas y colocarlas lo mismo que la guarnición, glasear los cangrejos y trufas.

Se sirve la salsa sobrante aparte, en una salsera.

### Salsa de tortuga.

Se ponen en una cacerola: 4 decilitros de substancia de jamón, 4 ídem íd. íd. de trufas, 4 ídem íd. íd. de setas, 4 ídem íd. ídem de vino de Madera, 100 gramos de glacé de carne.

Agregar las siguientes hierbas: un poco de tomillo, laurel, mejorana, romero y basilica.

Se hace reducir á la mitad y se añaden dos litros de salsa española, se reduce de nuevo hasta que la salsa bañe perfectamente la cuchara.

Se pasa por el cedazo de tela y se añade una pizca de pimienta de Cayena.

FRANCISCO MERINO.

## Gran Hotel de Europa

### ZARAGOZA

#### DINER

*Huitres verts de Marenne*  
*Consommé Sarah Bernhardt*  
*Bastion de Langoustes Moderne*  
*Sauce «Otero»*  
*Suprême de Poulet-Gran Duc*  
*Aspic de foie-gras-Velle vue*  
*Asperges en branches-Sauce Cressoniere*  
*Louge de veau de lait Roti*  
*Pommes Noisette*  
*Bombe Montmorency*  
*Gateau-Delice Japonaise*  
*Dessert*

#### VINS

*Xerez N. P. U., Duc de Almodovar,*  
*Chateau Iquem, Chateau Margaux,*  
*Cordon Rouge, Duc Montebello.*

Jefe de Cocina,  
 Julián Lahiguera.

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



**UNA OBRA NOTABLE**  
de la 14.<sup>a</sup> Exposición Culinaria de París de 1911,  
de Francisco Marrec.



El autor de *L'Ornementation Artistique Culinaire*, redactor en jefe de la notable revista «Revue Culinaire», presentó en dicha Exposición una soberbia gavilla adornada de magníficas flores de cera, que obtuvo las más vivas felicitaciones del Jurado; Francisco Marrec es un artista que hay que comprenderlo por la riqueza de su imaginación.

Desde estas columnas reciba nuestra admiración y felicitación bien sinceras.

I. DOMÉNECH.



## Sección de Cocina Española

### Tortilla de Mejillones.

Cantidades: tres docenas de mejillones, 125 gramos (un cuarterón) de mantequilla, ocho huevos, un ramito de perejil y sal. Se separan los mariscos y se echan en una sartén con dos onzas de mantequilla y un poco de perejil picado; en cuanto se calienta á fuego vivo se agregan los ocho huevos batidos con sal y dos onzas de mantequilla en pedacitos.

Se mueve bien con un tenedor hasta que empiece á cuajar y en cuanto cuaje se retira del fuego y se dobla la tortilla, pudiendo servirla con la salsa de langosta.

### Salmon á la perejilada.

Cantidades: 500 gramos (una libra) de salmón, dos cucharadas de perejil picado, un poco de estragón, un poquito de ajo, dos cebolletas, sal y pimienta, una copa de Jerez, un vaso de agua, una cucharada de harina, una jícara de aceite fino, unas costradas de pan frito. Después de bien picados el ajo y las cebollas se frien en un cazo con una jícara de aceite fino y dos cucharadas de perejil picado; al minuto se echa una cucharada de harina y se revuelve bien, y al poco tiempo el vaso de agua, una copa de Jerez, sal y pimienta; se vuelve á revolver y á los cuatro minutos se meten los cuatro trozos de salmón, se mojan bien con la salsa y á fuego moderado se tienen diez minutos y se sirven con costradas de pan frito.

### Tallos de acelgas á la Madrileña.

Cantidades: 12 tallos de acelga, 62 gramos (dos onzas) de mantequilla, dos huevos, una cucharada de pan rallado, 62 gramos (dos onzas) de piñones, sal y nuez moscada. Los tallos de las acelgas después de raspados y limpios, se cuecen una hora en agua y sal y se sacan.

Puesto en un cazo dos onzas de mantequilla á fuego moderado, se incorporan dos huevos y se bate sin cesar unos dos

minutos; entonces se agregan los piñones bien machacados en un almirez, una cucharada de pan rallado, sal y nuez moscada; se revuelve bien y se saca del fuego. Las acelgas bien secas, se ponen en una fuente de graten untada de mantequilla y se cubre con la salsa. Se tiene al horno fuerte cinco minutos.

### Langosta al Jerez.

Cantidades: Una langosta cocida, medio vaso de vino de Jerez, una trufa regular, un vaso de consomé de pescado, tres yemas de huevo, 62 gramos (dos onzas) de mantequilla, medio vaso de nata. Se cuece en un cazo la trufa bien limpia y raspada (si es fresca) en medio vaso de vino de Jerez hasta que se reduzca éste á su mitad y se saca la trufa, se aumenta un vaso de consomé de pescado y se hace hervir diez minutos, se retira del fuego y se agregan tres yemas de huevo desleídas en un poco de agua; se vuelve el cazo al fuego y se bate bien; en cuanto cuaje un poco se retira y se echa medio vaso de nata y dos onzas de mantequilla en pedacitos; se pasa poco á poco por el colador chino á un cazo y se pone en el baño maría con la trufa cortada á rajás.

La langosta se descascara, y colocada en una fuente de gratén se vierte la salsa encima y se mete todo al horno unos cinco minutos.

### Mero á la Asturiana.

Cantidades: 500 gramos (una libra) de mero, medio vaso de vino blanco, una cucharadita de chocolate raspado, dos cebollas, 62 gramos (dos onzas) de mantequilla, un vaso de agua, una cucharada de harina, cuatro setas grandes ó 10 pequeñas y sal. Puestas dos onzas de mantequilla en una cazuela se rehogan dos cebolletas bien picadas y una cucharada de harina; á los tres minutos se aumenta un vaso de agua caliente y medio vaso de vino blanco reducido á su mitad.

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



Ayuntamiento de Madrid



Se parte el mero en cuatro trozos bien secos, se ponen en la cazuela con la sal y el chocolate, á los diez minutos se agregan las setas partidas y cocidas con un poco de zumo de limón, se le da un hervor y se sirve con costras de pan.

#### Calamares á la Donostierra.

Cantidades: 16 calamares pequeños, diez regulares, un diente de ajo, media cebolla y sal, una cucharadita de perejil picado, una jícara de aceite fino, dos cucharadas de puré de tomate, un terrón de azúcar.

Los calamares se limpian, se les saca la espina y se extrae con mucho cuidado la bolsita de tinta (conservando éstas en una jícara) y se rebozan en harina. En una cazuela se pone á dcrar con una jícara de aceite y á fuego flojo, media cebolla y un diente de ajo bien picado; á medio dorarse se frien los calamares ya rebozados en harina y se aumenta perejil picado y sal.

Las bolsitas de tinta se deslíen en medio vaso de agua y se vierte en la cazuela con dos cucharadas de tomate, sal y un terrón de azúcar.

Bien cubiertos de salsa los calamares se tienen á fuego flojo, moviéndolos con una cuchara de palo de vez en cuando unos tres cuartos de hora y se sirve.

#### Cangrejos de mar á la Imperial.

Un cangrejo, dos copitas de Jerez, 62 gramos (dos onzas) de mantequilla, una cebolla y sal, cuatro setas de lata ó una fresca.

Después de extraída la carne de las patas y el cuerpo, como decimos antes, se rehoga en un cazo con una onza de mantequilla, una cebolleta y las setas bien picadas; se aumenta la carne del cangrejo y dos copitas de Jerez reducidas á su mitad, se le da un hervor y se echa en la cáscara del cangrejo. Las cáscaras de las patas machacadas en un almirez, se ponen en un cazo con una onza de mantequilla unos dos minutos en baño maría, se pasa por el cedazo, se rocía el cangrejo puesto á horno fuerte y se tiene unos cinco minutos.

IBAR-KAM.

#### Ostras Solís

Después de abrir las ostras y colocarlas en una fuente se tomará una cantidad de alcaparras, cuatro huevos duros, perejil, ajos; todo esto se pica muy menudamente;

se recoge en una vasija y se le agrega zumo de limón, pimienta en polvo negra, y una poquita de mostaza francesa; todo se trabaja bien con un tenedor. Se toma una cucharita de las llamadas de café, se van subiendo las otras que estarán colocadas en la fuente con el picadillo de alcaparras, huevos, etc., y se sirve.

JOSÉ GÓMEZ

Jefe de Cocina del Circulo Mercantil de Malaga.

## Los Ramilletes.



Tarta cubierta de mazapán, jarrón de crocante y eses de caramelos.

## Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



## Sobre el Concurso de cocina

de «EL VIAJERO», órgano de la Sociedad  
Hotelera de Barcelona.

En el número anterior de nuestra revista hemos publicado las bases del Concurso que se efectuará en el próximo mes de Abril, en Barcelona; en este torneo culinario aspiramos á creer que todos los que tienen fe en su profesión y amen el engrandecimiento de nuestras cocina, con tribuirán, cada uno á medida de sus aptitudes individuales por el mejoramiento de toda la clase en general.

La notabilísima revista *El Viajero* es la organizadora de este Concurso, inspirándose en un alto fin de los más altruistas para la idea de regeneración que encierra para el arte culinario de todas nuestras regiones españolas; comprendiéndolo EL GORRO BLANCO así, y debido en que cada región tiene su cocina propia, en la que figuran muchísimas especialidades tanto en cocina como en repostería, dignas la mayor parte de los gastrónomos más exigentes de Europa, creemos necesario darlas á conocer, que las entiendan y las sepa todo el mundo, y así con la verdad, se reformarán bastantes opiniones y conceptos, de bastante gente que por lo visto les interesa mucho predicar lo que no debe de admitirse nunca como verdades sinceras.

EL GORRO BLANCO tiene entre sus suscriptores á los mejores jefes de cocina de todas las regiones españolas, á muchos pasteleros, reposteros, confiteros, jefes de comedor, mayordomos de hoteles y restaurants, que no dudamos que en su mayoría por su ilustración desearán el engrandecimiento á que tiene perfecto derecho nuestra cocina española, contribuya cada uno en figurar en dicho certamen culinario que ha organizado *El Viajero*, de Barcelona, cuyo «Gran Concurso» se han publicado sus bases en el número anterior de nuestra Revista.

I. DOMÉNECH.

## REVISTAS

Notables publicaciones recibidas en esta Administración:

*Novedades*, Revista ilustrada que se publica en San Sebastián.—Número 121.

Sumario: Derribo de murallas en Pamplona.—El Orfeón Donostiarra en Ulía.—Inauguración del Patronato de la Inmaculada.—Exposición Sena.—Fiesta aragonesa en Bilbao.—La cuestión italo-turca.—Foot-ball en San Sebastián.—Bautizo de la Infanta María de las Mercedes en Madrid.—El Sr. Canalejas después de inscribir en el registro á la infantita María de las Mercedes.—Las tropas españolas en las orillas del Kert.—Los clásicos partidos á rebote en San Sebastián.—Toros en Bilbao. Cogidas de Freg y el «Improvisao».—Una brillante parada militar en Bilbao.—La peregrinación de la Orden Terciaria á la iglesia de la villa de Lazcano.—Una fiesta religiosa. Los conservadores donostiarras.—Octavo aniversario de la proclamación de la Virgen de Begoña.

\* \*

*La Actualidad*, que se publica en Barcelona.

Sumario: La llegada del Ministro de la Guerra á Melilla y las operaciones militares que nuestras tropas están llevando á cabo en el Rif, son los temas preferentes de la información gráfica de *La Actualidad* correspondiente á esta semana. Además se insertan interesantes fotografías relativas á la semana de aviación de Johammsthal, al conflicto italo-turco, á la cogida de *Machaquito* en Madrid, á los exámenes del Infante Don Alfonso, etc. etc.

En las páginas de texto se publican notables crónicas, artículos, poesías, cuentos de J. Roca y Roca, Carmen Karr, la Condesa del Castellá, Pedro Mata, P. Eduardo de Bray, Manuel de Montoliu, A. Cantallops, Joaquín Belda, Ramón Campmany, F. Bonet, etc., etc.

## Cocina Elegante 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.—Madrid.

Ayuntamiento de Madrid