

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: Beefs-teak ó tournedos Fornos. Beefs-teak Republicano. Beefs-teak Garrido. Beefs-teak á la Mazzantini. Beefs-teak Ruso. Entrecôte nevera. Chuleta de ternera á la Moderna. Beefs-teak Nacional, por I. Doménech.—Sección de Cocina Española: Varias recetas inéditas. Banquete en la Fonda Colón de Alava (Valencia), por Antonio Peñaranda, Jefe de Cocina.—Carta culinaria, por Un pinche adelantado.—Comida con la que "Los Previsores del Porvenir" obsequiaron al Director General Asociado núm. 1, D. Francisco Pérez Fernández, servido por el Restaurant "Tournié" el 5 de Noviembre de 1911.—Nuestros colaboradores: Francois Merino, por I. Doménech.—Fórmulas y Recetas: Terrine de liebre á la Ligoria. Kalpi-Liver Baurgemester Style. Timbale á la Bontoux. Tournedos á la Delmonte, por Un cocinero en ciernes. Pulardas á la Brizola. Pudding Rameo Helado. Carlota Doña Sol. Flan Parisiën. Tourte de Pollo á la Chavet. Mejillones á l'Oyola, por Francisco Merino.—Banquete del VI Congreso Dental Español.—Las legumbres, por I. Doménech.—Algo sobre hoteles y restaurants, por Ignacio Doménech.



TODOS LOS PLATOS DEL DIA

BEEFS-TEAK Ó TOURNEDOS FORNOS

Los beefs-teak Fornos se crearon cuando disfrutaba dicho establecimiento de mayor popularidad, pues en la actualidad no es ni una parodia de lo que era antes.

Pues bien, dicho plato se presenta del modo siguiente: 1.º Un costrón. 2.º El beefs-teak. 3.º Una lonja de tocino entreverado bien frito. 4.º Una lonja de jamón magro. 5.º Salsa española montada con maitre d'hotel y un poco de mostaza de estragón.

Al momento de servirse se pone primero el costrón de pan, encima de éste el tocino sobre el beefs-teak, y cubrir éste con el jamón, todo en términos culinarios, que esté acaballado una cosa sobre otra, se napa con la salsa y se sirve.

Se suele servir muchísimo en tournedos.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

BEEFS-TEAK REPUBLICANO

El beefs-tak recortado se saltea y se asa á la parrilla según costumbre.

En una cacerola con un poco de manteca de cerdo, se rehoga un poco de cebolla y jamón magro; pasados unos cuantos minutos, se agregan menudillos de gallina, luego guisantes y champiñons; finalmente, se moja con salsa á la española, dejándolo cocer durante cuatro ó cinco minutos.

Al servirse, se pone el beefs-teak en plato ó fuente, se cubre con la guarnición antes mencionada, y por último, se coloca encima de cada beefs teak un pimiento morrón en conserva, dándole la forma del gorro frigio, que es lo que justifica el título.

BEEFS-TEAK GARRIDO

El beefs-teak Garrido tiene la misma guarnición que el Republicano, variando solamente en que se sirve puesto de un costrón de pan recién frito, y luego, en lugar del pimiento morrón, se coloca una escalopa de jamón magro frito.

También haremos constar, que tratándose de establecimientos de poca importancia, se pueden suprimir los menudillos de gallina, poniendo en su lugar un poco de ternera asada y cortada en cuadros algo grandes.

BEEFS-TEAK Á LA MAZZANTINI

Se prepara de igual modo que el beefs-teak Republicano, empleando el pimiento morrón de modo distinto en la presentación del plato; se corta el pimiento en triángulos, así como también pepinillos en vinagre y se colocan alternando por todo el alrededor del plato.

BEEFS-TEAK RUSO

Tiene la misma guarnición que el Mazzantini, solamente difiere en que se coloca sobre un costrón y ha de ser panado y asado á la parrilla.

ENTRECOTTE NEVERA

Se corta una ración en forma hermosa y se pana con ajo y perejil, asándolo á la parrilla.

Se sirve al natural.

CHULETA DE TERNERA Á LA MODERNA

Se corta en bonita forma y se saltea, colocándolo luego en un plato, puesta encima de un costrón cortado de igual tamaño.

Sirven de guarnición, con española, champiñons, guisantes y menudillos de gallina.

BEEFS TEAK NACIONAL

Creado expresamente para el
Café Restaurant Nacional, siendo
ya el plato especial de dicho establecimiento. - I. D. P.

Se corta el beefs teak de solomillo del centro, debiendo ser un poco más pequeño que la medida acostumbrada en esta clase de establecimientos para los beefs-teaks con patatas fritas.

Al mismo tiempo que el beefs-teak se asa á la parrilla un riñón de cordero cortado en dos, panado y asado á la inglesa, después un costrón de pan recién frito algo menor de tamaño que el beefs-teak.

La salsa se compone de una cantidad regular de salsa á la española, adicionándole un poco de puré natural de nabo y zanahoria, una yema de huevo, manteca de vaca y perejil picado (no debe de cocer nada), procurando esté bien de sal, etc.

En el momento de servir se coloca el beefs-teak en una fuente de metal blanco y encima del costrón, sobre el beefs-teak, y estando separado se coloca el riñón de carnero ó cordero y se salsea con la salsa que hemos preparado.

En un solo lado del beefs-teak se pone una buena cantidad de patatas paja recién fritas y con hermoso color dorado, formando un montón más alto que el beefs-teak, y estando bien reunidas. Se guarnece el otro lado con una rodaja de limón de tres centímetros de grueso.

Sírvase siempre recién hecho.

I. DOMÉNECH.

Sección de Cocina Española

Menestra de pollo á la Donostiarra.

Escoger seis pollos tiernos, limpiarlos según las reglas del arte; partir en cuatro pedazos cada pollo; se sazonan con sal y pimienta molida y se hacen dorar ó freir en una sartén con manteca de vacas.

Una vez hayan tomado el color dorado se sacan los pedazos de pollo y se ponen dentro de un plato fuera del fuego.

La grasa en que se han salteado los pollos se pone en un plato de saltear y se le agrega dos cebollas cortadas finas, junto con media libra de jamón cortado á dados ó en lomos, se hace dorar y cuando haya tomado color se moja con un buen vaso de vino de Jerez, se deja reducir y luego se le agrega el pollo, mojándolo con un cacillo de salsa española, con tres de caldo ó consomé, agregándole seis zanahorias torneadas á diente de ajo y glaseadas de antemano, dos docenas de cebollitas glaseadas, tres docenas de puntas de espárragos blanqueados, medio kilo de guisantes tiernos y dos docenas de patatas hechas á la cuchara ó tiernas y glaseadas de antemano. Déjese cocer suavemente por espacio de media hora ó tres cuartos de hora, pruébese y se sirve, po-

niendo las legumbres al centro de la fuente, y por el rededor se ponen los trozos de pollo, poniendo una papillot rizada en cada pata y decorando los bordes de la fuente con costrones de pan frito y rodajas de limón rizado.

J. M.

Callos de corderito Euskala-Ria.

Limpiar seis ó siete callos de corderito sin romperlos, con agua, sal y zumo de limón, igualmente se limpian los intestinos de los mismos.

Una vez limpiados los callos se pican muy menudos, con un plato de saltear se rehoga una cebolla muy fina con un diente de ajo, y cuando tome color se le agregan los intestinos, se saltea bien sazonándolo, agregando un poco de jamón cortado á dados y dos huevos duros picados.

Mójese esta composición con una copita de Jerez, luego se moja con medio cacillo de salsa española, agregándole un poco de pan rallado y una yema de huevo ó dos. Rellénense los intestinos que hemos descrito anteriormente de esta composición, y una vez rellenos se cocen y se pondrán á blanquear con agua por espacio de seis minutos.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Luego con una cacerola se rehoga media cebolla, un poco de jamón muy fino, dos dientes de ajo y un ramito de hierbas aromáticas. Mojar esta composición con un cacillo de salsa de tomate y otro de española y otro de caldo, poniendo dentro los callos y dejarlos cocer. Una vez ya estén casi á punto, se pica con el mortero 12 almendras tostadas, diez céntimos de azafrán, dos yemas de huevo duro y un poco de miga de pan frito bien tostado; cuando esté bien machacado como el polvo se le agrega un poco de perejil frito y se disuelve con un poco de caldo y se vierte dentro de la salsa, déjese cocer y al momento de servir se sacan los callos, se les quita el hilo y se colocan en una fuente, salseándolos de su misma salsa.

Macarrones Brugueras.

Poner agua en una marmita, unos seis litros, sazonada con sal, un puerro, media cebolla, una zanahoria y un poco de apio. Cuando cuece se le pone una gallina entera limpiada de antemano, déjese cocer por espacio de tres horas, ó sea hasta que la gallina esté completamente cocida.

Luego el caldo de ésta se pasa por el tamiz y se pone en una cacerola al fuego y cuando levante se le agrega un paquete de macarrones de primera calidad, dejándolos cocer suavemente. Una vez cocidos se lían con un cuarto de kilo de queso de Parma rayado, junto con 150 gramos de mantequilla y agregándole la gallina cocida deshuesada, cortada á filetes, sazónese con un poco de moscada rallada, muy poco, mézclese todo y se ponen en la fuente espolvoreándolos por encima con un poco de queso rallado y un poquito de mantequilla; poner la fuente á la boca del horno por espacio de medio minuto á fin de que estén bien calientes y se sirven (sin gratinar).

J. M.

Cangrejo de mar á la Guipuzcoana.

Escoger un cangrejo de mar lo más grande posible. Cocerlo con agua, sal, una hojita de laurel, legumbres y tres granos de pimienta en grano.

Una vez cocido se deja enfriar y luego se le cortan las patas y se abre la cáscara levantando la parte de la barriga, procurando dejar la cacerolita ó concha de la parte de la espalda.

Sacar toda la carne de las patas y de la parte de la barriga y lavar bien la cáscara, poniéndola en una cacerola con agua caliente para emplearla después.

Poner en una sartén un poco de aceite, quemándolo un poco con un diente de ajo, luego picar media cebolla muy fina, tres granos de ajos y un poco de perejil. Primero, poner la cebolla y á los tres herbores se le agrega los ajos, el perejil y toda la carne que se haya sacado del cangrejo; sazónese con sal y pimienta y póngase á fuego muy suave, tapando la sartén con una tapadera, déjase por espacio de cinco minutos, luego se le añade unas gotas de zumo de limón y un poquito de caldo, muy poco, y con esta composición se llena la cáscara que hemos puesto con agua, ponerla dos minutos al horno y se sirve con una fuente puesta con servilleta y adornada con hojas de perejil fresco.

Sardinas á la Easo.

Abrir un kilo de sardinas por la parte de la barriga y sacar las espinas sin quitar la cabeza ni que queden abiertas.

Sazonarlas con sal, pimienta, zumo de limón y unas gotas de vinagre, dejándolas con esta marinada por espacio de dos horas. De otra parte se picarán seis chuletas, tres pepinillos, un diente de ajo, 100 gramos de alcaparras, y todo muy fino, igualmente se sacará los huesos de 24 aceitunas sevillanas y la carne se pica menudísimamente, mezclándolo con lo demás junto con dos huevos duros.

Sazonar esta composición y luego se extiende encima de un nármol la mitad de las sardinas, poniendo por encima esta composición y tapar poniendo encima otra sardina de las que nos hemos reservado.

Seguidamente, con precaución, se pasan una á una por la harina y el huevo batido y se frien, sirviéndolas en fuente con servilleta.

Huevos revueltos estilo Guipuzcoano.

Poner en una cacerola aceite quemado con un poco de ajo, luego se le agrega media cebolla cortada muy fina, se le da un hervor sin que tome calor, luego se le agrega dos dientes de ajo y un poco de perejil cortado fino junto con 300 gramos de merluza sin espinas y cortada á cuadritos, sazonar con sal y pimienta y poner la

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

cacerola á la lumbre á fuego muy suave, tapándola con una tapadera y se deja por espacio de un cuarto de hora.

Transcurrido dicho tiempo, en una terrina se baten 12 huevos con una pizca de sal y se pone á la cacerola del pescado, procediendo tal como los huevos revueltos.

Una vez en su punto se ponen á la fuente y se adornan con costrones de pan frito.

Merluza, salsa verde (estilo Guipuzcoano)

Escoger una buena merluza llamada de lancha, después se limpia, se corta en rodajas y se pone la sal correspondiente, dejándola en sitio fresco.

Una hora después, poner una sartén ó plato de saltear con aceite encima el fuego y se hace quemar un poco de ajo; cuando el ajo haya quemado, se retira y se deja enfriar el aceite; una vez frío, poner dentro una cebolla picada muy menuda y seis dientes de ajo también cortados pequeños, y encima de todo esto poner las rodajas de merluza, y encima de la merluza se espolvorea de bastante perejil picado, tapar la cacerola y ponerla á fuego fuerte. Cuando esté caliente se retira y se pone en sitio que haya poca lumbre por espacio de media hora, y á medida de esta lentitud el pescado suelta un poco de agua y esta es su salsa, por eso requiere á que cueza muy suave para que el pescado suelte agua, si por casualidad no suelta agua, se le ediciona una cucharada de sopa de agua; pero fría. Servir este pescado, salsearlo con su mismo jugo.

Lomo de cerdo embuchado (estilo Guipuzcoano).

Escoger un buen lomo de cerdo, sacarle toda la parte gorda, frotarlo con sal y dos gramos de salitre, dejarlo dos días á descansar en sitio fresco, luego se frota bien con ajos mondados y pimienta y se ponen en una vejiga, atarlos bien, frotar la vejiga con sal y pimienta y colgarla en sitio fresco, pero no húmedo, al cabo de dos ó tres meses ya se puede servir, resultando un fiambre delicioso, pudiendo servir de entremeses.

Esta receta es original de los caseríos, pero es un plato típico del país.

JUAN MARQUÉS.

Medallones de calamares «Cacicedo»

PREPARACIÓN

Se toman unos cuantos calamares y después de límpios se les quita la cabeza, y el

restodel calamar y las patas se pican sobre la mesa á cuchillo y muy picado. Después se pone el picado sobre una vasija, se le aumenta perejil, ajos, huevos duros, alcázaras, pimienta en polvo; todo esto picado y la sal correspondiente, tres huevos enteros y un poquito de pan rallado en esta disposición se trabaja todo para formar una pasta espesa. Con la pasta ya mencionada, se van formando unos medallones del tamaño de un duro, y en una placa engrasada con manteca se van colocando hasta terminar la pasta; una vez terminada se pica tomate, cebolla y pimienta verde, todo muy bien picado, se rocía todo el picadillo. Por encima de los medallones que se pusieron en la placa engrasada, se le echa una poquita de pasta de tomate y se meten al horno para que vayan tomando un bonito color dorado. Después que estén dorados se les aumenta un vaso de vino de Jerez. Cuando se calcule que están bien dorados, se sacan del horno y con ayuda de una espátula se van sacando en una fuente y se dejan enfriar, y el jugo que ha quedado en la placa se pasa por tamiz, se recoge en una cacerola y se pone en la plancha para que se conserve caliente.

DE OTRA PARTE

Se prepara una pasta de hojaldre, como requiere el arte, y después de estirada dicha pasta con los dobleces correspondientes, con un cortapasta redondo, más bien grande que pequeño, se va cortando la pasta hasta concluir la; se toman los medallones que se pusieron en la fuente á enfriar, se colocan cada uno sobre la redondela de hojaldre, y con la ayuda de los dedos se van doblando los bordes de la pasta como si se fuera á hacer una chuleta á la Pepillote, para que quede el medallón dentro de la pasta de hojaldre. Después de esta operación se colocan en una placa pastelera hasta terminarlos todos. Se dejan en sitio fresco, y media hora antes de la comida se meten al horno fuerte para que suba el hojaldre y quede terminado con un bonito color dorado, en una fuente y á gusto del ejecutante al colocar los medallones Cacicedo, decorando la fuente con perejil frito, y la salsa que estará caliente se sirve aparte en salsera.

JOSÉ GÓMEZ.

Manzanas á la Capuchina

Procurar unas manzanas reinetas, mondadas y cortarlas en rodajas y se las quita el corazón con el cortapastas y se van

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

colocando en una placa untada de mantequilla de vaca, se espolvorean con azúcar y se meten al horno, cuidando que no se estropeen, y una vez asadas se retiran, dejándolo enfriar; se cortan lonjas de pan de molde de Viena muy finas y colocar la manzana como si fuera un emparedado; dentro el pan, y el redondel del centro se rellena de crema pastelera, se junta bien y con el cortapastas se corta redondo al tamaño del redondo de la manzana; este emparedado se pasa por huevo y se fríe, se sirven algo calientes y se espolvorean con azúcar glas; se sirven en una fuente con servilleta.

F. MARTÍ.

Emparedados de manzanas á la Tudó.

Se hacen en la forma de la receta «Manzanas á la Capuchina», sólo que el hueco se rellena, en vez de crema, de fresa en mermelada y servidos con el pan natural sin freír.

FELIPE MARTÍ.

Peras á la Catalineta.

Peras finas que se las extraen todas las pepitas y sin terminar de vaciarse. Se asan en el horno con un poquito de agua en el fondo y un poco de azúcar dentro. Luego de que estén asadas, se rellena el hueco de cada pera con jalea de grosella; cubrirlos con merengue italiano adornado á la manga y séquense en el horno, espolvoreado de azúcar glas; déjense que tomen un poquito de color. Se sirven frías ó calientes.

F. MARTÍ.

BANQUETE

servido en la Fonda Colón de Alava (Valencia),
á los Jefes y Oficiales del Batallón de las Navas,
el día 5 de Octubre de 1911.

LISTA

Consommé Printanier
Cajitas á la Americana
Pollos breseados á la Financier
Merluza á la Gaditana
Espárragos salsa Vinagreta
Solomillo asado á la Inglesa
Ensalada
Biscuit Glace de Vainilla
Postres finos.

Antonio Peñaranda.

Jefe de Cocina.

Carta culinaria.

Sr. D. Ignacio Doménech.—Madrid.

Muy señor mío: Azares y vicisitudes de la vida de los que ninguno estamos libres han hecho que mi humilde persona, después de haber tenido principios de artista, terminase lavando platos en un *restaurant*; mas como en todo hoy día hay aristocracias, debo advertirle para que me admire, que mi *restaurant* es por su fama y clientela uno de los mejores de la capital.

Yo, el D. Nadie de aquella casa, viendo muchas veces los trabajos culinarios de mis superiores, he llegado á vislumbrar destellos artísticos en el de algunos y en otros (éstos con más frecuencia), una supina ignorancia de los más elementales conocimientos de estética, y dado á pensar, tarea por demás agradable para quien como yo es amator ferviente de la holganza, se me ocurre preguntar á usted, como cocinero de fama justa y merecida según mis informes, ¿por qué no se funda una academia de cocina donde autoridades competentes en la lengua castellana y notabilidades culinarias depuren los términos y nombres de las cosas, clasificándolas con arreglo á la más pura etimología y clasicismo?

De ese modo desaparecerían esos barbarismos gramaticales que afean la mayoría de los *menús*, sobre todo aquellos que más debiéramos cuidar por estar escritos en el hermoso y sonoro idioma castellano.

Los estudios que en la no muy lejana época de mi infancia me obligaron á cursar sobre las lenguas vivas, han dejado en mi memoria los suficientes recuerdos de los idiomas francés é inglés para apreciar, observándolas en silencio las garrafas faltas de casi todos los Jefes con los cuales he trabajado, en lo relativo á la redacción de los *menús*, minutas ó listas; millones de veces he visto escrito *bresado* en lugar de *Braseado* que es la verdadera traducción de la palabra francesa *braisée*; *Charlota* en vez de *Carlota* que se debe llamar el dulce de bizcochos y

crema y *charlota* también la *escaluña*, ó *echalotte* en francés; miles de ejemplos podría seguir citando, que seguramente no habrán escapado á la fina suspicacia de usted, y que son otros tantos títulos de ignorancia en quien los usa; pero dejando para otro día esta cuestión de redacción, pasemos ya que no á la confección, porque en eso soy profano, á la presentación, ó *dresage*, que dicen los galos, en este punto sí que por más que la he buscado, no he podido hallar la razón por lo cual se han de servir siempre juntos manjares tan distintos como son el cerdo con puré de manzana, pavo con castañas, con la liebre grosella, naranjas con los patos y con el cordero la antipática y desagradable salsa menta: quizá se me arguya que estos manjares exóticos son platos que la moda importó del extranjero, haciendo por el solo mérito de ser de otro país que tomarán en el nuestro carta de naturaleza, pero yo, español antes que nada, creo que son más de sentido común nuestras costumbres de comer carnes ó pescados condimentados con toda clase de comestibles, aunque sea el tan injustamente calumniado pimentón, pero jamás con azúcares ó frutos azucarados.

Por lo tanto, allá se las compongan los franceses con sus purés de castañas y patos con naranjas, con las manzanas los alemanes y quédense en buen hora los flemáticos ingleses con sus salsas de grosella y menta, que yo con buen sentido á mis garbanzos me atengo.

Yo he tenido ocasión de observar á muchos cocineros, por desgracia españoles que, debido al roce superficial con algunos extranjeros, se *extranjerizan* de tal modo, que echan lumbre contra nuestros platos nacionales, tachándolos de antiartísticos y poco menos que negando conocer su composición; desearía saber qué dirían esos señores si les presentase como

plato español la repugnante mezcla de harina y sebo crudo que es parte integrante del «York-pudding» y «Roley-pudding». Seguramente harían la cruz como al diablo al que osara enseñarles tal receta, pero nos la traen de fuera y es acogida con júbilo por ser extranjera; pues bien, Sr. Doménech, contra esta invasión de las modas extranjeras, por los mismos españoles fomentada, quisiera yo pedir que ustedes los que pueden hacerlo, por ser los que sostienen á gran altura el pabellón español, se unieran para librar la batalla definitiva, pues de lo contrario el porvenir de la cocina española será más pobre que al presente, teniendo elementos que á poco que se cuiden lo pueden hacer hermoso en obras porque es fecundo en gérmenes é iniciativas.

Pero ahora me apercibo que sin querer me he separado del asunto que me movió al escribirle, y voy á entrar de nuevo en él para terminar en pocas palabras.

Decía que el servicio ó manera de servir deja bastante que desear, según mi humilde opinión, y voy á exponer la razón en que fundo mi aserto: yo he visto al 90 por 100 de los cocineros al emplatar, por ejemplo, dos pollos, faisanes, pular-das, etc., en una misma fuente, colocan primero las carcasas, sobre éstas los centros de pechuga ó estómagos, luego las patas cortadas por el medio y una á cada lado, y finalmente las alas con su parte de pechuga, todo muy bien cortadito, primorosamente colocado y muy mono, pero casi siempre colocadas las partes del ave que corresponden á la pechuga en el centro de la fuente, de modo que las patas quedan á los dos extremos y al servir el camarero siempre presenta al comensal la parte del pollo (ó lo que sea) correspondiente al c...; yo opino que deberían ponerse las patas en el centro de la fuente de manera que el camarero siempre pre-

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquisite Digestive

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

sentara la pechuga, es evidente que al ser una sola el ave emplatada, es incumbencia del mitre d'Hotel servir bien por la pechuga ó mal por el lado contrario, pero mi observación se refiere á cuando se emplatan dos ó más aves, por ejemplo codornices, yo las he visto servir mil veces sobre un zócalo en corona y con las patitas hacia el borde de la fuente enfundada cada una en una cursi *papillotte*, ¿no es esto feo y antiartístico?, pues corrija lo quien corregirlo deba.

Otro error más extendido aún que el anterior es el colocar carnes, jamón, etc., cortado en rajitas, una sobre otra, y al lado de la última el trozo del cual se han cortado, en este caso el camarero sirve presentando la fuente por la punta en que están las rajas cortadas y de ellas se hace plato el comensal, pero se precisa ser muy diestro para servirse sin hacer zafarrancho, porque como el cocinero colocó las rajas cortadas una sobre otra, resulta que la que se cortó primero está debajo en parte de la que le siguió, y así su-

cesivamente, hasta la última que descansa al lado del trozo grande.

Ahora bien, para servir por el lado de la fuente que el camarero está obligado á presentar, es necesario sacar el trozo de carne que está debajo, y cuando ésta es cocida ó *braseada*, resulta que antes de conseguirlo se estropean varios de los pedazos inmediatos, yo creo que en una pieza de carne, jamón etc., debería cortarse, en vez de vertical, algo sesgado para luego colocar los trozos en la misma forma que estaban antes de cortados, y de ese modo se simplificaría el servicio y ganaría la armonía de presentación en los platos. Usted, Sr. Doménech, tiene la palabra, y si en alguna de estas pequeñas observaciones mías está usted de acuerdo con este modesto fregador, yo le prometo volver á molestar su atención con otra y aun otras series de observaciones culinarias tomadas todas ellas del natural.

Suyo afmo. s. s.,

UN PINCHE ADELANTADO.

Madrid, Noviembre 1911.

COMIDA

con la que «Los Previsores del Porvenir» obsequian al Director General Asociado núm. 1,
D. FRANCISCO PÉREZ FERNÁNDEZ
que tan poderosamente ha contribuido al floreciente estado en que se encuentra la institución.

Servido por el Restaurant «Tournié», el 5 de Noviembre de 1911.

LISTA DE PLATOS

Entremeses variados
Sopa Crema de Cangrejos
Cenicientos Marquesita
Turbante de langostinos Alicante
Solomillo á la Castellana
Jamón de York á la Española

Alcachofas á la Murciana
Caponos de Guipúzcoa asados
Ensalada Valenciana
Helado á la Catalana
Pastel Violeta. Palitos de Queso
Postres.

Vinos. Jerez, Rioja fino 1905, Chablis frío. Café. Licores.

NUESTROS COLABORADORES

FRANCOIS MERINO

En esta página tenemos el gusto de dar á conocer algunos detalles de este notable colaborador de EL GORRO BLANCO, Mr. Francisco Merino. La carrera profesional de este distinguido artista es curiosísima, por la tenacidad en que desde casi un niño la ha emprendido, en procurarse en seguida en aprenderse prácticamente casi todos los temas de que se compone el arte de la alimentación.

Francois Merino nació en 1874 en Biarritz, y á la edad de once años debutó,

desde muy joven, ya era jefe de cocina del gran hotel.

Probándose así continuamente que el cocinero que mejor llena el servicio de grandes establecimientos son los individuos que han tenido la abnegación suficiente para ir á trabajar en toda clase de hoteles y restaurants de varias naciones.

Después de haber desempeñado la primera plaza de jefe de cocina de un gran hotel, tuvo que cumplir el servicio militar en Francia, durante dos años; este



Francisco Merino, es el que está sentado enfrente con barba, y los otros son los demás cocineros á sus órdenes en el gran Buque ROTTERDAM

empezando por la pastelería: en seguida de este aprendizaje, entró en el Hotel Continental de Biarritz, y muy pronto fué distinguido por sus jefes, por su inteligencia precoz y gusto exquisito por todo lo bello y bueno.

Siempre ha sustentado el ideal en conocer prácticamente todos los ramos de la alimentación, trasladándose á Burdeos á trabajar en una de las mejores charcuterías, en la que estuvo bastante tiempo. Luego pasó á la cocina del hotel Terminus en París, bajo la inteligente dirección de Mr. Choureaud; después pasó á trabajar en varios importantes hoteles de la misma capital, trasladándose luego á Londres y á Edimburgo, en cuyo sitio,

período de tiempo fué cocinero del Estado Mayor en Mamers; cumplido este deber patriótico se marchó otra vez á Londres, y entró como jefe de cocina del Gran Restaurant Romano, así como también en el Restaurant Trocadero, y otras casas de renombre culinario.

Pasada esta etapa, entró como jefe de cocina en casa particular, en casa de la Condesa de Montheleón.

Después de esta casa, entró como jefe de cocina de la célebre casa Tournié, de Madrid, sitio en que también se distinguió muchísimo y siendo muy estimado de sus jefes; pues esta gran casa debe su gran renombre á nuestros simpáticos amigos D. Enrique Bragueira y D. Víctor Martín,

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

este último jefe de cocina de lo más selecto.

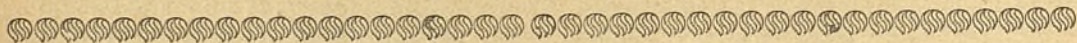
Francisco Merino, actualmente es Director de las cocinas de la Compañía Holland-America-Line, á Rotterdam, siendo el jefe á bordo del mejor buque de esta Compañía holandesa, Rotterdam, y estimadísimo de sus superiores.

Además de lo expuesto anteriormente, nuestro notable colaborador de EL GORRO

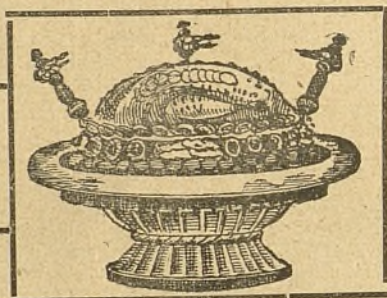
BLANCO es persona estudiosa de todo cuanto se escriba dentro de nuestro arte, siendo además colaborador de las mejores revistas culinarias de Europa.

Desde estas columnas saludamos á tan simpático profesional nuestro, por el que sentimos verdadero aprecio, y más si cabe en él, porque posee el buen sentido de querer ensanchar el arte sin distinción de nacionalidades.

I. DOMÉNECH.



Fórmulas



y Recetas

Terrine de liebre á la Ligoria.

Tener preparada una terrina de conserva del mismo tamaño que para la de pava.

Elegir una liebre de cinco libras, que se despoja, se vacía y se deshuesa, reservando la sangre, que se empleará para el picadillo.

Separar la carne de los hombros al ras de filete y la carne de la mitad de los muslos, quitándoles cuidadosamente los nervios y los pellejos.

Limpiar 200 gramos de tapa de ternera, quitándole los pellejos, los huesos y los nervios y 400 gramos de tocino sin corteza.

Añadir las carnes de la liebre que se habían separado, picarlo todo, condimentándolo antes con 20 gramos de sal, con especias compuestas, machacarlo y al mismo tiempo se le añade la sangre de la liebre y dos decilitros de caldo.

Machacar la carne que ha quedado en la liebre, con tiritas de tocino condimentado.

Cortar la liebre en dos partes á lo largo, espolvoréase con dos polvos de sal, especias compuestas y después se rehogan en

la sartén grande de saltear durante cinco minutos, con 20 gramos de manteca. Esta operación se hace para quitar el agua que se halla en el interior de la liebre. Rehogada la liebre, se forma una capa de picadillo en el fondo de la terrina, de un espesor de dos centímetros y poner sobre esta capa una de las mitades de la liebre.

Espolvorear con un polvo de sal con especias compuestas.

Poner una capa de picadillo, encima la otra mitad de la liebre, después otra capa de picadillo y encima lonjas de tocino muy delgadas y una hoja grande de laurel.

Póngase á cocer como la terrina de pava y cubrirla de manteca cuando la terrina esté bien fría,

Kalpi-Liver Baurgemester Style.

Proporcionarse un kilo de hígado de ternera, el más tierno posible, mecharlo con tiras de tocino condimentadas de pimienta y sal, evitando que las tiras aparezcan en la superficie.

Rehogar el hígado con 50 gramos de manteca en una cacerola de cabida de tres

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

litros, teniendo cuidado de volverlo muchas veces para que tome color por igual; cuando esté bien rehogado, sacarlo de la cacerola y añadir á la manteca 20 gramos de harina, se mezcla á la lumbre con la cuchara durante cuatro minutos; luego se mezcla con medio litro de agua, medio litro de vino blanco, un ramito de perejil, una cebolla, dos clavos de especias incrustadas á dichas cebollas, la sal correspondiente, un poco de pimienta y hágase cocer, moviéndolo circularmente; volver á poner el hígado en la cacerola y añadir 20 pedazos de zanahorias cortadas en figura de tapón, cubrir la cacerola en sus tres cuartas partes y póngase á cocer muy lentamente á fuego muy suave.

Al cabo de dos horas de cocción añadir cinco cebollas de unos tres centímetros de grueso, mondadas y rehogadas en la sartén para que tomen color, dejarlo cocer durante una hora, arreglar el hígado en la fuente, se pasa la salsa en un colador grande, desengrasar, y si resultara demasiado clara se hace reducir á buen fuego hasta que quede en su punto.

Retirar el ramo de perejil y la cebolla que tiene los clavos de especia.

Guarnecer el hígado con la guarnición de cebollas y zanahorias, se napa por encima con la salsa y sírvase.

Timbale á la Bontoux.

Hacer un timbal con un molde liso, y untarlo ligeramente de manteca, y decorar con pasta de repostería extendida en hoja muy delgada, moldear con hojaldrado de siete vueltas.

Cocer y cuajar macarrones en caldo para salsa, se escurren y condimentan con sal, pimienta, queso parmesano rallado y un poco de nuez moscada.

Llenar el molde, cocerlo al horno y sacar el timbal, hacer una abertura en la

parte superior, dejándole un borde de tres centímetros.

Quitar la mitad de los macarrones del interior y reemplazar con un aderezo milanés, compuesto de escalopes de pechuga de ave, trufas, lengua á la escarlata, setas desmenuzadas y crestas de gallo. Guarnecer, de manera que la guarnición exceda de la pasta unos cuatro centímetros.

Colocar en el borde del timbal 12 filetes de gallina mechados y bañados; disponer alrededor de la fuente un bordado ó calado de pasta inglesa, alternando.

Se coloca en medio una cresta grande y se sirve.

Turnedos á la Delmonte.

Después de salteados los filetes se hace una reducción de Jerez ó Madera y se añade trufa muy fina y demiglasa, formando una perigord.

Luego se arreglan dos purés secos, la una de guisantes y la otra de patata. Estas se preparan como de costumbre, solamente que á la primera se añade un poco de flor de leche.

MANERA DE SERVIRLO

En una fuente redonda un poco de la salsa ya indicada, luego un costrón de pan frito y encima el filete napado de la misma salsa.

Los purés se adornan al gusto de cada uno.

UN COCINERO EN CIERNES.

Pulardas á la Brizola.

Preparar dos pulardas, desplumar, vaciar y sacar el hueso interior; cubrir las pechugas con manteca condimentada.

Atar ó coser, encogiéndoles los miembros como para entradas. Mechar las pechugas con tocino delgado y cubrir las

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



partes que quedan sin mechar con lonjas de tocino. Poner las pulardas en una bresera cubierta y se les echa un surtido de legumbres picadas hasta que suba por encima de los alones de las pulardas. Cubrir con papel untado de manteca y dejarlas cocer muy suavemente durante una hora con hervor muy lento. Destapar la bresera, quitar el papel y bañar todas las partes sin mechar.

De guarnición cuatro trozos de molleja de ternera mechada, seis trufas grandes, ocho grandes crestas y ocho cangrejos grandes. Hacer un aderezo con quenefas de ave y setas, que se salsearán con salsa regencia.

Cortar un pedazo de miga de pan de 14 centímetros de largo, ocho de ancho y 14 de alto; este pedazo debe tener una forma cónica. Freirlo y fijarlo en medio de la fuente con una mezcla de huevo y azúcar para sostener las dos pulardas.

Escurrirlas y colocarlas apoyadas en el pan con las rabadillas hacia arriba.

Verter el aderezo en el fondo de la fuente; poner las dos mollejas en la parte inferior de las dos pechugas y las otras dos en los intervalos de en medio.

Colocar los cangrejos á cado lado de las mollejas; poner una trufa sobre cada molleja.

Armar cinco hatelets con crestas y trufas y colóquense.

Bañar las mollejas y la parte mechada de las pulardas y se sirven con la salsa regencia aparte.

FRANCISCO MERINO.

Pudding Rameo Helado.

(*Dulce de cocina.*)

Mondar 30 castañas; blanquéanse en agua hirviendo para quitarles la película interior; cuando estén bien mondadas poner en una cacerola con un litro de almíbar á 16 grados y un palo de vainilla. Cocer á fuego excesivamente lento.

Cuando las castañas están cocidas, transformarlas en puré. Poner en una cacerola ocho yemas de huevo; 200 gramos de azúcar molida y ocho decilitros de leche hervida; hacer espesar esta crema y mezclar en ella el puré de castañas; se aromatiza con un decilitro de marrasquino.

Mondar y limpiar 100 gramos de pasas de Corinto, 50 de pasas de Málaga, sin granillos; cocer estas pasas á fuego muy suave con medio decilitro de almíbar á 30 grados y un decilitro de agua; dejarlas enfriar.

Preparar una sorbetera, verter en ella la crema y helar, moviéndola con la espátula.

Cuando esté medio congelada añadir tres decilitros de nata bien batida, acabar de helar y añadir las pasas bien escurridas; póngase en un molde, se tapa y untar las junturas de manteca para evitar que penetre el agua; enterrar el molde en el hielo y dejar helar durante dos horas.

Hacer una salsa de la manera siguiente:

Espesar al fuego ocho yemas de huevo, 100 gramos de azúcar y tres decilitros de leche hervida; retirar de la lumbre y seguir dando vueltas durante tres minutos; se pasa por un colador fino y añadir medio decilitro de marrasquino; poner esta salsa en el hielo con sal para que esté muy fría, pero sin que llegue á congelarse.

Sacar el pudding del molde sobre una servilleta y servir la salsa aparte.

FRANCISCO MERINO.

Carlota Doña Sol.

(*Postre de cocina.*)

Elegir 1.500 gramos de manzanas buenas, cortar en cuatro partes cada una, pelándolas y quitándoles el corazón.

Cortarlas en pedacitos de medio centímetro.

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

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Poner en la sartén chata de saltear á fuego vivo con 200 gramos de manteca y 100 gramos de azúcar en polvo. Añadir las manzanas y cocerlas un cuarto de hora, salteándolas constantemente hasta que estén tostadas por completo.

Preparar 24 tostadas de miga de pan, que se cortan en lamitas de seis centímetros de largo, tres de ancho y dos de grueso, y freirlas en manteca dorándolas por los dos lados.

Cubrir cada pedazo de éstas con una capa de dos milímetros de mermelada de albaricoque, y se arreglan en forma de corona, apoyándose unas en otras, en una fuente; poner en medio la conserva de manzanas y cubrirlas con una capa de mermelada de albaricoque.

Tapar con el horno de campaña durante cinco minutos y se sirve caliente.

FRANCISCO MERINO.

Flan Parisiën.

(Postre)

Poner en una cacerola de cabida de dos litros tres yemas de huevo; añadir á las yemas 50 gramos de harina y un decilitro de leche; mezclar para hacer una pasta; aclarar con siete decilitros de leche añadidos en cuatro veces para evitar que la pasta agrume.

Añadir 15 gramos de manteca y 80 de azúcar y ralladuras de corteza de naranja. Muévase continuamente con una espátula de madera sobre fuego hasta el primer hervor y déjese enfriar.

Cuando esté fría verter en un flan preparado como el de las manzanas y se hacen cocer una media hora y se deja enfriar.

Batir tres claras de huevo, y cuando estén bien trabadas añadir 100 gramos de azúcar glas y extender el merengue sobre el flan, procurando que quede del mismo espesor por todo el pastel; espolvoréase con azúcar y luego se le hace tomar color en el horno.

FRANCISCO MERINO.

Tourte de Pollo á la Chavet.

Tomar un molde de forma ovalada para un pastel de 20 centímetros de ancho.

Hacer la pasta de la manera siguiente: 750 gramos de harina de flor pura, 375 de manteca y 15 de sal.

Se cierne la harina por el cedazo de latón. Hacer un círculo con la harina que pueda contener la manteca, la sal y un decilitro de agua.

Amasar perfectamente la manteca y la harina y añadir un decilitro más de agua en tres veces; cuando el agua esté enteramente absorbida espolvorear la mesa de harina, arrollando sobre ella la masa para hacer una bola bien lisa.

Para saber si la masa está hecha no debe de pegarse en la mesa ni en el rodillo. Dejar descansar la pasta una media hora.

Tomar las tres cuartas partes de la pasta y estirla en forma ovalada de dos centímetros de grueso; levantar los bordes de esta capa de pasta á una altura de cinco centímetros para formar como una especie de caja redonda.

Meterla en el molde y comprimir en el fondo para forrarlo bien; se va subiendo la pasta por los costados hasta que exceda del molde unos dos centímetros. Tener cuidado de que la pasta aplicada al molde sea por todas partes del mismo espesor para que no se abra la pasta de las partes donde estuviera delgada. Aplastar el resto de la pasta que ha de servir para tapadera de la empanada, y se deja sobre la mesa.

Vaciar, chamuscar y deshuesar un pollo de kilo y medio; hacer un picadillo con 300 gramos de tapa de ternera y 300 gramos de tocino sin corteza, guardando ésta para emplearse en el jugo.

Condimentar con 15 gramos de sal con especias compuestas y machacar; conservar este picadillo en una cazuela y mechar la carne de pollo con tiritas de tocino condimentadas.

Poner una capa de picadillo sobre el

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

pollo procurando darle una forma ovalada, de modo que llegue el molde á cuatro centímetros del borde.

Colocar una capa de picadillo de dos centímetros en el fondo del molde, poner el pollo encima y se espolvorea con dos polvos de sal con especias compuestas.

Poner otra capa de picadillo, dejando un reborde de dos centímetros para poder pegar la cubierta.

Colocar sobre el picadillo una lonja de tocino de dos centímetros de grueso y una hoja de laurel encima.

Mojar el borde de la empanada, colocar la tapa y después unir con el cuerpo de la empanada, apretando sobre las dos partes con el pulgar.

Cortar la pasta que sobresale, formar con las recortaduras de la pasta una bola, que se aplasta hasta que quede de medio centímetro.

Recortar en forma ovalada de un tamaño de 17 centímetros para formar la segunda tapa.

Mojar la primera y aplicar la segunda encima.

Hacer en medio un agujero de tres centímetros por dos; dorarlo con huevo batido; hacer unas rayas sobre la tapa de una profundidad de dos milímetros; meterlo al horno y déjese cocer durante dos horas. Si la empanada se dorara demasiado, cúbrase con una hoja doble de papel mojado.

Probar si la empanada está cocida con la aguja de coser aves, que se introducirá por el agujero de en medio; la aguja debe entrar sin resistencia.

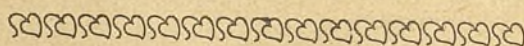
FRANCISCO MERINO.

Mejillones á l'Oyola.

Elegir medio litro de mejillones bien limpios y ponerlos en una cacerola (Rusa) con una cebolla picada y pasada por

aceite fino; después se le agregará dos tomates pelados y seis pepinos, muy poca sal, un decilitro de vino blanco, un ramillete surtido, pimienta blanca y un poco de azafrán, en polvorón, un cacillo de arroz y dos cacillos de caldo blanco de pescado, una puntita de ajos, 50 gramos de mantequilla; póngase á hervir al horno por veinte minutos, y servir en la misma cazuela poniéndole una servilleta alrededor. Es preferible proceder en cazuelas de barro.

FRANCISCO MERINO.



VI Congreso Dental Español

bajo el augusto patronato de S. M. el
Rey D. Alfonso XII.

BANQUETE DEL CONGRESO MENÚ

Hors d'œuvres variées
Crème Saint-Germain
Petites Croustades á la Doria
Suprêmes de soles á la Normande
Filet de bœuf á la Glaneuse
Jambón d'York á l'Espagnole
Petits pois á la Française
Poularde roties
Salade Russe
Glace Portorriqueña
Gateau Othelo
Pailles Parmesan
Friandises

Chablis frappé en carafes.—Rioja fino de 1905.—Campagne.—Crément Imperial.—Café.—Liqueurs.—Cigars.

31-Octubre-1911.

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 Práctica La Cocina por Gas.

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

LAS LEGUMBRES

Endives.

La endive, que hace muy poco tiempo que empieza á emplearse en España, es una variedad de la escarola de jardín que procede de Bélgica, por esto en su país de origen es legumbre popularísima bajo el nombre «Llamund de Witloof» ó «barbe de bone». Esta clase de escarola reúne las mismas propiedades que la escarola silvestre, y conviene á los temperamentos sanguíneos, biliosos y á las personas resfriadas; en Bélgica se le llama con razón «el amigo del hígado».

Se come en crudo, en ensalada, al jugo, con salsa blanca ó Mornay, crema, fritas, al tuétano lo mismo que el cardo, etc., etcétera.

Los endives no se hacen cocer, pues pierden más de la mitad de su valor, así como tampoco se lava con horas de anticipación, pues el agua fría ó templada le procura un exceso de amargo que resultaría desagradable.

A continuación explicaremos algunas recetas para la preparación de las mismas.

Endives á la Flamanda.

Un kilo de endives, 250 gramos de manteca fina, un limón y tres huevos. Se mondan las endives y se secan una por una con un paño limpio. Se unta un plato de saltear con manteca fina de vaca, y colocar las endives por capas, poniendo entre ellas más manteca en pequeños fragmentos con un poquito de nuez moscada rallada.

De otra parte se pone, en una pequeña cacerola, uno ó dos vasos de agua, el jugo del limón, sal y un polvo de azúcar. Se vierte esta mezcla sobre las endives y háganse cocer á fuego suave durante dos horas, para luego poderse servir á punto con una salsa á la holandesa ordinaria.

Endives con salsa Mousselina.

Se limpian éstas como procede en la re-

ceta anterior y disponerlas dentro de una bresera con una delgadísima lonja de tocino en el fondo, sin ningún líquido, el tocino es suficiente para facilitarle la cocción. Se tapan con un papel untado abundantemente con manteca fina y háganse cocer sobre la plancha á fuego suave, estando herméticamente cerrada.

Sírvanse á punto con una magnífica salsa Mousselina.

Subrics de espinacas á la Crema.

Componentes: un manojo de espinacas, 250 gramos de manteca fina, seis huevos, un vaso de leche. Después de que estén limpias convenientemente, se pican menudísimas á cuchillo, se blanquean á continuación durante dos ó tres minutos. Se escurren completamente y se rehogan con 125 gramos de manteca (rehogada ésta un poco antes). Sazónese con 15 gramos de harina echada en forma de lluvia; pasados unos minutos de cocción, se le añaden tres huevos enteros y tres yemas, bien batido todo, hágase cocer un poco más todo este conjunto y retírese.

Póngase una sartén con manteca de cerdo algo abundante, y por medio de una cuchara de comer la sopa, se van echando bolitas de la pasta de espinacas en la manteca bien caliente; fríanse, y cuando queden doradas de un lado, se les da la vuelta á los subrics después de que estén fritos.

Se colocan en una fuente en forma de corona y poner en medio una salsa bechamel, compuesta con la leche y la manteca restante.

Judías verdes á la Polonesa.

He aquí un plato que, á pesar de su sencillez, es exquisito. Las cantidades se calculan del siguiente modo: 800 gramos de judías verdes á pedacitos y 400 gramos de patatas.

Se cuecen juntas con una cebolla grande á pedazos; al momento de servir se escurre y se sazona con sal, pimienta blan-

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

ca en polvo, perejil picado y 60 ó 70 gramos de manteca fina de vaca y se sirven terminado su sazónamiento.

I. DOMÉNECH.

Algo sobre hoteles y restaurants

Este epígrafe es el que encabeza el título de una obra notable, y pongo este título por lo sinceramente que está escrita, y la nobleza de sus ideas que campea en toda la obra, á fin de que todos los que nos dedicamos al arte de la alimentación, como son cocineros, camareros, dueños de hoteles y restaurants, encargados, mayordomos y á todos cuanto de cerca nos dedicamos al arte de hotelero, tengamos un poco más de afán en tener conciencia cierta cada uno de nuestros deberes, y así vayamos todos, y cada uno por su parte, ennobleciendo nuestro arte, que buena falta hace que nos inclinemos un poco más á la ilustración de nuestro METIER, pues á muchos les causa alguna repulsión todo lo que está escrito en letras de molde; yo entusiastamente felicito al excelente RESTAURATEUR, autor de tan hermosísimo libro, D. José Serra y Ferré, dueño del Restaurant Mundial Palace y de la popularísima Fonda Simón, de Barcelona.

Hojeadas detenidamente las 101 páginas del libro, sólo daremos aquí unas ligerísimas noticias, recomendando, tanto á cocineros, dueños de hoteles, restaurants y camareros, que encontrarían materia provechosísima en que poseyeran este libro, reformarían así muchos conceptos que en general tienen de sus obligaciones desde el primero hasta el último.

Yo, á mi poco entender y comprender, en lugar de titular la obra como está, la hubiera titulado «La Urbanidad sobre Hoteles y Restaurants», parece que está más adicto á la idea general de la obra que, como he dicho, sólo merece pláce-

mes, y unen los míos sincerísimos, después que ya antes muchos otros se han ocupado de ella.

En la obra inteligentísima de D. José Serra hay un florilegio de ideas lógicas, dentro siempre de la misma materia que él tan bien domina, tanto por los dueños como por el último dependiente. En primer lugar del libro estudia, de una manera minuciosa, poniendo bien claro los defectos y maneras que deberían seguirse en las cocinas, sobre los cocineros, los analiza desde sus primeros pasos, é inclínandole en su dirección, para que así, lógicamente, y paso á paso, concluyan por ser cocineros que tienen conciencia certísima de lo que es su oficio y misión suya según cada establecimiento.

Y por este tono lo mismo expone los defectos de los dueños de hoteles y restaurants, camareros, etc., etc.

Como ya hemos manifestado aquí en estas líneas, no nos hemos propuesto estudiar el libro línea por línea; nos ha entusiasmado la idea general de toda la obra; es sincera y bien pensada, como lo es de bien escrita; cocineros y camareros no harían nada de más que figurara dicha obra en su biblioteca, y lo mismo digo para los dueños de hoteles y restaurants y todos cuantos establecimientos pertenecen al ramo de la alimentación.

Pondremos punto final á estos renglones, escritos á vuela pluma, y si terminarlos con una viva felicitación á su autor D. José Serra y Ferré, dueño del Restaurant Mundial Palace y de la popularísima Fonda Simón, de Barcelona, y deseando que á menudo nos ofrezca obras dentro de los temas de nuestro ramo, que persigan un fin tan ilustrativo como esta que acabamos de mencionar.

IGNACIO DOMÉNECH.

MUY PRONTO SE PONDRÁ Á LA VENTA EL LIBRO «TODOS LOS PLATOS DEL DÍA», POR IGNACIO DOMÉNECH.

Cocina Irregularizable 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