

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

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

DIRECTOR
IGNACIO DOMÉNECH



Redacción y Administración:
Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

Condiciones de Publicación.

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

Precios de Suscripción.

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

SUMARIO

CRÓNICA: Todos los platos del día: Pollo á la Baltimore. Pollo á la pastora. Pan de higadillos de ave á la riojana. Pepitoria de gallina á la española. Riñones de carnero ó ternera á la turbigo. Riñones de ternera ó cordero á la americana. Piés de cordero á la provenzal. Lenguas de ternera á la napolitana. El pilau á la turca, por I. Doménech. — Cocina Española Casera: Sopa de invierno. Sopa de capuchinos. Olla podrida española. Carne á la Dolores. Pajaritos de moda. Conejo navarro. Conejo á la valenciana. Pavo relleno al horno. Lengua entomatada. — Lenguas de gato, por Montbry (con grabado). — Menú del Banquete servido á bordo del vapor "Nieuw-Ansterdam", en celebración del aniversario de S. M. la Reina de Holanda, dirigido por Mr. G. Dhoyer. — Conserva de ganso. — El concurso de Cocina española. — ¡A la cocina! — Banquete servido por el Restaurant Miramar de Grao-Valencia. — Cocina Vegetariana, por R. P. Sansón. — Platos de huevos, por I. Doménech. — Teoría de la alimentación. — Pastelería de los Tés: Bizcocho de Maizena. Bizcocho de almendras. Cómo se hace el Baking Powder. Sautga Clau (pastel de té. — Sartén y Letras, por Manuel Pardos Serrano.

CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DIA

POLLO A LA BALTIMORE

Se corta un pollo en ocho pedazos; pónganse en maceración durante diez minutos con agua tibia que esté un poco salada; luego se secan y se pasan por huevo batido, empanándose á continuación con galleta ó bizcocho marca «Craker»,

Póngase á dorar en un plato de saltear con manteca de vaca algo abundante.

De otra parte, con la carcasa y algunos menudillos, se prepara de antemano un buen caldo; este caldo sirve para mojar la salsa en el mismo plato de saltear, á la que se le habrá echado una cucharada pequeña de harina (habiendo retirado el pollo); dejar reducir la salsa, y al punto de servir se le añade una cantidad regular de nata.

Cocina Chic La Cocina por Gas.

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

Al momento de servir se coloca el pollo frito en la fuente y se napa con esta salsa; servir costrones de pan recién fritos por el alrededor.

POLLO A LA PASTORA

Deshuesar uno ó varios pollos tomateros y rellenarlos en crudo con la siguiente combinación, también todo en crudo: tocino, jamón, Níscalos, champiñons, perejil, sal y pimienta, y que todo esté bien picado. Atarlos convenientemente y envolverlos en una lonja de tocino; asarlos en un plato de saltear, mójense con un buen jugo y déjense en cocción durante una media hora todo lo más.

Luego se desengrasan y se sirven con guarnición de Níscalos salteados a natural con aceite frío, un poco de ajo y perejil con pan rallado y zumo de limón.

Rociánse al servir de su propio jugo

PAN DE HIGADILLOS DE AVE A LA RIOJANA

Se limpian una docena y media de higadillos de aves y se ponen á cocer durante un minuto con agua; luego se escurren, y cortándolos á pedazos, se saltean de igual forma como es general en el plato de riñones al Jerez. A continuación de guisados de este modo, se machacan en el mortero, y luego se pasa esta pasta por un tamiz de hierro algo grueso.

Mezclar este puré á una parte de bechamela, añadiendo dos ó tres huevos enteros; sazónese de nuez moscada, sal y pimienta blanca en polvo.

Se unta con manteca un molde de Cartuja, espolvoreándolo también con pan rallado; en el fondo de este molde se cubre con una juliana de jamón magro y pimientos morrones en alguna abundancia é igual cantidad de ambos componentes. Echar el puré en el molde y se hace cuajar en el baño maría durante hora y media.

Preparar una salsa reducida compuesta de iguales cantidades de jugo de asados y de salsa de tomate, finas hierbas y un poco de manteca de vaca.

Sírvase con guarnición de costrones de pan recién frito y rociado con la salsa.

PEPITORIA DE GALLINA A LA ESPAÑOLA

Se escoge una gallina y se corta á trozos algo grandes; se pone á rehogar en una cacerola con manteca de cerdo y una cebolla picada, más un ramo atado de hierbas aromáticas; este rehogado se procurará que no tome color dorado; se espolvorea la gallina con un poco de harina, luego vino blanco; reducir éste, y mójese con caldo de puchero; déjese cocer hasta que quede tierna; luego se procede á limpiar la salsa, poniendo la gallina trozo por trozo á otra cacerola; se hace cocer un poco más la salsa sola, añadiéndole una chispa de azafrán y un poco de nuez moscada; pasar la salsa por un colador fino y se vierte la salsa en donde se ha trasladado la gallina. Se le puede añadir una guarnición de guisantes.

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Sírvase con costrones de pan frito.

Algunos cocineros traban esta salsa al final con yemas de huevo y zumo de limón.

RIÑONES DE CARNERO O TERNERA A LA TURBIGO

Son riñones partidos por la mitad de plano y sazonados de sal y pimienta, y se saltean á fuego vivo; luego se coloca cada uno encima de costrón y se adornan con pequeñas salchichas asadas á la parrilla, y en el centro se ponen setas salteadas y rociadas de una salsa media glasa atomatada.

RIÑONES DE TERNERA O CORDERO A LO LUIS XV

Son brochetas de riñones en la forma usual, acompañados de salsa media glasa atomatada.

CABEZA DE TERNERA A LA AMERICANA

Se cuece primeramente; luego se deshuesa y se corta á trozos regulares, cociéndola con tomates fondeados, chalotas, hinojo y finas hierbas, todo bien picado.

Se sirve puestas en una fuente redonda, poniendo una oreja derecha en el centro; los sesos y la lengua cortados en escalopitas por alrededor, todo napado con su propia cocción.

PIES DE CORDERO A LA PROVENZAL

Después de que estén soflamados para quitarles todas las partículas que suelen quedar adheridas después de su primera peladura, se limpian bien y se pondrán á cocer con caldo con un poco de harina y tocino.

Rehogar aparte, en una cacerola con aceite fino bien caliente, una cebolla, dos dientes de ajo y unos tomates pelados; sazónense bien con sal y pimienta; se escurren los pies una vez que estén cocidos y se unen á la salsa; añadir setas picadas y algo de salsa española.

LENGUAS DE TERNERA A LA NAPOLITANA

Al quedar limpias convenientemente se ponen á bresear en una cacerola con pedazos de tocino, cebolla, nabo y zanahoria; luego se mojan con vino blanco añejo, y pasado un ratito, mójase con caldo, pero sin que las cubra; déjese cocer á fuego lento durante dos horas.

Cuando están cocidas se les quita la piel y se dejan enfriar; una vez frías se cortan en rebanadas y se pasan con una salsa alemana bien reducida y que esté cargada de queso de Parma rallado, perejil picado, dos ó tres chalotas y ajo picado.

En este punto se pasan por el pan rallado y huevo batido, y luego por el pan rallado mezclado con queso.

A los quince ó veinte minutos antes de servirse se asarán á la parrilla sobre un papel mojado con manteca y á poco fuego, y así de este modo se dorarán bien.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Ya asadas á la parrilla, se colocan en corona en una fuente y se sirven con salsa de tomate en medio.

EL PILAU A LA TURCA

Se lava medio kilo de arroz con agua tibia; luego se escurre bien y se pone á cocer en una marmita que esté absolutamente tapada, poniendo tres partes como la de arroz de fondo de cocina; añadir un poco de azafrán desleído con una cucharada de fondo de cocina ó caldo; déjese cocer por lo menos durante una hora.

Para servirse póngase en una fuente en forma de pirámide, sirviendo al mismo tiempo un guisado de cordero con pimientos y tomates ó con pollo tierno salteado con gran gusto.

Se suele agregar á estos guisos berengenas salteadas con aceite fino ó con manteca de cerdo, así como también «Gombos» preparadas con tomates.

I. DOMÉNECH.

Cocina Española Casera.

Sopa de invierno.

En una cazuela se pone una cucharada de manteca, una cebolla bien picadita, dos ó tres tomates sin piel; éstos se ponen cuando la cebolla está frita. Se tiene pan cortado en hojas muy finas, que se echarán cuando el tomate esté doradito; se deja que coja color, se pone su sal correspondiente, se le echa caldo, y si no hay caldo, agua; cuando esté el pan bien deshecho, se baten dos huevos y se echan al caldo para que hiervan un poco más. Esta sopa se puede hacer con aceite los días de vigilia; entonces se ponen un par de dientes de ajo picado junto con la cebolla, y en vez de caldo se le pone agua de judías ó de verduras.

Sopa de capuchinos.

(RECETA PEDIDA)

Se hacen hervir guisantes tirabeques (capuchinos); cuando estén blandos se les deja el agua necesaria para los platos de sopa que se quieran hacer. En la sartén

se fríe un poco de cebolla y tomate; cuando está bien deshecho se echa en la olla de los tirabeques. Se hace unas albóndigas de carne de cerdo, ó de buey con tocino, ajo, perejil y una yema de huevo; hechas éstas, que sean pequeñas, se fríen en la sartén con harina y se colocan en la olla de la sopa. Se deja hervir un cuarto de hora, se sazona de sal y se sirve.

Olla podrida española.

En un puchero se pone el agua suficiente de los platos de sopa que se quieran hacer; cuando hierve se echa media libra de carne de buey, media libra de carne de cerdo, un cuarto de gallina, un chorizo, un trozo de jamón, tocino, un hueso de cerdo; se deja hervir por espacio de media hora y luego se añade media libra de garbanzos del Saúco, que han de estar remojados de la noche anterior; á la media hora su sal correspondiente, y cuando estén blandos los garbanzos se echan unas cuantas patatas enteras y media libra de

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

judías tiernas y un trozo de calabaza de Castilla; cocida la verdura, se cuele el caldo y se hace lo sopa de lo que se quiera.

Carne á la Dolores.

(RECETA PEDIDA)

Se coge la carne bien tierna como para hacer biftec, que no sea muy gruesa; después de lavada se pone en un plato, se polvorea de sal y canela, se reboza de harina, se fríe en una sartén bien dorada; en una cazuela se pone manteca y cebolla picada; cuando está frita se le echa agua y si se puede caldo; cuando hierve se colocan las tajadas de carne, que se tienen ya fritas; se hace una picada de avellanas, almendras ó piñones, y se deja hervir hasta que tome punto.

Pajaritos de moda.

(RECETA PEDIDA)

Se preparan los pajaritos bien lavados, y puestos á escurrir con sal se pica una cantidad de jamón y se rellenan; se fríen en la sartén con manteca, rebozados de huevo y galleta molida. En una cazuela se prepara una salsa con manteca de vaca, cebolla y tomates; si éstos no tienen jugo, se les añade un poco de agua, porque esta salsa ha de ser abundante; se colocan los pajaritos y se dejan hervir un rato hasta que reduzca la salsa para servirlos.

Conejo havarro.

(RECETA PEDIDA)

Se fríe el conejo en manteca y envuelto en harina. En una cazuela se pone agua ó caldo, una cabeza de ajos, un poco de romero, tomillo, y se deja cocer con las tajadas del conejo, con cuidado que no ablande mucho para sacar el hueso sin que se deshaga; se tienen patatas hervidas y machacadas, y en la sartén que se ha frito el conejo con un poco de manteca de vaca se pasa la pasta de patata, y para que una más se pone un poquito de harina; se coge el conejo, que ya se tiene el hueso sacado, se reboza con esta pasta de patata, se envuelve en harina, se fríe y se

colocan en la fuente, y en el momento de servirse se rocía de la salsa, que ha de quedar espesa; ésta pasada por tamiz.

Conejo á la valenciana.

(RECETA PEDIDA)

Cortado en pedazos, preparado y escurrecido, se envuelve en harina y se fríe en la sartén. Se coloca en una olla de boca ancha: en la manteca que ha quedado del conejo se fríe la pasta preparada, que es: machacar tres granos de ajo, un pimientito verde y perejil; el hígado del ave, que ya se tiene frito, se polvorea de pimienta negra, y todo se fríe en la sartén; se le echa un poco de caldo ó agua, se deja hervir un rato, se sazona de sal y se echa por encima del conejo, que está en la olla. Este guiso es muy sabroso.

Pavo relleno al horno.

(RECETA PEDIDA)

Después de desplumado y limpio se abre lo menos posible para limpiarlo por dentro, para que al rellenarlo quede mejor; lavado bien, se pone á escurrir, se machaca en el almirez perejil, ajos en bastante cantidad, pimienta y sal; se unta manteca y lo machacado por dentro, esto se hace con la mano para que penetre más; se tiene preparado un relleno, que puede hacerse de carne de cerdo ó de buey picada ó á tajadas, como se quiera, y se fríe en una cazuela con manteca, sal, butifarra y salchichas á trozos, piñones, pasas, ciruelas, huevo duro á pedazos, una manzana en cuatro partes, aceitunas quitada la semilla y alcaparras. Este relleno solo se pasa en manteca, echándole un vaso de vino seco; se rellena y se cose el ave; del machacado que se le puso dentro se unta por fuera, rociándolo de vino y bastante manteca. Se coloca en una cazuela exprofeso para estas aves; alrededor se colocan varias cebollas enteras y algunos boniatos, que asados son muy exquisitos. Se sirve bien caliente. Este pavo va al horno como ya se ha dicho.

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

Conserva de ganso.

Aunque la carne de ganso no sea ni tan delicada, ni de tan fácil digestión como la de pollo, gallina, capón y pavo, y aunque bajo diferentes conceptos inferior á la de pato, á pesar de que la carne de los gansos jóvenes se le parece bastante, es, sin embargo, un ave preciosa para la cocina casera, principalmente en la campaña.

El ganso proporciona una cantidad de platos variados y nutritivos, y con su fina y abundante grasa puede sazonarse toda clase de legumbres y alimentos. En todo el Mediodía de Francia, en Gascoña, en Bearn, en Languedoc, se crían numerosas bandadas de gansos de excelente raza, y no existe una familia medianamente acomodada que no haga, al finalizar el otoño, su provisión de muslos y alas de gansos, confitadas con su propia grasa.

Esta excelente preparación, el «confit», puede ser imitada en todas partes y puede en invierno variar el régimen alimenticio de la familia. Para conformar el pedido de un suscriptor nuestro, damos á continuación la fórmula, según se practica en los mencionados países.

Desplumado, soflamado y vaciado un ganso, como para asarlo en el asta, se trincha crudo con cuidado para quitarle las dos alas y los dos muslos, llevándose en estos cuatro pedazos casi todas las partes carnosas del ave. Polvoread abundantemente los dos lados de estos cuatro pedazos con sal fina mezclada con un poco de sal de nitro, en una proporción de unos tres granos de esta sal por los cuatro miembros de un ganso medianamente gordo. Frotad bien los cuatro pedazos con esta mezcla y colocadlos por capas en una olla grande de barro, en entre capa y capa colocad algunos ramos de tomillo y algunas hojas de laurel, dejándolo todo en este estado durante veinticuatro horas: al cabo de este tiempo pasad rápidamente

cada pedazo, el uno después del otro, en agua fría, dejándolo después escurrir bien. Aparte, hacer derretir, con las precauciones usadas para derretir la manteca de puerco sin sal, toda la grasa contenida en el interior del cuerpo del ganso.

Entonces meted todos los pedazos del ave en una cacerola grande y hacedlos cocer muy suavemente en la grasa de ganso derretida. Procurad que durante toda la cocción (que no debe durar menos de tres horas) la grasa de ganso no entre en ebullición. Completada la cocción, colocad los pedazos dentro de la olla de barro limpiada cuidadosamente y verted encima la grasa derretida del ganso cuando esté medio fría, y de ningún modo cuando esté hirviendo. Cuidad de que los pedazos del ganso estén bien cubiertos de grasa y que las ollas de barro queden completamente llenas. Nada es más cómodo, sobre todo en el campo, como una buena provisión de alas y de muslos de ganso, preparados de este modo: si llegan huéspedes inesperados, en un momento en que ninguna provisión de carne se tiene, se sale del paso con esta preparación. Las ollas deben cubrirse con un pergamino y colocarse en un local fresco, sin que sea húmedo. Si la provisión es algo considerable, bueno es que cuando las ollas llenas estén empezadas no quede nunca el vacío; á este efecto se coloca en el interior de la olla empezada una tapa de madera blanca con un botón encima para poderla levantar con facilidad, á fin de que esta tapa descienda á medida que el contenido de la olla disminuye, de modo que éste no esté nunca en contacto con el aire, lo que asegura su perfecta conservación.

Los pedazos de ganso conservados con su grasa pueden arreglarse de diferentes maneras á medida que se vayan sacando de la olla ó pote. Es necesario empezar siempre por desengrasarlos, lo que se hace teniéndolos en la punta de un tenedor sobre una graserá colocada delante

Chaquetas para Cocineros.

Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 80 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.

de un buen fuego. Cuando toda la grasa adherida á los pedazos esté ya en la grasa, se vuelve á verter dentro de la olla donde se encuentra el resto de la provisión. Haced recalentar los pedazos de gansos y vertedles encima la salsa que se prefiera, según el gusto de cada uno.

Tal es la fórmula del clásico «confit» meridional francés que tanta fama ha dado á la cocina regional del Mediodía y hacemos votos para que la preparación le salga bien á nuestro distinguido suscriptor y aficionado.

El concurso de Cocina española.

Esperamos del patriotismo de nuestros profesionales, tanto cocineros, pasteleros ó confiteros, que no olviden que la revista «El Viajero» tiene abierto un concurso de arte culinario español, para el próximo mes de Abril de 1912.

¡A la cocina!

Leemos en el *Blanco y Negro* de la semana anterior lo siguiente:

«Parece ser que en un Estado del Norte de América se ha fundado una sociedad para impedir que se casen todas las mujeres que no sepan guisar.

En el país de las libertades se practican las mayores tiranías. ¡Pobre muchacha, la que no tenga aptitudes culinarias! En cambio las que están de enhorabuena son las grandes cocineras, á las cuales la naciente sociedad ha creado un nuevo porvenir. Cuando por su avanzada edad ó por el exceso de trabajo se encuentren fatigadas para seguir al frente de una cocina, pueden dirigir una academia práctica, en la seguridad de que no les faltarán discípulas.

La sociedad exige un curso teórico y otro práctico, y los exámenes para ser declarada en disposición de fundar un hogar, consisten en disponer un almuerzo, condimentar todos los platos de que se componga y dirigir el servicio de la mesa. Para que la sociedad tenga un carácter puramente nacional, se exige que el *menú* esté escrito en inglés, pero pudiera sucederles algo como lo que hace pocos días le ha ocurrido al Emperador de Alemania:

Estaba invitado á un banquete y, al terminar, elogió con entusiasmo la comida, «pero—dijo—es lástima que los platos no hayan tenido nombres alemanes, porque

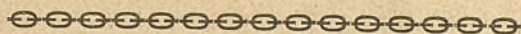
entonces me hubieran sabido todavía mejor». Uno de los comensales, de nacionalidad francesa, no pudo reprimirse, y repuso: «Señor, en ese caso, V. M. debía dar orden al jefe de la cocina imperial que se limitase á guisar conejo con ciruelas, sopa de cerveza y otros platos puramente nacionales, pues aunque el *menú* esté escrito en alemán, el paladar de Vuestra Majestad reconocerá la cocina francesa á través de su disfraz».

Quizá pudiéramos decir otro tanto á la sociedad angloamericana después de leer las siguientes recetas, bajo cuyo nombre inglés se adivina su origen italiano y francés, respectivamente.

«*Filling macaroni*.—Se cuecen macarrones de los más gordos; se rellenan cuando están blandos con un picadillo de jamón, ternera y trufas, trabado con un huevo; después se rebozan con harina y se frien. Aparte se hace un caldo bien clarificado y se sirve, poniendo dos macarrones en cada plato.

«*English eggs*.—Son deliciosos como primer plato de almuerzo. Se vacían las *brîoches* y se rellenan hasta la mitad de *béchamel*, un poco clara; encima se coloca un pedacito de jamón y en seguida se echa el huevo, cubriéndolo con trufas picadas y manteca de vacas muy caliente.

Antes de servirlos, se meten en el horno tres ó cuatro minutos.»



Restaurant Miramar de Grao-Valencia

BANQUETE

de 600 comensales servido por el Restaurant Miramar al partido conservador de Valencia el día 1.º de Diciembre de 1911.

Entremeses Variados
Arroz Milanesa
Solomillo de buey (s) Cabanniesa
Langostinos (s) tartara
Capón de Bayona patatas salteadas
Helado
Queso de fruta
Postres variados

VINOS

Rioja clarete.—Diamante estilo Sauternes.—
Champan Gauthier.
Café.—Licores
Tabacos

Jefe de cocina,
Francisco Gabarda.
Restaurant Miramar.
Grao-Valencia.



Cocina Vegetariana.

Pudding de maíz.

Se toman 500 gramos de harina de maíz y se mezcla medio litro de leche fría y dos cucharadas de harina blanca. Esta mezcla se pone en un recipiente, en el cual hierva un litro de agua, removiéndolo de continuo y sin dejar de hervir. Luego se coloca en moldes y se cuece al baño maría.

Pudding de tapioca.

Se hace hervir un litro de leche; se pone azúcar y 200 gramos de tapioca, dejándolo hervir unos veinticinco minutos. Se deja enfriar colocado en un molde ó en tazas que estén mojadas por dentro con agua fría.

Pueden incorporarse á la mezcla dos yemas batidas, 50 gramos de almendras machacadas y la clara montada á la nieve, colocándolo al horno durante una hora, en un molde ligeramente untado con manteca.

Se sirve con jalea de frutas.

Buñuelos de queso.

Se toman unos 200 gramos de queso rallado, mezclándolos con cuatro huevos, 100 gramos de manteca dulce, 100 de pan rallado, 100 de harina y un poco de sal, amasándolo junto bien trabajado. Con dicha pasta, cortándola se forman los buñuelos, que se cuecen hirviéndolos en agua y luego se sirven.

Pudding de festividades.

Se bate bien una taza de manteca, añadiendo otras dos de azúcar y otra de

leche. Después se incorporan á esta mezcla cuatro yemas de huevo batidas, añadiendo tres tazas de harina blanca y al final las claras montadas á punto de nieve, y zumo de limón. Luego se pone en moldes untados con manteca y pan rallado y se cuece al horno hasta que pinchándolo con una aguja ó palito, éste salga seco.

Pudding de higos.

Se llenan dos tazas con pan de Graham rallado; se echan en una vasija mezclándolo con leche para formar una pasta espesa, añadiendo otra taza de higos machacados finos, un poco más de leche, y hecha la masa, se cuece á baño maría.

Se sirve con salsa de frutas.

Pudding de nueces.

Se pone al fuego medio litro de leche que se deja hervir, á la cual se agregan 250 gramos de harina diluidos en medio litro de agua sin que formen grumos. Se añaden 250 gramos de nueces y almendras machacadas en almirez, 250 de azúcar, 60 de manteca y ralladura ó zumo de limón y se cuece unos diez minutos todo junto, dejándolo enfriar para echar tres yemas de huevo y las tres claras batidas á nieve.

Después se coloca en una tartera untada con aceite y se cuece al horno.

Pudding de coco.

Se hacen hervir en medio litro de leche y durante unos quince minutos, dos cucharadas grandes de coco seco, rallado,



Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

colocándolo después en un tamiz ó en un trapo de lienzo. Se vuelve al fuego y se añaden con gran cuidado dos cucharadas de harina de flor, desleída en leche fría, y removiéndolo.

A los cinco minutos se aparta y se sirve frío con leche.

Pudding de leche.

A un huevo y además las yemas de otros dos, bien batidas, se agrega medio litro de leche y dos cucharadas de harina, batiéndolo muy bien todo junto. Se derriete en un molde 20 gramos de azúcar, el cual una vez disuelto, sirve para untar por dentro el propio molde: luego se llena con la pasta antes preparada, se tapa bien y se cuece al baño maría.

Pudding de coco y leche.

Se hace hervir un litro de leche con medio kilo de azúcar refinado; se deja hervir durante diez minutos; se saca del fuego y se deja enfriar.

Se ponen en una fuente 14 yemas y dos huevos enteros y se baten con un batidor de alambre durante ocho minutos; luego se añade la leche y la ralladura de un coco; se mezcla bien y se coloca en moldecitos previamente untados con caramelo color chocolate; una vez rellenos se ponen en bañomaría y al horno.

Para untar los moldecitos con caramelo se hace derretir en cada uno un poco de azúcar y luego se desparrama bien alrededor. Se ponen después en una fuente con agua hasta cerca del borde extremo de los moldecitos y se coloca la fuente al horno unos veinte ó treinta minutos.

Picadillo vegetariano.

Se hierve arroz con un poco de azúcar y, por separado, se pican ó trituran mucho algunos huevos duros, mezclándolos en el arroz y añadiendo un polvillo de sal, manteca y nuez moscada.

Si se quiere, se agrega un poco de chocolate disuelto en agua y en este caso el

picadillo se pone unos momentos á cocer en el horno.

Colinabo relleno.

Se pican finos el corazón de un repollo blanco crudo y se hace estofar en aceite con sal hasta que esté tierno. Se pasan por un tamiz lentejas, zanahorias, arvejas, apio, perejil y cebollas picadas, que hayan sufrido una cocción. El puré que se obtiene será mezclado con el repollo estofado y se añaden tres ó cuatro huevos y pan rallado en cantidad suficiente para formar una pasta, la cual se colocará en el interior de cada colinabo vacío y sobre una fuente untada con aceite se ponen al horno.

R. P. SANSÓN.

El concurso de Cocina española.

La hermosa revista "El Viajero", órgano de la Asociación de fondistas de España, que se publica en Barcelona, espera del patriotismo de todos los que se dedican á la industria hostelería y restaurants, á que concurra, cada uno según sus aptitudes, á enviar trabajos de cocina y pastelería española, de todas las regiones de nuestra Península.

PLATOS DE HUEVOS

Huevos Negús.

Huevos fritos á la francesa, que se recortan con el corta pastas, se coloca cada huevo sobre una croqueta redonda y plana, hecha con picadillo de caza. Salséanse con salsa Perigord.

Huevos al plato á la Wladimir.

Pónganse los huevos sobre el plato untado con manteca fina y se guarnecen con un ragout de picadillo de trufas y de puntas de espárragos; espolvoréanse con queso de Parma rallado y se cuecen en el horno.

Huevos escalfados chalonaise.

Después de que estén escalfados, cada uno se coloca sobre una costra de pas-

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

ta; se guarnecen con crestas y riñones de ave, y napparlos con salsa suprema.

Huevos escalfados á la Ninón.

Colocar cada huevo escalfado sobre un costrón de brioche tostado. Napparlos con un velonte de ave reducido con vino de Jerez y nata montada.

Se guarnecen en la fuente con montoncitos de zanahorias torneadas á la crema, y de puntas de espárragos.

Tortilla á la Julienne.

Cortar una juliana de legumbres, tales como zanahoria, nabo, cebolla, blanco de puerros, apio y judías verdes; fondéanse con manteca y caldo y luego se hace la tortilla, escurriendo bien estas legumbres y mezclándose con los huevos

Tortilla de ostras.

Se escalfan las ostras al vino blanco, al primer hervor se retiran y se corta cada una en cuatro pedazos.

Se baten los huevos, sazónase de sal y pimienta blanca y perejil picado.

Se echa la manteca á la sartén, echar primero las ostras y á continuación los huevos, y cuajar la tortilla.

I. DOMÉNECH.

Teoría de la Alimentación.

Las carnes.—Sus condiciones.—Carne de buey de vaca.—Sus clases y sus aplicaciones.

Suspenderemos hoy el orden de la explicación para satisfacer á las lectoras que me piden consejos sobre la alimentación. Ver á la mujer interesarse en salir de la rutina para conocer los principios que la higiene y la economía ordenan en gracia del buen orden y salud de la familia es un verdadero progreso. No soy refractaria á las mujeres sabias; pero creo que á la generalidad le es más útil saber poner el cocido que resolver una ecuación de tercer grado.

¿Os creéis que es fácil poner ese clásico plato español? No; la cocción de los alimentos tiene su teoría, bastante complica-

da, como más adelante veremos. Ahora vamos á ocuparnos de la carne de los animales, que aportan á nuestra alimentación:

Primero, tejido celular.

Segundo, tejido muscular.

Tercero, grasa.

Cuarto, sangre.

El tejido muscular es la substancia reparadora por excelencia y está formado casi exclusivamente de materias azoadas ó albuminosas, conocidas por fibrina, musculina, albúmina, caseína y además, algunos alcaloides especiales, un gran número de sales y un principio especial, la inosina.

El tejido celular se encuentra en los huesos y la piel más especialmente. La gelatina, que constituye su base, es poco nutritiva. Abunda más en los animales jóvenes, por cuya razón su carne es menos alimenticia.

La grasa es rica en carbono y no encierra ningún principio azoadado.

La sangre contiene los elementos constituyentes de todos los tejidos; pero con la cocción se hace difícil de digerir.

Los animales salvajes tienen la carne firme, oscura, dura, muy nutritiva y poco succulenta.

Por el contrario, los animales domésticos que se ceban y se engrasan tienen mayor grado de succulencia y menos de alimentación, pues la palabra *suculento* debe entenderse, no como abundancia de jugos, sino de blandura en las fibras.

Entre los mamíferos, los mejores trozos de carne se encuentran á lo largo de la columna vertebral, á partir de las costillas falsas hasta el nacimiento de la cola.

Las paletillas y parte de delante dan carne más entremezclada de nervios y grasas y forman la segunda categoría. Los despojos, que comprenden los músculos del cuello, las extremidades de las costillas, la cabeza, la cola, las patas, etc., forman la clase más inferior.

Las señoras deben conocer las diversas clases de carne y las aplicaciones de cada

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

parte á los usos que se la destine. Empezaremos por las carnes de buey y de vaca, que son ricas en principios nutritivos, delicadas de gusto y de una digestión fácil. Hay que escogerlas de un color rojo con venas blancas y la grasa de un amarillo claro. Las carnes de primera calidad las comprende:

1.º Los filetes y falsos filetes en la parte superior del lomo.

2.º La culata, cuya parte vecina al filete se denomina *ramstek*.

3.º La parte posterior del pernil.

4.º La parte grasa del pernil.

5.º La parte interior del pernil.

Los filetes son la parte mejor para los asados; el *ramstek*, cuando es de bestia joven y grasa, tiene también excelentes condiciones, y los perniles hacen un excelente guiso y un caldo de primera calidad.

La segunda clase de carne comprende:

1.º Las costillas cubiertas por el lomo.

2.º Las costillas descubiertas.

3.º El solomillo.

4.º La paletilla.

5.º La barriga en la terminación de los filetes.

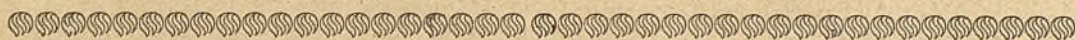
Las costillas cubiertas por el lomo que reciben el nombre de *entre-cote*, hacen un asado muy mediocre, y las otras son preferibles para guisos y para el caldo del cocido.

El cuello, las costillas planas, el pecho y la parte inferior de los brazuelos son de calidad inferior, como ya se ha dicho; pero se puede obtener de ellos un caldo muy substancioso, y el cuello y las costillas planas pueden servir para los *ravigouts*.

La barriga, las patas, la cabeza y la cola son ricas en gelatina y sirven para dar su substancia á los guisados de patatas y verduras.

Los despojos ú órganos interiores del animal se prestan á combinar platos delicadísimos, como sucede con los riñones, la lengua, los sesos, el hígado, las mollejas y el corazón.

Lo importante en todo caso para sacar el partido que se desee es conocer la teoría de la cocción.



Pastelería de los Tés

POR IGNACIO DOMÉNECH

Bizcocho de Maizena.

CANTIDADES Y COMPONENTES

Un octavo de kilo de azúcar Florete, un octavo de litro de leche, un polvode sal, tres cucharadas de las de sopa, de manteca fina, tres huevos enteros, cuatro cucharadas de las que se toma la sopa, de harina, cuatro cucharadas de las que se toma la sopa, de Maizena, cuatro cucharadas de las de sopa, de chocolate de vainilla rallado, esencia de vainilla, dos cucharadas Baking Powder.

EJECUCIÓN

Se comienza por batir el azúcar con la manteca de vaca fundida, incorporar enseguida los huevos uno á uno, batiendo

sin cesar luego la leche, la harina mezclada con la Maizena, el Baking Powder con el chocolate.

Se unta un molde redondo y liso con manteca de vaca y espolvoréase con harina y se vierte la pasta, poniéndose á cocer á horno regular durante una media hora próximamente.

Sírvase espolvoreando de azúcar glas; es un bizcocho especial para servir el té.

Bizcocho de almendras.

CANTIDADES Y COMPONENTES

Tres huevos, dos cucharadas de coñac, esencia de vainilla, una cucharadita de las de café, un cuarto de kilo de harina fina, un octavo de kilo de manteca de vaca, un oc-

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

tavo de kilo de azúcar en polvo, un octavo de kilo de almendras crudas, un octavo de kilo de cortezas de limón escarchadas y naranja lo mismo, dos cucharadas de cada cosa.

EJECUCIÓN

Se pasan las almendras mondadas por la máquina y en un perol se bate la manteca fundida, el azúcar y las yemas, hasta que formen una especie de crema. En este punto se unen las almendras molidas, harina, vainilla, la fruta, coñac y las tres claras montadas á punto de merengue y queda terminada la pasta de este bizcocho.

Se unta un molde de lata forrado de papel de barba untado de manteca de vaca, se vierte la pasta y se cubre con parte de clara de huevo, en la que se le habrá mezclado azúcar glas; cocción á horno moderado durante unos veinticinco ó treinta minutos.

Este bizcocho también es especialísimo para el té.

Cómo se hace el Baking Powder.

CANTIDADES Y COMPONENTES

60 gramos de bicarbonato de sosa, 60 gramos de ácido tártrico, 120 gramos de harina de arroz.

EJECUCIÓN

Se mezclan bien estos tres componentes y se pasan por un tamiz ó colador fino y consérvense en latas ó frascos bien tapados, á fin de que se preserven bien del aire y de la humedad; de este modo siempre quedan en buena disposición para emplearse en pastelería.

Sautga Clau (Pastel de té).

CANTIDADES Y COMPONENTES

200 gramos de avellanas tostadas, 200 gramos de almendras dulces, medio litro de leche, 450 gramos de azúcar, 225 gramos de harina fina, seis claras de huevo y ron.

EJECUCIÓN

En una terrina se ponen las avellanas tostadas y almendras molidas, el medio litro de leche, el ron, el azúcar, harina, y se le unen las seis claras montadas á punto de merengue. Se trabaja con la espátu-

la y se ponen en una manga con boquilla pequeña redonda.

Se unta una placa con manteca de vaca, espolvoreándola con harina y se marcan los Sautga Clau, de forma pequeña y redonda.

Cocerlas á horno flojo procurando de que no tomen más color que el natural y que se sequen bien.

Por último, se juntan de dos en dos de plano, con un poco de cacao ó chocolate praliné.

El concurso de Cocina española.

A todos los profesionales que deseen concurrir al concurso de cocina española, abierto por la revista "El Viajero" de Barcelona, y quieran pedir informes, detalles de cosas que tengan en duda y que esta sea la causa del por qué no se atrevan á concurrir á dicho certamen, les diremos que, francamente, pueden pedir detalles para que se puedan ilustrar sobre el particular, á D. José Serra, dueño del Mundial Palace, de Barcelona y director de "El Viajero", á D. Antonio Ros, de la misma revista y á esta Administración de EL GORRO BLANCO, Madrid, que inmediatamente se les dará toda clase de detalles informativos con mucho gusto.

Sartén y Letras.

ZARAGOZA

La capital de Aragón, poseedora de cinco pomposos títulos, que los ostenta con el orgullo y gallardía peculiar de su raza, no se queda atrás tampoco en cuanto á menesteres cocineros se refiere.

Desde hace algún tiempo ha dado á la escena culinaria prestigiosos artistas que, entusiastas de su profesión, á manera de los catalanes, enriquecen la cocina española aumentando de día en día el repertorio de sus clásicos platos regionales.

Cleto, el popular Cleto de Caspe, cocinero el más respetado y venerado en Zaragoza por todos los que emprendieron la ruda tarea de este oficio, podría dar buena cuenta á los lectores de EL GORRO BLANCO, de su extenso conocimiento en estas lides gastronómicas.

Mis amigos Luis Bandres y Julián Lahiguera, podrían explicarnos el pollo á la chilindrón y el bizcocho helado; esas ba-

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

rras tan exquisitas del consabido «Biscuit Glacé» que sirven en casi todas las comidas, por expreso deseo de los comensales, y que, ó yo me engaño ó ellos son los únicos que poseen esta especialidad.

Sin yo afirmar, por mi parte, que estos platos sean exclusivamente «zaragozanos», puedo asegurar que, si preguntáis á cualquiera que haya vivido un corto tiempo en Zaragoza, sobre este particular, sabrá contestaros. Son del pueblo; como son los «ochos», ese pan tan superior que tiene la figura de un 8—pan madejado le podríamos llamar—y que junto con el vino del campo de Cariñena y los melocotones de Campiel, constituyen el elemento de «fama y fuerza» en lo que atañe en cuestiones ó costumbres culinarias de un pueblo.

Hablando del vino de Aragón me acuerdo de esta copla que oí cantar á un baturro fuera de su «patria chica»:

Dende qu' hi venido aquí
hi perdido carneicias,
por no beber vino güeno
ni ver á la Pilarica.

De lo que se deduce por esto, que en los aragoneses, el vino de su tierra ejerce una gran influencia en su ánimo, y es un gran aliciente para la conservación de la carne en el cuerpo.

Rebuscando entre mis papelotes he tropezado con un «menú» que guardé hace tres años, de un almuerzo dado en un palacio suntuoso, situado en las cercanías del Ebro y de la antigua calle de San Gil.

Claro esta que el dicho «menú» no encierra gran interés para todos; pero para mí encierra un poquito, aunque no sea más que por el hecho de haber sido confeccionado en Zaragoza. Hay que ser patriota ante todo.

ALMUERZO

25 de Octubre de 1908.

Sopa castellana (1).
Tortilla Alfonso XIII.
Langosta mayonesa.
Filetes de solomillo al Jerez.
Patatas sufladas.
Perdices y pollos asados.
Ensalada.
Judías verdes con manteca.

(1) El castizo puchero enfermo.

Pastel Mascota.
Helado de piña.

VINOS

Jerez Domeq,
Sauterne Chavanes.
Rioja.
Champagne Royal.
Venerable.

Durante el almuerzo, bajo los balcones del comedor, en un ancho patio convertido en jardín, una banda militar ejecutaba escogidas piezas de nuestro teatro y admirables «potpourris» de aires nacionales.

Luego, al final, la jota... Bien hizo el que sacó la moda de tocar la jota al final de un programa musical.

Un soldado la cantó de una manera admirable.

Un respetuoso silencio se impuso entre la muchedumbre que se apiñaba en el patio, al escuchar los primeros acordes de la jota.

El soldado baturro, algo emocionado en los primeros momentos, esperaba impaciente del músico mayor la seña indicadora para soltar al aire, con voz vibrante, la copla de salutación...

En nombre de mi Patrona,
que es la Virgen del Pilar,
os saluda este soldado
con el canto regional...

¡Qué acto más grandioso! ¡Qué sublime jota!... Después siguió con ésta:

Calle de la Independencia,
ya puedes estar ufana,
que se ha regado tu suelo
con sangre zaragozana...

Y cantó, cantó, sin dar pruebas de cansancio, coplas alusivas á los personajes que asomados á los balcones le escuchaban, á Zaragoza, á España, á la Virgen... y á todo. Cantares delicados, cantares baturros, graciosísimos, de Sixto Celorrio y de otros poetas aragoneses.

Todas sus coplas eran premiadas con una salva de aplausos calurosos... interminables, que denotaban en el rostro lívido del soldado baturro, la intensa emoción y el profundo agradecimiento que sentía hacia aquellas personas de tan alta alcurnia que juntaban sus manos para aplaudirle. ¡Honroso y grato recuerdo que guardará en su corazón toda su vida!

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.

En torno de mi mente se agolpaban también los pequeños recuerdos de otros tiempos, cuando yo iba por aquellas calles angostas y castizas, con las mangas de mi blusilla remangadas y mi mandil de blanco lienzo á llevar los platos ó cubiertos al sitio indicado por los clientes del «Restaurant» donde yo daba los primeros pasos culinarios... En aquel Fornos de la calle del Cuatro de Agosto.

El Casino Mercantil era uno de los sitios que más frecuentaba. Por lo menos, dos veces á la semana tenía que llevar el almuerzo para tres ó cuatro señores, que casi siempre se componía de lo mismo; por eso hablo del pollo á la chilindrón, porque siempre había que llevarlo, aunque no constara en la lista del almuerzo encargado.

Uno de los concurrentes era descendiente del célebre tío Jorge, y obsequiaba á sus amigos, de vez en cuando, con una ó dos botellas de vino de las últimas cosechas del heroico baturro. Excuso decir con el cariño que era tratado este «vinico», y el respeto que se le guardaba al viejo polvo depositado en las botellas, recordándonos los blancos cabellos que ostentaba la venerable cabeza de su primitivo dueño, el tío Jorge.

Casualidad grande fué que, uno de los días, estando estos señores entretenidos en estos menesteres, les sorprendiese la visita de una rondalla aragonesa, que de paso para otras capitales, no querían salir de ésta sin dar un concierto á estos señores, por sus distinguidas personalidades de la localidad.

Muy gustosos y contentos accedieron á los deseos de sus paisanos, y éstos comen- zaron á tocar algunas obras de su repertorio. Una de ellas era el Sitio de Zaragoza, que todos habréis oído alguna vez.

¡Pollos á la chilindrón! ¡Vino del tío Jorge! ¡El Sitio de Zaragoza! No os podéis hacer una idea de lo grande, de lo magnánimo que es todo esto en conjunto. Cada una de estas cosas, de por sí es grande; en cuanto á la jota, ya lo dijo el insigne Benavente. — «La jota es un verdadero himno nacional español.» Cuando en nuestros oídos penetran sus bravas notas, la sangre arde en nuestras venas, nos azota el rostro, los sentidos, y... perdonadme. Soy aragonés, y no os extrañe si os digo que «no se nos pone nada por delante», y de nuestra garganta pugnan por salir, con voces exténtóreas, las palabras de: ¡Viva la jota! ¡Viva Aragón!

¡¡Viva España!!

MANUEL PARDOS SERRANO.

GRAN PUESTO DE AVES FINAS Y CAZA

DE

DAMIAN ALDEA

En este puesto encontrarán siempre un inmenso surtido de aves del país y extranjero y toda clase de caza.

Plaza del Carmen, cajón núm. 1, Madrid.



EUSEBIO GONZALEZ SALCEDO

SUCESOR DE PEREIRA

(CASA FUNDADA EN 1840)

SAN VICENTE ALTA, 10. — MADRID

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

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

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

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.—Madrid.

Ayuntamiento de Madrid