

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: Los "Cassoulets". Riñones de carnero á lo señorito. Riñones de carnero ó ternera Saint Lazare. Huevos fritos á la andaluza. Huevos escalfados á la bierson. El potaje de garbanzos y espinacas á la española. Frito mixto á la Bonasso. Carapulca. Brasciole milanese. Filpfan-kuchen. Pollo á la dama blanca, por I. Doménech.—Ananas á la Infanta: Receta y dibujo original de D. Máximo Bourdette (con grabado).—Cocina Española Casera: Bacalao zaragozano. Budín de bacalao. Bacalao estofado. Bacalao con huevo. Arroz de Saboya.—Una Biblioteca de excelentes libros culinarios.—Sartén y letras: La cocina de antaño, por Manuel Pardos Serrano.—Comida servida el día 1.º de Enero de 1912, por I. Doménech.—Cosmorama culinario, por A. K. Demo.—Huevos Zuloaga (receta original), por Pedro Bardaji Más.—Recetas de Macarrones, por Francesco D'Angelo.—Cómo se emplean las granadas en confitería.

CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DÍA

LOS «CASSOULETS»

Nos proponemos dar una idea general de los «Cassoulets», plato popularísimo en la región francesa de Languedoc, Languedociana en español, que es un dialecto romano que se habla en el medio de la Francia y en España en Valencia; en esta región francesa este plato es el más popular para toda clase de fiestas gastronómicas que se organizan.

Es rústicamente servido en la misma cazuela de barro, honda, de fondo plano, en que se ha hecho toda la cocción, y en la mayoría de veces que se hace tal plato se le forma una costrada dorada en su superficie al servirse.

De muchos modos se pueden combinar estos "Cassoulets" á fin de influir mucho en dar substancia á las judías blancas, que es la característica de este plato gascón.

El carnero, el cerdo en forma de salazones, y carne fresca, como oca, perdiz, viene á elegantizar este plato casi estofado, hecho á cocción lenta.

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

La cocción lenta, metódica, la escurpulosidad en escoger los géneros á propósito y la calidad exquisita de las judías empleadas en las regiones de Castel-nandary, en Toulouse y en Carcasona, es la base principal de estos «Cassoulets», los cuecen con leña de montaña. Todas estas prácticas no están al uso de los cocineros de hoteles y restaurants, pues como ya hemos dicho, lo esencial es la necesidad de observar la estricta ejecución en las reglas de cocción y momentos para sus sazonzamientos, base de su composición.

A continuación expondremos las recetas más en boga descritas por los notables cocineros P. Salles y P. Montagné.

Las tres recetas de «Cassoulets» se diferencian en estas regiones del siguiente modo:

En Castelndary, sus bases son espinazo de cerdo fresco salado, cortezas de jamón, el cerdo fresco, pecho de carnero y salchichón al ajo; en Toulouse consiste, por lo general, en oca confitada, en manteca ó patos que entran en la composición del plato. En Carcasona, el método usual es poniendo una puerca de carnero entera y perdiz breseada.

Pero todas estas combinaciones no son siempre escurpulosamente observadas, pues en estos mismos métodos mezclan más ó menos cosas.

RECETA

PROPORCIONES PARA 10 Ó 12 PERSONAS

Bases y guarniciones:

Tres litros de judías blancas.

Un kilo de magro de cerdo.

Un kilo de pecho de carnero.

500 gramos de espinazo de cerdo fresco salado ó cortezas de jamón.

200 gramos de tocino fresco entreverado.

200 gramos de manteca de cerdo.

Un salchichón al ajo (especial de Choranter, Francia).

Dos decilitros de salsa de tomate.

Una abundante guarnición de legumbres del puchero atadas, sin olvidar fuerza de ajo.

200 gramos de cebollas picadas.

Sal, pimienta y ralladura de pan tostado.

1.º *Cocción de las judías blancas.*—Se comienza por tener en remojo con agua las judías blancas durante ocho ó diez horas. Luego tirar el agua y pónganse en una gran cacerola con abundante agua; añadir las guarniciones y la sal con moderación, agregando igualmente el espinazo de cerdo ó cortezas de jamón, y el tocino magro, escaldado de antemano. Hágase cocer á gran fuego, se espuma bien y se le añade una ó dos cucharadas de manteca de cerdo.

Esta composición de cuerpos grasos tiene por único objeto formar una capa hermética en la superficie del líquido. Al abrigo de esta capa las judías

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

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

blancas se impregnan mejor de todos los aromas de sus componentes, y no se rompen en su cocción.

Pasada una hora de ebullición, se le va añadiendo la manteca de cerdo, y déjese cocer lentamente por lo menos durante dos horas.

2.º *Preparaciones complementarias al Cassoulet.*—Se corta el pecho de carnero como para un guisado y póngase á rehogar con manteca de cerdo, sazónese y añadir dos partes de la grasa de las judías (que hay en la superficie de las judías), y añadir los 200 gramos de cebolla picada y déjese cocer este carnero una vez rehogado y mojado con el líquido de las judías y la salsa de tomate; una vez que quede mojado, se tapa y se hace cocer en el horno.

Se pone á asar el magro de cerdo á horno fuerte.

3.º *Operaciones finales.*—Retirar de las judías el espinazo y cortezas de jamón, el salchichón al ajo y el tocino magro, cortándose estos tres complementos en trozos regulares. Se corta igualmente el magro de cerdo asado. Escurrir las judías blancas y reservar bien la cocción (el líquido).

En una cazuela de barro especial, barnizada interior y exteriormente, se procede á la colocación de todos los componentes por capas; primero se dispone en el fondo una capa del guiso de pecho de carnero, tocino y espinazo, una capa de judías; sobre ésta el magro de cerdo asado, rodajas de salchichón y tocino, todo mezclado con capas de judías blancas; mójese con algunas cucharadas de la cocción del mismo «Cassoulet» y termínese siempre por una capa de rodajas de salchichón y tocino y espinazo de cerdo. Espolvoreáse con abundante miga de pan, rocíase con manteca de cerdo y póngase en un horno de panadería durante una hora á calor regular y quede un gratinado en forma de pequeña costrada sobre el «Cassoulet» y queda terminado.

Sírvase siempre con la misma cazuela, honda y de fondo plano; en una fuente, y sobre una servilleta, procúrese igualmente servirse al momento de que quede la cocción terminada.

Observaciones importantes sobre el mismo plato.—Dentro de la práctica de los hoteles y restaurants, este método regional sufre, como es natural, muchas modificaciones. La cocción de las judías se hace casi siempre más rápidamente que lo hacen en los países de su origen.

El gratinado del «Cassoulet» también se hace más vivamente, pues se hace muy á menudo á la Salamandra.

Creemos haber dado todas las líneas características de su preparación observadas por los gascones.

Y añadiremos que es indispensable en hacer subsistir siempre la nota local de darle fuerte aroma de ajo, pues es lo dominante en la mayoría de las preparaciones culinarias del Sudoeste de Francia.

RIÑONES DE CARNERO A LO SEÑORITO

Este plato es bastante popular en muchos restaurants madrileños, se preparan del siguiente modo. Se cortan pedazos regulares y se saltean con manteca de cerdo, cebolla picada, sal, pimienta blanca y vino blanco; reduci-

Cocina Chic La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

do éste, se mojan con salsa española; añadir en seguida unos guisantes y un salpicón de trufas y champiñones y perejil picado.

Se fríen dos lonjas de jamón magro frito de momento y tener un huevo duro cortado en cuatro pedazos á lo largo.

Pónganse en la fuente y se guarnecen con el jamón frito y el huevo recién cortado á pedazos por el alrededor.

RIÑONES DE CARNERO Ó TERNERA SAINT LAZARE

Se corta cada riñón en dos de plano y se sazonan con sal y pimienta; mojarlos con manteca fundida, pasarlos por pan rallado y asarlos á la parrilla.

Preparar salsa al vino Madera y una juliana de jamón.

Colocar los riñones en el plato ó fuente, echar la juliana de jamón encima y salséase con la salsa al vino de Madera.

HUEVOS FRITOS A LA ANDALUZA

Se fríen los huevos con abundante manteca de cerdo y sacarlos en forma dorada y abuñuelados.

En cada huevo se pone una pequeña lonja de jamón frito, alcachofas fritas cortadas en cuatro pedazos. Servir aparte salsa de tomate.

HUEVOS ESCALFADOS A LA BIERSON

1.º Escalfar los huevos según las reglas culinarias de costumbre.

2.º Colocar cada huevo sobre un costrón de pan redondo y que estén recién fritos con manteca.

3.º Hacer manteca negra del modo que á continuación se expresa. En una sartén puesta sobre fuego se pone un buen pedazo de manteca de vaca fina; requémese un poco hasta que se coloree, en este punto se le incorpora un hilito de vinagre, déjese reducir un momento y añadir unos pepinillos picados menudísimamente (los pepinillos en la manteca negra sólo se emplean en esta receta).

4.º Se echa un poco de perejil picado sobre cada huevo y la manteca negra en el fondo de la fuente.

EL POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS A LA ESPAÑOLA

Este plato, tan popular y apreciado es de justicia que figure en esta sección de los platos del día, pues aunque es muy conocido, siempre resultará agradable conocer la receta con todos sus detalles. Este potaje figura en el menú ó lista de casi todos los almuerzos en días de vigilia y en toda la Cuaresma, lo mismo en casas de pobres que de ricos

En una marmita, puchero ú olla, se ponen á cocer con agua abundante 500 gramos de garbanzos (remojados ya de antemano desde la noche del día anterior con agua un poco templada y un poquito de sal gorda). Al romper la ebullición se espuman bien y se le echa unas gotas de aceite fino, una cebolla, una zanahoria, un ramo atado compuesto de perejil en rama, laurel y uno ó

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

dos ajos y déjense cocer hasta que los garbanzos queden esponjosos y suaves.

Durante la cocción anterior, se limpia un paquete de espinacas á varias aguas abundantes y se les da un pequeño hervor con agua. Se escurren y se pican á pedazos y únense á los garbanzos. Se retira la zanahoria y la cebolla de dentro el potaje y se pasan por un tamiz adjunto con una cucharada de los mismos garbanzos; el puré que resulte se mezcla á dicho potaje.

En una sartén con aceite puesta sobre fuego se frie media cebolla picada menudísimamente, con un ajo y un poco de perejil picado, algo de pimienta y un poco de tomate; toda esta última combinación se disuelve con líquido del mismo potaje y se une todo. Déjese en un lado del fogón cociendo muy lentamente durante unos tres cuartos de hora, procurando de que esté muy bien de sal.

Procurar siempre que no resulte ni demasiado espeso, como tampoco demasiado claro.

En los días de vigilia se suele servir este potaje después que se ha servido primero la sopa, sigue este potaje y continúa el plato de huevos ó el pescado; etc., etc.

Observaciones sobre este mismo plato.—A muchas cocineras y cocineros he visto que, además de la receta puesta anteriormente, añadían algún huevo duro picado; otros mezclan huevos crudos batidos, así como también algunos echan varios trozos de bacalao remojado de antemano. Nosotros cumplimos con un deber al señalar todas estas cosas, pues haciéndose bien, todas son, ó las creemos, dignas de consideración.

FRITO MIXTO Á LA BONASSO

Tenemos el gusto de ofrecerles la mejor receta del frito mixto puesto en boga por el gran cocinero del Hotel Bristol, de Génova, D. Luis Bonasson, de gran reputación culinaria. Sabido es que hay varias clases de fritos mixtos, pero como todas las demás recetas son inferiores en mucho, y resultantes todas, que cada uno se confecciona estos fritos según las clases de géneros de que disponen para confeccionarlos, siendo unos fritos de géneros frescos comprados y otros por géneros sobrantes de cosas servidas anteriormente; como estas combinaciones con más ó menos ingenio culinario las hacen todos los profesionales, nos concretaremos, como hemos dicho, en publicar la mejor receta de este género.

Se compone este frito de chuletas de cordero empanadas, sesos de ternera, criadillas, hígado de ternera, crestas de gallo, foie gras natural, filetitos de ternera, croquetas trufadas, higadillos de ave, filetes de ave, bizcochos de sémola á la vainilla, jamón ahumado y patatas paja.

Las chuletas deben de estar doradas y empanadas. Los sesos y las criadillas empanadas. Los riñones de cordero, con la grasa y todo, se cortan en trozos algo grandes, se sazonan de sal, se pasan por harina y se fríen. Escalopos de ternera ó solomillo de forma pequeñísima empanados. Las croquetas de pescado trufadas (que en Italia emplean el pescado llamado esturión). El biz-

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

cocho de vainilla se corta en pedazos pequeños de forma larga, se empanan. El hígado de ternera pasado por harina y frito. Las patatas paja fritas de momento.

Este plato debe de presentarse del modo siguiente: Un gran costrón de una altura de 15 centímetros. Frito y enganchado sobre una gran fuente redonda, en el centro. Alrededor de dicho costrón debe de colocarse: 1.º Las chuletas con papillotas de papel. 2.º Trozos de higadillos de ternera. 3.º Sesos. 4.º Los riñones. 5.º Bizcocho de vainilla. 6.º Los filetes de ave. (Estas seis clases de fritos tienen que dar la vuelta unos al lado de otros.) Se continúa poniendo cuatro montoncitos de croquetas en forma de bolitas calocadas bien con simetría. Entre cada variedad de cada frito tiene que ponerse alternativamente un trozo de criadilla y un pequeño trozo de limón rizado. En seguida se preparan unas brochetas modeladas con madera, de 5 á 10 centímetros de largo, y en las cuales deben ensartarse alternativamente los higadillos de ave, jamón y magro ahumado. Estas brochetas deben de incrustarse oblicuamente en el costrón de manera que no toque para nada el resto del frito. Á continuación, y á la altura de 10 centímetros del plato, se incrusta una corona de pequeños broches no guarnecidos de foie-gras, incrustados también en el costrón. En el interior de esta corona se colocan unos pececillos de río recién fritos ó de «Squassa-Sac», solo pasado por harina y frito. Sobre la primera corona se coloca una segunda corona pequeña, guarnecida con las patatas paja.

Debe de observarse que todo debé estar frito con manteca fina y á gran fuego, á excepción de las patatas paja y el pescado, que deben estar con manteca de cerdo.

El plato así terminado no ofrece grandes dificultades de ejecución, es plato muy apreciado y muy á menudo es pedido entre el gran público. No debe ponerse nunca ni á la estufa de la cocina ni al horno, siempre recién frito y servido. Servir al mismo tiempo una concha con pedazos de limón y una salsera de salsa con tomate.

CARAPULCA

(Plato de la América del Sur.)

Cerdo magro cortado á pedazos pequeños cuadrados y se rehoga con manteca de cerdo una buena cantidad de cebolla picada y jamón magro crudo. Sazónese con sal, pimienta blanca y mójase con fondo de cocina; déjese cocer hasta que quede todo bien tierno.

Se vierte luego dentro de una terrina ó cocotte de barro y se cubre con trozos de salchicha fresca, huevos duros picados y espolvoréase con alguna abundancia de almendras fritas machacadas y gratínese en el horno, sirviéndose en el mismo aparato.

BRASCIOLE MILANESA

Este plato es muy popular en toda Italia y figura en gran número de establecimientos como plato del día. Su preparación es como sigue:

Cocina simpática La Cocina por Gas.

Unas pequeñas escalopas de ternera muy aplastadas y sazonadas. Se rellena cada una con un picado de ternera con jamón y hierbas aromáticas, y, por último, se traba este picado con yemas de huevos crudos, sal y perejil picado. Se enrollan dándoles la forma parecida á cigarros puros y pasarlos por harina; se ensartan en brochetas alternándolos con lonjas de jamón crudo; enharinarlos ligeramente y se fríen con manteca de vaca, rociarlos de zumo de limón y sírvanse tal y como queden, rociándose con su propio jugo, resultante del guiso.

FILPFAN-KUCHEN

(Plato alemán.)

Son unas popietas de ternera preparadas como sigue, siendo su procedimiento casi el parecido que en la confección del "Strudel" de frutas.

Hacer una pasta líquida de crêpes con harina, huevos, leche, sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Se forman tortillitas planas, del mismo diámetro de la sartén y lo más delgaditas que sea posible. Ya formadas, se corta cada una en forma cuadrada, procurando, como es lógico, que todas sean iguales.

Luego se rellenan con un picado finísimo de higadillos de ave, jamón y diminutos filetes de ternera fina, salteados de antemano, y todo bien sazonado de la manera general, adoptando el sazonamiento simple. Enrollarlas y quedan las popietas formadas. Disponerlas en un plato de saltear untado con manteca de vaca, cubriéndolas con miga de pan blanco rallado, y después de haberlas rociado con manteca fina y zumo de limón, se cuecen en el horno durante unos veinte minutos próximamente.

Es un plato exquisito.

POLLO Á LA DAMA BLANCA

Pollo tierno que se corta á pedazos y se pone en un plato de saltear con manteca de vaca y bastante cebolla fileteada y sal; póngase en el horno estando herméticamente tapado. Fondéase bien sin que se dore; rocíase con un poco de vino blanco.

Luego de que quede fondeado, se pasa la cebolla y fondo por un tamiz fino. El pollo se conservará caliente, tapándolo además con una hoja de papel de barba untada con manteca.

Pasado todo el fondo, se pone en una cacerola pequeña en el baño maría y montar la salsa con nata bien fresca y yemas de huevo: el mismo sistema que si fuese una holandesa.

Colóquese el pollo trozo por trozo en una fuente y se napa con la salsa. Adórnese con moldecitos de arroz blanco ó el arroz compuesto como la Purlarda á la Stanley, que es hecho con el fondo blanco con guarnición de una juliana de trufas y setas.

I. DOMÉNECH.

Ghaquetas para Cocineros.

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

Cocina Universal La Cocina por Cas.

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

Ayuntamiento de Madrid

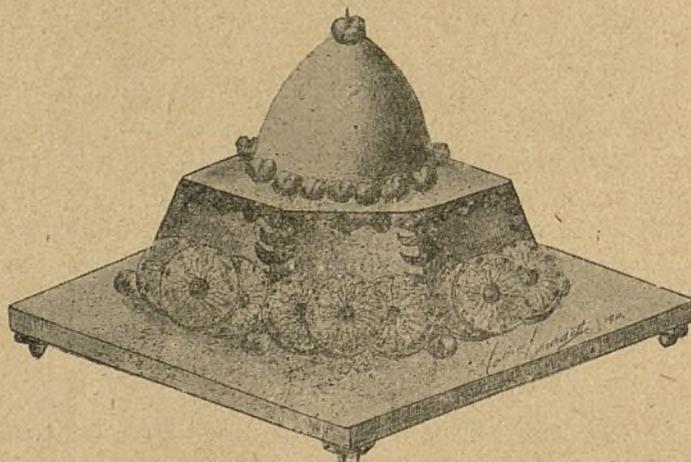
Ananas á la Infanta

Receta y dibujo original de Don Máximo Bourdette.

Incrustar sobre hielo un molde bajo de forma de exágono. Se napa todo su interior con jalea de mandarinas bien transparente, una vez quede napada esta primera base, se decora con una macedonia de frutas de vivos colores; terminada esta parte decorativa de dichas frutas, se cubre con cuidado otra vez con jalea de lo

se vierte dentro del molde antes de su completa enajenación, intercalando entre cada capa de jalea, mandarinas bien desprovistas de pepitas y fibras hasta llenar el molde, déjese éste entre el hielo.

Preparar una pequeña mousse de mandarinas, y colocarlo al servir sobre el exágono, rodearlo de guinda acaramelada y



mismo (mandarinas) y así por medio de la acción del hielo quedan completamente incrustadas á las paredes del molde.

A continuación se recoge de esta jalea misma sin cuajar y batirla con unas barillas hasta obtener una espuma (mousse) de color blanquecino, que se cuajará sobre nieve picada, á fin de que en seguida

á su base se colocan las rodajas de Piña de América (Ananas), fresca y bien madura, que de antemano haya estado macerada al Kirchs y Kummel, puestas por todo el alrededor, (fijarse en el grabado adjunto).

Servir al mismo tiempo y aparte una salsa de frambuesa bien fría.

MÁXIMO BOURDETTE.

Jefe de Cocina del Hotel Madrid, Sevilla.

LIQUEUR **BÉNEDICTINE** Exquise Digestive

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



Cocina Española Casera.



Bacalao zaragozano. (Receta pedida.)

En una olla de boca ancha se pone aceite y bastante cebolla picada, y en crudo se echan patatas cortadas á cantos como si fuesen patatas pequeñas, cuando estén rehogadas y un poco doradas, se añaden dos ó tres tomates y se coloca el bacalao á pedazos remojado, pero crudo; se le echa una jícara de agua, luego se le hace una picada de perejil con pimienta y se deja hervir hasta que tome punto para servirlo.

Budín de bacalao. (Receta pedida.)

Se hierva libra y media de bacalao, se pica bien y se le agrega una libra de pan remojado de antemano con leche; se baten cuatro huevos y se mezclan con el bacalao y dos cucharadas de mantequilla, pasas, un poquito de nuez moscada rallada: todo esto debe quedar muy batido. Se unta un molde con mantequilla, se echa el compuesto y se pone al horno. Separadamente se hace una salsa con dos patatas hervidas y molidas, un poco de leche, dos yemas de huevo y mantequilla; se pone un rato al fuego y se mueve para que no se corte: al tiempo de servir el budín se echa esta salsa por encima.

Bacalao estofado. (Receta pedida.)

En una olla de boca ancha se corta á ruedas bastante cebolla muy fina; para una libra de bacalao una cebolla regular; cuando está á medio dorar se coloca el bacalao á tajadas (remojado del día antes), unos cuantos dientes de ajo enteros y una

hoja de laurel; se mueve continuamente con cuidado que no se deshaga; si se quiere se le puede añadir unas pasas y piñones, que le da muy buen sabor. Este bacalao tiene que guisarse con fuego lento, porque no se le pone agua y ha de quedar con la salsa del aceite. Se sirve como verdura.

Bacalao con huevo.

El bacalao remojado, bien blando, se corta á trozos se le quitan las espinas que se puedan, sin que se deshaga. Se tiene preparada harina desleída con huevo, un poco de perejil bien picadito; se tiene la sartén bien preparada con aceite caliente; se coge la tajada, se seca bien con un papel, se unta en aquél huevo y se fríe, sirviéndolo caliente. Alrededor de la fuente que se coloque se puede adornar de escarola bien blanca ó lechuga.

Arroz de Saboya.

Póngase a hervir carne de ternera, gallina, tocino, butifarra y un poco de jamón; cuando esté cocido se corta en pedazos bien pequeños; después se sofríe en una cazuela con manteca un poco de cebolla menuda, tomates, y se echa á freír lo que ya se tiene picado; después se agrega el caldo, y cuando está hirviendo se echa el arroz, pero éste no tiene que estar muy cocido; una vez fuera del fuego, se baten seis huevos y se le echa por encima; se pone fuego arriba para que quede encima del arroz como una tortilla dorada, y se sirve en la misma cazuela.—P.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Una Biblioteca de excelentes libros culinarios

En esta sección daremos á conocer á nuestros lectores todas las mejores obras de cocina que debe poseer la biblioteca de todo profesional que tenga idea exacta de su misión en el arte culinario.

Luego desde el punto de vista de la propaganda, para luchar siempre victoriosamente en contra de toda clase de publicaciones malísimas, donde las gentes sin escrúpulos de lo que es el arte de la cocina y la pastelería, llenan de publicaciones, libros de cocina, que están escritos por personas que siempre están dedicados á otros oficios, así es que la elección no es dudosa.

Se hallan de venta en nuestra Administración, las siguientes obras.

«El Arte del Cocktelero Europeo», Ignacio Doménech, 2,50 pesetas.

«Los Entremeses y los Quesos Modernos», I. Doménech, 4 pesetas.

La colección completa de EL GORRO BLANCO, encuadernado, 20 pesetas.

«La Cocina Elegante», encuadernado, 7 pesetas.

«Todos los Platos del Día», I. Doménech, 3,50 pesetas.

Tomos de EL GORRO BLANCO, 10 pesetas.

«La Cocina Vegetariana», Sansón, 3 pesetas.

Obras culinarias en francés.

«Le Guide Culinaire», A. Escoffier, 9 francos.

«L'Ornamentation Artistique de la Table», por Francois Marree, 9 francos.

«Le Memorial des Glaces», de P. Lacam, 10 francos.

«Le Glacier Limonadier», por León Roty, 3 francos.

«Les Fruits et Confitures», por León Roty, 2 francos.

«Le Patissier Moderne», por Garlín, un fort val, illustre, 20 francos.

«La Cuisine Ancienne», curieux ouvrage, 8 francos.

«La Chasse Gourmande», por León Pigot, (ouvrage indispensable), prix 4 francos.

«Cancels Ready Reference of Menú Fermes», 6 francos.

Los pedidos á nuestra Administración.

Sartén y Letras

LA COCINA DE ANTAÑO

Muy pocos serán los que no hayan oído hablar algo de Francisco Martínez Montañó, Cocinero mayor del Rey D. Felipe III; pero yo, devoto ferviente de todas estas rancias cosas, al hojear el viejo librito, el segundo de los que escribió este cocinero de capa y espada, no he podido sustraerme á la idea de trazar estas deshilvanadas líneas en recuerdo al que se hizo famoso, no tan sólo por ser el Cocinero de Su Majestad, sino por ser el primero y único que llevó á la práctica la idea de asar la manteca; y demostró no ser ésto una cosa «del otro mundo», explicando en su libro muy detalladamente en la forma que se hace, y añadiendo: *Esta manteca asada no es más que para averiguar si se puede asar en asador, ó no; y es verdad que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas veces.*

El Platillo de las puntas de los cuernos de venado no es menos original que el de la manteca asada, y en esta receta también afirma su autor que es *muy buen platillo*,—y añade:—*sólo el nombre tiene de malo.*

A buen seguro que, si ahora viviera, como no cambiara la norma de hacer sus guisos con el membrillo, el agraz, el azúcar y la canela de que tanto abusaba, sería enemigo irreconciliable de ese simpático muchacho que se firma, «Un pinche adelantado» (por más que á mí no me la da ni con queso).

Entre las muchas cosas curiosas que escribió Montañó en su libro, figuran. El capítulo primero, en el que trata de la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el cocinero mayor en ella. En este capítulo hay párrafos como el que sigue, rebosantes de exquisita sabiduría y claro entendimiento á lo Sancho. *Has de procurar que la blanqueen, y no has de*

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

consentir á los mozos, ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas, y que no peguen enjundia de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de á cuatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal.

De buen grado insertaría aquí el tratado íntegro en el que explica cómo se ha de servir en los banquetes, si no temiese ser demasiado extenso, y esta no fuese tarea prolija y algo pesada; sin embargo, copiaré las primeras líneas, por si hay alguien como yo que guste de estas cosas.

«Tratado de cómo se ha de servir en los banquetes. Aquí pondré tres ó cuatro comidas y una merienda, y no pondré ningún plato fantástico, sino todas cosas que se hayan de comer, y daré á entender cómo se han de servir, porque en los banquetes todo el toque está en saberlos servir, porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien no luce, y se afrenta el señor mucho habiendo desórdenes en él: y algunas veces las está mirando el señor desde su asiento en la mesa.»

A continuación están los banquetes por Navidad, que copio el primero de ellos, sin despojarlo de sus galas ortográficas.

Perniles con los principios.

Ollas podridas.

Pabos asados con su salsa.

Pastelillos saboyanos de ternera ojaldrados.

Pichones y torreznos asados.

Platillos de artaletes de aves sobre sopas de natas.

Bollos de vacía.

Perdices asadas con salsa de limones.

Capirotadas con solomo, salchichas y perdices.

Lechones asados con sopas de queso, azúcar y canela.

Ojaldres de masa de levadura con enjundia de puero.

Pollas asadas.

No nos engaña al decir que no pone ningún plato fantástico, sino cosas que se hayan de comer, y bien demostrado está aquí, que estaba por lo positivo.

Como «hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad», nótese la diferencia que hay de los banquetes por Navidad de antaño y los de ahora celebrados en Palacio el día 23 de Diciembre de cada año (salvo excepciones).

Comida de SS. MM.

23 de Diciembre de 1911.

MENÚ

Sopa de legumbres.

Crema de arroz.

Erito Villeroy, salsa tomate y timón.

Costilla de vaca estofada.

Patatas.

Pollos de Francia á la Tolosana.

Higado con gelatina.

Sorbetes de champagne.

Chochas asadas, con berros.

Ensalada.

Espárragos, salsa muselina.

Timbal de frutas.

Helado Johannisberg.

Bizcochos.

Savoury.

VINOS

Jerez.

Château d'Iquem.

Château Margaux.

Bourgogne Romanée.

Champagne.

Pajarete.

*Real Cuerpo
de Guardias Alabarderos*

MÚSICA

Marcha Rusa. — Ganne.

Pan y Toros, Fantasia. — Barbieri.

1812 Overture. — Tschaiakowsky.

Hamlet, Bailables. — Thomas.

¡Viva Navarra! Jota. Larregia.

Soko Two Step Amoorisk, Intermezzo.

John Arnold.

Como se ve, en este banquete no figuran los «pabos» como en el de Montifío; pues se guardan para el día de Pascua. Ese día, siguiendo la tradicional costum-

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

bre, se sirve la clásica pava rellena, que forzosamente se impone, como se impone el roscón el día 6 de Enero, los turrones unos días antes y después de Navidad, y otras costumbres y tradiciones rancias que no sé por qué han de subsistir, por cuanto hay el mismo derecho á usar de estas cosas en cualquier época del año.

Pero en fin, dejemos las cosas tal y como las hemos encontrado, que después de todo, tradiciones en que el estómago se conforta y sale bien parado (salvo excepciones también), buenas tradiciones son.

¡Más que se reniega del aguinaldo!...

Y sin embargo, yo creo que tenemos tradición para rato.

Y para que este artículo no se retire mucho del camino que tomó al comienzo, lo acabo con las dos últimas palabras con que acabó su libro de *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*, el gran Montañó, Cocinero mayor del Rey, que fueron estas:

Laus Deo.

MANUEL PARDOS SERRANO.

COMIDA
servida el día 1.º de Enero de 1912.

LISTA

Consommé Teódora
Lubinas guarnecidas á la Byron
Solomillo á la Rossini
Medallones de caza á la andaluza
Ponche Reina Margarita
Pavos asados con patatas paja
Ensalada Clauzel
Fondos de alcachofas á la Du-Barry
Helado bomba Nélsusko
Vienesas (pastas secas)
Malakoff suizos
(queso)
Postres finos.

VINOS

Jeréz Sánchez Romate
M. P. U.—Sauternes,
Bordeaux.—
Champagne Moel Imperial.
Café.—Licores.

I. DOMÉNECH.

COSMORAMA CULINARIO

La «London Vegetarian Association» ha hecho un experimento muy interesante sometiendo diez mil niños al régimen vegetariano, mientras que el «London Caurli Council» hacía seguir á otros diez mil niños el régimen alimenticio ordinario, en el que entra la carne. Al cabo de seis meses, unos y otros niños han sido examinados por los médicos, resultando que los sometidos al régimen vegetariano gozaban de mejor salud, habían ganado en peso y tenían más sólidos músculos y mejor color que los niños carníveros. Como consecuencia de este ensayo, el

Consejo municipal de Londres ha confiado á la Asociación vegetariana el cuidado de alimentar, según el régimen vegetariano, el mismo número de niños pobres de Londres, á expensas del Municipio.

**

La costumbre de comer pan de trigo ha hecho progreso verdaderamente considerable en un transcurso de tiempo relativamente breve. En el año 1870 el célebre químico sir William Crokes evaluaba en unos 370 millones el número de personas que consumían el trigo en forma

COCHINEROS: 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.

Ayuntamiento de Madrid

de pan, y en la actualidad, según los cálculos más recientes, la cifra de los comedores de pan se eleva á 517 millones.

* * *

El régimen carnívoro en la alimentación del hombre influye de un modo nefasto en la moral del individuo. Los alimentos irritan tanto más el sistema nervioso cuanto más difíciles sean de digerir.

Esta excitación puede provocar el buen humor, siempre que no sea extremada (porque entonces engendra más bien el furor); pero dicha acción va seguida de una reacción inversa, la tristeza.

* * *

Cada inglés consume por término medio al año treinta y nueve kilos de azúcar y cada yanki veintiocho.

A. K. DEMO.



Huevos Zuloaga.



Receta original.

Hágase una cantidad proporcional de huevos revueltos muy claros; incorpórese á éstos una tercera parte de su volumen de salsa bechamel y un poco de queso rallado. En moldes de darioles previamente mantecados se ponen á cuajar á horno templado, al bañomaría.

Prepárese por separado una cantidad igual á la que resulte de moldes de huevos, de pomponettes, de espinacas y unos círculos de hojaldre, que harán las veces de costrones, y asimismo tener preparada una salsa Exquisita.

MODO DE SERVIRLOS.

En fuente redonda, se montan los huevos sobre los círculos de hojaldre; entre uno y otro molde de huevos, intercalar un «Pomponette». Salséanse los huevos con la salsa antedicha y quedan en disposición de ser presentados.

Como al escribir no lo hago exclusivamente para los profesionales, sino que entre los lectores de EL GORRO BLANCO hay infinidad de personas, que sin pertenecer á nuestro arte, se interesan por todo lo que con él se relaciona, y no estando á su alcance muchos de los términos que usamos, y comprendiendo que es un bien la divulgación sino de todo, de parte de nues-

tro arte, es por lo que me atrevo á explicar las recetas de las pomponettes, de espinacas, y de la salsa Exquisita.

Pomponettes de Espinacas.

Previamente lavadas una regular cantidad de espinacas, cuézanse en una vasija, «con preferencia de cobre», para que así tomen un bonito color verde. Una vez cocidas sumérgense durante 10 minutos en agua fría. Pásanse al tamiz de alambre. Incorpórese á este puré un tercio de su volumen de bechamel, un poco de nata y yemas de huevo. Póngase en pequeños moldes untados de manteca con antelación, y momentos antes de servirlo, procédese en la misma forma que en la cocción de los huevos.

Salsa Exquisita.

Es sencillamente una salsa á la Bearnesa, con una cantidad regular de glasa de carne, y un poquito de tomate en puré pasado por una estameña. Debiendo advertirles que el tomate no se incorpora á la salsa hasta los cinco minutos antes de que vaya á emplearse, á fin de que no se corte: el complemento de esta salsa debe de efectuarse al bañomaría.

PEDRO BARDAJI MÁS.

Enero, 1912.

Cocina Higiénica **La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



Recetas de Macarrones

INÉDITAS

Macarrones á la Provenzano (1)

Hacer cocer los macarrones con agua salada, como es general; una vez cocidos escurrirlos bien, y teniendo de antemano preparada una buena salsa media glasa con la siguiente juliana de lengua escarlata, trufa, jamón cocido, champiñons y pechuga de pollo asada; mezclar todo esto con los macarrones y espolvorearlos con abundante queso de Parma rallado. Colocar estos macarrones en una fuente larga y saltearlos un poco y espolvorearlos con un poco más de queso, y adornar la fuente con guisantes y quenefas de pollo, procurando servirlos muy calientes.

Macarrones á la Príncipe de Nápoles.

Hacer cocer los macarrones con agua salada; una vez cocidos escurrirlos bien; colocarlos en un plato de saltear con abundante cantidad de manteca de vacas; agregarle salsa española bien reducida y con color bastante obscuro, bien sazónada de pimienta blanca y nuez moscada; mezclarle queso de Parma rallado, colocarlos en una fuente y colocar por encima de los macarrones líneas de tomate y de jamón cocido; cubrir todo esto con muzzarella napolitana (esta *muzzarella* es un queso fresco de Nápoles). Con este queso se trabaja hasta formar una pasta y con ella se cubren los macarrones y se

(1) Estos macarrones son en su verdadero origen denominados á la «Cristóbal Colón»; mas, queriendo dedicar este plato al artista Parmesano Guillermo Provenzano, jefe de cocina de S. E. el Príncipe Colonna, en Roma, que, por su talento artístico, goza fama indiscutible, por interpretar todo el ramo culinario en todas sus delicadezas y premiado en varias Exposiciones culinarias.

meten al horno á gratinar. Sirvanse en seguida de sacarlos del horno.

Macarrones á la Calabresa.

Cocer los macarrones con agua salada, escurrirlos y colocarlos en una cacerola con un poco de manteca de vacas y queso de Parma rallado; salsearlos con una salsa alemana que esté bien atomatada; una vez mezclados todos estos ingredientes, se colocan estos macarrones en una fuente larga; adornar por encima los macarrones con filetes de pichón asado y pequeñas cebolletas glaseadas; salsearlo con un poco de salsa y la restante salsa se sirve aparte.

Macarrones á la Americana.

Cocer los macarrones, escurrirlos y colocarlos en una cacerola con una regular cantidad de manteca de langosta; mezclar bastante queso de Parma rallado. De antemano tener hecha una langosta á la americana y cortar la carne á filetes y mezclarlos con los macarrones; pasar la salsa que quede bien fina, colocarlos en una fuente, y al servirlos saltearlos bien con la salsa de langosta; servirlo muy caliente.

Macarrones á la Montecristo.

Cocer los macarrones, escurrirlos una vez cocidos, ponerlos en una cacerola con un poco de manteca de vacas y salsearlos con una salsa suprema y agregar crestas de pollo bien blanqueadas, trufa, pequeños champiñons, fondos de alcachofas y orejas de corderito cocidas; una vez mezclados todos estos ingredientes á los ma-



Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

carrones, colocarlos en una fuente, sal-serrarlos con la restante salsa y servirlos muy calientes.

Macarrones á la Montpensier.

Una vez cocidos los macarrones, ponerlos en una cacerola y mojarlos con salsa suprema, agregando á dicha salsa una regular cantidad de glasa de carne; poner de guarnición, mezclada con los macarrones, una juliana de trufa, champiñons y lengua escarlata; colocar estos macarrones en una fuente, bien sazonados y abundante cantidad de queso de Parma rallado, y al servirlos se salsean con resto de la salsa; servirlos muy calientes.

Macarrones á la Lionesa.

Una vez cocidos los macarrones, se escurren, se ponen en una cacerola con manteca de vacas y una salsa compuesta: la mitad salsa tomate y la otra mitad de salsa española, bien sazonada, agregándole abundante cantidad de queso de Parma rallado; colocarlos en una fuente larga y por encima una juliana de setas; sírvanse muy calientes.

Macarrones á la Levantina.

Cocer los macarrones y, bien escurridos, se reparten en dos cacerolas, la mitad en cada una; se tienen de antemano hechas dos salsas, una de tomate y otra de Bechamel bien reducida, y se mojan las dos cacerolas de macarrones, una con la Bechamel y la otra con la salsa tomate, sazonando la una con queso de Gruyère rallado y la otra con queso de Parma; afinar los macarrones con bastante manteca de vacas; al servirlos se ponen en una fuente larga, colocando los macarrones á lo largo de la fuente que formen los dos colores por separado; sírvanse muy calientes.

FRANCESCO D'ANGELO.

(Traducción del italiano por FELIPE MARTÍ.)

(De la Revista italiana *D'Arte Culinaria*.)

CÓMO SE EMPLEAN LAS GRANADAS EN CONFITERÍA

Kissil de granadas á la rosa

Se desgrana cuidadosamente esta fruta hasta obtener 500 gramos de granos bien limpios, que se ponen en un cazo junto con un igual peso de azúcar en polvo, ó sea 500 gramos. Se moja todo con un litro de agua, y después de haber cocido todo junto á fuego dulce durante un cuarto de hora, aplastando á la vez los granos con la espátula, se vierte el contenido del cazo sobre un tamiz de crin, colocado sobre un lebrillo en el cual se recoge el jugo de las granadas. Cuando este jugo ha enfriado completamente, se deslíjan en el mismo, poco á poco, cuatro cucharadas de sopa de fécula de arroz ó fécula de patatas, colocada en un pequeño lebrillo.

Terminada esta operación se vuelve á colocar todo en un cazo que se somete á la acción de un fuego dulce mientras se agita continuamente con la espátula dejando que entre en ebullición.

Cuando el contenido del cazo toma una consistencia cremosa, se vierte en un molde ligeramente untado con aceite, que se colocará después en hielo machacado. Cuando ha tomado una consistencia bastante dura, se saca el kissil del molde y se coloca en un plato hueco ó en una com-
potera y se sirve con crema doble muy poco azucarada que se arreglará alrededor del kissil ó se colocará en una salsera que se sirve al mismo tiempo.

Gelatina de granadas al champagne

Se desgranar 300 gramos de granos, que se colocan en un lebrillo, donde se aplastan para obtener el zumo. Cuando se ha obtenido este zumo se agregan 500 gramos de azúcar en polvo y 2 decilitros de vino champagne que económicamente hablando, se puede substituir por un vino espumoso. Después de haber dejado macerar todo esto hasta el día siguiente, se vierte sobre un tamiz colocado sobre un lebrillo, donde se recoge el líquido, al que se añaden 2 decilitros de champagne y 2 ó 3 gotas de carmin líquido para darle un ligero color rosado; después se filtra por papel. Terminada esta operación se añaden 8 gramos de gelatina disuelta en un poco de agua, y después se vierte esta gelatina en moldes, que se entierran en hielo machacado, dejándose en sitio fresco. Una vez que ha tomado la consistencia necesaria se sacan de los moldes y se sirven inmediatamente.

Confitura de granada

Póngase en un cazo 500 gramos de azúcar pilón, después de mojarlo ligeramente para hacerlo fundir. Se cuece hasta alcanzar el punto de caramelo flaco, retirándose entonces del fuego, y se vierten en el mismo 500 gramos de granos de granada cuidadosamente limpios, que se dejan en infusión después de tapar el cazo. Se pasa luego por tamiz aplastando los granos y se recoge el líquido que se vuelve á colocar al fuego hasta alcanzar 25 grados, coloreándose con 2 ó 3 gotas de carmín líquido. Se vierte después esta confitura en potes que no se cubren hasta que ha enfriado completamente.

Jarabe de granadas

El jarabe de granadas, que no debe confundirse con el jarabe de granadina, se prepara á base de zumo de granadas.

Para obtener este zumo se desgranán las granadas, teniendo el cuidado de no dejar adherido á los granos la menor partícula de piel amarilla, porque podría comunicar mal gusto al jarabe. Se pesan entonces estos granos que se colocan en un cazo de cobre sin estañar, conteniendo

por cada kilogramo de granos un cuarto de litro de agua en plena ebullición.

Con la ayuda de la espátula se revuelve el contenido del cazo y después de dos ó tres minutos de ebullición se vierte sobre un tamiz de hilos de latón ó de crin, colocado sobre un lebrillo en el que se recoge el líquido, teniendo el cuidado de apretar y refregar con lo espátula para que los granos suelten todo su zumo. Se filtra después el líquido por papel ó por la manga y se deja reposar hasta el día siguiente.

Para cada litro de líquido así obtenido se pesan 1.700 gramos de azúcar pilón, que se coloca en un cazo de cobre sin estañar; se moja entonces el azúcar con el líquido preparado, teniendo el cuidado de decantar para retirar el depósito que pudiera formarse.

Se coloca el cazo sobre fuego moderado y cuando el azúcar está completamente fundido se escurre cuidadosamente; se dejan dar uno ó dos hervores al jarabe que debe marcar entonces 31 grados. No falta más que pasarlo por la manga y colocarlo en botellas completamente secas que no se deben tapar hasta haber enfriado completamente.

(De la Revista *La Pastelería y Confitería*.)

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

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