

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: Homenaje á D. Bartolomé Matheu, por I. Doménech. — La cocina en 1756: Recetas del Cocinero Mayor del Rey Don Felipe III, D. Francisco Martínez Montañón, por la copia, A. Doménech. — Lista completa de almuerzo: Canapés rústicos. Sopa de pan á la Riojana. Huevos fritos á la Morisca. Langosta guisada á la Monseny. Cordero asado á la Rosita. Helado de moscatel á la Cordobesa. Bizcocho á la Sevillana. Polvorones. Avellanas agarapiñadas, por I. Doménech. — Concurso de cocina española. — Varias notas y algunos comentarios, por Un pinche adelantado. — Pastelería de los tés: Cherrie Cake (inglés). Venecianos. Española, por la explicación, Pío Giloca. — Los ramilletes: Tarta cubieria de Fondant, cuerpo de hojas, jarrón crocante, caramelo y piña de remate. — Bibliografía. — Cocina Vegetariana moderna. — La Pastelería.

CRÓNICA

HOMENAJES

D. Bartolomé Matheu

Hoy EL GORRO BLANCO se honra dando á conocer un verdadero artista español del arte de la Pastelería, D. Bartolomé Matheu, figura grande y original en el arte del decorado en pastelería, hombre que cuenta como discípulos la mayor parte de los pasteleros y confiteros más distinguidos de la Ciudad Condal.

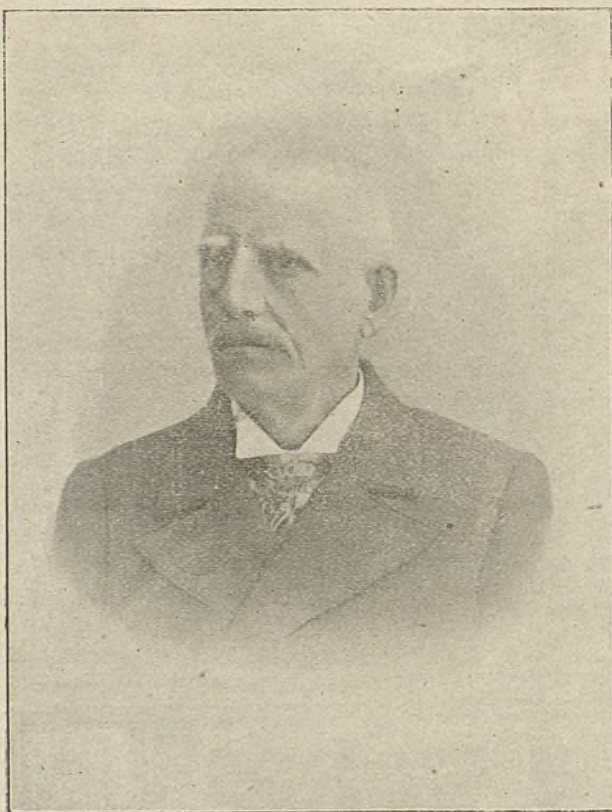
Cuenta actualmente el Sr. Matheu sesenta años de edad, trabajando desde la edad de catorce años en el arte de la Confitería y Pastelería en el que es un verdadero maestro; pero donde siempre se ha distinguido mucho más y de forma excepcional mostrando sus aptitudes artísticas, ha sido en el decorado al Cornet, en cuyo manejo estamos por asegurar formalmente que no existe quien le aventaje y tal vez quien le iguale; véase alguna prueba de lo que decíamos dicho, en los trabajos publicados en la notable revista de Barcelona titulada *La Confitería y Pastelería*, y en su álbum del DECORADOR CONFITERO

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

PASTELERO que se vende al precio de tres pesetas ejemplar; esta obra es única en su género, es indispensable por su inspiración y por ayuda de la misma á



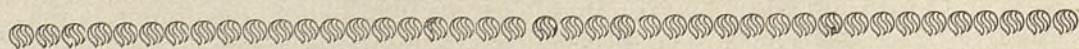
D. BARTOLOMÉ MATHEU

todos los artistas dedicados á este *metier* que tengan verdaderos anhelos por su arte y por los artistas nuestros; no todo lo bueno tiene que ser del extranjero, estudiemos y clasifiquemos, que no andamos tan mal; ahora, que si no tenemos la condición para sabernos dar importancia de nuestras cosas, las desdeñamos, y este es precisamente nuestro mal; es preciso dar á conocer á todos los que valen, jóvenes ó viejos, honra de las cosas nuestras, por esto hoy EL GORRO BLANCO, amante de todo lo grande y sincero, sin mezcla de otros sentimientos, estampa en sitio de honor esta figura tan relevante y simpática que ha elaborado durante cuarenta años por la ilustración de su arte; sería injusto que permaneciera por más tiempo ignorado después de una labor inmensa, que tuviera que pasar como muchos héroes anónimos.

Desde la fundación de la Academia por el Centro de Obreros Confiteros y Pasteleros de Barcelona, el Sr. D. Bartolomé Matheu es el profesor del Arte del Decorado, formando en esta Academia instruídos y laboriosos obreros.

Reciba tan notable maestro nuestras más sinceras felicitaciones desde estas columnas de EL GORRO BLANCO.

I. DOMÉNECH.



LA COCINA EN 1756

Recetas del Cocinero Mayor del Rey D. Felipe III, D. Francisco Martínez Montañó, de su obra «Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Conservería.» (*Respetada la escritura de aquel tiempo.*)

Cómo fe Aderezan las Perdizes.

En las perdizes no ay que dezir para ellas, porque lo más ordinario fe comen afadas. La falfa de eftas fe fuele hazer feñanándolas por las junturas: echando un poco de limón, y un poco de vino, pimienta y nuez de efpecia, y eftofarlas un po-

quito, de manera, que no cuezan, y fi le quifieres echar un poco de manteca de vacas frefca ferá buena. Otra falsa de limones fe fuele ferver con las perdices, tomando limones, y mondarlos, y cortarlos menudos, y echar un poquito de vinagre, fal, y una gota de vino blanco, y echarlo por encima de las perdizes, afi como falen

del afador: y no fe ha de calentar más, porque amargaría; y si le quifieres echar alguna vez azúcar, de manera que vaya agridulce, no ferá malo.

Perdizes Afadas con Azeyte.

Pondrás á afar la perdiz, que fea tierna, y tomarás un poco de azeyte con dos tantas de agua y un poco de fal, y bátelo

como huevos, hafta que efté un poco blanco, y luego ponlo junto al fuego, é irás lardando la perdiz con las plumas, en lugar de manteca; y quando efté afada, las has de servir con esta misma falfa, que esté un poco falada. Tiene muy buen gusto y fu Magestad las come desta manera muy ordinariamente.

Por la copia,
A. DOMÉNECH.

LISTA COMPLETA DE ALMUERZO

COCINA ESPAÑOLA

RECETAS ORIGINALES

Dedicado al inteligente Restaurateur, muy amante de la Cocina Española, D. José Serra.
Dueño del MUNDIAL PALACE de Barcelona.

Explicación de las Recetas.

Canapés rústicos (entremés).

Se prepara un salpi-
cón en iguales canti-
dades de aceitunas ne-
gras, filetes de an-
choas, jamón magro,
huevo duro, perejil y
perifollo picado. Méz-
clese á una regular
cantidad de salsa ma-
yonesa, con un poco
de puré de toma te,
sal y pimienta blanca y revuélvase bien.

Se cortan rebanadas de pan de medio
centímetro de espesor, (si puede ser pan
de centeno mejor), y con el cortapastas
se cortan diámetros de igual medida que
una moneda de cinco pesetas. Napar la
parte superior de cada canapé con la pri-
mera combinación, y arréglase con el cu-
chillo: perejil picado por encima, y sir-
vanse en conchas de servir los entre-
meses ó en fuente con servilleta.

LISTA

Canapés Rústicos
Sopa de pan á la Riojana
Huevos fritos á la Morisca
Langosta guisada á la Monseny
Cordero asado á la Rosita
Helado de moscatel á la Cordobesa
Bizcocho á la Sevillana
Polvorones, Avellanas Agarapiñadas
Postres Finos

I. Doménech.

Sopa de pan á la Riojana.

En cacerola puesta
sobre fuego se reho-
gan con manteca ó
aceite una cebolla cor-
tada á cuadritos, é
igual cantidad de ca'a-
baza y dos pimientos
frescos, una cuchara-
da de perejil. Al que-
dar esta combinación
bien rehogada, se mo-
ja con vino blanco, re-
ducir éste y mójase

con caldo, (litro y medio). Déjese cocer
durante una hora, con la sal necesaria. A
los diez minutos antes de servirse se le
añadirán seis cucharadas de costrones de
pan frito aparte, y sírvase.

Esta sopa está calculada para unas seis
personas.

Huevos fritos á la Morisca

Se escogen espinacas cocidas y se pican
á cuchillo (después de que se hayan coci-

Chaquetas para Cocineros.

Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más an-
tigua 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

do y bien esprimidas). Mezclar á estas es, pinacas un salpicón frito de antemano de menudillos de pollo, salteados con aceite, chuleta picada y un poco de tomate; redúzcase bien y sazónese de sal; completar esta combinación con dos cucharadas de miga de pan blanco rallado, dos huevos enteros y una cucharada de leche.

Póngase una sartén sobre fuego con aceite fino requemado, y hacer *subrics*, echando una cucharada pequeña de esta pasta, procurando que resulten redondos y algo delgados, y así en una misma sartén pueren hacerse cuatro ó cinco *subrics* á un tiempo. Cuando queden dorados por un lado se les da la vuelta al otro, contando con dos *subrics* por cada huevo frito.

Preparar unas patatas paja bien doradas y costrillantes.

Colocar una corona de *subrics* por el alrededor de la fuente, y en medio un lecho de patatas paja. Sobre éstas se colocan los huevos fritos, en forma abuñolada.

Servir salsa de tomate que esté muy ligeramente azafranada.

Langosta guisada á la Monseny

Cocer primero una langosta en la forma acostumbrada, y luego se partirá á lo largo en dos. Descarnarla, y dejar los cascos de ella en forma entera, á fin de que luego se pueda rellenar, y servirla en fuente sobre una servilleta, que esté ésta por encima cubierta con hojas de berros frescos.

Cortár el magro de la langosta en pequeñas escalopas, y saltéase con abundante cebolla cortada en filetes finos, pimienta, perejil y estragón picado, y rocíese con vino del Priorato. Reducir el vino y aumentar un poco de salsa de tomate, con un buen trozo de manteca de anchoas, tápese herméticamente y déjese cocer en un lado del fogón durante unos veinte minutos, y añadir unos guisantes finos recién cocidos.

Rellenar la langosta como hemos dicho en el primer párrafo, rocíese con un poco

de la salsa, sirviendo la restante en una salsera.

Adornar el alrededor de la langosta con patas de la misma sin deshuesar, con unas rodajas de limón.

Cordero asado á la Rosita

Póngase á cocer el cordero, sazonado de sal, un poco de cebolla é hierbas aromáticas. Cuando esté medio asado en el horno y coloreado, se rocía con vino blanco y termínese de asar en el horno, formándose un buen jugo que momentos antes de retirarse del horno se le añade una parte de pasta de tomate.

Salsa.—Se pasa el jugo á una pequeña cacerola y se desengrasa por completo. Póngase la cacerola en el bañomaria, se monta la salsa con dos yemas de huevo, zumo de limón, perejil picado y un trozo de manteca fina. Cuando quede montada con las varillas, fina y brillante, queda terminada.

Guarnición.—Se ralla en crudo como si fuese queso, un kilo de patatas por 250 gramos de cebollas. Cuando quede rallado, se le exprime toda el agua, añadiéndole dos ó tres huevos enteros, una cucharada de harina, una cucharada de queso de Gruyere rallado, sal y perejil picado; remuévase bien con la espátula de madera.

Se unta una placa con manteca fina, y colocar esta pasta por cucharadas pequeñas, redondas, y que estén por completo separadas unas de otras; encima de cada patata se coloca una rodaja de longaniza cruda (ó de butifarra, chorizo é sobre asada), espolvorear las patatas con migas de pan blanco, un poco de manteca por encima y se cuecen al horno hasta que queden un poco doradas, á horno no muy fuerte.

Se corta el cordero lechal en pedazos, póngase en la fuente, adórnese por todo el alrededor con las patatas y se rocía el cordero con un poco de salsa.

Servir el resto de salsa en salsera.

Cocina Chic La Cocina por Gas.

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

Helado de moscatel á la Cordobesa.

Aplastar uvas moscatel blancas y bien maduras. Pásese el jugo á través de un tamiz fino.

Por un medio litro de jugo de uva moscatel añadir una cantidad igual de jarabe frío á 20 grados, con dos cucharadas de jugo de limón.

Rebajar esta composición con vino moscatel blanco hasta que sólo marque unos 14 grados. Echese esta composición en una sorbetera y hágase congelar en la forma acostumbrada.

Cuando quede helado se le incorpora una copa de nata montada, á la que se le habrán mezclado dos claras de huevo á punto de merengue. Añadir un salpicón de plátanos y naranja confitada.

Sírvase en copas ó moldeado.

Bizcocho á la Sevillana.

En un perol se montan 125 gramos de azúcar con cuatro huevos enteros y tres yemas; trabájese en un lado de fuego lento á fin de que se monte bien, quedando muy esponjoso.

Ya bien montado, se le incorporan 10 gramos de avellanas tostadas y pulverizadas, más 100 gramos de chocolate rallado con 50 gramos de manteca fina fundida. Unidos todos estos ingredientes, se pondrá á cocer en un molde cuadrado que esté previamente untado de manteca y espolvoreado de harina; cocción á horno moderado.

Cuando esté cocido y frío se rocía con jarabe compuesto con vino de Montilla; una parte agua y azúcar.

Cúbrase con una ligera capa de fondant de chocolate, guarnecer el borde del pastel con nueces enteras bien mondadas y acarameladas.

Polvorones.

Cantidades: harina tostada, 200 gramos; harina sin tostar, 200 gramos; azúcar lustre, 200 gramos; manteca de cerdo fresca,

200 gramos; avellanas tostadas y pulverizadas, 75 gramos.

Se pone la harina sobre el mármol y formar un círculo; en medio se ponen los demás ingredientes; mezclar bien todo hasta formar una capa homogénea.

Luego se aplana é iguala con el rodillo ó rolo, dándole el grueso de un centímetro aproximadamente, cortándose con un molde de forma ovalada ó redonda, más bien pequeños que grandes.

Pónganse en una placa y se pintan por encima con huevo; cocerlos á horno flojo.

Avellanas agarapiñadas.

Medio litro de avellanas mondadas.

Se bate la clara de un huevo con 125 gramos de azúcar, luego de bien batido se le mezclan las avellanas. Se coloca todo el conjunto en una cacerola de hierro ó esmaltada, perol, etc., etc., y se remueve continuamente sobre fuego regular, hasta que el azúcar que quede se seque.

Como he dicho es suficiente un fuego regular; cada cinco ó seis avellanas se adhieren unas á otras formando pequeños grupos.

I. DOMÉNECH.

CONCURSO DE COCINA ESPAÑOLA

Esperamos del patriotismo de nuestros cocineros y pasteleros, Jefes de camareros, dueños de Hoteles, todos los que trabajen por el arte de la Alimentación Española, contribuyan cada uno con su voluntad, para que este certamen de Cocina española resulte bien, que es á lo que tiene un perfectísimo derecho.

En los primeros días del mes de Marzo se pondrá á la venta el libro titulado **TODOS LOS PLATOS DEL DÍA**, escrito por don Ignacio Doménech.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

VARIAS NOTAS Y ALGUNOS COMENTARIOS

A todos los cocineros que vean en su Arte la finalidad artística de sus trabajos, y con especialidad á don Manuel Pardos, dirijo estas notas, reunidas por mí entre varios libros consultados; modernos unos y antiguos los más; á los que desgraciadamente tienen de su Arte una idea puramente mecánica, me permito enviarles la súplica de que pasen por alto estas líneas, pues su lectura les produciría una indigestión de las peores: la indigestión intelectual.

U. P. A.

En el último número de la notable revista *EL GORRO BLANCO* veo con alegría y saboreo con gusto un bien escrito artículo firmado por Manuel Pardos, que trata de aquel famoso cocinero mayor del rey D. Felipe III, y que á juzgar por la descripción que de su carácter hace Fernández y González en una de sus hermosas novelas, más que por jefe—como ahora se dice—de las reales cocinas mereció pasar á la historia como modelo de maridos complacientes ó como intrigante é inquisidor (1); mas para no dar crédito á las novelas, más ó menos históricas, pero novelas al fin, juzgándolo por sus obras sabemos que de su libro *Arte de Cocina* se hicieron veinte ediciones, y que la Real Academia Española lo cita entre las autoridades del habla castellana.

Según el antes citado Fernández y González, tuvo Montañó gran intimidad con D. Francisco de Quevedo y Villegas, amistad que tal vez contribuyera á despertar su afición á las letras y que ha hecho llegar su nombre *de la inmortalidad*.

(1) En su famoso libro *Arte de Cocina*, etc., encuentro una receta que manda meter las patas de un pollo vivo en el fuego hasta que se carbonicen, luego llenar la boca del ave con sal, y, entonces lo degollaras (dice Montañó) y finalmente, meterlo en un pozo con el agua al cuello durante tres horas. Todo esto para que resulte más tierno.—U. P. A.

dad al alto asiento. Juzgarlo como cocinero, ni puede hacerlo este modesto pinche ni lo estimo pertinente, pues sería desventajosa para él la comparación de sus guisotes toscos y anti-artísticos con las modernas composiciones gastronómicas, fruto de un bien estudiado análisis de los manjares antes de fusionarlos para formar un plato, teniendo en cuenta las propiedades nutritivas de cada condimento, y hasta su configuración y color, para que no desarmonice el conjunto y resulte agradable para la vista, grato al paladar y nutritivo para el estómago.

En este asunto, nunca en ninguna época, ha estado el arte culinario á mayor altura que en la presente y á título de curiosidad citaré algunas notas recopiladas por mí en mi constante husmear por bibliotecas y tiendas de libros viejos, que relatando las costumbres antiguas vienen á corroborar mi tesis demostrando que al aparecer el cocinero-artista han desaparecido los gastrónomos dignos de este nombre.

Los pueblos que más se han distinguido por su lujo en la mesa fueron, entre los antiguos, el griego y el romano; la relación de sus bacanales que nos transmite la historia, aunque quizá algo aumentadas, son buena prueba de la potencia digestiva de aquellos estómagos privilegiados, cuyos poseedores, aun los de más elevada posición, tenían por cosa secundaria los más arduos problemas de Estado, dedicando toda su atención á la cocina y la mesa.

Así el griego Arquestrato, después de haber viajado por tierras y mares para conocer lo mejor que de comestibles producían, compuso un poema titulado *La Gastronomía*, en el que vertió de forma muy galana toda su ciencia culinaria, que no era poca; ¡es lástima que su libro no haya llegado á nuestros días!, sólo sabemos que valió á su autor ser coronado de laurel y el título muy preciado entonces, de poeta-cocinero.

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Entre los héroes y cónsules de Roma citaremos á Lúculo como modelo de comilones; en su palacio tenía varios comedores, cada uno con el nombre de una divinidad, y según la importancia del dios que daba nombre al salón así era la comida servida en ellos. Un día fué sorprendido por Cicerón y Pompeyo y ordenó á sus criados que preparasen la comida en el salón de Apolo; esta lacónica orden bastó para que se preparase un festín que costó 25.000 escudos.

Lúculo fué gran guerrero, venció á los Tigranes, Mitridates y Amílcar, consiguió uncir á su carro vencedor los reyes del Asia, pero ha pasado á la historia más que por todos estos títulos, por el de gran gastrónomo; en una ocasión se suspendió una gran fiesta que daba en su casa y como le preguntaran sus criados si se guardaban algunas viandas para el siguiente día, contestó orgulloso: Sírvasse todo conforme estaba mandado, porque hoy Lúculo ha invitado á Lúculo.

Marco-Antonio, famoso general romano, enamorado de Cleopatra, hija del rey de Egipto, al terminar un convite á su amada y ante las frases de alodio que ella dirigió á los manjares servidos, él, ebrio de amor y de licores, llamó al cocinero y le regaló como propina una ciudad entera.

Vitelio, hijo de Enobardo, se sentaba á la mesa al rayar la aurora y la noche le hallaba en ella en su corto reinado; dió rienda suelta á sus bajas pasiones, sobre todo la gula, en un festín que dedicó á su hermano se sirvieron 7.000 aves y 2.000 pescados.

Apicio, que vivió en tiempo de Trajano, logró hallar el medio de conservar las ostras frescas, y se las envió desde Roma á este príncipe cuando estaba en el país de los Parthos, llegaron muy buenas, el nombre da Apicio, impuesto á varios guisos, constituyó una especie de secta entre los glotones; gastó en comilonas toda su inmensa fortuna, y cuando según sus cuentas, vió que sólo le quedaban 60.000 escu-

dos, se envenenó por miedo á morir de hambre.

Nerón pasaba la vida en la mesa, y sus festines los describe Petronio en el *Satiricón*, afirmando que en su mesa se llegaron á servir cerdos enteros que habían pasado vivos por delante de los comensales y de esto se deduce que la duración de los banquetes no sería igual á la de nuestras modernas cuchipandas.

Sucedió á los Neronos en el trono de Roma el débil marido de la lúbrica Mesalina, el emperador Claudio, que afirmaba que todas las glorias y honores del mundo las cambiaba por un plato de setas.

Tiberio, aun estando retirado en las Capreas, conservaba sus gustos gastronómicos.

Calígula dió un banquete sin ejemplo á su caballo Incitatus, al cual había nombrado pontifice y quiso hacerlo cónsul, le hizo una caballeriza de mármol, un pesebre de marfil, una manta de púrpura y un collar de perlas; este caballo, digno compañero de su amo, comía en su mesa servido por el mismo emperador, y le servía vino en una copa de oro, en la cual había él bebido primero.

Domiciniano presentóse un día al ilustre Senado, y dirigiéndose á los allí reunidos, les habló así: No vengo á consultar con vosotros ningún nuevo asunto de paz ó de guerra, pues en eso no consulto, ordeno; algo más importante me hace llegar á vosotros; he recibido un hermoso rodaballo y quiero que de vuestras sabidurías salga el condimento que mejor le cuadre; tras larga discusión digna de un asunto tan grande

El Senado votó, caso tan importante y al rodaballo dió, la salsa picante.

Heliogábalo invitó á doce amigos suyos á comer, y regaló á cada uno ejemplares vivos de todas las aves que se sirvieron, les hizo llevarse todos los vasos de cristal, oro y piedras preciosas en que habían bebido, y es de advertir que los hacía mudar cada vez que pedían de beber, les co-

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

ronó con joyas de oro entretejidas, y por último, para volver á sus casas dió á cada uno una carroza con tiros y servidores. En los jardines de su palacio tenía estanques, á los que arrojaba esclavos vivos, para que las lampreas y anguilas se cebasen y luego saborearlas mejor; después de cada comida ingería pócimas y vomitivos, que haciéndole desalojar el estómago le dejaban de nuevo dispuesto á empezar sus comilonas; tenía tal satisfacción en tragar que decía desearía tener el cuello largo como el de un cisne para que el gusto de los alimentos durase más.

Curio Dendato fué tres veces cónsul y gozó por dos veces los honores del triunfo: retirado á una modesta casa de campo, fué visitado por un embajador de los Samnitas, el cual le halló cociendo rábanos en una vasija de barro; para tratar de atraerlo á sus negocios, le ofrecieron vasijas de oro y el romano las rehusó diciendo con fiereza: *no deseo ser rico, me conformo con mandar á los que lo son.*

Alvino se comía la comida de cien hombres.

Phagon se comió en una sentada, delante de Aureliano, un jabalí, un cerdo y cien panes.

Domicio, Africano y Audevoto, rey de Inglaterra, murieron en la mesa por comer excesivamente.

De todas estas históricas citas se desprende que el lujo en la mesa y el derroche de manjares dominaba en los festines antiguos, siendo totalmente desconocidos para aquellos glotones los refinamientos actuales. En todas las obras que he podido consultar sobre el particular, se hallan las mismas lagunas, las más explícitas demuestran que la cantidad de las viandas y el gran número de platos servidos, daban la idea de la importancia de la comida.

El verdadero resurgimiento artístico

de la cocina empezó el siglo xiv; en él las notabilidades de la ciencia, las letras y las armas, no se desdijeron en contribuir con su talento y sus nombres á enriquecer con nuevos platos la cocina, seleccionando cada uno lo mejor de lo más bueno, para quintaesenciar el deleite gastronómico, siendo golosos los que hasta entonces sólo merecían el nombre de glotones, haciendo de la cocina un arte bello y cantando sus éxitos y sus glorias. Muchos son los nombres que pudieran citarse corroborando esta afirmación, nombres que vivirán eternamente unidos á los platos que inventaron ó reformaron. Agnes Sorel, favorita del rey Carlos VII, de Francia; el marqués de Bechemel, inventor de la salsa que lleva su nombre; Brillat Savarin, famoso escritor autor de la «Fisiología del gusto»; el conde de Chambord, nieto de Carlos X; el Gran Colbert, famoso ministro de Luis XIV; la condesa Du Barry, favorita de Luis XV; el propio Enrique IV el Bearnés, y mil más que harían interminable esta lista, todos ellos han dado á la cocina sus nombres gloriosos para señalar sus platos predilectos los unos y propias creaciones los más. Aproposito he dejado para los últimos al príncipe de Condé y al cardenal Richelieu. Colaborador el primero de aquel cocinero modelo de pundonor que se atravesó con su espada antes que pasar la afrenta de no servir un pescado que tenía en su menú, un día que su amo invitó al Rey, en el castillo de Chantilly, y el segundo autor de varios platos y minutas que conservó durante mucho tiempo. Mr. de la Coquelinere fué Richelieu, primer ministro de Luis XIII y fundó la Academia Francesa el año 1635, muriendo siete años después.

Federico el Grande escribió en Postdam una carta en verso llena de elogios á su



Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

cocinero Noel. Según crónicas, no fué esta carta la que le hizo merecer el título de Grande, pues hacía los versos como rey, que tiene derecho á contar con los aplausos.

Actualmente la cocina, como dije al principio, está en todo su esplendor; las necesidades de la vida moderna amoldan á su marcha todas las ramas del saber humano, y si los gastrónomos de antaño han desaparecido para convertirse en esos hombres de negocios, que sólo comen como medio de apaciguar una necesidad de su economía; del mismo modo que se da cuerda á un reloj ó á un gramófono para que funcione, sin que su pensamiento se entretenga en analizar lo que come, y las más de las veces pensando durante la comida en mil asuntos diversos; por estos motivos los cocineros modernos tienen que aguzar el ingenio y el gusto para no pasar inadvertidos, y de ahí las mil salsas y estimulantes que contribuyen á realzar los manjares para conseguir llamar sobre ellos la atención; otra de las causas de que no luzca la cocina es la escasa permanencia en la mesa de los comensales, no teniendo tiempo de fijarse en los platos servidos ni en su buena ó mala composición. En contraposición á los banque-

tes romanos que duraban algunos dos días, tenemos los modernos, que apenas emplean en servirse, una comida de ocho ó diez platos, media hora escasa; esta es la decadencia que algunos miopes creen ver en el arte culinario, cuando lo que verdaderamente está decadente es el arte de la gastronomía; el arte de saber comer, en una palabra.

Según estas notas y estos comentarios verá el Sr. Pardos que mi opinión es opuesta á la forma de trabajar que recomienda Montañó en su *Arte de Cocina*, y que yo, aunque modesto pinche, creo que el arte culinario puede con orgullo llamarse arte bello; mis ideales serán siempre los que más se aproximen á esta definición, aunque no soy enemigo de nadie que opine lo contrario, porque la opinión, como el pensamiento, es libre. Y para punto final haré presente á Manuel Pardos mi más sincero agradecimiento por el calificativo de simpático que me propina en su artículo, no haciendo lo propio con el de muchacho, porque, aunque no he llegado todavía á la edad de Cristo, sumo por lo menos en mi existencia un quinquenio más que el ilustrado colaborador de EL GORRO BLANCO arriba nombrado.

UN PINCHE ADELANTADO.



PASTELERÍA DE LOS TÈS



Cherrie Cake (inglés).

PROPORCIONES

Azúcar, 125 gramos; fécula de patata, 40; manteca (de vacas), 125; Claras batidas, 4; pan de centeno (miga), 125; yemas, 4; guindas deshuesadas, 200; canela en polvo, una cucharada de las de sopa.

ELABORACIÓN

El azúcar y la manteca se trabaja, mezclándolo bien con las yemas, y una vez hecho esto, se mezcla la canela, el pan, las guindas y la fécula, y luego las claras.

Cocción, unas dos horas á horno moderado.

Viértase sobre molde á genovesa.

Venecianos

PROPORCIONES

Una libra de harina; media libra de almendras (molidas); 300 gramos de azúcar tamizada; 400 gramos de manteca.

Amásense todos estos ingredientes con un poco de nata, procurando que quede una masa consistente. Extiéndase con el rodillo y háganse dos planchas de un cen-

Cocina simpática La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

tímetro de espesor. En medio de estas dos planchas, una ligera capa de albaricoque (confitura); señálese con el cuchillo los cuadros ó trocitos que se hayan de cortar; luego con glasa, tirénse encima unas líneas á modo de cordoncitos.

Una vez cocidos y fríos, acábense de cortar.

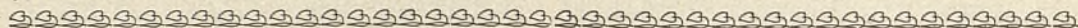
Españoletos

Nueve huevos enteros; una libra de

azúcar tamizada, aromatizada con vainilla; una libra de harina. Bátanse los huevos con el azúcar, sobre fuego, y désele el punto de bizcocho. Mézclese la harina. Sobre placa mantecada y enharinada, déjese caer la pasta de la manteca, una cantidad pequeña, (una cucharada de las de sopa); écheseles un polvo de azúcar por encima, y cuézanse á horno fuerte.

Por la explicación,

Pío GILOCA.



LOS RAMILLETES



Tarta cubierta de Fondant, cuerpo de hojas, Jarrón crocante, caramelo y piña de remate.

Todo lector de EL GORRO BLANCO que para confeccionar cualquier ramillete de los 25 que iremos publicando sucesivamente y deseen adquirir sus molduras, indicar, con el título correspondiente al grabado, que nuestro representante y comisionista, don Vicente Pérez, calle Arco de Santa María, 8, 1.º, derecha, Madrid, les mandará precio de las mismas, así como también tiene en venta toda clase de esencias, coco rallado y figuras de pastelería.

BIBLIOGRAFÍA

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.

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'Ornementation 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 Pâtissier 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.

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

Los pedidos á nuestra Administración.



Cocina Vegetariana Moderna



Manzanas á la Esglantina.

Se ponen á cocer seis ú ocho medias manzanas con un jarabe compuesto de cuatro cucharadas de azúcar, medio vaso de agua, una corteza de limón. Cuando queden muy tiernas se le añaden tres cucharadas de confitura de Agabanzo (Agabanzo, rosal silvestre ó escaramuza; género de plantas rosáceas, fundado sobre un árbol ó fructífero, defendido por espinas fuertes y corvas, que crece en los bosques, en las orillas de los ríos, caminos, cercos ó vallados; son flores de un color de rosa pálido ó blancas, que son agradabilísimas al paladar), en la que se clarifica adjunto con el jarabe de las manzanas.

Las flores de Agabanzo son excelentes para el estómago.

Manzanas á la Vascongada.

Mondadas las manzanas, se cortan en rodajas ó pedazos regulares, y por seis manzanas se le echan 150 gramos de azúcar, y medio litro de vino tinto, más un poco de canela en rama.

Se cuecen durante unos veinticinco minutos y se retiran.

Manzanas asadas al Jerez.

Se mondan seis manzanas, y se le extrae un poco de la parte superior y llenarlas de azúcar, y rocíanse con vino de Jerez, y asarlas en el horno hasta que queden suaves, formando un excelente jugo.

Sírvanse rociadas del mismo.

Manzanas con crema de sémola.

Se hacen cocer seis manzanas partidas por la mitad y mondadas, con jarabe compuesto de un poco de agua, cuatro cucharadas de las de

tomar la sopa, de azúcar, un poco de vainilla ó limón.

De otra parte se hace cocer medio litro de leche con vainilla, y hacer cocer tres cucharadas de sémola fina; hacer una crema algo consistente, que se aclarará con parte del mismo jarabe de manzanas.

Colocar las manzanas en una compota, y se napan con la sémola; espolvoréanse de azúcar en polvo, y dórense por encima á la salamandra.

Manzanas con frambuesa.

Se cuecen ocho medias manzanas mondadas dentro de jarabe de frambuesas y una copa de vino blanco; cuando queden bien tiernas se sirven en una compotera.

Hacer reducir un poco el jarabe y se traba un poco con una pequeñísima cantidad de arrow-root.

Manzanas con miel.

En una cacerola se funden cuatro cucharadas de miel, una copa de vino blanco y algo de vainilla.

De otra parte se mondan seis manzanas reinetas, cortarlas en dos, vaciarlas y cocerlas suavemente hasta que queden bien tiernas. Se vierte el jarabe después de haberle añadido un poquito de manteca.

Estas manzanas, además de exquisitas son refrescantes.

Manzanas rellenas con castañas á la castellana.

Se mondan enteras, se les extrae el centro, y se ponen en un plato de saltear con manteca de vaca; rellenar cada una con la siguiente combinación: castañas cocidas y pasadas por tamiz; se une este puré á un poco de jarabe de



Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

vainilla tres ó cuatro yemas, y un trozo de manteca de vaca. Ya rellenas se espolvorean de azúcar, rociarlas de Jerez ó vino blanco, y asarlas en el horno formando un buen jugo. Sírvanse calientes ó frías.

Manzanas rellenas á la crema de coco.

En una cacerola se ponen cinco yemas, dos cucharadas de harina, dos cucharadas de azúcar, 20 gramos de manteca. Se mueve bien con una espátula de madera, y se baña en un cuarto litro de leche hirviendo con aroma de limón; trábase al fuego, hasta que espese bastante y resulte sin grumos; entonces se le añaden dos buenas cucharadas de coco rallado.

Escoger seis ú ocho manzanas finas, móndense cuidadosamente, extraer de cada una el corazón, y rellénense con la crema. Pónganse en una placa untada de manteca y rociarlas con un poco de lo mismo. Se cuecen en el horno, rociándolas de vez en cuando con su propio jugo. Cuando queden las manzanas tiernas se sirven, rociándolas con su propio jugo.

Soufflé de marrons.

Cantidades: 300 gramos de castañas; un vaso de leche; 150 gramos de azúcar; tres huevos; medio vaso de jarabe de grosellas; vainilla, ron.

Bien mondadas las castañas, se cuecen con agua, y pasarlas por un tamiz; luego se mojan con un poco de leche, el azúcar aromatizado de vainilla; incorporar las yemas y las tres claras montadas á punto de merengue.

De otra parte; hacer caramelo y napar el fondo de un molde de cartuja, echar la pasta de castañas, y meter el molde en el horno durante unos treinta minutos próximamente.

Al servirse se pasa un cuchillo por las paredes del molde, se vuelca con cuidado en una fuente, y rocíase con el jarabe de grosellas que esté un poco perfumado de ron.

Puede también servirse este soufflé con jarabe de frambuesa ó de licores.

Sopa Crema de Avena

En una cacerola puesta sobre el fuego con una cucharada de manteca, se rehogan uno ó dos blancos de puerro y un tronco de apio, todo cortado á cuadritos, un poco de pimienta blanca en polvo y sal; pasados cuatro ó cinco minutos se le echan dos patatas regulares cortadas á cuadritos y se moja con litro y cuarto de agua hirviendo.

Desleir con un poco de agua fría tres cucharadas, de las de sopa, de harina de avena Knorr, y se vierte dentro de la sopa. Déjese cocer durante una media hora y queda en disposición de servirse.

(Proporción para cuatro ó seis personas).

Sopa de sémola con zanahorias.

Se cortan 250 gramos de zanahorias frescas en Juliana fina, más una cebolla regular cortada igual que la zanahoria; rehóguese en una cacerola con un poco de manteca. Pasados tres ó cuatro minutos de rehogado, se le aumenta media cucharada de perejil picado y tres cucharadas de pasta de tomate, mójese con agua (litro y medio). Déjese cocer durante unos tres cuartos de hora añadiendo sal, etc.

Media hora antes de comerse, se le echan cuatro cucharadas, de las de sopa, de sémola Knorr en forma de lluvia y déjese cocer suavemente.

Al momento de servir se le adicionan dos yemas de huevo bien desleídas.

(Proporción para cuatro ó cinco personas).

CONCURSO DE COCINA ESPAÑOLA

Recordamos una vez más á todos nuestros lectores, que se aproxima la fecha para que puedan enviar recetas de Cocina Española, Pastelería ó Confitería, en el Concurso de Cocina que ha abierto la Revista «El Viajero», de Barcelona, órgano de la Sociedad de Fondistas Españoles.

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.

LA PASTELERIA

El Mercedes (Pastel)

Preparar una pasta *succés* (se explicará á continuación de esta receta), y en la cual se le mezclan 200 gramos de frutas confitadas picadas; con esta pasta se forman tres ó cuatro fondos redondos ó cuadrados, muy delgados, y puestos en placa untada de manteca y enharinada, y se cuecen en el horno.

Luego de que estén cocidos estos fondos de pasta *succés*, se superponen uno encima de otro, intercalando entre fondo y fondo una capa de confitura de albaricoque aromatizado de kirchs; iguálase perfectamente por el borde, y se glasea con albaricoque á punto, y sobre éste con glasa al kirchs, hecha de manera que resulte la glasa brillante; complétese con una bordura de frutas confitadas.

Pasta succès

Esta pasta se encontrará como fundamental de una buena cantidad de piezas de pastelería, en que le sirve de base, como ocurre en la receta del pastel *Mercedes* y otras; dicha receta se confecciona en las siguientes cantidades, como son: 500 gramos de avellanas tostadas ligeramente; 500 gramos de azúcar en polvo, 125 gramos de fécula, 125 gramos de azúcar sémola y 16 claras de huevos.

COMPOSICIÓN

Una vez las avellanas queden tostadas y mondadas, se machacan ó se muelen con el azúcar (también pueden frotarse en un tamiz de hierro y no machacarlas); añadir la fécula y las claras de huevo montadas á punto de merengue; en este punto se le incorpora el azúcar sémola.

Se untan placas de pastelería; espolvoréanse de harina y extender la pasta, formando planchas redondas ó cuadradas; en fin, para mejor

entenderse, se le da la forma de la clase de pastel, en que deben de emplearse, grandes ó pequeñas, muy delgaditas, y se cocerá esta pasta á horno flojo.

Pasta azucarada

Esta pasta se emplea para un sin fin de combinaciones de pastelería, y se hace bajo las siguientes cantidades: 500 gramos de harina, 250 gramos de azúcar, 125 gramos de manteca fina, vainilla y tres huevos enteros. Se amasa sobre el mármol espolvoreado de harina, estirándose con el rollo de pastelería; es pasta firme.

Pasta de almendra

Cantidades y componentes: 500 gramos de almendras dulces mondadas y secadas, 500 gramos de azúcar en polvo. Se muelen á la máquina ó se machacan al mortero todo junto; mójense con algunas claras de huevo en poca cantidad. Se puede aromatizar esta pasta con el aroma que se quiera. Téngase siempre en sitio fresco en caso de que no vaya á emplearse toda la pasta en el mismo día.

Pastas Helvéticas

Preparar una pasta firme con los siguientes componentes: 250 gramos de harina, 50 gramos de azúcar, 125 gramos de manteca, un polvo de sal, una yema de huevo y dos cucharadas de nata fresca, vainilla. Se amasa encima del mármol, se estira, dejando un grueso de medio centímetro de espesor, y se corta en forma redonda con el cortapastas; se doran al pincel con huevo; rallar cada una con las puntas de un tenedor y cocerlas en placas á horno flojo.

Bizcocho-Turines.

Proporciones: azúcar, 250 gramos; manteca

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

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

fina fundida, 65 gramos; harina, 125 gramos; almendras dulces en polvo, 75 gramos; almendras amargas en polvo, 40 gramos; un cuarto de limón rallado; seis huevos enteros, y una copa de ron.

Se comienza por montar en un perol puesto en un lado del fuego los huevos y el azúcar hasta que quede bien esponjoso. En este punto añadir las almendras de las dos clases; continuar batiendo este bizcocho durante unos diez minutos más; entonces se le incorpora la harina, la manteca y el ron.

Póngase á cocer en moldes ó molde previamente untado de manteca y espolvoreado de harina, y se cuecen á horno regular.

Luego de que queden cocidos, se glacean de albaricoque á punto en los bordes; se guarnecen con azúcar granito, y por encima se decoran con frutas confitadas á gusto del ejecutante.

Cartuja Princesa con pistachos

Se cortan pedazos iguales de forma pequeña de pan de *Génes* (explicación de esta receta al terminarse esta receta), de manera idéntica á la cartuja de manzanas. Se napan la mitad de estos pedazos unos con glasa real color verde y los otros color de rosa (estos colores se dan por medio del carmín vegetal en poca cantidad). Fondear todo el molde por completo, alternando los colores de ambos trozos de pan de *Génes*. Llenar el interior del molde con la siguiente combinación.

Se machacan 125 gramos de almendras dulces peladas con seis ó siete almendras amargas; se mojan con dos copas de kirchs; pasar esta combinación por un colador fino, echar un poco de vainilla y una copa de *Anisete*. De otra parte se trabajan seis yemas en una vasija con 125 gramos de azúcar; añadir á continuación la leche de almendras más un cuartillo de leche; trabájese sobre fuego como una crema inglesa (sin hacerla cocer); incorporar tres hojas de cola de pescado, previamente limpiada con agua; enfríase.

Ya fría se le añade un cuarto de litro de nata montada, con 75 gramos de pistachos verdes mondados y picados menudísimamente.

Colocar este molde entre hielo picado y sal gorda, y desmoldéase de momento.

Crema inglesa

Esta receta se menciona en la receta anterior, y sirve para muchísimas composiciones en el arte de la Pastelería, como van en los dulces, tales como *Cartujas*, *Cremas Bavaresas*, *San Honorato*, etc., etc.

Trabájese en una cacerola y espátula de madera 125 gramos de azúcar, con cinco yemas de huevos, cinco moldes de á flan de leche hirviendo, con cinco hojas de cola de pescado, vainilla, limón ú otro perfume.

Se trabaja sobre fuego, hasta que comience á trabarse un poco, sin que llegue á hervir, retírase y remuévase unos segundos más y se pasa por un colador fino.

El Pan de Génes

Trescientos gramos de almendras molidas secas machacadas, con doce huevos, 100 gramos de almendras amargas; añadir 750 gramos de azúcar. Se muelen al mortero, hasta que levanten espuma; entonces se le añaden un cuarto de kilo de harina flor, y 250 gramos de manteca fundida.

Póngase á cocer en moldes, forrados de papel, y que estén previamente untados de manteca.

Bizcocho genovesa para los mokas

Cantidades: azúcar, 250 gramos; huevos; ocho; esencia de café, cantidad discreta; harina, 250 gramos, pasada por tamiz fino.

En un perol se monta primeramente los huevos con el azúcar, en un lado del fuego, hasta que resulte muy esponjado; ya en este punto se le incorpora poco á poco la harina y la esencia de café.

Se cuece el bizcocho en molde ó moldes que estén previamente untados con manteca fina, y forrados de papel de barba; cocción á horno flojo.

Genovesa más fina

Cantidades: azúcar 250 gramos; ocho huevos enteros, más dos yemas; harina 250, gra-

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

mos, manteca de vaca fundida 125 gramos. Se trabaja de forma igual á la receta anterior.

Bizcochos á la cuchara

Cantidades: azúcar 500 gramos; 20 huevos; harina 500 gramos.

Se monta primero el azúcar con las yemas; luego se le incorporan las 20 claras montadas á punto de merengue bien fuertes, y á continuación la harina previamente pasada por tamiz.

Se forran las placas de pastelería con papel de barba, y se marcan los bizcochos á la manga con boquilla redonda, de forma larga y estrecha.

Se cuecen á horno bastante flojo.

Pasta para los fondos de pasteles

Cantidades: harina, 500 gramos; azúcar en polvo, 200 gramos; manteca de vaca, 100 gramos; tres huevos enteros.

Se amasa la pasta todo junto, se estira con el rollo sobre el mármol, dejándose á medio centímetro de espesor; se corta en forma redonda ó cuadrada, según la medida de los pasteles que tiene que colocarse encima.

Se cuece á horno regular; resulta una pasta firme.

Pitillos de chocolate

Cantidades: azúcar grano, 900 gramos; chocolate de primer calidad, 300 gramos; huevos, nueve claras.

Con las claras y el azúcar indicado se forma un merengue, de igual manera que la reseñada en la receta de champiñones (que se explicará á continuación de esta receta), y al estar confeccionado se mezcla con la espátula el chocolate, que debe ser el mayor posible, y se coloca en la manga provista de una boquilla de un tamaño aproximado á la mitad de la que se usa para hacer melindros.

Se vierte entonces sobre latas untadas con manteca de cerdo y espolvoreando con harina en porciones á las de un cigarrillo; llevándose después en él al horno, que debe de estar bas-

tante flojo; una vez en su punto pueden despegarse con facilidad de las latas ó placas.

Champiñones ó Setas

Cantidades y componentes: azúcar en grano, 2 000 gramos; huevos, 25 claras; chocolate rallado, azúcar lustre.

Se montan las claras á punto lo más fuerte posible. Mientras tanto se pone el azúcar al fuego y al tener punto de bola, se vierte sobre las claras, sin que por esto se deje de batir con las varillas, operando como si fueran merengues.

Al estar mezclado todo el azúcar, se revuelve un poco con la cuchara, acto seguido se pone en la manga con boquilla redonda, y con su ayuda se va vertiendo sobre placas previamente untadas con manteca y espolvoreada con harina; se les da la forma de unos botoncitos del tamaño de una moneda de á dos pesetas, espolvoréanse una vez marcados con chocolate en polvo y azúcar lustre mezclado.

En otra placa se preparan igual cantidad de puntas, que se van colocando separadas, simulando éstas el mango de los champiñones, espolvoréanse igualmente con azúcar lustre y chocolate, y póngase á secar á horno flojo.

Cuando las cabezas están medio cocidas se despegan con cuidado con la punta de los dedos y se aprietan un poco, para que forme hueco, que ha de rellenarse de manteca una vez queden fríos por completo.

Se vuelven después al horno para acabarse de secar, sacándose una vez cocidas, como igualmente las puntas,

Cuando queden los huecos un poco rellenos de manteca, se pegan las puntas ó los mangos á las cabezas, y quedan terminadas.

Dulce de yema clara

Cantidades: azúcar, 1.065 gramos; huevos, 48 yemas.

Esta yema clara es de un valor inapreciable para el adorno de centros y piezas de repostería y para el relleno de planchas de blzcocho ó genovesa.

Se ponen las yemas en un barreño, trabajándolas con el batidor, mientras por otro lado se

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

pone el azúcar al fuego. Cuando este azúcar haya obtenido unos 35 grados se va echando encima de las yemas sin dejar de batir.

Cuando quede mezclado el azúcar, se pone todo en el mismo cazo y se somete á la acción de un fuego suave, todo esto sin dejar de moverse con una espátula de madera (pues se pega con suma facilidad).

Al quedar en un punto cuajado, revuélvase con el batidor, á fin de que quede bien fría, á continuación se extiende sobre la mesa de mármol, pues de lo contrario podría encogerse, quedando verde el centro de la masa, á causa de la excesiva temperatura de la cocción.

Dulce de yema dura

Cantidades: azúcar, 800 gramos; huevos, 48 yemas.

Esta preparación es de una inmensa importancia en muchísimas piezas de Pastelería, en-

tre las cuales se preparan toda clase de yemas, sirviéndose también para el adorno de piezas de fantasía, y las llamadas «Tortadas de París». Se prepara del modo siguiente.

Como ocurre en la receta anterior del dulce de yema clara. La yema se pone en un barreño y cuando el azúcar alcanza el punto de bola fuerte, se vierte sobre las yemas sin dejar de batir; luego se coloca todo en el mismo cazo de azúcar, debiendo cocerse como la yema clara, pero por más tiempo, porque tiene que quedar muy dura, conociéndose que está en su punto cuando se desprende fácilmente de las paredes del cazo. Entonces se retira del fuego y se extiende inmediatamente sobre la mesa, sin necesidad de revolver previamente.

Al trabajarse para confeccionar las yemas debe de amasarse con azúcar fina, para que forme una masa igualmente fina.

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.

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

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