

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 DOMENECH



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: El café, por Juan Antón—Medallones de ternera fina á la Mallol, por I. Doménech. La Pastelería y los helados: Corona á la Calvet. Helado almendrado. Granizado de canela. Granizado de chufa. Granizado de naranja. Millasón (postre de leche). Helado á la Princesa. Natillas finas (postre de leche), por I. Doménech.—Los productos «Maggi».—Lista de una gran comida con recetas abreviadas, por I. Doménech.—Receta de cocina, por Julián Alamán.—Los grades artistas europeos: A. Escoffier (retrato).—Cocina Vegetariana Moderna, por I. Doménech.—Concurso culinario.—Una comida comprometida (de *El Viajero*).—Ingenuidad baturra, por Manuel Pardos Serrano.



CRÓNICA

EL CAFÉ

Cuenta la leyenda que estando un día en cierto lugar de los confines del Yemen un árabe apacentando su ganado, observó que los animales que guardaba comían de una planta que allí se producía; que horas después fueron presas de excitación nerviosa, y que aquella noche apenas pudieron dormir.

El pastor contó lo ocurrido á los frailes de un convento vecino, cuyo padre prior determinó averiguar la causa de este fenómeno. Examinado detenidamente el terreno donde el ganado había pastado, encontraron que los animales habían comido hojas de un arbusto que abundaba mucho por aquellos contornos, el cual daba un fruto de menor tamaño que las judías, y al que hasta entonces no se le había atribuido ninguna virtud especial y determinada.

Llevóse el prior una provisión de granos, los metió en agua, que puso á hervir, bebió el líquido resultante y estuvo por espacio de muchas horas sin poder conciliar el sueño.

Al notar el efecto que el brebaje le produjera, su satisfacción fué grande, pues

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

gracias á él podía remediar la tendencia al sueño que algunos frailes mostraban cuando, en mitad de la noche, la campana les llamaba á coro.

Resolvió ordenar á los somnolientos como penitencia que bebieran la mixtura maravillosa, y desde que esto hizo no hubo en todo el orbe cristiano convento en donde la comunidad estuviera más despabilada, y en que las prácticas piadosas nocturnas se practicasen con más ferviente devoción.

Sea como quiera, y débase ó no el hallazgo del café al ganado que guardaba en los confines del Yemen un misérrimo pastor de ganados, es lo cierto que en donde primero se ha conocido su uso ha sido en la Arabia alta por el último tercio del siglo xv, y que en los primeros años del siglo siguiente ya sufrió la primera persecución por parte de las autoridades de la Meca, que no veían con buenos ojos el que las gentes se reunieran en algunos locales en donde se expendía el café.

Hacia la mitad del siglo xvi ya lo conocían en Constantinopla, y buena prueba de ello es que existía una casa puesta y decorada con cierto lujo, en donde se tomaba café y se reunía la gente desocupada para hablar mal del Gobierno, leer versos y discutir de cosas literarias.

Los turcos, que por su religión no pueden beber vino, y no tenían, por tanto, las tabernas como lugares de reunión, aceptaron con júbilo la nueva bebida que, además de serles grata al paladar, había que ir á tomarla en locales en los que encontraban amigos y convencidos con quienes cambiar impresiones acerca de los sucesos que á todos interesaban.

Por las grandes relaciones mercantiles que los venecianos tenían con los turcos, es más que probable que fueran aquéllos los importadores del café en Europa. Lo cierto es que la primera descripción de éste la dió el médico italiano Próspero Alpini á fines del siglo xvi. Dice que lo recogían de un arbusto que llamaban «bon» ó «bau», y que al cocimiento que bebían con fruición le daban el nombre de «caova».

Unos escritores manifiestan que en Arabia conocían el café por «cahua», «khawe» ó «cofa»; otros, que se llama «cabué» ó «cave». Añádese que, tanto los turcos como los árabes, concedían grandes virtudes médicas á esa planta que de Venecia pasó á Marsella, y de allí se extendió al resto de Europa.

El café no se hacía como hoy; verdad es que se tostaba el grano como ahora; pero una vez molido se cocía en el agua por dos ó tres veces, y se tomaba después sin azúcar. La costumbre de añadirle azúcar para corregir su amargor es relativamente moderna, así como también la de mezclarlo con leche.

El uso del café no se ha impuesto sin lucha. Los médicos se dividieron en dos bandos, diciendo unos que era la panacea universal de todos los males, y asegurando los otros, por el contrario, que era causa y origen de una infinidad de enfermedades.

Durante mucho tiempo fué Alejandrina el depósito de café para Europa entera; después, los holandeses, yendo directamente á Moka, lo llevaron á Amsterdam, que se convirtió en mercado central de ese producto.

Con muchos trabajos, y después de numerosos ensayos, se logró llevar plantas de café á América, en donde se propagó con gran rapidez, y entonces dejó Europa de ser tributaria de Arabia en cuanto al café, con lo cual se regularizaron los precios y se aseguró la producción á beneficio de todos.

JUAN ANTÓN.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Medallones de ternera fina á la Mallol

(RECETA ORIGINAL)

Se comienza por la preparación de una galantina, confeccionada de la manera que sigue, calculándola para 20 personas, á fin de que pueda hacerse en cualquier hotel ó restaurant.

De una babilla de ternera fina que pese dos kilos se le separarán los nervios y grasas, y entonces se corta de plano de toda la pieza formando, como si dijéramos, una escalopa de un centímetro de espesor en toda ella, después de haberla aplastado convenientemente con la espalmadera y un poco de agua fresca. El resto de pieza que queda se procede en el corte de igual manera que en la pieza anterior, y así resultarán dos galantinas.

Se extienden estas dos grandes escalopas sobre la mesa, y se sazona de sal y un poco nuez moscada, rociándose con vino blanco.

Se moja á continuación con un poco de huevo batido y se cubre con lonjas de jamón magro de Trévez en crudo, de un centímetro de espesor y aplastado y estirado de antemano.

Preparar una farsa del modo siguiente: Pónganse á remojar 200 gramos de *Muchermans* (son unas setas deliciosas que se cultivan en las montañas de Cataluña). Luego de que estén remojadas y limpias, se cuecen primero con agua durante cinco minutos, tirar esta primer agua y pónganse á cocer con medio litro de vino blanco; reducido éste se le añade dos cacillos de buen jugo clarificado, déjese continuar su cocción hasta que queden éstas bien tiernas; entonces se escurren y se pican á cuchillo menudisimamente (reservar el resto de esta cocción para luego).

En un mortero grande se machacan 250 gramos de ternera magra, 200 gramos de

tocino y 100 gramos de miga de pan blanco, que haya estado antes un poco en remojo con leche; ya machacado todo bien fino, añadir tres ó cuatro huevos enteros, sal y un poco de pimienta, ligar bien esta farsa y se pasa por un tamiz. Luego de que esté la farsa pasada, se le mezclan los muchernons picados que hemos preparado anteriormente.

Repartir esta farsa, bien extendida por encima del jamón, puesto éste encima de la ternera, enrollarlo todo á lo largo de la pieza y atarlo con bramante. Se envuelve bien con un paño y también se atará convenientemente.

Poner á cocerla con caldo claro y legumbres durante una hora y cuarto, advirtiéndose que no debe de estar esta cocción con demasiado caldo, á fin de que obtenga más substancia para hacer la salsa á continuación.

En una cacerola con manteca de vaca de Asturias se rehoga una cucharada de harina; al comenzar ésta á tomar color, se moja con el caldo de la galantina y la cocción de los muchernons que hemos reservado en la primera parte cuando la preparación de la farsa; hágase reducir la salsa y luego se pasa por la estameña; vuélvase luego á poner en otra cacerola limpia y puesta en un baño maría, y se traba con dos ó tres yemas de huevo, el zumo de un limón y un buen trozo de manteca de vaca fresca de Asturias (al decir de Asturias, no quiere decir que no pueda igualmente emplearse manteca de vaca de cualquier otra región española, siendo sobre todo fresca). Añadir como guarnición á la salsa una juliana de judías verdes finas, y zanahorias.

Con todas las legumbres frescas que han servido para la cocción de la galan-

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

tina (como son alguna zanahoria, nabo, apio, cebolleta) se pican y se mezclan á una buena salsa bechamel, preparándola para este plato de la manera que á continuación se expresa:

Póngase una cacerola sobre fuego con la mitad manteca de cerdo y la otra mitad manteca de vaca, fresca; añadir una cantidad proporcional de harina para la confección de 40 croquetas de legumbres; después del correspondiente rehogado se mojan con caldo y leche, más una cucharada de excelente jugo de asados (sin grasa), redúzcase bien y sazónese según costumbre, y unir las legumbres picadas que hemos hecho mención en el párrafo anterior, con un poco de perejil picado. Retírese y déjese enfriar, para que luego se puedan modelar 40 croquetas redondas y delgadas, que después de que estén empañadas y fritas de momento, sirvan de costrón á cada medallón de ternera.

Al momento de servir, y ya preparados los tres componentes, como son la galantina á punto de cortarse, la salsa y las croquetas, se ponen en la fuente tantas croquetas como medallones vayan á servirse (contar dos medallones por persona); cortar los medallones de dos centímetros de espesor y ponerlos sobre las croquetas. Se salsean con la salsa guarnición que hemos hecho y sírvanse muy calientes; procurar siempre que encima de cada medallón quede un poco de guarnición de zanahoria y judías verdes que están á la salsa.

Como puede desprenderse de la estructura de este plato, reúne la comodidad de poderse hacer toda clase de emplatados, y también que puede figurar dignamente en la mesa más exigente de un Hotel ó Restaurant.

I. DOMÉNECH.

La Pastelería y Los Helados.

Corona á la Calvet.

RECETA DE PASTELERÍA, PARA DOCE PERSONAS

Cantidades y Componentes.

- 100 gramos de azúcar en polvo.
- 350 gramos de harina flor.
- 200 gramos de manteca de cerdo ó de vaca, fina.
- 200 gramos de miel de abejas.
- 250 gramos de frutas confitadas (tales como naranja, sandía y tronco verde de lechuga, que se vende en las confiterías).
- Seis huevos enteros y dos gramos de sal.
- 150 gramos de macarrones de almendra.
- Una copa de Ron «La Negrita».
- 50 gramos de azúcar glas.
- 175 gramos de agua.

Ejecución.

- 1.^a En una cacerola, puesta sobre fuego, se pone á cocer el agua, la manteca con un poco de sal, azúcar en polvo, más un poco de limón rallado, cuando cueza se le incorpora toda la harina tamizada de antemano, muévase con una espátula de madera, hasta que forme una masa compacta trabajada sobre fuego durante tres ó cuatro minutos; pasado este tiempo se retira, y luego de haberse dejado enfriar un poco se trabaja con la misma espátula, uniendo cinco huevos, uno á uno, hasta formar una pasta lisa; déjese reposar durante unos diez minutos.
- 2.^a Mezclar á la pasta anterior los macarrones de almendra en polvo, más las frutas cortadas á cuadritos, y el ron.
- 3.^a Se unta una placa de pastelería con manteca, y poner toda la pasta en una manga con

Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

boquilla grande y redonda y formar una corona grande, forma de «tortells», empleando toda la pasta; formada la corona, se dora al pincel con yema de huevo, de un huevo que nos ha sobrado de los seis apuntados en las cantidades y componentes, esta yema, antes se bate con una poquísima cantidad de leche; póngase á cocer en el horno, que no esté demasiado fuerte, procurando de cuidar muy bien esta cocción y luego déjese enfriar por completo.

4.^a Esta operación se procederá con cuidado á fin de que se haga el corte con la más perfección posible: con un cuchillo pequeño se corta la corona en dos, de plano, y se reparte la miel trabajada, que le sirve de relleno y aromatizante en el gusto en general de dicho pastel, volviéndose á colocar en su primitiva forma.

5.^a Con la clara de huevo y el azúcar glas, más una gota de zumo de limón, se forma una glasa, moviéndose con una espátula ó cuchara de madera durante unos veinte minutos; con esta glasa se decorará toda la superficie del pastel en forma de enrejado ó á capricho del ejecutante; hágase secar esta glasa á la boca del horno, abierto.

6.^a Póngase en fuente con servilleta.

Este pastel puede servirse lo mismo para gran postre, como igualmente en los tés elegantes inclusive, servido entero ó en pedazos

Helado almendrado

En un mortero se machacan ocho onzas de almendras dulces y cuatro de las amargas, que estén todas mondadas, y para que no se aceiten se rocían con agua de azahar; estando ya muy finas ó machacadas se disuelven con un vaso pequeño de agua de azahar, y en seguida se aprietan fuertemente en un lienzo, á fin de que salga toda la leche de las almendras; hecho esto se cuecen en un cazo dos litros de leche de cabra, desleída con 10 yemas de huevo y 19 onzas de azúcar blanca, y luego que esta mezcla está muy espesa se añade la leche de almendras; al volver á tomar hervor se aparta el cazo de la lumbre, se pasa por un colador fino, y en lo demás se sigue lo explicado en el mantecado.

Granizado de canela

Se toma una onza de canela en rama y se deja en infusión con cuatro litros de agua caliente, á la que se añade una libra y media de azúcar en polvo; al cabo de cuatro ó seis horas de infusión, se cuela esta mezcla por la manga, y se observa en lo demás el tratamiento del anterior.

Granizado de chufa

El granizado de chufas se prepara haciendo una horchata de chufas por el siguiente orden: se toman seis onzas de buenas chufas, que se habrán tenido dos ó tres días en remojo, cambiándolas varias veces el agua y lavándolas; luego en un mortero de mármol se machacan perfectamente, añadiendo un poco de agua para que no se aceiten; cuando están muy machacadas ó molidas se disuelven con dos litros de agua natural; en seguida esta mezcla se pasa por una servilleta y la pulpa se exprime bien con el mismo paño; hecho esto se incorpora al líquido ó leche nueve onzas de azúcar derretido con un poco de agua infusionada de limón; dispuesta así la mezcla, se pasa por cedazo y se echa en la garrafa y se pone á helar, se observa lo prescrito anteriormente.

Granizado de naranja

Se machacan en el mortero las cáscaras de dos naranjas con un litro de agua tibia; hecho esto se exprimen en la prensa, y el zumo se mezcla con el agua restante, á la que se añade media libra de azúcar en polvo derretida; en seguida se filtra por la manga, y en lo restante se procede como en el anterior.

Millasón. (Postre de leche)

En una cacerola se ponen tres onzas de azúcar, tres onzas de harina, dos huevos enteros, dos yemas, media onza de manteca; se mueve bien con un batidor, y se le mezcla un cuartillo de leche hirviendo, que esté aromatizado de naranja y limón; se unta un molde liso, con manteca de vaca, y se cuaja en el horno en el baño maría.

Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Helado á la Princesa

Se hace una mezcla por el mismo orden que hemos dicho en la clase del mantecado, solo que antes de tomar un punto se la incorpora una libra de buena pasta de mazapán, y en lo restante se observan los mismos trámites que en el citado de crema ó mantecado.

Natillas finas. (Postre de leche)

En una cacerola se pone á cocer un cuartillo de leche con vainilla (ó en su lugar limón, canela ó naranja).

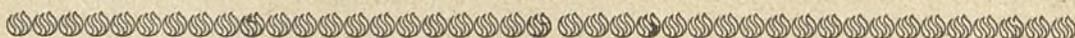
En un perol se ponen siete yemas, 150 gra-

mos de azúcar, 25 gramos de harina ó fécula; se mueve bien con un batidor, incorporándole en seguida la leche.

Póngase todo el conjunto sobre fuego muy suave, moviéndose con una espátula de madera (y sin que rompa el hervor). Cuando en la espátula se marca una ligera capa espesa, se retira en seguida, se pasa por un colador fino ó tamiz de seda á una fuente honda.

Sírvanse las natillas guarnecidas de bizcochos de soletilla, ó galletas de vainilla en triángulos.

I. DOMÉNECH.



Los productos "Maggi"

«Hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad», podemos repetir con el popular boticario de *La verbena de la Paloma*, á lo que se puede añadir también que, con su adelanto, fomentan el «dolce far niente», que con tan diversas y tentadoras maneras invita á la humanidad en general y especialmente á los afortunados mortales que, como nosotros, tienen la dicha de vivir en países de cielo espléndido y sol ardiente. Efectivamente, algunos inventos modernos han aumentado de tal modo las comodidades de la vida, que hoy es una delicia este valle de lágrimas, y al paso que vamos, bien pronto la humanidad, dichosa y feliz, depondrá odios y bajas pasiones que la dividen, para prorumpir en cánticos de amor y alabanza dirigidos á aquellos de sus miembros ilustres que con su sabiduría le hayan proporcionado la felicidad de que goce.

No crean nuestros lectores que este optimismo sea inoportuno y falto de razón, pues á él nos induce uno de los inventos modernos que mayores ventajas ha proporcionado y proporcionará con seguridad, á la humanidad entera, especialmente á las amas de casa, y, en general, á cuantas personas hayan de preocuparse de cuestiones de alimentación, por una ú otra circunstancia. Nos referimos á los insustituibles Productos Maggi, como, sin duda, ya habrán adivinado nuestros lectores. En efecto, desde hoy en adelante... «se acabó el carbón»; nada de achicharrarse junto á la cocina en verano, sudando «la gota gorda», y de exponerse á enfriamientos funestos en invierno, sacan-

do la mayor parte de las veces, lo que el negro del sermón, la cabeza caliente y los pies fríos. ¿Se desea una taza de caldo? pues con verter agua hirviendo sobre un cubito de «Caldo Mgggi», marca «Cruz-Estrella», que solamente cuesta 10 céntimos, y que basta para un buen plato, se produce enseguida el milagro de obtener un caldo excelente, de gusto exquisito, que es igual al mejor caldo casero, y que, como es natural, tiene, como éste, las mismas aplicaciones. ¿Queréis sopas nutritivas, exquisitas, variadas y baratas? No tenéis que devanaros los sesos buscando. Comprad las «Sopas Maggi» en pastillas, marca «Cruz-Estrella», que valen 20 céntimos, y que dan dos ó tres buenas porciones; las cocéis con agua sola, siguiendo exactamente el modo de preparación que va indicado en cada pastilla... y ya no las dejaréis más ¿Os ha resultado flojo el caldo del puchero, las salsas, sopas, etc? ¿Queréis alargar unos y otras porque huéspedes inesperados llegan á última hora? ¿Queréis dar un sabor agradabilísimo á las legumbres, verduras, ensaladas, etc.? ¿Abrir el apetito á inapetentes? ¿Hacer apetitosas y más digestibles las comidas de convalecientes y niños? ¿Sí? Pues el «Jugo Maggi» en frascos de diferentes tamaños, marca «Cruz-Estrella», que se vende á precios al alcance de todos y que por su gran concentración resulta sumamente económico, dará satisfacción completa y eficazísima á todos y cada uno de vuestros deseos, ahorrándoos disgustos, cavilaciones, tiempo, dinero y trabajo.

Lista de una gran comida con recetas abreviadas

Daremos una explicación brevisima de las recetas, pues esta clase de trabajos á los que lleven muy poco tiempo en el arte no le interesa, mientras que un obrero ya perfeccionado lo hace explicándole de qué se componen los temas de cada receta, etc., etc.

Sopa crema de ave á la Escocesa.—Se prepara un puré de ave blanca, según todos los refinamientos culinarios conocidos; luego este puré se pasa por una estameña, se vuelve al fuego, en donde se le aumentará leche, si es que resultara espeso, muévase bien con una espátula de madera, cuando falte poco para romper el hervor, entonces se le

añaden tres ó cuatro yemas de huevo con el zumo de un limón por cada tres litros de crema, se bate bien y se vuelve á pasar por la estameña, y añadir un buen trozo de manteca de vaca; mas á los cinco minutos antes de servirse, se le incluye una guarnición de pechuga de ave á cuadrillos, guisantes finos y zanahorias moldeadas en forma de guisantes; todo preparado convenientemente téngase en el baño maría.

Pequeños timbalitos de Nouilles (ó sean talarines, cintas).—Estos timbalitos preparados en moldes de flan, sean de cobre ú de otro metal, después de haber hecho cocer las cintas convenientemente, luego saltearlas con manteca de vaca, uniendo bechamela, bastante queso de Parma ra-

lado, redúzcase y trabájese con dos ó tres yemas. Llenar los moldes, y háganse cuajar un poco; al momento que se hayan cuajado las paredes del molde en el baño maría, entonces se hace un hueco de cada uno, y se rellena con un salpicón de trufas, champiñones y lengua á la escarlata, y un poco de salsa media glasa, se hacen cuajar en el horno. Sírvanse rociados con salsa media glasa.

NOTA. También puede seguirse de otro sistema, que es primero cuajar los timbalitos, segun-do se empanan con miga de pan blanco y huevo, y se frien con abundante manteca, luego se vacían y se rellenan con el salpicón de que ya hemos hecho mención.

Jamón de Pra-

ga al vino Madera y Málaga con Espinacas.—Preparadas convenientemente las piezas de jamón cocido. Se prepara una guarnición de tartaletas de espinacas á la crema, más salsa al vino de madera ó Málaga.

Al momento de servir se coloca el jamón en fuente muy grande, encima de una sevilleta se rodea de huevo hilado, por los lados se coloca la guarnición de tartaletas de espinacas. Servir á parte las salsas.

Poulardas á la Rossini.—Las poulardas, luego de que estén perfectamente preparadas, se ponen en una brasera grande con manteca, un poco de estragón, zanahoria, cebolla, perejil en rama, pimienta en grano; se tapa con una hoja de papel de barba mojada y luego su tapadera, y

LISTA

- Sopa crema de ave á la Escocesa.
- Pequeños timbalitos de Nouilles.
- Jamón de Praga al vino Madera y Málaga con Espinacas.
- Poulardas á la Rossini.
- Silla de gamo á la Ungaresa.
- Patos de Nantes asados á la Estragón.
- Ensalada á la Madrileña.
- Espárragos finos con salsa Holandesa.
- Helado á la Japonesa.
- Pastas secas.

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

déjese en un ángulo del fuego que se vayan cociendo suavísimamente, hasta que logran ponerse tiernas, rociándolas con un poco de vino de Jerez.

Se prepara una guarnición de quenefas grandes de Foie-gras, decoradas con detalles de trufas. Preparar una magnífica salsa suprema.

Al momento de servir, se coloca la pou-larda cortada, y vuelta á poner en su forma primitiva sobre un zócalo de arroz, por todo el alrededor se adorna con las grandes quenefas de Foie-gras trufadas. Glacéase un poco todo el conjunto, y servir la salsa suprema al mismo tiempo.

Silla de Gamo á la Hungaresa.—Poner la silla de gamo previamente en maceración con una buena marinada propia para todas estas clases de carnes.

Luego de que esté bien recortada y pulida, se mechara con tiras de tocino y jamón magro; después se envuelve con tocino, y se asará á horno fuerte, rociándose de vez en cuando con vino blanco.

Preparar separadamente las siguientes guarniciones y salsa.

Salsa Polvrade.—Tartaletas pequeñísimas con maiz á la crema (guarnición).

Tartaletas pequeñísimas de remolacha, salteadas á la inglesa (torneadas), (guarnición).

Fondos de alcachofas al natural (fondeadas con manteca fina.)

Preparado todo convenientemente; al momento de servir, se coloca la silla de gamo cortado en una fuente larga, adornando los dos extremos con un montón de patatas fritas bien doradas. En otra fuente aparte se colocan las tres clases de guarniciones; aparte servir la salsa.

Canetons, Patos de Nantes á la Bordelaise.—Se asan los Patos según la forma acostumbrada en esta clase de aves. Sirvanse guar-

necidas con costrones adornados, y salsa bordalesa.

Ensalada á la Madrileña.—Esta se compone de piña de América á pedacitos, é igual cantidad de manzanas. Sazónese con zumo de limón y salsa á la mayonesa.

Espárragos con salsa holandesa.—Esta legumbre, por ser suficiente conocida, no añadiremos ni un párrafo más.

Helado á la Jabanesa.—Es un helado compuesto de dos cremas, una de chocolate á la vainilla, y el otro helado de avellanas tostadas, finas.

I. DOMÉNECH.

Receta de cocina

SESOS A MI ESTILO

CONDIMENTOS

Seis ú ocho pares de sesos.
Media gallina ó pollo cocido.
Cuatro huevos.
Dos onzas de harina.
Cuatro onzas de jamón.

MODO DE HACERLOS

Cocer los sesos con agua y sal, enfriarlos y pasarlos por un tamiz.

La gallina y el jamón picarlos muy finos y mezclarlos con los sesos; junto con todo esto mezclar las cuatro yemas de los huevos y la harina, levantar las claras á punto fuerte de nieve, y unirla también una pizca de clavillo y trabajarlo un poco con la espátula.

Con una cuchara echarlos en aceite no muy caliente.

En una palabra, freirlos como si fueran kromesquis.

Servirlos al momento.

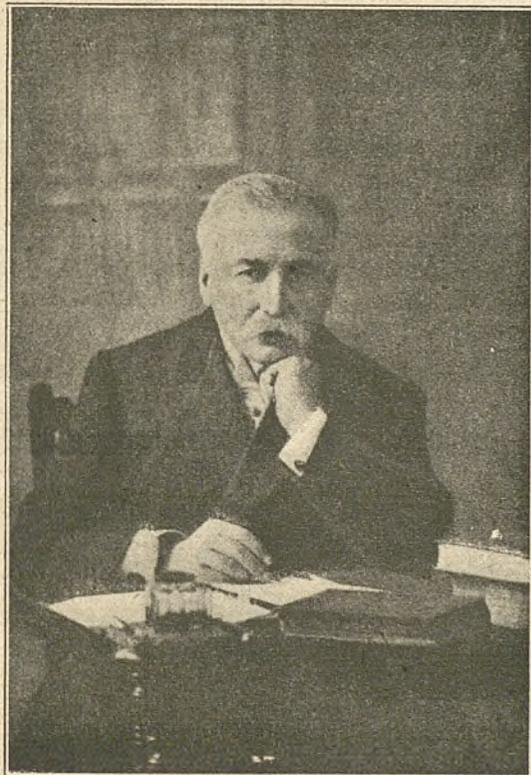
JULIÁN ALAMÁN.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



LOS GRANDES ARTISTAS EUROPEOS



*La bonne cuisine est la
base du véritable bonheur*

A Escoffier

Mar 1911



Cocina Vegetariana Moderna

Composición de las comidas.—Para los que verdaderamente aman la cocina vegetariana, será necesario exponer las principales reglas del vegetarianismo.

Como, por ejemplo, comer muy pocos huevos, y éstos empleados solamente para la composición de platos ó de salsas es suficiente.

Poco de leguminosas ó de productos concentrados, como los que son de varios doctores, ó macarrones, setas ó cintas. Esta clase de platos hacerlos figurar á la mesa sólo dos ó tres veces por semana y á una sola comida. Se podrá tomar más veces, siempre y cuando se mezclen á estas preparaciones del mismo plato con legumbres frescas ó cereales ligeros, que, disminuyendo el grado de concentración, se transforman así más fáciles á digerir.

Los cereales ayudan á la composición de la comida en los otros días en platos de resistencia.

En seguida, diariamente, un plato de legumbre fresca; luego frutas.

Por la noche es preferible una cena ligera, como, por ejemplo, patatas, castañas ó una sopa espesa; luego una ensalada ó una legumbre cocida y frutas.

Estos tres servicios son más que suficientes á una mesa sencilla y simple. En las familias muy numerosas, en los hoteles y restaurants, donde el número de comensales tenga refinamientos, gustos y bebidas higiénicas diferentes, reclama entonces, porque el servicio lo exige, en que haya preparados cierto número de platos vegetarianos; mas debiéndose observar la misma proporción entre las diversas substancias. Por ejemplo, servir bajo este orden. Después de la sopa ó potaje se presenta un plato de legumbre fresca ó un plato de huevos, ó macarrones ó cintas; luego uno ó dos platos de cereales, dos ó tres platos de legumbres frescas, y luego, como postre, bastante

variedad de frutas; de éstas unas cocidas en compota y otras al natural.

En el arte de la cõcina todo depende que la persona que guise sea muy limpia, le guste guisar con inmensa limpieza, y luego que se haga esclava de todos los pequeños detalles para prepararlo todo minuciosamente y resulte el guiso exquisito; de modo y manera que todo depende del tiempo, del precio de los géneros, tener habilidad suma para no reunir nunca en una sola comida todo de géneros caros; entonces es cuando debe procurarse hacer las combinaciones bien.

Y siempre tómese por norma de conducta culinaria procurar, si puede ser, que siempre se coman las cosas bien frescas y puras. Leche abundante. Las legumbres y las frutas, si puede ser, recién arrancadas de la tierra; los huevos recién puestos, y la manteca recién acabada de batir.

La patata es una legumbre excelente y ligera que frecuentemente se pone como plato de noche.

Algunos sazonzamientos.—Las pimientas y especias inglesas, fuertes, quemantes, mostazas y los quesos fermentados, son excluidos de la cocina vegetariana. La sal, en pequeña cantidad, es tolerada; el perejil, perifollo, cebolleta y estragón, no concuerdan bien con el sistema nervioso de algunas personas. El jugo de limón, la salsa soya (preparación japonesa), resultan para los paladares vegetarianos muy agradables é inofensivos.

Del azúcar no debe de abusarse mucho en los postres; siempre es mejor dar un tono menos de azúcar, pues tanto en pastelería como en confitería se exagera un tanto.

La manteca de vaca puede reemplazarse en cocina por manteca de coco (vendida bajo diversos nombres, tales como «Vegetalina», «Laureal» y «Cocose»), debe usarse siempre

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

cuando no tiene nada de agua, siendo muy ventajosa para las frituras, que mientras se calienta no hace ruido y tampoco nunca sabe á coco.

Para cocina fina y á la mesa en tartinas, son muy buenas la manteca de d'Arachide, de avellanas ó de almendras (Nutto-Crêmes), se deslíen en un volumen igual de agua caliente, que se amalgama poco á poco, hasta que, moviéndose ó enfriándose, se transforma en una crema.

Las leguminosas, ó sean las legumbres secas; la más simple de prepararlas es de ponerlas siempre en remojo durante ocho ó diez horas cubiertas de agua; así se esponjan. Luego se ponen á cocer con su correspondiente sal, y sazónese de manteca de vaca y perejil picado.

A los purés es bueno servir las siempre con costrones de pan; con toda clase de legumbres cocidas se pueden hacer magníficas croquetas, fundiéndolas con huevos enteros (uno por cada tres personas), se forman bolitas, que luego se aplastan, se fríen por los dos lados con manteca, hasta que tomen un bonito color rubio claro.

Esta clase de croquetas, también después de que estén modeladas, se pueden pasar por huevo batido, y á continuación por miga de pan; luego fríense con abundante aceite bien caliente, retirándolas á bonito color dorado, sirviéndolas adornadas con pedazos de limón.

A continuación explicaremos uno de los platos más delicados de la cocina vegetariana, y que es predilecto de casi la mayoría de los vegetarianos extranjeros y de muchos españoles.

He aquí la receta que se llama

Asado vegetal.—En una cacerola se pone de tomate cocido reducido y pasado por tamiz; una taza de puré espeso de lentejas, una taza de pan tostado y machacado, una buena cucharada de manteca de Arachidas, media cucharada de las de café de salvia en polvo fino, una cucharada de las de la sopa de perejil picado y un poco de sal.

Mezclar bien todos estos ingredientes y po-

nerlos en una tartera de barro untada de manteca; se alisa bien la pasta, se rocía con manteca y se mete en el horno hasta que quede casi seco. Entonces se sirve este asado con el mismo cacharro, y sin olvidar la siguiente salsa aparte, compuesta como á continuación se expresa:

Se unen iguales proporciones de puré de lentejas y puré de tomates, una buena cucharada de manteca de Arachidas y un poco de sal; se le da unos hervores y queda la salsa dispuesta.

Proseguiremos nuestra tarea en explicar ahora á nuestros lectores la manteca de Arachidas, tan notable para la condimentación de la verdadera cocina vegetariana, como nosotros nos hemos propuesto que la presente obra *La Cocina Vegetariana Moderna*, además de las muchísimas recetas originales, no hemos omitido detalle á sabiendas de todos cuantos datos son de gran utilidad, pues tampoco ignoramos que podríamos llenar numerosos tomos de ideas y cosas culinarias vegetarianas en que son absurdos enormes.

Arachidè ó Arachine.—Arachida, en castellano, planta anua, llamada también de cacahuet, de la familia de las leguminosas.

Es originaria de América y exige poco cuidado en su cultivo. Su especie de almendra entra en la composición del chocolate y produce además una cantidad igual á la mitad de su peso de aceite bueno para la alimentación, y para hacer manteca en fresco se le unen en un mortero 500 gramos de arachidas frescas, por 100 gramos de manteca de vaca; se machaca bien hasta transformarse en una pasta finísima, y se pasa por un tamiz fino.

Los productos del Dr. Kellogg.—El doctor Kellogg inventó tres combinaciones á la base de frutas oleaginosas, que con propiedad se les pudiera llamar frutas aceitosas, á fin de reemplazar la carne estas tres preparaciones; la una se llama «Protase», la otra «Nuttose» y la otra «Nuttolene».

Estas combinaciones están condensadas, ya cocidas, no debiéndose comer muy á menudo

Cocina Universal La Cocina por Cas.

LIQUEUR) BENEDICTINE (Exquisite Digestive

pueden comerse, sin ninguna preparación, con sandwich ó canapés, con pan y manteca. Si se quieren comer guisadas, adoptar siempre por cocerlas, pues asándolas son más difíciles de digerir.

A continuación explicaremos cómo se guisa formándose un excelente estofado.

Estofado de «Protose» ó de «Nuttose».—Se corta cualquiera de estas dos combinaciones, ó sean el «Protose» ó «Nuttose», en pedazos de un centímetro cuadrado; se ponen en una cacerola y se cubre de agua hirviendo, dejándose cocer suavemente durante unos siete cuartos de hora, una cebolla picada finísimamente, una cucharada de perejil picado, unos pedacitos de apio, picados también menudísimamente; echar la sal necesaria y sírvase caliente.

Este procedimiento que acabamos de explicar es uno de los mejores. Sin embargo, para algunos otros vegetarianos prefieren los que á continuación se expresan: por esto cada persona, al escoger receta, es mejor que haga pruebas de cada una, y así, la prueba más adaptable para su uso es la que adopte. Proseguimos:

Se puede comer «Protose», «Nuttose» ó «Nuttolene» cocido con patatas cortadas á pedacitos, ó mejor todavía, con tres ó cuatro cucharadas de las de la sopa de puré de tomate siempre que se haya puesto á cocer el contenido antes con un litro de agua hirviendo y sal, dejándose así entre que cuece ó no cuece en un ángulo del fuego durante tres ó cuatro horas.

También puede comerse con macarrones, cocándose á su debido tiempo con su propio jugo, habiendo escurrido éste aparte para cocerlas separadas, y luego montar el plato como sigue:

En una cacerola ó legumbreira se coloca en el fondo una capa de «Protose» ó «Nuttose» lo que sea, cocido; encima una capa de macarrones sazonados con manteca de Arachidas, manteca de coco en crema, todo derretido con un poco de agua tibia y tres yemas con un huevo entero, todo bien batido (de modo que dé este líquido una parte); encima se vuelve á poner otra capa de «Protose» ó «Nuttose», por

otra de macarrones encima; rocíase con su propio jugo, y, por último, con el resto de la combinación líquida de huevo que hemos hecho.

Hágase cocer en un horno moderado, hasta que tome un ligero color rubio; resulta un plato exquisito.

Daremos á continuación la lista de almuerzos por una semana de cada mes del año; sirviendo así de gran ayuda para el momento de composición de la lista, en la cual sólo figurarán los dos primeros platos. Luego ustedes añaden ó ponen los postres que quieran, pues así resulta de tal manera de alternar los platos, que resulte siempre una alimentación racional.

Listas de una semana de cada mes

ENERO

Día 1. Fondos de alcachofas con manteca. Arroz Bomba con salsa de frambuesas.

Día 2. Menestra de legumbres á la española. Zanahorias nuevas al Parmesán.

Día 3. Nuttose con macarrones finos. Bizcocho de avena. Salsa Sambayón.

Día 4. Espinacas con piñones. Croquetas de legumbres con salsa de limón.

Día 5. Pan de coliflor á la Bechamela. Polenta con dátiles.

Día 6. Escarolas á la crema. Pudding de tapioca con fresas.

Día 7. Nabos á la Paisana. Asado vegetal.

FEBRERO

Día 1. Judías blancas guisadas con costrones.

Día 2. Croquetas de maíz. Salsa de cebolla. Cardos al jugo con perejil.

Día 3. Endives á la Crema. Lentejas á la Mayordoma.

Día 4. Macarrones con tomate al Graten. Pan de lechuga á la Bechamela.

Día 5. Acederas con zanahorias nuevas. Chuletas de trigo verde á la Romana.

Día 6. Salsifis. Salsa Mornay. Habas estofadas con cebolletas.

Día 7. Puré de cebollas con yemas. Arroz con guisantes al Parmesán.

Cocina Intima La Cocina por Gas.

MARZO

- Día 1. Cintas con manteca fina. Blancos de puerro rellenos al Graten.
- Día 2. Pudding de patatas á la Florentina. «Protose» estofado con tomate.
- Día 3. Cardos al Graten. Risolas de espinacas.
- Día 4. Raíz de apio. Salsa blanca. Crêpes de arroz con mermelada.
- Día 5. Judías verdes á la Inglesa. Souffles de legumbres con queso.
- Día 6. Guisado de «Protose». Coles de Bruselas con manteca.
- Día 7. Berza estofada con castañas. Pastel de zanahorias.

ABRIL

- Día 1. Croquetas de lentejas de Egipto con salsa de limón. Copos de avena con cacao.
- Día 2. Pepinos frescos Breseados. Col, lombarda con salsa blanca.
- Día 3. Judías verdes con tomate. Cebolletas rellenas de legumbres.
- Día 4. Cebada cocida con leche, servida con jalea de grosella. Alcachofas con salsa holandesa.
- Día 5. Pastel de setas al jugo. Patatas Suzette.
- Día 6. Brécolis salteados con manteca. Compota de dátiles con mermelada de albaricoques.
- Día 7. Albóndigas de espinacas. Asado vegetal.

MAYO

- Día 1. Arroz á la Valenciana. Cogollitos de berza rellenos en salsa.
- Día 2. Guisantes finos con manteca y costrones. Raíz de apio salteado á la Lyonesa.
- Día 3. Croquetas de arroz con salsa de tomate. Quenefas de Nuttoléne con salsa á la crema.
- Día 4. Habas tiernas con manteca. Bizcocho de maíz con compota de cerezas.
- Día 5. Zanahorias nuevas con manteca. Graten de judías verdes y de miga de pan.
- Día 6. Puré de rábanos con manteca. Espárragos con aceite y vinagre.

- Día 7. Bolitas de espinacas con guisantes á la crema. Fondos de alcachofas fritas.

JUNIO

- Día 1. Croquetas de guisantes con salsa de tomate. Espárragos y zanahorias nuevas con manteca fina.
- Día 2. Alcachofas con salsa blanca. Coles de Bruselas á la Cordobesa.
- Día 3. Tomates rellenos de macarrones. Asado de Nuttose.
- Día 4. Tirabeques con manteca fina. Arroz con fresas.
- Día 5. Galletas de legumbres con queso. Flan de queso blanco Mercedes.
- Día 6. Buñuelos de crema de arroz. Knorr á la Benedictina. Gelatina de mandarinas con tapioca.
- Día 7. Judías blancas guisadas. Puddig de fideos á la Catalana.

JULIO

- Día 1. Calabacines rellenos de arroz. Berengenas fritas con huevo.
- Día 2. Puré de nabos y finas hiervas. Macarrones salteados con manteca y queso.
- Día 3. Lentejas con jugo de legumbres. Cebada perlada con grosellas rojas.
- Día 4. Judías verdes á la Mayordoma. Acelgas y patatas guisadas.
- Día 5. Juliana de toda clase de legumbres con manteca fina. «Protose» con tomate.
- Día 6. Puré de acederas á la crema. Berengenas asadas á la parrilla.
- Día 7. Salmís de alcachofas y setas. Arroz con melocotones á la Condé.

AGOSTO

- Día 1. Alcachofas al vino blanco. Maíz tierno con fresas.
- Día 2. Espinacas con huevos escalfados. Berengenas rellenas al Graten.
- Día 3. «Suttose» estofado. Judías «Flageolets» con manteca.
- Día 4. Pepinos frescos á la Turca. Ensalada Printania.
- Día 5. Guisantes con Bruselas. Pastel de maíz.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

Día 6. Chuletas de trigo verde á la salsa de tomates. Macarrones á la Capuchina.

Día 7. Remolacha y guisantes guisados. Bolas de yemas al Jerez.

SEPTIEMBRE

Día 1. Calabaza brescada. Subrics de zanahorias.

Día 2. Cuisantes, judías verdes y zanahorias nuevas salteadas con manteca. Puding de sémola. Salsa Frambuesa.

Día 3. Ensalada Princesa. Risalas de dátiles á la Fátima.

Día 4. Pan de Nuttoléne con judías. Ensalada de tomates.

Día 5. Patatas rellenas Georgina. Mermelada de manzanas Anita.

Día 6. Menestra de legumbres á la moderna. Subrics de macarrones con queso de Parma.

Día 7. Patatas souffles. Espárragos trigueros á la Andaluza.

OCTUBRE

Día 1. Cocido de maíz tierno á la crema de almendras. Patatas asadas con tartinas de manteca de coco.

Día 2. Pan de coliflor. Arroz con tomates.

Día 3. Ensalada de remolacha con huevos. Puding de avena con mermelada de manzanas.

Día 4. Coles de Bruselas con macarrones. Ensalada Nanceenne.

Día 5. Pedazos de «Nuttoléne» emparrillados con crema Arachidas. Guisantes finos con manteca.

Día 6. Flageolets con manteca fina. Ragout de fondos de alcachofas.

Día 7. Ensalada de tomates y judías. Asado vegetal.

NOVIEMBRE

Día 1. Croquetas de Protose. Raíz de apio con manteca.

Día 2. Puré de judías blancas con costrones. Pastel de berza ó repollo.

Día 3. Arroz á la Milanesa. Cebolletas tiernas rellenas.

Día 4. Timbal de macarrones. Ensalada de escarola caliente.

Día 5. Zanahorias con salsa blanca. Cepes de conserva á la Bordalesa.

Día 6. Lentejas y nabos guisados. Pudding de tapioca al chocolate.

Día 7. Cardos al jugo. Croquetas de coliflor con salsa Knorr.

DICIEMBRE

Día 1. Cogollos de lechuga á la crema. Arroz con zanahorias nuevas.

Día 2. Puré de habas. Salsa rubia. Pastel de calabaza.

Día 3. Escarolas brescadas al jugo. Fondos de alcachofas al graten.

Día 4. Cardos con salsa Bechamela. Guisantes amarillos con manteca.

Día 5. Judías verdes con tomate. Pudding de Sagou. Salsa crema de vainilla.

Día 6. Tartaletas de hojaldre con puré de espinacas. Puerros y patatas á la vascongada.

Día 7. Arroz blanco á la florentina. Tomates y macarrones á la pastora.

I. DOMÉNECH.

CONCURSO CULINARIO

ACTA

del jurado clasificador de los trabajos presentados al Concurso Culinario Español, organizado por la revista «El Viajero», órgano de la Asociación de dueños fondistas y Similares de Cataluña.

En la ciudad de Barcelona, á los diez y ocho días del mes de Junio del año mil novecientos doce, en el local domicilio de la citada revista, reunido el jurado que suscribe y examinados por el mismo los trabajos presentados para tomar parte en el

antedicho Concurso culinario Español, ha acordado proceder en la siguiente forma: Primero, en vista del gran número de trabajos y ante la imposibilidad de informarlos uno por uno, han procedido á agruparlos por autores y clasificarlos de la manera siguiente: «Clase primera». Don Melquiades Brizuela, D. Ignacio Doménech, lema *Montseny*, el cual después de abierto el pliego, resulta ser el nombre del autor Juan Masquef; D. José Gómez y González, D. Juan Marqués. «Clase segunda», D. Antonio Sala Plá, lema *Mont-*

serrat, el cual abierto el pliego el nombre del autor es Pedro Durant; Victoriano Cáceres, José Muns Solé, Alfonso Canales Martín, José Palá, Atilano Granda, Eugenio Echegorena, José Prado Martínez. «Clase tercera», D. Pascual Echevarría. Francisco Prats, Salustiano Duñaiturria.

Segundo. Como consecuencia de la clasificación del capítulo anterior, consideramos con toda la lealtad á que nos obliga el cargo de jurado que estamos ejerciendo, que debemos conceder y concedemos á los señores concursantes clasificados en la clase primera, medalla de «oro»; á los señores concursantes clasificados en la clase segunda, medalla de «plata»; á los señores concursantes clasificados en la clase tercera, medalla de «bronce».

Consideramos además que debido á sus méritos por todos reconocidos, debemos conceder y concedemos á D. Luis Barriellón el premio «medalla de oro» ofrecido por la Sociedad progreso culinario de Fiorenza de «Italia»; todo lo cual lo acuerda el jurado por unanimidad y lo autoriza. Y para que conste firmamos la presente acta en Barcelona y fecha arriba calendada.

El Presidente, Agustín de Ibarra.—Victoriano Cáceres.—José Serra.—Baldomero Solé.—Francisco Lagresa.—Ramón Vidal.—J. P. Capdevielle.—Enrique Sicilia.—Vicente Rota.—Pablo Obiols.

Una comida comprometida

La condesa de Kinsky acaba de publicar en un periódico vienes algunos episodios de su vida, entre ellos uno que le aconteció con motivo de ocupar el conde un alto puesto diplomático en Inglaterra, que á continuación vamos á reproducir:

«... En esta misma semana hubo un almuerzo en casa de lady Beresford, al que asistió también el príncipe de Gales, más tarde rey Eduardo VII. Mi puesto fué al lado suyo, y él se mostró amable y afento hasta que llegó el plato onceno. ¡Todavía,

al recordar el lance, siento impresión desagradable! El caso fué el siguiente: el criado presentó la fuente al príncipe, pero éste la rehusó; presentómela luego á mí, y yo, desgraciada de mí, no tuve reparo en servirme. El criado siguió ofreciendo el manjar, pero mi vecino del otro lado rehusó, y asimismo el siguiente y los demás comensales. Observé que mi esposo se enrojecía de disgusto por haberme visto cometer una falta de etiqueta, pues no sirviéndose el príncipe, nadie debió servirse del plato rehusado por él... El rostro del príncipe tomó una expresión fría, helada, y todos los comensales se mantuvieron en sus asientos en una actitud tan tiesa como si cada uno se hubiese tragado un pelo.

En el silencio sepulcral que había ido produciéndose, no se oía sino el ruido de un cubierto. El bocado se me retuvo en la garganta. ¡Por mi culpa había de esperar el futuro soberano! Jamás en mi vida volveré á pasar minutos tan angustiosos. Me avergoncé de mi poca intuición, y al dirigir algunas miradas de desconsuelo á mi esposo, vi escrito en las suyas todo un mundo de reconvenciones. Claro está que no probé ya bocado de los demás platos, aun cuando el príncipe y los demás comensales los saboreasen con visible satisfacción.

Levantada la mesa, nos retiramos al salón. Yo debía de cantar, porque el príncipe me lo había pedido ya antes. Pero al dar principio al canto, éste se puso á hablar en voz baja con su vecino; se vengaba de la falta cometida por mí. Me hallé tan confundida, que no acerté apenas á seguir mi canto; sin embargo, al terminar todos me aplaudieron, y la señora de la casa, después de cambiar breves frases con el príncipe, me rogó repitiera la pieza. Así lo hice, y comprendí que pocas veces había cantado tan bien como en aquella ocasión. En efecto, esta vez los aplausos fueron iniciados por el príncipe, que vino á felicitarme. Desde entonces me distinguió con su amistad, á pesar del plato onceno, que tan malos ratos me había ocasionado.»

(De *El Viajero*).

SE HA PUESTO Á LA VENTA LA SEGUNDA EDICION DE EL COCKTELERO EUROPEO, POR IGNACIO DOMÉNECH

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

INGENUIDAD BATURRA

(SUCEDIDO)

*A mi amigo Juan Cabot,
que gusta de estas cosas.*

En una fonda, antigua y renombrada, de la calle del Coso, de Zaragoza, encargaron unos amigos una comida, quedando de acuerdo con el dueño para que ésta fuese transportada por un mozo de la casa al lugar en que ellos se reunían para el frugal banquete.

Por aquel entonces había una escasez enorme de crustáceos en los mercados abastecedores del de Zaragoza, y ni á peso de oro se podía adquirir en éste tal mercancía, y cádate que se les ocurre pedir langosta á aquellos señores...

En vano se excusaba el fondista, haciéndoles ver la imposibilidad del caso. Quince días llevaba telegrafando á los puertos y mercados de primer orden pidiendo dicho género, y como si no, no podía ser... no había. Y todavía se desesperaba más al ver la insistencia de los tozudos aragoneses, empeñados en que les había de servir langosta. «Que se arreglara como pudiera, que era una apuesta y que no la iban á perder ellos.» (Hay que advertir que el fondista no era aragonés, ni siquiera español.) Preocupadillo le tenía al hombre el asunto, por tratarse de clientes que en muchas ocasiones le habían dejado buen beneficio, y mal lo hubiera pasado si la casualidad bienhechora (casualidad había de ser) no hubiera sido portadora de una buena noticia por telégrafo. En la estación había una caja con dos langostas: todo lo que se podía mandar.

La alegría del fondista no alcanzaba límites. Salvaba el compromiso,

Inmediatamente, sin esperar á que personal de la estación llevara el envío, salió

un mozo en busca de la mercancía, y otro á dar cuenta á los que habían encargado la comida, que estuvieran tranquilos, que se les serviría todo lo que habían pedido.

Llegó la hora de enviar la comida hecha á su destino, para cuyo fin emplearon al mozo de la cueva, que debía ser de Tauste ó de las Cinco Villas.

De las dos langostas recibidas, una era de grande como «el salmón de Alagón», la cual fué cocida y preparada como es costumbre en muchos cosos; es decir, vaciada y puesta su carne encima del cascarón, figurando la langosta entera.

Satisfechísimo estaba el dueño y seguro de que la tal langosta había de dar «el golpe», cuando allá al rato vió venir al baturro todo sofocado, con un recado del camarero que había ido á servir la comida. Se le quedarón olvidadas las cucharillas para el café.—¿Y la langosta?, ¿qué tal?—¡Mall ¡Muy mal!—contestó el mozo sin hacer caso, casi sin parar mientes á lo que le decían.

El amo, muy extrañado de semejante contestación, agarróle por un brazo y le retuvo junto á sí algo ofuscado.—¡Pero, qué me dices, hombre! ¿Que no les ha gustado?... ¡Que no han comido la langosta!... A lo que el otro contestó, dándose aire de sabirondo:—No siflor... No s' han comido más que la miajítica de encima. Una carcajada general, estruendosa, resonó por entre aquellas paredes de la fonda de la calle del Coso, que el mozo de la cueva, que no sé si era de Tauste ó de las Cinco Villas, le sonó en los oídos como disparo inesperado de trabuco á la vuelta de una esquina en noche oscura como boca de lobd.

MANUEL PARDOS SERRANO.

Imp. Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3. Madrid.

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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