

# 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

El arte de comer mal, por E. Gómez Carrillo.—La cocina española: Pieza de vaca á la Catalonia. Guisado de vaca ó buey estofado con macarrones. Cadera de vaca á la Griega. Gazpacho. Ajo blanco. Como se aderezan las chochas. Patatas á la Labrador. Judías á la Tortosina. Tararena. La Casola ó Penada. Angullas hast. Callos á la Milanese. Raya con manteca negra ó quemada. Raya con salsa blanca. Raya á la Casera.—La Pastelería y los Helados: La «Atlántida». Gran Hotel del Comercio.—Menú del Restaurant Royal, de Barcelona, por Juan Marqués.—Recetas de cocina rusa: Barszoz ó sopa aceda de caldo. Potaje Borsch. Zrazy. Kluskis de carne frita. Filetes de capón con manzanas. Melspeyz con coles de Bruselas. Valesnikis. Babka. Piroski con queso. Koulbac. Quenefes. Babka con cuajada. Babka con ciruelas. Asado á la Kongloff. Ensalada caliente de lombarda.—Menú del Gran Hotel del Comercio.



## CRÓNICA

### EL ARTE DE COMER MAL

Entre los muchos males que los parisienses atribuyen á la invasión de los millonarios americanos, el más respetable, sin duda, es el relativo á la gastronomía. Esos señores de Ultramar, según parece, no saben ni comer ni beber. Pero lo malo no es esto. Lo malo es que tampoco dejan comer ni beber á los demás. La influencia de los millones es tan grande y tan nefasta, que no sólo corrompe el gusto de las modistas, lo que en el fondo es cosa sin importancia, sino que también echa á perder el arte de los cocineros. ¿Dónde se ven hoy, en efecto, en los boulevares mesas como las de antaño? Con leer los «menús» de los banquetes que á diario publican las gacetas de la gente rica, los «Fígaros», los «Gaulois», los «Gil Blas», se nota lo que Flaubert, en su rudo lenguaje familiar, habría llamado la decadencia de la «goule». Las pastas sin jugo, las viandas sin salsa, las legumbres sin especias y las aves sin trufas. He ahí el pasto actual de los estómagos. En cuanto á las bebidas, aguas y más aguas; aguas que cuestan más que el Chambertín y el Chateaux Margot; aguas con nombres bárbaros y sin sabor ninguno; aguas en las cuales los doctores descubren virtudes inau-

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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



ditas, pero que ni siquiera hacen burbujas al caer en los cálices de cristal... Y lo más triste es que, gracias al «snobismo», no son sólo los que tienen dispepsias ó enteritis los que así beben y así comen.

La moda, que en todo se mete, en esto tan grave ha puesto su garra. Las damas elegantes no quieren engordar, y no comen para mantenerse esbeltas como sílfides; los «sportmen» pretenden mantenerse en forma, y no comen por no ponerse pesados; los artistas desean trabajar á todas horas, y no comen por no cargarse el vientre... Siguiendo el ejemplo de estas categorías de ciudadanos y de ciudadanas, que forman la flor y nata de la sociedad parisina, los demás tampoco beben; tampoco comen.

Hace pocos días, en una reunión sindical, uno de los últimos sacerdotes de la buena «goule» exclamó al fin de un discurso, lleno de exclamaciones y de lágrimas:

—¡Es la ruina, señores, la ruina!

Pero, según parece, sus compañeros modernistas no se mostraron de su misma opinión. ¿La ruina?... Es la fortuna, por el contrario, es la opulencia, es la edad de oro, es la vuelta al paraíso terrenal, es el triunfo de los triunfos y la gloria de las glorias... Porque si el buen gusto disminuye, los buenos precios aumentan. ¡Es tan cara la vida! Lo que antes se pedía por un pavo relleno de trufas, hoy se pide por un plato de pastas sin aderezar. En los restaurants á la moda, los parroquianos viejos, que conocieron al gran Vatel y que leyeron las crónicas de Charles Monselet, no pueden ver las cuentas sin un escalofrío indignado. ¿Ocho francos por una sopa de verdura?... ¿Diez francos por una ensalada?... ¿Un luis de oro por una chuleta de cabrito?... En verdad, antaño, por los mismos precios, se comían «bisques» de cangrejos frescos, salmones con salsas verdes y patos enteros asados conforme al método de Talleyrand.

Hace tres ó cuatro años, los periódicos refirieron con orgullo la aventura de tres «yankees» multimillonarios, que se presentaron una noche en el venerable «cabaret» de la Torre de Plata y que pidieron una sopa de legumbres.

—No hay de eso aquí—contestóles el «maitre d'hotel».

—Entonces, denos usted un «steak» á la parrilla.

—Tampoco hay aquí parrillas.

—En fin, siempre podrá usted hacernos unos huevos pasados por agua y darnos unas botellas de Vitel...

—De ninguna manera...

—Le daremos á usted cien francos de propina.

—Por cien francos—concluyó el «maitre d'hotel»—les ofreceré á ustedes un canapón en canapé, un foie gras al natural, un plato de setas con coles trufadas, y tres ó cuatro entremeses. Pero esas cosas que me piden no se hacen sino en los hospitales.

Hoy, seguramente, ya hasta en la Torre de Plata deben de servirse macarrones sin manteca, viandas sin salsa y botellas sin vino. El oro americano, puesto al servicio de la voluntad americana, estodopoderoso.

Si los modistos parisienses continúan resistiéndose á vestirnos como queremos—dijeron hace un lustro las lindas «yankees» de París que se empeñan en ir por la calle como se va á una mascarada,—haremos un «trust» y compraremos todas las tiendas de la rue de la Paix.

Para comer huevos pasados por agua y chuletas á la parrilla, los americanos de los Campos Elíseos hubieran sido capaces de comprar el boulevard entero. Mas, afortunadamente para ellos, la moda de la delgadez y de la simulación de la dis-

## Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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



pepsia femenina, ha determinado el cambio que con tanto ardor deseaban. Hoy las lindas parisienses se empeñan en parecer enfermas del estómago, lo mismo que sus abuelas, del tiempo de Musset, se desvivían por parecer enfermas del pecho. Lo que el «maitre d'hotel» de la Torre de la Plata llamaba «cosas de hospital», son los únicos manjares en auge. Los restaurants van convirtiéndose, poco á poco, en refectorios de casa de salud, y cuando un buen francés, de los que todavía se burlan de los «snobismos» corrientes y que ni se cortan el bigote á la argentina, ni llevan el pantalón doblado á lo «yankee», le piden á un camarero del Café Cardinal ó del Café Americano un buen «fricassé», como aquellos que cantó líricamente Brillat Savarin, y una botella de «beaune», cual aquellas que volvían loca á la reina de Navarra, sus vecinos de mesa le consideran como un ser extraño, casi como un salvaje.

—¿Qué agua va á tomar el señor?—dicen los «maitres d'hotel» al ver llegar á alguien.

Y luego, leyendo ceremoniosamente la minuta, empiezan á indicar carnes blancas cocidas en el puchero, «steaks» á la parrilla sin gota de manteca, pescados sin salsa, legumbres sin jugo...

E. GÓMEZ CARRILLO.

## LA COCINA ESPAÑOLA

### Pieza de vaca á la Catalonia

Escoger una magnífica pieza de vaca y se mecha su interior con tocino y jamón. Póngase en seguida en una cacerola puesta sobre fuego con manteca, alguna corteza de tocino, cabeza de ajos, tomillo, laurel, orégano, un poco de albahaca, pimienta en grano, un poquito de canela, cebolla (algo abundante) cortada, zanahorias, perejil, etc.

Cuando todo este conjunto quede bien rehogado, se le incorpora tomate del tiempo, picado, vino tinto y una copa de aguardiente; una vez el vino quede reducido, se moja con agua y sal en cantidad regular, y déjese cocer hasta que la carne quede tierna; entonces se retira y en seguida se procede á desengrasar la salsa y pasar todo el jugo y legumbres por un tamiz, incluyendo también la mitad de la cabeza de ajos.

Una vez la salsa quede pasada, se pone

de nuevo al fuego y se hace cocer, espumándose bien.

Preparar de antemano las siguientes guarniciones, en partes iguales de cada una:

- 1.º Judías verdes, cortadas á pedacitos, cocidas y salteadas con jamón.
- 2.º Patatas, en forma de diente de ajo, doradas con manteca.
- 3.º Setas (Ruvellons) pequeñas, asadas á la parrilla, con aceite, pan rallado con ajo y perejil mezclado.
- 4.º Trocitos de butifarra blanca, é igual cantidad de butifarra negra, frita.

Al momento de servir, se corta la pieza de vaca ó buey y se coloca en medio de una fuente grande; por alrededor, y en forma separada, se colocan las cuatro guarniciones de judías verdes, setas, patatas y butifarra.

Salsear la carne un poco, y el resto de la salsa se sirve al mismo tiempo en salsera.

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



### **Guisado de vaca ó buey estofado con Macarrones**

Preparar un guisado de vaca ó buey en la forma acostumbrada, y á la media hora antes de servirse se le incorpora una cantidad proporcional de macarrones, cortados á pedacitos, y salsa de tomate, cocido todo junto.

### **Cadera de vaca á la Griega**

La cadera de vaca se mecha con tiras de tocino y jamón, y se pone á bresear con toda clase de legumbres, acabando en transformarse en una magnífica salsa.

Sirven de guarnición tomates, rellenos de arroz blanco un poco azafrañado, incluyendo salpicón de jamón; á la salsa, bien pasada por un colador fino, se le añade pasas de corinto.

### **Gazpacho**

En un mortero se coloca: sal, un pimiento crudo y dos tomates de buen color y tamaño, machacándose todo perfectamente; se le añade la miga de medio pan que para el efecto se tendrá preparada en remojo en agua, y este conjunto se maja mezclándole una pequeña taza de aceite crudo, pero en la forma que se hace la mayonesa, para que trabe bien; después de trabajarlo por un cuarto de hora, por lo menos, se le echa el vinagre y el agua al gusto del que la confecciona, se pasa por un colador, y á ese caldo espeso que resulta, se le ponen pedacitos de pan.

Y se come en verano y en horas de calor.

### **Ajo blanco**

En una cacerola de madera se machaca sal, tres puntas de ajo, dos docenas de habas ó almendras y se trabaja todo con aumento de una taza de aceite, que se va vertiendo en pequeñas dosis y alternando con otra de vinagre; esta operación dura por largo rato, hasta que se obtiene una

masa crecida y espesa como una mayonesa, hay quien la mezcla un huevo; después el procedimiento es como para el gazpacho: el agua, colarlo y echarle las sopas. Debe resultar una leche espesa y que el ajo no predomine.

### **Cómo se aderezan las chochas**

(COCINA ANTIGUA)

Las chochas se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas, y en los sisones y otras aves salvajes, añadiéndoles un poco de vino y hierbas, como es mejorana, y salvia y hisopillo. Estas chochas dicen que lo que tienen en las tripas no es cosa sucia, y así los extrangeros las suelen sacar las tripas con el higadillo, quitándole la hiel y picanlo así crudo y échanlo en una cazuela, sazonándolas de especia y sal, y un poco de vino, un poquito de vinagre y un poquito de caldo, y poniéndolo debaxo las chochas quando se están asando, y con la substancia que cae de ella y de otros asados, hacen una salsa y sirven las chochas sobre unas rebanadas de pan tostado muy bien aparadas, y échanle salsa por encima, añadiéndoles un poco de zumo de limón. Muchos señores gustan de ello, mas yo no he usado de esta salsa, por que lleva la suciedad de las tripas.

FRANCISCO MONTIÑO,  
Cocinero Mayor del Rey Felipe IV.

### **Patatas á la Labradora.**

Se pueden preparar con aceite ó con tocino.

Para el primer guiso y para seis personas que trabajen en el campo, se mondan cuatro libras de patatas que se lavan y se secan muy bien.

Se toma media libra de tocino que se corta en pedacitos como avellanas y en una sartén se refrién y rehogan bien, en su misma grasa, sobre fuego vivo. Mientras, se habrán cortado las patatas en cachos informes, pero del mismo tamaño, como nueces, y se meten en un puchero.

## **Cocina Económica La Cocina por Gas.**

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



Se sazona con sal, una chispa de pimentón y dos ó tres dientes de ajo, y así, en seco, se zarandean las patatas en la vasija.

Se echa después por encima el tocino partido y frito y la grasa que ha soltado, y se vuelve á zarandear la olla, para que se haga buena mezcla y que se engrasen bien las patatas.

Se pone al fuego el puchero, hasta que se ve que las patatas están muy untosas y que chilla la grasa, y entonces se echa agua hasta cubrir las patatas. A fuego fuerte se hace romper á hervir y se sigue así la cocción durante diez minutos. Después, á fuego lento, lentísimo, seguirá cocinando el todo, durante tres horas, hasta que el agua se consuma de mitad.

El plato es succulento y exquisito, cuanto más tiempo y más lentamente cuecen las patatas, y por más que todos sepamos que las patatas se pueden cocer en media hora, no hay que rectificar el tiempo de cocción, si se quieren comer patatas bien hechas.

Las patatas guisadas con aceite, ya es otra cosa y exigen un poquito más trabajo. Se cuecen las patatas con su pellejo en un puchero, con un poco de agua nada más, un paño empapado en agua á guisa de tapón cubriéndolas, y puesta luego la tapadera de la vasija, cerrándola herméticamente. Cuando están bien cocidas las patatas, se sacan y se mondan, y sin partirlas, se echan en una cazuela, y por encima un par de cacillos de aceite, en el que se hayan frito antes media docena de dientes de ajo.

Si se tiene á mano, se agrega perejil recortado ó la famosa *sajulida* de la tierra, y con un tenedor de metal se despachuran las patatas para desmoronarlas. Se

pone al fuego suave la cazuela ó tartera, bien tapada, y sin que se quemen ni se peguen las patatas, removiéndolas bien, se rehogan en el aceite, y se comen así, ó se las echa un poco de agua para hacer caldillo, con objeto de que el plato cunda más.

También es buen guiso para labradores echar en una cazuela patatas y cebolla en igual cantidad, partidas en ruedas, y que se rehoguen en aceite con algunos dientes de ajos. Después se llena de agua la vasija, y á fuego fuerte se hace hervir el todo, hasta que las patatas y las cebollas estén bien cocidas.

Se modera el fuego después y se concluye; se condimenta á fuego muy suave durante una hora larga.

#### Judías á la Tortosina.

Las judías verdes de las comarcas de Tortosa, ribereñas del Ebro, son tan finas y tan buenas como las de Gandía, y en la época de la recolección pueden servir para la gente del campo de majar succulento y agradable en ensalada.

En un caldero con mucha agua se echan judías verdes, bien limpias, cuando el líquido hierve á borbotones. Se agrega uno ó dos puñados de sal, y á los diez minutos se sacan las judías que estarán lozanas y de un hermoso color verde, y se echan en otro caldero lleno de agua fría.

De allí van á un cuenco para aliñarse con aceite, sal y vinagre y un manojo de cebolletas picadas, con media docena de tomates partidos en ruedas.

Algo mejor es este plato, nutritivo y más refrescante, que el gazpacho andaluz que, en muchos cortijos de la resalada tierra, es el alimento de preferencia de los trabajadores.

P.

## EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO





## Tararena

(PLATO VALENCIANO)

Es un plato muy rico, cuya base es el arroz, y sus principales acompañantes las castañas y la coliflor.

Se cuecen castañas pilongas de las finas de Galicia, y cocidas que estén, se tira el agua en que han cocido y se las pone otra y en abundancia para que cuezan más, juntamente con ramitos bien granados de coliflor.

Se sazona con bastante sal y pimienta, laurel, orégano é hinojo, y se concluye la operación incorporando el arroz y cociéndolo en punto de paella.

## La Casola ó Penada

(PLATO CATALÁN) (1)

Que así se llama el guiso en cuestión; hace tradicionalmente las delicias de una mesa *que se respete* en las provincias de Gerona y Barcelona, con ligeras variantes, y hacía las delicias de nuestros abuelos.

He aquí cómo se prepara:

Seis manos de cerdo, medio kilo de oreja y medio también de morro y labio, bien limpios de nervios y hueso, es lo primero que se necesita.

Cómprese el día antes y póngase á cocer en agua hirviendo *dulcemente* durante diez ó doce horas á fuego lento, á fin de que la cocción ablande y quite la salazón al cerdo, *es decir, á sus fragmentos*.

En una cacerola, para ser más presentable, de hierro esmaltado, rehóguense con media libra de manteca de cerdo las manos y oreja, polvoreándolo con azúcar, y cuando esté bien dorado añádase la siguiente preparación:

Una de huevos bien batidos con 10 on-

(1) Casola, de cacerola; utensilio de cocina en que se hace el presente dicho guisado.

Penada de peus (pies), principal factor del plato.

zas de azúcar fina en polvo y el jugo de medio limón. El *secreto* para la buena preparación consiste en batir hasta la saciedad esta crema *in partibus infidelium*.

Revuélvase el todo con una espátula, á fin de que se mezcle, y al horno. *Ecco il problema*. ¡Al horno! ¿Cuánto tiempo? El que la práctica indique, pues no es ningún cálculo matemático, y la *x* de esta ecuación ha de ser que en la cacerola cueza la mezcla hasta llegar casi á salirse, *no de madre*, pero sí *de la cacerola*; que su superficie esté muy dorada y que al penetrar la cuchara para servirla, esté el huevo algo blando, así como en punto de una buena *omelette soufflée*.

Con la práctica, me atrevo á declarar que, teniendo el horno su fuerza máxima, cinco ó siete minutos bastan; pero lo positivo es, que así como «el ojo del amo engorda el caballo», el del cocinero ó cocinera da el punto, ó muchas veces estropea el plato.

En la provincia de Barcelona hay costumbre de regalarse en Carnaval con este guiso, que se modifica suprimiendo el azúcar y añadiendo sobre la masa del huevo y cerdo una capa de arroz blanco con canela.

La primera vez, al que no sea de la tierra, tal vez le extrañe el guiso en cuestión, que he intentado preparar en estas líneas para cuatro personas; entiéndase bien, ya que siendo otros comensales tal vez comerían hasta ocho; pero mi único deseo para el que lo pruebe, aunque no sea *jueves lardero*, es que se chupe los dedos de gusto.

EL CONDE DE CARLET.

## Angullas hast

(PLATO VALENCIANO)

—¡Ah, amigo, ese es plato de Reyes! Usted sabe ó debe saber que en la Albufera se pescan unas anguillas que, sin ser grandes, son exquisitas; pues allí mismo, á orillas de aquel mar en miniatura, se

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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



cogen las anguilas recién pescadas, y una á una, después de limpias por dentro y fuera, se ensartan en unas varitas finas de fresno que se mondan muy bien; pero se ensartan las anguilas para formar con la varita una especie de caduceo; aquella vara delgada, lisa y redonda, rodeada de dos culebras, que es la insignia de Mercurio, y que usaban los embajadores de los griegos como signo de paz.

Hecho esto y preparados los caduceos, se hace una fogata de hojarasca y retama, y cuando el todo ha producido buena brasa, se tuestan en ella y se asan las anguilas, y he ahí las anguilas hast.

### Callos á la Milanesa

Lavados los callos en varias aguas, escáldalos con agua hirviendo, para poder raspar con el cuchillo la parte negruzca, y lávalos de nuevo en agua fresca y frotarlos con limón.

Hecha esta operación, se cuecen los callos, cortados en cuadraditos, en un puchero lleno de agua durante tres horas y media, con aditamento de dos cucharadas de flor de harina, para conservar al manjar la *sua candidezza*, dos nabos, dos zanahorias, una cebolla en que se incrusta clavo, y sal para la total sazón.

En tanto, se frien en una cacerola cebollas enteras en un poco de manteca de vacas mezclada con grasa de ternera. Se echan allí los callos, y si se quiere, un buen puñado de judías blancas y frescas, meneando bien hasta que empiece á tomar color.

Entonces se retira la cebolla y se espolvorean los callos con harina. Pasados algunos minutos, se añaden dos cucharadas de caldo, pimienta, nuez moscada, clavo en polvo, dos hojas de salvia, un poco de tocino y dos cucharadas de queso de Parma rayado. Se cuece á fuego vivo durante media hora y se sirve muy caliente.

Para seis personas, dos libras de callos en limpio bastan.

### Raya con manteca negra ó quemada

Es preferible la raya rizada, á la cual se le da tres ó cuatro cortes longitudinales en el cuerpo; se lava muy bien, se le cortan las dos aletas del cuerpo, y el hígado se pone aparte.

Se mete en una gran cacerola ó perol con la parte carnosa hacia abajo, y se cuece lo bastante para que la carne quede consistente. Luego se saca, se separan las lonjas de dicha carne, se limpian quitándoles la piel, etc., y se colocan sobre una fuente después de bien escurridas.

Se frie manteca hasta que pardee, y entonces se le echa perejil en rama y un poco de vinagre, y con esta salsa se cubre la raya.

### Raya con salsa blanca

Después de bien escamada y limpia, se cuece en agua hirviendo con un poco de vinagre, perejil y pimienta; deberá cocer muy poco, y antes de servirla se coloca en una fuente para limpiarla; se la cortan los bordes para que parezca mejor; al tiempo de presentarla en la mesa se le echa por encima la salsa blanca con bastantes alcaparras.

### Raya á la casera

Se lava en agua fría y se le quita la parte amarga de su hígado; se le cortan las aletas en pedazos y se pone á cocer en un perol ó caldera con agua, vinagre, cebolla y un poco de sal; se la deja dar dos hervores para que no esté demasiado cocida, se saca y se la coloca en una fuente para pelarla; por último, se la pone al fuego otra vez con un poco de caldo; se la aparta de la lumbre; cuando se vaya á servir se la escurre bien el caldo, se la coloca en una fuente con su hígado por encima, y se riega con salsa blanca ó bechamela.

P.

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



## La Pastelería y los Helados.

### La "Atlántida" (1)

(Pieza)

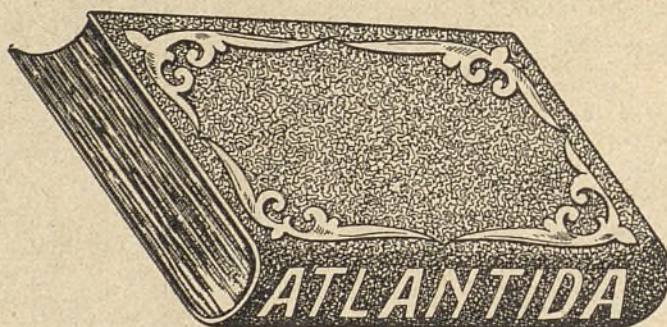
Esta pieza de pastelería tiene la forma de un ejemplar de la obra del eximio poeta Jacinto Verdaguer, de modo que es la forma de un libro encuadernado, que en el lomo del libro se lee: *Atlántida*, quedando este libro en forma de plano; en la parte superior se adornan los bordes con glasa real color de rosa, y las letras también se escribirán con glasa real blanca.

Con pasta «Succés» se forman dos planchas que simularán las cubiertas del libro, de un

un hércules y una figura de niño, simulando así algo del asunto de dicha obra.

El cuerpo del pastel es una genovesa que se vacía casi por completo, dejando únicamente la caja; por el alrededor se napa con crema manteca de vainilla, dentro se llena con nueces rellenas con salpicón de frutas maceradas al marrasquino, más algunos bombones de chocolate y otros á base de coco.

Para la preparación de estas nueces, léase su composición en la receta de *Timbal María Barrientos*, que figura en esta obra, pues así nos evitamos el que lleve la misma receta dos



poco menos de medio centímetro de espesor, perfectamente cortado y recortado después de que esté cocido, á una medida de 20 centímetros de largo por 12 de ancho. Cocida esta pasta se glasea al albaricoque reducido, luego se glasea con manteca de café (una capa muy ligera), espolvorearla con macarrón de almendra en polvo; luego, en la tapa que va colocada en la parte superior, se adornan los bordes con glasa real rosa (perfume de frambuesa) y en el centro se dibuja una playa con una sirena,

veces. Colocar la genovesa rellena que simula el cuerpo del libro, sobre la primer plancha de pasta «Succés», encima se coloca la otra plancha que hemos adornado con un tema de la *Atlántida*, ahora sólo falta que preparar el lomo del libro, este se prepara con pasta de tejas, se napa con manteca de chocolate, y encima se escribe el título *Atlántida* con la glasa real, déjese secar y luego se incrusta en su sitio con un napado de manteca en su interior, y queda terminado.

Póngase en fuente con servilleta.

(1) La composición de estas nueces se publicará en el número próximo en la receta «Timbal María Barrientos», y la pasta Succés se ha publicado en números anteriores de EL GORRO BLANCO.—I. D.

### Relámpagos (Eclairs)

Pasta Choux puesta á la manga de pastelería, con boquilla redonda de agujero

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



pequeño. En placa previamente preparada se marcan los relámpagos sobre la placa, uno al lado de otros, de forma completamente igual á la medida siguiente: cinco centímetros de largo por un centímetro de ancho. Se doran al pincel con huevo, se cuecen á horno regular de fuerte, hasta que hagan aumentar dos veces su volumen. Cuando queden dorados y algo secos, se retiran.

Procúrese durante la cocción de no abrir y cerrar el horno, pues debido al aire exterior no saldrían bien.

#### Relámpagos al chocolate

Se rellenan éstos con crema pastelera perfumada de vainilla; se baña la parte superior con fondant de chocolate.

#### Relámpagos (Eclairs) de café

Se rellenan con crema pastelera de café. Fondant de café en la parte superior.

#### Relámpagos (Eclairs) de Benolst

Se rellenan con crema de marrons glaces (crema pastelera con aroma de vainilla, añadiendo marrons glaces pasados por tamiz). Se bañan con fondant de chocolate.



D. MANUEL MUÑOZ

Notable Jefe de Pastelería del magnífico establecimiento "Royal", de Barcelona.

#### Relámpagos (Eclairs) á la Americana

Se rellenan con crema pastelera aromatizada al ron, incorporando una regular cantidad de coco rallado. Se bañan con fondant blanco, aromatizado al ron.

#### Relámpagos (Eclairs) á la Brasileña

Se rellenan con crema pastelera aromatizada de piña (esencia de piña); se bañan con fondant de color un poco amarillo y aromatizado de piña.

#### Relámpagos (Eclairs) al Chantilly

Se rellenan con chantilly aromatizado de vainilla, se espolvorean con azúcar glas.

### GRAN HOTEL DEL COMERCIO

Banquete de boda de la señorita Isabel Sáenz Hernandez y D. Leoncio Gómez Simón.

Entremeses varios  
Huevos Princesa  
Langostinos Mayonesa  
Espárragos salsa Holandesa  
Perdices con Champignón  
Menestra de legumbres  
Capones de Bayona trufados  
Bomba crema de avellana (Helado)  
Tartas imperiales á la piña  
Quesos, frutas y galletas

#### VINOS

Rioja, tinto y blanco Heredia  
Champagne Moët Chandon  
Café, licores y habanos

Jefe de cocina, Aniceto Hernández.

Salamanca-16-Septiembre-1912.

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive



**Relámpagos (Eclairs) Dorinda**

Se rellenan con crema de almendras aromatizada de vainilla; se bañan con fondant aromatizado de esencia de fresa, color de rosa ligero.

**Relámpagos (Eclairs) á la Tropical**

Se rellenan con crema de almendras; se bañan con fondant color amarillo y aroma de plátano, un cuadrito de piña de América escarchada encima.

**Relámpagos (Eclairs) al Chantilly praliné**

Se rellenan con chantilly, que se le mezcla praliné de almendras en polvo; se espolvorean con azúcar glas.

**Relámpagos (Eclairs) Carolinas**

Se marcan los relámpagos pequeñísimos rellenos de crema de café y de chocolate, se glacean luego con albaricoque; al quedar éste frío, se bañan al café y chocolate, en fondant, la mitad del relámpago de café, y la otra mitad bañado de chocolate.

**Relámpagos (Eclairs) Divorciados**

De igual forma que en la receta anterior. Además, se guarnecen con un poco de crema-manteca.

**Relámpagos (Eclairs) Salambos**

Se marcan unos relámpagos muy pequeñitos, se rellenan con crema pastelera aromatizada de vainilla, se napan por encima con azúcar-caramelo brillante, echando en seguida pistachos verdes picados.

**Relámpagos (Eclairs) Princesa**

Se rellenan con crema de almendras aromatizadas de vainilla; se bañan al fondant de pistachos verdes, color verde ligero.

**Relámpagos (Eclairs) Colomba**

Se rellenan con crema de avellanas tostadas aromatizadas con Curaçao; se bañan

con fondant de Curaçao color encarnado, un poco de angélica en medio de cada uno, pegado en el fondant.

**Relámpagos (Eclairs) á la Crema**

Se rellenan con crema pastelera aromatizada de vainilla; se bañan con fondant blanco.

**Duquesas ó Choux á la crema**

Se da el nombre de duquesas á la pasta choux marcada en las placas en forma redonda y pequeña; al resultar demasiado grandes, resultan ordinarias, de modo que es mejor hacerlos de forma pequeña. Al marcarlos en la placa se puede calcular una cantidad como una nuez ó castaña. Se dora la pasta al pincel con huevo, y se cuecen en el horno de igual modo que los relámpagos (Eclairs).

Al quedar cocidos se rellenan por un lado, haciendo una abertura lo mismo que en los relámpagos, y pueden rellenarse de crema; espolvoréanse con azúcar glas y quedan terminados.

Para la preparación de otras clases de duquesas se aplican las mismas recetas que anteriormente hemos compuesto para los relámpagos, con las mismas guarniciones, perfumes y cremas, como á continuación las recordaremos.

**Palos de Jacobo**

Se marcan unos relámpagos tres veces mayores, que, una vez cocida la pasta, resulten de unos 15 centímetros de largo por 5 de ancho; éstos se rellenan de chantilly y se glacean por encima con azúcar acaramelada; se escurren en la rejilla de pasteles hasta que el azúcar quede bien frío.

**Palos de Jacobo á la crema**

De igual manera que en la receta anterior, rellenándolos de crema pastelera aromarizada de limón ó vainilla.

**Palitos reales al chantilly**

Se marcan unos relámpagos mucho más largos y estrechos, se cuecen en el horno,

**Cocina Sencilla La Cocina por Gas.**



luego se llenan al chantilly y se glacean con azúcar acaramelado.

#### Palitos reales á la crema

Se marcan como en la receta anterior, solamente que éstos se llenarán de crema pastelera aromatizada al ron, ó limón, vainilla, etc.

#### Palitos reales con pistachos

De igual forma que en la receta anterior, sólo que, al acabarse de glacear, al caramelo se le echan pistachos picados por encima.

#### Palitos reales al chantilly praliné

Estos se rellenan con chantilly praliné de almendras ó avellanas; luego se espolvorean abundantemente con azúcar glas.

#### Riñoncitos

Con la misma pasta choux se marcan los pasteles, dando á la pasta forma de riñones pequeños, en casi medias circunferencias, se doran al pincel con huevo y se cuecen en el horno. Luego de que estén cocidos se pueden guarnecer y rellenar del mismo modo que en las recetas de relámpagos y duquesas, empleándose las mismas cremas y glaseados, como queda justificado cada cosa por su nombre.

Resultan siempre unos pasteles hermosísimos.

I. D.

Se ha puesto á la venta el libro nuevo **LA COCINA VEGETARIANA MODERNA**, de que es autor D. Ignacio Doménech.

Se halla de venta en las principales librerías de España y América y en esta Redacción, Eche-garay, 20, al precio de 3 pesetas.

## MENÚ

DEL

### RESTAURANT ROYAL, de Barcelona.

#### PLATS DU JOUR

Oeuf sur le plat Bercy. Entrecôte á la mexicaine.

#### POTAGES

Consommé Royal. Creme Cressonniere. Riz au Poisson. Soupé au Fromage. Potage Julienne. Oeuf dours Aurore. Oeuf froids Royal. Omelette á la Rossini.

#### FRITURES

Caisses de langoustins au gratin. Croquettes de volaille. Brochette de Rognons. Côté de veau pané. Cotelettes d'Agneau milanaise.

#### POISSONS

Tourbot au beurre noire. Langouste mayonnaise. Rougets á la Bordalaie. Langoustins vinagrette. Sole frite piémontaise. Moules au vapeur. Filet de sole au vin blanc. Merlan gratin mornay.

#### ENTREES

Poulet cocotte chasseur. Rognons au Madeire. Côté de veau Mirabeau. Cotelettes de agneau portugaise. Pigeons á la polonaise. Entrecôte au vin-Rouge. Chateaubriand aux truffes.

#### ROTIS

Pigeons roti sur costron. Poulet crapaudine. Poulet roti au cressons. Côté de veau aux aubergines. Cotelettes de agneau pommes pailles. Filet Rôti á la broche.

#### LEGUMMES

Tomates á la Provencale. Haricots verts au jambon, choux de Bruxelles sautées au beurre. Aubergines á la romaine.

JUAN MARQUÉS,  
Jefe de Cocina.

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



## Recetas de cocina rusa.

### Barszoz ó sopa aceda de caldo

Echense en una olla con agua abundante, 4 libras de vaca, dos de costillas de cerdo ahumadas, media de jamón, 30 pequeñas cebollas y puerros juntamente con una porción de remolachas. Cuando todo esté cocido, se pasa el caldo y se añade una polla ó gallina y un pato asado para comunicar á la sopa más exquisito sabor y color; póngase aún un poco más de substancia de remolacha y se deja hervir todo un cuarto de hora. Se vuelve á pasar otra vez y en seguida se agregan algunas claras de huevo batidas para clarificarlo, y cuando ha dado un hervor se pasa por el colador por tercera vez, se cortan á trozos las carnes y se sirven con caldo, guarneciendo el plato con setas, cebolla y ruedas de remolacha, interqueladas con apio, ramitas de perejil, todo cocido de antemano, hinojos, salchichón frito y albondiguillas de ternera.

### Potaje Borsch

Para doce personas. Se cortan en hilos largos cuatro puerros, cuatro tallos gruesos de apio, un buen cogollo de lombarda fina, cuatro raíces de perejil, cuatro cebollas, cuatro remolachas cocidas bien encarnadas, y se rehoga todo esto en manteca fina de vacas, fresca y sin sal.

Se moja con caldo limpio y se añade un ramillete de finas hierbas y dos cabezas de ajos.

Aparte, se tienen ya escaldadas cuatro libras de pecho de vaca y dos de tocino entreverado añejo, cortado todo en dados pequeños.

Se incorporan en el potaje y se deja cocer á fuego muy lento durante tres horas. Mientras tanto se cuecen, se mondan y se

recortan seis ú ocho salchichas de Francfort, ó de otra parte, y se tienen al amor de la lumbre.

Se monda una remolacha y se ralla con el rallador exprimiéndole el jugo á través de un lienzo muy fino y mojado. Se añaden á ese jugo dos cucharadas de vinagre.

Se ve si la carne está bien cocida y se echa todo en la sopera con las salchichas empapadas en salsa espesa de tomate.

Y aparte se sirve crema agria para que cada comensal la añada en su plato.

Esta fórmula la he simplificado yo un poco, porque los buenos de los rusos la recargan mucho más.

¡Juzgue el lector lo que será tal platito! Una comida entera, y, sin embargo, allí sirve de aperitivo.

### Zrazy

Córtese carne magra de vaca en tajadas muy delgadas, polvoréense de sal y golpéense con el cuchillo para aplastarlas. Se dispone aparte un relleno ó picadillo bien mezclado, hecho con vaca cocida, carne de salchicha, perejil, corteza de limón, picados menudamente tres huevos, miga de pan empapada con leche, después exprimida y un poco de cuajada. Se extiende un poquito de este picado con leche sobre cada tajada y se enrolla en seguida sujetándolo con un hilo. Preparadas todas de este modo, se echan en una cacerola con laurel, corteza de limón, cebolla picada, clavos de especia, pimienta quebrantada, jengibre, caldo, vino y vinagre; se tapa bien la cazuela, y cuando está á mitad de cocción, se le añade una salsa roja oscura. Cuando está en su punto, se pasa el caldo y se derrama por encima de las tajadas, después de quitados los hilos.

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



**Kluskis de carne frita**

Píquense menudamente dos libras de tocino magro y fresco, y mézclese con pan empapado en vino y exprimido, corteza de limón, pimienta y sal. Con este picado se forman albondiguillas aplastadas que se fríen después de haberlas rebozado con pan rallado.

**Filetes de capón con manzanas**

En un pliego de papel de marca, bien recio, se extienden lonjas delgadas de tocino, ruedas de limón, de cebolla, zanahorias, sal, pimienta, especia, clavillo, y se acomodan en medio pechugas de capones y se envuelven, sujetando fuertemente el papel con bramantillo; dispuesto de este modo, se ensartan en el asador. Mónden-se y háganse trozos diez ó doce manzanas para cocerlas con seis onzas de azúcar restregada antes en la corteza de dos naranjas, y sobre esta compota se sirven las pechugas de los capones, asadas ya y desembarazadas del papel y demás adherentes.

Este plato es esencial de la cocina rusa.

**Melspeyz con coles de Bruselas**

Con dos puñados de harina, agua, dos huevos, sal y un poco de manteca derretida se hace una masa consistente y espesa, la que se deja en reposo.

**Valesnikis**

Mézclense y bátanse ocho huevos con las tres cuartas partes de un cuartillo de leche ó nata, dos onzas de manteca fresca derretida, nuez moscada raspada, corteza de limón rallada con azúcar, un poco de sal y diez onzas de harina.

Se derrite en la sartén un trocito de manteca, y luego que se echa dentro la pasta se siembra, si se quiere, con pasas de Corinto; se revuelve, y cuando esté cocida, se echa en un plato, se espolvorea con azúcar y se enrolla con un tenedor

de dos puntas largas para servir muy calientes estos dobladillos.

Se pasan por agua hirviendo coles de Bruselas, y se cuecen en agua sazónada con sal, se escurren, y luego que estén frías se mezclan con cinco huevos, dos cucharadas de cuajada y nuez moscada.

Se extiende y adelgaza la masa de manera que quede estrecha y larga; sobre ella se formarán montoncitos de col, cubriéndolos en seguida con la misma; recórtese después alrededor, aislando cada montoncito de manera que figuren otros tantos pastelillos.

**Babka**

En dos cuartillos de leche se baten ocho huevos y el zumo de un limón, resultando una especie de queso que se escurre y exprime bien; mézclese con miga de pan mojada en nata y exprimida, añadiendo diez onzas de manteca de vacas y veinte yemas de huevo.

Es necesario revolver sin cesar esta mezcla tres cuartos de hora; meneándola siempre á una mano y sin variar. Después se le agrega queso de nata molido, cuatro onzas de almendras picadas y doce claras de huevo batidas como nieve. Se va vertiendo esta composición dentro de un molde bien untado con manteca, poco á poco y por intervalos, para dar lugar á que se hinche.

Una vez lleno, se mete en el horno, y cuando está cocida, se saca del molde polvoreándolo con azúcar abundante.

En Rusia y en Polonia los moldes son muy altos y estrechos, de manera que los pasteles suelen tener cerca de una vara de elevación; también acostumbran á formar con la misma masa una especie de tapadera, que rebasa por encima del pastel, y levanta de un lado más que del otro, de suerte que viene á tener alguna semejanza con una dueña que inclina la cabeza sobre el hombro.

De aquí proviene el nombre de *babka*,

## **Cocina Moderna La Cocina por Gas.**

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



que equivale á *mujer anciana*, y deriva del renombrado *baba* de los pasteleros franceses.

### Pirosqui con queso

Se mezclan dos libras de queso de nata con tres cuarterones de miga de pan, seis huevos, una onza de azúcar, un poco de nata, cuatro onzas de pasas de Corinto nuez moscada, sal y la harina que sea necesaria para unir esta mezcla, y formar bolitas que se aplastan, y después se frien en manteca.

### Koulbac

Téngase prevenida una masa de la de hacer bollos, hecha con harina, huevos y manteca, que no deberá emplearse hasta que pasen veinticuatro horas de haberse preparado.

Adelgácese con la mano para formar un suelo de pastel del grueso regular, y del diámetro de una empanada; colóquese encima de un papel dado con manteca y puesto sobre una chapa de hierro. Se cuece en caldo substancioso, arroz hasta que abra el grano, de manera que quede muy espeso; tómese igual cantidad de yemas de huevo duro bien picadas, y por otra parte se preparan carnes blandas y tiernas de vaca, ternera, carnero, como también de aves caseras ó de caza, desfilachadas y puestas en un barreñito, sazonadas con sal, pimienta, especia y hierbas finas.

Todo así dispuesto, extiéndase sobre el suelo de masa una capa muy delgada de carne, otra de huevo, otra de arroz, continuando así hasta formar una media naranja.

Cúbrase todo con otro suelo de la misma masa, haciendo por debajo un repulgo todo alrededor para cerrar el pastel.

Adórnese por encima con tiritas de masa, báñese, cuézase en un horno de calor templado.

Se sirve caliente.

Adviértese que en vez de arroz puede emplearse sémola muy granada, y tam-

bién preparar el manjar para vigilia, poniendo carne de pescados, tanto de mar como de agua dulce; en este caso, el arroz se cocerá en agua.

Entrando como he entrado en la cocina rusa ó polaca, que para el caso es lo mismo, formularé otros platos que son importantes y que interesa conocer.

### Quenefes

Deslíase media libra de harina en seis yemas de huevo, dos claras, caldo, nuez moscada raspada y pimienta en grano.

Téngase el caldo hirviendo y váyase echando dentro, á cucharadas, esta masa, ayudándola con el dedo para que caiga.

Se deja que cuezan media hora estas bolitas y se sirven.

### Babka con cuajada

Bátanse diez y seis yemas de huevo en cuartillo y medio de cuajada, juntamente con dos cucharadas de harina, otras dos de azúcar y una corteza picada de limón; estando todo bien mezclado, se añaden doce claras batidas en punto de nieve y se echa en un molde muy untado con manteca para meterlo en el horno, y cuando está cocido se saca, polvoreándolo con azúcar.

### Babka con ciruelas

Se escaldan con agua hirviendo 60 ciruelas escogidas y perfectamente maduras, se les quitan los huesos y el pellejo y se cuecen con azúcar, vino y corteza de limón.

Aparte de esto, se mezclan doce yemas de huevo con azúcar, dos onzas de almendras picadas, media libra de manteca amasada con un poco de harina, ocho cucharadas de miga de pan y seis claras de huevo batidas en punto de nieve; agréguese á esta composición las ciruelas ya frías y cuézase como el anterior.

El *babka* es un manjar eminentemente polaco, y se prepara de cien modos dife-

**Cocina Elegante La Cocina por Gas.**



rentes, con toda clase de frutas, legumbres, pescados, etc.

### Asado á la Kongloff

Ensártese en el asador un solomillo de vaca, rociándolo con manteca, y cuando esté á medio asar se despachurran y exprime el jugo de doce cebollas medianas, añadiendo miga de pan y una libra de manteca fresca, pimienta y sal.

Hágase una salsa roja oscura y derrámese por encima después de haber humedecido el todo con caldo.

Luego que esta salsa haya cocido lentamente durante cinco minutos, se echa dentro el asado cortado en ruedas para que acabe de cocer.

### Ensalada caliente de lombarda

Córtese la lombarda en hilitos sumamente delgados y se echa para que se rehogue en tocino frito ó grasa de pato sazónada con vinagre, pimienta y sal.

Cuando se vaya á servir se mezclará con dos yemas de huevo.

En Rusia se come mucha remolacha, y allí se emplea el siguiente medio para extraer el jugo de estas legumbres:

Se lavan y raspan las remolachas, y en seguida se cortan á lo largo en cuatro pedazos; échanse en una olla llena de agua tibia y se tienen junto á un fuego suavemente templado por espacio de tres ó cuatro días, al cabo de los cuales adquiere el líquido un sabor agrí dulce en extremo agradable.

Las remolachas así cocidas sirven para varios usos.

Se cortan en tiritas y se agregan al barszcz.

Téngase presente que puede prepararse éste con mucha menos variedad de carnes, sin que por esto deje de ser una verdadera sopa ó barszcz, siempre que entre en ella el jugo de remolacha.

En la cocina rusa se advierte el frecuente empleo de la harina, papillas de avena y glútenes mezclados indistintamente con las carnes, la berza, la choucroute, etc., la cuajada, el rábano silvestre, la especia empleada hasta el exceso, los escabeches y salazones, con un sinnúmero de picadillos y rellenos.

No se hace caso de las patatas, pero se aprecian infinito los pepinos encurtidos en vinagre, que son en gran parte el alimento principal de la clase proletaria.

El *chotrodiac* ó sopa, tanto fría como caliente, bañada con huevo y azúcar, se presenta frecuentemente en las mesas rusas con tanta aceptación como los platos que dejo formulados.



**GRAND HOTEL DEL COMERCIO**

Banquete ofrecido á D. José Manuel Garcia, por su triunfo en la corrida de Concurso.

Ordubres  
Huevos á la flamenca  
Langosta, varias salsas  
Tournedos á la parisién  
Espárragos al natural  
Volavent á la Financiera  
Capones trufados con gelatina  
Crema de mantecado  
Quesos, frutas y galletas

VINOS  
Rioja, tinto y blanco Heredia  
Moët Chandón  
Café, licores y habanos  
Jefe de Cocina.  
A. H.

IMP. HELÉNICA.—PASAJE DE LA ALHAMBRA, 3.

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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



GRAN DESPACHO DE TERNERA FINA

DE

➤ REMIGIO BOTO ➤

Plaza del Carmen, cajón número 35

(Al lado de la Pescadería de la Pepa)

## Obras recientemente publicadas, por I. Doménech

**Todos los platos del día.** Obra muy práctica para preparar los exquisitos platos así denominados. Está escrita con suma sencillez con objeto de que sus recetas puedan ejecutarlas desde el más prestigioso Jefe de cocina hasta la más modesta cocinera ó señora.  
**Un tomo de 300 páginas, 3,50 pesetas,** en todas las librerías.

**El Arte del Cocktelero Europeo.**—Con el auxilio de este libro puede prepararse en varios minutos cualquiera de las 320 recetas de Cocktails que en él se insertan, en las que se incluyen todos los Clarets-Cups y 22 secciones de Refrescos americanos é ingleses.  
**Un grueso volumen, lujosamente editado, 2,50 ptas.,** en todas las librerías.

**Los Entremeses y los Quesos Modernos.** Obra de gran utilidad para los cocineros y camareros de los grandes Hoteles y Restaurants, ilustrada con profusión de grabados.  
**Un volumen, encuadrado en tela, 4 pesetas,** en todas las librerías.

**La Gastronomía.** Cocina de Cuaresma. Un volumen en 8.º alargado, **2,50 pesetas.**

**La Cocina Elegante.** Un grueso volumen, con multitud de grabados, **7 pesetas.**

**La Cocina Vegetariana Moderna.** Arte de preparar excelentes comidas y elegantes postres completamente vegetarianos. Listas de comidas explicadas con fórmulas originales y siendo todas de fácil confección.

**Un volumen de 144 páginas, 3 pesetas,** en todas las librerías.

**El Gorro Blanco** (colecciones de), encuadradas en tela, **10 pesetas.** La colección completa de cinco años, **20 pesetas.**

En prensa **La Pastelería Mundial.** Con 2.000 recetas y 400 grabados.

A todo el que adquiera una colección completa de estas obras, se le hará una gran rebaja.

Pedidos en la Administración de EL GORRO BLANCO, calle de Echegaray, 20, 3.º, Madrid.

Cocina Fácil **La Cocina por Gas.**

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive