

# 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: Problemas culinarios: Palace Hotel, por Atilano Granda.—La Pastelería y los Helados: Una tarta histórica, Manojó de espárragos, Timbal María Barrientos. Helado Adelina Patti, Helado Olivello, Helado moldeado Augustine, Helado moldeado Julieta, Helado moldeado Leontina, Helado moldeado Succés, Helado moldeado Amandina, Helado moldeado Diablotin, Queso helado, Bomba Carnot, Helado á la melba.—Comida explicada dedicada á los Aviadores.—Menú servido en la Fonda de Cataluña, de José Palá, en Sabadell.—Senado. Té para 1 600 personas, servido por Tournié.—Sopa fosfórica.—La leyenda del té.—Una comida íntima.—Una comida "casi" vegetariana.—Nuestros cocineros: Atilano Granda.—La Pastelería Austro-Húngara.

## CRÓNICA

### PROBLEMAS CULINARIOS

#### Palace Hotel

Con gran contento de todos se levantaba en Madrid (en el solar que en otros tiempos estuvo enclavado el solariego palacio de Medinaceli, teatro de infinidad de banquetes y anfitriones, escritos los variados manjares en el hermoso idioma de la patria de Cervantes) un hermoso palacio, lujoso y confortable; venía á llenar un hueco en Madrid, poniendo á la capital de España á la altura de las primeras del mundo, en lo que á la industria hostelera se refiere.

A los obreros culinarios nos simpatizaba; veíamos, en parte, satisfechas nuestras aspiraciones. ¡Ya tendríamos en lo sucesivo campo abierto donde demostrar nuestras aptitudes culinarias! ¡Creíamos de buena fe emplear una brigada de más de treinta cocineros españoles, que en la actual temporada carecen de trabajo...! ¡Esto ya es algo; á los que les falte trabajo lo tendrán y, aparentemente, la miseria no se sentirá en algunos hogares...! Noblemente creíamos que así pasaría, y la realidad nos ha demostrado lo contrario. ¡Ha sido así por desventura!

La Empresa del Palace Hotel no ha esperado abrir oficialmente sus puertas para

**Cocina Universal La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



darnos un terrible é injusto desengaño, acompañado de una ofensa inicua, despótica, sin base ni fundamento que lo justifique.

Sabíamos, antes de la inauguración, que el Palace Hotel traía para sus cocinas una brigada de cocineros franceses, ¡adiós ilusiones!; llamamos los cocineros madrileños, nadie protestó; sólo en nuestro interior lamentamos la decisión de tal Empresa, suplantándonos con obreros franceses; respetamos el derecho de vida del obrero, sea ó no español, y permanecemos esperando los acontecimientos.

Necesita la Empresa, días antes de la inauguración, más cocineros, y pide al jefe del Ritz le mande uno; éste cumple el encargo y manda á un pariente suyo D. Félix Ruiz del Castillo, cocinero de mérito, y al enterarse la Empresa de que éste es español (pues habla francés é inglés por haber trabajado en estas dos naciones), le dice que no puede trabajar allí más que como ayudante, *porque los cocineros españoles no son competentes para desempeñar plazas de jefes de partida.*

He aquí la ofensa intolerable que el gremio del arte culinario español rechazó, primero, en un reto de 5.000 pesetas para someterse á una prueba, franceses y españoles, que nadie aceptó; más tarde otro reto más práctico, por Jurado, que tampoco fué aceptado, y, por último, en el mitin monstruo celebrado el día 20 con una concurrencia inmensa, entusiasmada por el acto que se celebraba, con la adhesión de todas las Sociedades de cocineros, pasteleros, reposteros, confiteros, camareros y similares que hay constituidas en España, condenando la conducta de la Dirección del Palace Hotel, que, después de todo, es la única mal aconsejada.

¿Quién ha engañado á tal Empresa? ¿Tiene pruebas suficientes para hacer tal afirmación? No, porque al negar la entrada á los cocineros españoles en sus cocinas no ha podido probar si valen ó no, y es injusto dar una sentencia sin antes conocer la causa, y así no hubieran obrado tan ligeramente.

¿Es que ignoraba la Empresa que en España también hay sobrados cocineros, tan inteligentes y laboriosos como los pueda haber en cualquier punto del Extranjero? Si lo ignoraba, ha debido enterarse antes de ofendernos, y sépalo que los hay. ¿Es que no sabe que tenemos mucho escrito de cocina española é internacional fruto de nuestros estudios. Sepa también la dirección general, tan mal aconsejada sobre España, que lamentamos profundamente, vengán á sostener semejante criterio; aquí es verdad que no hay tanto amor al arte culinario, en estar estudiando continuamente, como una buena parte de los artistas culinarios franceses, y no todos ellos tampoco.

Pero esto no impide para que se sepa respetar á un núcleo de obreros españoles excelentes, que están al tanto del buen trabajo de cocina mundial, y que precisamente los franceses han servido de patronos y maestros de cocina, «de modo que se insultan ellos mismos».

Es lamentable lo ocurrido; todos creíamos que una Compañía que, según ella, ha gastado 15 millones en montar el edificio, pondría al frente de la industria personas conocedoras y competentes para multiplicar los intereses, y ya vemos que no es así; siendo la parte principal del éxito que la clientela esté satisfecha del servicio de cocina, á mi juicio ésta tiene que adaptarse al gusto y costumbres de la primera, y nadie mejor que los cocineros españoles para este caso, porque ya tienen hecho un estudio de las preferencias del público, á no ser que esa Casa se dedique única y exclusivamente al público extranjero; y no siendo aventurado afirmar que el 95 por 100 ha de ser público español, la Dirección del Palace Hotel ha defraudado todas nuestras esperanzas, porque creíamos que sería un modelo de organización moderna, donde tendrían que aprender mucho los industriales españoles, resultando que quien tiene que aprender y estudiar son los que nos pretendían enseñar.

---

**Cocina Práctica La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



Algún día pensará la Empresa del Palace Hotel que lo práctico, es ser partidario en un hotel de esta naturaleza; que el personal de cocina sea mixto, y que aun tiene tiempo de enmendarse del camino tan escabroso que ha emprendido, y acaso de la enmienda saque más provecho que de la actitud hostil y ofensiva que con su manera de proceder viene significándose.

No se deje llevar por consejos de ciertos individuos indoctos y fracasados que todos conocemos y que ocupan señalados puestos en la Casa.

«Del enemigo, el consejo», dice un adagio español.

ATILANO GRANDA.

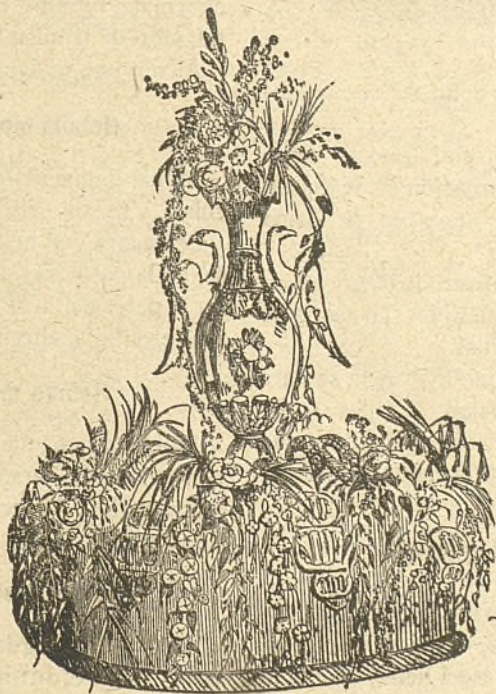
Cocinero español.

## La Pastelería y los Helados.

### UNA TARTA HISTÓRICA

Aquellos de nuestros lectores que sean aficionados á las golosinas, no podrán menos de contemplar con cierta fruición este grabado, reproducción de uno que se publicó cuando la boda de la condesa de Teba con Napoleón III, representando la tarta de boda que se sirvió á la mesa imperial. Aparte de su interés histórico, especialmente para los compatriotas de la infortunada emperatriz, esta tarta merece atención por los ingredientes que en ella entraron. La Casa Purcell, de Cornhill (Inglaterra), encargada de su confección, empleó veinticuatro libras de manteca, ochenta y cuatro libras de azúcar, treinta de frambuesas, otras treinta de

pasas, veintiocho de harina, cuarenta y dos de almendras del Jordán, trescientos treinta y dos huevos, cuarenta limones, veinticuatro libras de corteza de limón y de naranja, tres botellas de aguardiente y dos botellas de Noyeau. La tarta pesaba ciento sesenta kilos, sin contar el adorno que la coronaba, el cual consistía en un soberbio florero de alabastro, con las águilas de Francia como soportes, conteniendo un ramo de flores de lis, jazmines y trébol, simbolizando respectivamente á Francia, España é Irlanda.



Tarta histórica.

Tan complicada obra de confitería fué proyectada y terminada en tres días.

**Cocina Modelo La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid

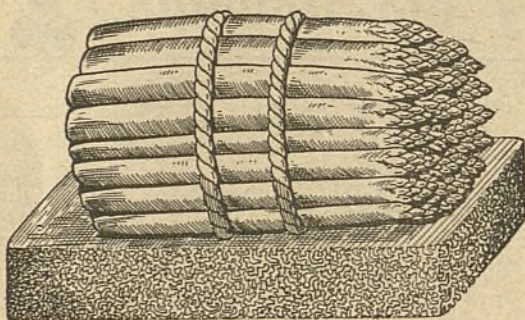


## Manojo de espárragos

(PIEZA)

En la proporción de cuatro claras batidas á punto de nieve por una libra de azúcar á punto de bola, se hace una especie de merengue bien perfumado á la vainilla.

Radíanse con la manga con el mismo cañón ó boquilla que se hacen los pitillos ó «Doigts de Dame» sobre placas amantecadas ó harinadas de la medida que son los espárragos naturales.



Cuézanse al horno frío á fin de que no tomen color.

Estando fríos se bañan con fondant verde claro, y para ultimar la imitación se le hacen con grasa real pequeñas líneas en la forma que están en el dibujo.

Colóquense sobre un zócalo de bizcocho de forma cuadrilátera rebozando los costados de almendras tostadas y picadas.

Para imitar la cuerda que los sujeta se hará un poco de caramelo trabajado, y antes de enfriarse totalmente se colocará encima para que produzca la ilusión de que aprisiona los espárragos.

### Helado Adelina Patti

Iguals cantidades de peras y manzanas cocidas y pasadas por tamiz, desliéndose con un jarabe á 28 grados. Póngase á helar, añadiendo nata al natural, perfume de kirchs ó vainilla.

Se coloca en un molde «Condesa María», y póngase á frappar como todos los helados.

Se sirve adornado con lenguas de gato al chocolate.

### Helado Olivello

Se camisa un molde de helado magdalena, con crema vainilla helada. Interior, helado de mandarinas al curaço y se frappa.

Se sirve sobre hojas verdes, y adornado con mandarinas heladas, cortadas en cuatro pedazos, un penacho pequeño compuesto con azúcar hilado encima del helado.

### Helado moldeado Augustine

Molde llamado de magdalena. Se camisa con helado de vainilla. Interior, helado de chocolate. Cuando vaya á servirse se espolvorea con chocolate, y adorno exterior á la manga con helado de vainilla.

### Helado moldeado Julieta

Molde de magdalena, camisado de helado al chocolate. Interior helado de piña, mezclando salpicón de la misma fruta macerada al kirchs.

Al servirse se decora con helado de piña.

### Helado moldeado Leontina

Molde de magdalena. Mitad, helado de chocolate, y mitad helado de vainilla.

Se decora con helado de chocolate al servirse, en la parte del helado de vainilla; y decorar la parte del helado de chocolate con helado de vainilla, alternándolo todo.

### Helado moldeado Succés

Molde de magdalena. Se camisa el molde con helado de naranja. Interior, con helado de marrasquino. Al servirse se decora con helado de vainilla.

### Helado moldeado Amandina

Molde de magdalena; se camisa con helado praliné; interior, helado de vainilla con almendras tostadas dentro; al servirse se decora exteriormente con almendras blancas, cortadas por la mitad, de plano.

# Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



**Helado moldeado Diablotin**

Molde de biscuit glacé; camisado de helado al café; interior, helado Plombiere (crema de vainilla con salpicón de frutas), y al servirse se decora con frutas escogidas.

**Helado moldeado Carmen**

Molde de magdalena; se camisa de helado de vainilla; interior, helado frambuesa; se decora al servirse con helado de café.

**Helado moldeado Camargo**

Molde de magdalena; se camisa al praliné; interior, helado de vainilla; se decora al servirse con helado vainilla. Hay otro helado Camargo, que es un camisado de café, con chantilly en su interior.

**Helado moldeado Cardenal**

Molde de magdalena; se camisa con helado de vainilla; interior, helado de limón; se decora con helado de frambuesa.

**Queso helado á la escocesa**

Se prepara un abundante salpicón de frutas escarchadas, que se harán cocer antes con un poco de agua: después se escurren y se rocían con kirchs; mezclar este salpicón con helado de pistachos verdes, mezclando también algún pistacho entero; mezclado todo, se pone en un molde acanalado, forrado con papel, se cierra herméticamente y póngase á frappar, como todos los helados moldeados.

**Helado moldeado Portuguesa**

Helado de naranja con salpicón de cereza, corteza de naranja confitada; estas frutas, maceradas al marrasquino antes de unirse al helado.

Moldéase en un molde de magdalena.

**Bomba Carnot**

Se camisa un molde bomba con helado de jugo de frambuesa; interior, helado al

marrasquino muy aromatizado; póngase á frappar como los demás helados; sirvase en fuente con servilleta; aparte servir la siguiente salsa; se trabaja sobre la plancha del fuego y se bate sobre hielo, añadiendo dos ó tres cucharadas de nata y aromatizarlo con marrasquino; se continúa batiendo hasta que quede bien fría y esponjosa.

**Helado á la Maintenon**

Molde cuadrilongo liso; se camisa con helado de chocolate; interior, helado de marrasquino, color rosa ligero; póngase á frappar.

Al servirse se decora á la manga con helado de vainilla praliné.

**Helado á la moderna**

Molde de los de queso; se camisa con helado de naranja; interior, helado de kummel.

**Helado Ruy Blas**

Se camisa un molde bomba con helado de avellanas; interior, helado de albari-rícoque con salpicón de la misma clase de fruta, confitada.

**Helado Pamponette**

En un molde Condesa María se camisa con helado de café; interior, helado de kirchs; una vez desmoldeado y puesto en la fuente, se decora á la manga con helado de mandarinas.

**Helado Agripina**

En un molde de magdalena, que se camisa con helado de pistachos verdes; interior, espuma helada al ron.

**Helado moldeado Girondina**

Se camisa el molde con helado de fresa; interior, espuma helada al champán; una vez puesto en la fuente para servirlo, se decora á la manga con helado de vainilla.





### Helado moldeado Singapur

Un molde Condesa María, que se camisa con helado de piña, decorando las paredes del molde con pedazos de la misma fruta; interior, espuma helada al kirchs.

### Helado moldeado Mireville

Se camisa un molde magdalena con helado de naranja; interior, espuma helada al marrasquino, con abundante salpicón de frutas confitadas.

### Helado á la melba

Se prepara un jarabe de mandarinas con jarabe á 18 grados, donde se habrá puesto en infusión dos ó tres mandarinas por medio litro de jarabe, dándole color carmín y un poco amarillo, á fin de que obtenga bien el color de la mandarina; también se suele añadir un poco de ácido cítrico; se pone á helar; luego se camisa un molde bomba, poniendo en su interior espuma cremosa de curaço.

## Timbal María Barrientos

*Pieza de pastelería original dedicada á la insigne artista española María Barrientos.*

#### EXPLICACIÓN GENERAL DE CÓMO ES ESTE POSTRE

Como esta clase de trabajo está destinado á grandes obreros de la pastelería ó confitería, comenzaremos por darles la idea general, su conjunto, que á veces no tendrán ni la necesidad de leer el resto de todo este trabajo. La parte, digámoslo así, más fuerte del presente «Timbal María Barrientos», es el trabajo en azúcar, dominándolo para la preparación de la «Sultana» en azúcar, azúcar hilado y, más especialmente, el de flores; en este trabajo, como puede verse en el adjunto grabado que ilustra nuestra receta, es necesario confeccionar un ramaje simulando

rosas de té, rosa blanca y azul, que se crían en la República Argentina, imitando los colores de la bandera de este país; y claveles reventones de colores grana y amarillo, que simulan los colores de la bandera española; y así, el autor de este trabajo entrelaza los colores nacionales de España con los de la República Argentina, recordando y agradeciendo este modesto obrero á dicho país, donde actualmente profesa su arte.

La Sultana de azúcar, inspirándose en el mismo grabado, procurando combinar la Sultana en cordones, con sus colores y esencias á propósito á dichos colores también; el resto del trabajo de azúcar se confeccionará por medio del azúcar hilado.

El Timbal se montará del mismo modo que un Napolitano, con pasta vienesa, que después ya reseñaremos las cantidades y su confección. Los diez fondos redondos de esta pasta en forma de aros, se colocarán unos encima de otros, teniendo en cuenta que antes de empezar á montar este Timbal, estos aros de pasta cocida se habrán abrigado con albaricoque á punto.

Al montar el Timbal se empieza por colocar primero una circunferencia de pasta vienesa, también glaseada al albaricoque, que le sirve de base á dicho pastel; por medio de la manga, con boquilla pequeña y redonda, se forma un cordón de crema pastelera al Moka por encima del borde de la base del pastel; colocar encima un aro de pasta vienesa apretándolo un poquito, y téngase en cuenta que las cremas no deben salir al exterior del Timbal. Encima de este aro se coloca un cordón de crema de pistachos verdes (color idem); colocar encima otro aro; sobre este segundo aro colocar un cordón de crema pastelera de vainilla, poniendo encima otro aro de pasta, y así sucesivamente, y alternando, las cremas hasta que queden colocados los diez aros de pasta. Téngase en cuenta que el aro último debe de glasearse aparte al fondant, combinan-

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



do los colores de los pabellones de España y la República Argentina, adornándose con detalles, formando un ramaje por todo el alrededor con Angélica y corteza de naranja confitada.

Las cremas pasteleras procúrese además que obtengan una buena parte de manteca fina, cuidando bien los colores y aromas de cada una.

### Pasta vienesa

**Cantidades.**—Un kilo de harina fina, ó húngara, ó de fécula de patata; 500 gramos de azúcar, 800 gramos de manteca, vainilla, 10 yemas y medio litro de crema de leche. Se amasa la pasta sobre el mármol y estírese hasta que obtenga un centímetro de espesor, cortándose en arandelas, como ya hemos mencionado anteriormente.

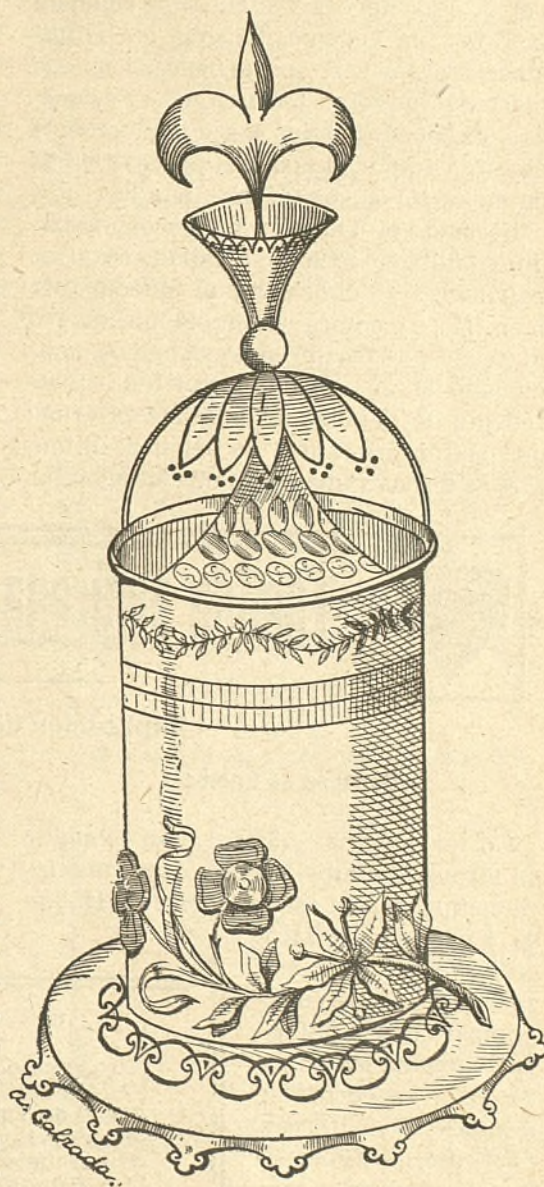
El interior de este Timbal se llena con nueces confeccionadas y rellenas unas de una manera y otras de otra, como ya detallaremos.

Las últimas nueces, que llenarán el hueco de la Sultana de azúcar, colocadas encima del Timbal, se glasearán con fondant que obtenga los colores de los pabellones argentino y español, unas de un color y otras de otro. A continuación describimos la pasta para confeccionar la cáscara (digámoslo así) de las nueces.

### Crema polaca (para las nueces)

**Cantidades.**—Harina, 500 gramos; azúcar, 500 gramos; manteca fina, 500 gramos; avellanas praliné, 250 gramos; aroma de kirchs y curacao, 15 claras, montadas á punto de merengue. Amasado todo el conjunto encima del mármol y espolvoreado de harina, se estira la pasta hasta que obtenga el grueso igual al espesor de una moneda de dos pesetas. En este punto se tienen convenientemente preparadas planchas moldes (los huecos en forma de medias nueces); se le extiende dicha pasta encima, dándole la forma bien moldeada. Llenar los huecos con arroz en crudo y se ponen á cocer á horno regular, cuidando mucho ésta; luego se des-

prenden de los moldes, separando el arroz, como es natural, pues sólo se emplea á fin de que por virtud de su peso no se hinche la pasta que simulan las cáscaras de nueces.



Timbal Maria Barrientos.

En la confección de esta pasta se amasa finísimamente hasta que resulte una pasta algo dura y consistente, incorporando las claras montadas al último momento.

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid



### Relleno guarnición de las nueces

La mitad de estas nueces se rellenan con chantilly al pralinado de nueces en polvo. Las nueces restantes se rellenan con una macedonia finísima de frutas americanas del tiempo, aromatizadas con marrasquino y ron Jamaica. Una vez quedan explicados todos los complementos de este complicado postre, procederemos en montarlo en sus últimos detalles.

Formado el Timbal y un poco prensado, y cuidando bien de su tallado exterior bañándose al chocolate; al quedar éste bien frío, se coloca encima el último aro glaseado y adornado como ya hemos mencionado en un principio, por todo el alrededor del Timbal de la parte exterior; dos centímetros antes de llegar al último aro, se enclava una guirnalda de violetas

cristalizadas en azúcar, adornos con glasa real por todo el alrededor de las violetas, parte de arriba y abajo. Colóquese el Timbal en una bandeja con servilleta de encaje ó servilleta de papel blanco artístico; rellenar el pastel con las nueces cubriendo encima con las nueces que hemos bañado con fondat de dos colores; colocar la Sultana de azúcar en colores y azúcar hilado que no toquen las nueces.

De frente se colocará el ramo de rosas de té, blancas y azules, claveles reventones con sus correspondientes mangos y pinchos, tal y como da una idea nuestro grabado. Y como nota final también, y esto se deja á gusto del ejecutante, podría escribirse el nombre María Barrientos en glasa real al cornet con letra artística, y queda terminado.

ALFONSO CABRADA.

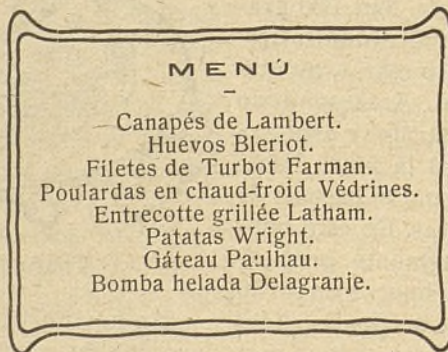


### Explicación de las recetas.

#### Canapés de Lambert

Cortar finísimas lonjas de pan de molde en forma de rombo, preparar una manteca compuesta de queso Chester y Holanda y manteca de vaca en partes iguales; sazónese de sal y cayena, y napar con ella alternativamente las lonjas de pan ya cortadas; después de alternar dos capas diferentes de éstas, cubrir la parte superior de manteca de anchoas, y decórense con huevo cocido, pepinillos y alcázaras

cer una cantidad de ellos en forma rectangular; y una vez cocidos, colocar en el centro y verticalmente en cada uno de ellos un huevo mollet; la parte restante izquierda de los pastelitos se llena de crema de espinacas, y la derecha con manteca de Homard, de manera que resultará la combinación de los tres colores de la bandera francesa; en el extremo inferior del huevo se colocará, con ayuda de un poco de glace, una hélice de trufa, y sobre el huevo finísimos deta-



#### Huevos Bleriot

Preparar una pasta de pastelitos y ha-

lles de trufa imitando hilos.  
Sírvanse bien calientes.

**Cocina Sencilla La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



### Filetes de Turbot Farman

Escoger un buen turbot y sacar los filetes del mismo, pónganse á escalfar con un buen fumet bien sazonado y mojado con vino blanco; una vez escalfados los filetes, escurrirlos bien; durante ese tiempo preparar la siguiente salsa: Hacer un ligero velonté mojado con el fondo del pescado, al cual se le añadirá una reducción de estragón y un poco de champagne; sazónese bien y liarlo con cuatro yemas de huevo, pasarlo por la estameña y conservarlo al baño de maría.

Colocar el pescado en una fuente y cúbrase con la salsa ya explicada; alrededor se pone una bordura de ostras gratinadas y se espolvorea con perifollo picado.

Sírvase en salsera, la salsa restante.

### Poulardas en chaud-froid Védrines

Elegir una magnífica poularda, despojarla y quitarla el hueso de la pechuga, al objeto de rellenarla bien y darle buena forma, cogiendo, al bridarla, las patas hacia detrás para que tenga mejor vista.

Preparar una farsa de ternera y ave bien fina y blanca, que esté bien sazonada y aromatizada de Jerez, á la cual se le añade un salpicón de higadillos de ave y lengua escarlata; cuando esté rellena y bridada, y póngase á fondear en una breñera, procurando durante su cocción de regarla con su mismo fondo para que resulte más sabrosa. Una vez cocida y fría, se colocará en una gran fuente sobre un costrón en forma de pie, y para guarnecerla preparar las timbalitas siguientes: Untar con manteca de vacas 16 moldes *a dariole* (llamados de flan), chiquitos, los cuales se espolvorean con trufa picada, rellenarlos con una farsa á quenefas bastante consistente, procurando dejar hueco el centro del molde con el objeto de rellenarlo después con un picadillo de trufa, jamón y champignon, liado con un velonté bien reducido y llenar el vacío de los moldes; cuando estén ya llenos se cubren con un poco de la farsa de quenefas, se pone encima un papel untado con manteca y se cuecen en baño maría, así como también se preparan unas popietas en la forma siguiente: sacar las supremas de seis pollos y preparar con ellas unas popietas, que se enrollan con

una farsa de foie-gras, colocarlas en un plato de saltear, untado de manteca de vacas y rociarlas con Terez; se ponen á escalfar en el horno, y cuando están cocidas, se retiran y se dejan enfriar. Durante este tiempo, preparar con el fondo de las popietas más velonté y la cantidad necesaria de gelatina, un chaud-froid blanco, con el cual se cubren las supremas, y se decoran con detalles de trufa, las cuales, y alternando con los timbalitos antes preparados, se colocan alrededor de la poularda, la cual se napa con un chaud-froid obscuro, hecho con el mismo fondo de su cocción bien reducido.

Con clara de huevo cocida, procurar dibujar sobre la poularda un monoplano Védrines.

JOSÉ MARÍA BARRIO,  
Restaurant Royal, Barcelona.

(Continuará).



Fonda de Cataluña  
DE  
JOSÉ PALÁ  
Plaza de Pí y Margall, núm. 18  
SABADELL

Menú del día 12 de Marzo de 1912

Hors d'œuvres  
Risotto á la Pittafe  
Filet de bœuf á la beck  
Saumon du Rhin sauce Hollandaise  
Galantine de Faisan en Belle-vue  
Petits fonds d'Artichants aux legummes  
Chapons du Mans truffés  
Pièces Glases Victoire  
Gateaux riche  
Desserts assorti  
Café-Liqueurs-Havanes  
VINS: Jerez, Saint Georges, Bordeaux,  
Sauternes, Veuve Cliquot, Sonsardin

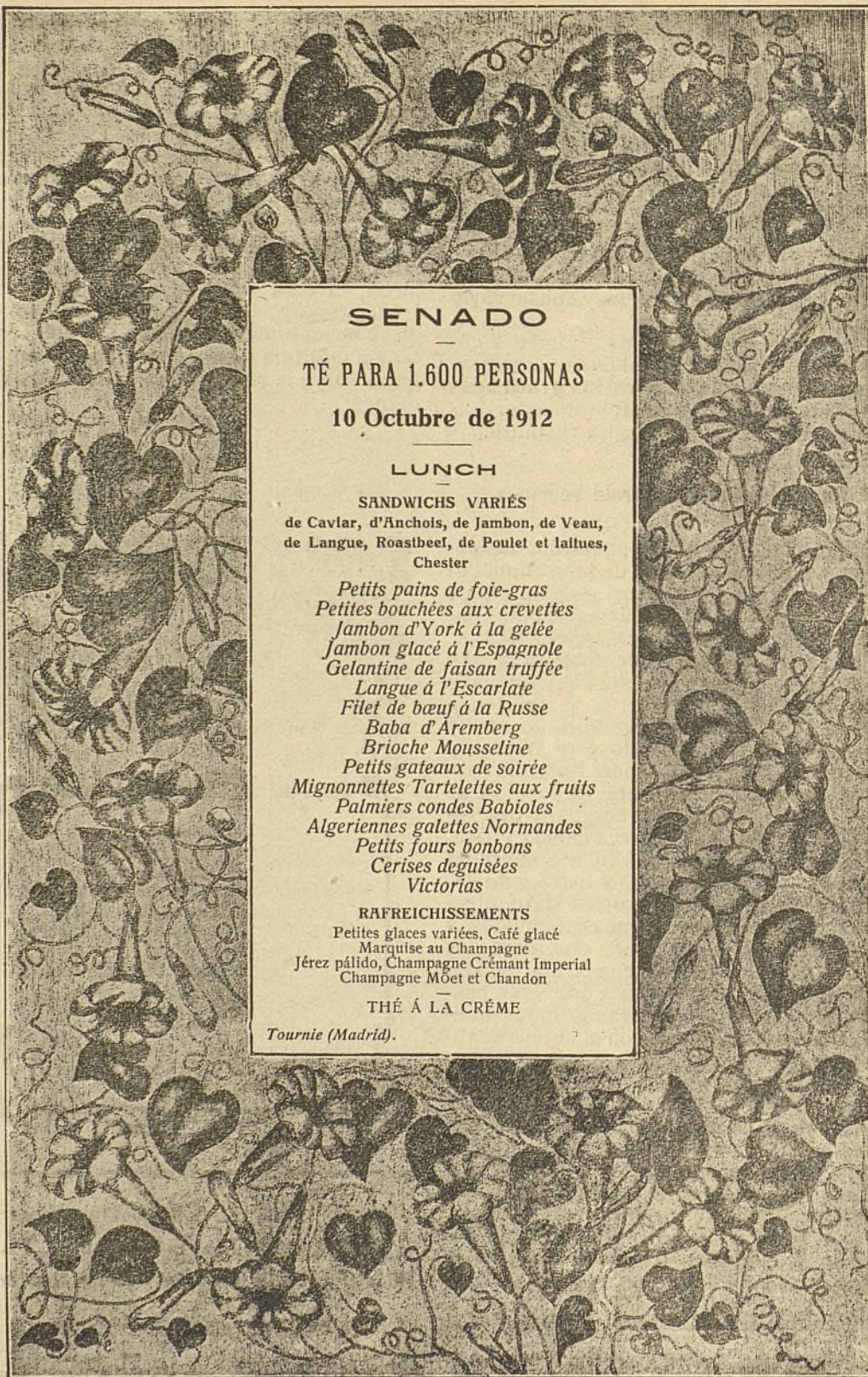
En el próximo mes de Diciembre se pondrá á la venta LA PASTERIA MUNDIAL Y LOS HELADOS MODERNOS, por Ignacio Doménech.

## Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid





## SENADO

TÉ PARA 1.600 PERSONAS

10 Octubre de 1912

### LUNCH

#### SANDWICHES VARIÉS

de Caviar, d'Anchois, de Jambon, de Veau,  
de Langue, Roastbeef, de Poulet et laitues,  
Chester

*Petits pains de foie-gras*  
*Petites bouchées aux crevettes*  
*Jambon d'York à la gelée*  
*Jambon glacé à l'Espagnole*  
*Gelantine de faisan truffée*  
*Langue à l'Escarlate*  
*Filet de bœuf à la Russe*  
*Baba d'Aremberg*  
*Brioche Mousseline*  
*Petits gateaux de soirée*  
*Mignonnettes Tartelettes aux fruits*  
*Palmiers condés Babioles*  
*Algeriennes galettes Normandes*  
*Petits fours bonbons*  
*Cerises déguisées*  
*Victorias*

#### RAFREICHISSEMENTS

Petites glaces variées, Café glacé  
Marquise au Champagne  
Jérez pálido, Champagne Crémant Imperial  
Champagne Mœt et Chandon

#### THÉ À LA CRÈME

*Tournie (Madrid).*



## SOPA FOSFORICA

(ORIGINAL)

### PREPARACIÓN DE LA SOPA

Para ocho personas se tomarán dos sesadas de ternera, y una vez limpias convenientemente, se pondrán en una pequeña marmita con agua á proporción de ocho personas, en unión á las sesadas se le agrega medio kilo de langostinos y una cantidad de almejas ó coquinas (pues cualquier marisco de estos dos citados se puede emplear), yo prefiero las almejas, auméntese así mismo ocho hojas de lechuga de las más blancas, su sal correspondiente y se pone á cocer á fuego vivo para que rompa el hervor, se aparta del fuego para que siga cociendo lentamente, con treinta minutos de cocción es lo suficiente para que queden cocidas, después se sacan las dos sesadas y las hojas de lechuga con ayuda de una espumadera, para pasarlas por un tamiz fino. Una vez todo pasado, se recoge todo el puré en otra marmita; el caldo que tenemos donde han cocido las sesadas y el marisco, se pasa por una servilleta; una vez pasado, se agrega al puré que tenemos en la marmita colocándolo al fuego y moviéndolo continuamente con una espátula de madera hasta que hierva, después se coloca al baño maría para que se conserve caliente hasta el tiempo de utilizarlo. Los langostinos que tenemos se pelan é igualmente se separa la carne de las conchas de las almejas para lavarlas muy bien, porque este marisco suele tener arena, y en esta disposición se pican los langostinos y almejas muy finamente para agregarlo á la marmita que tenemos con las sopas al baño maría. Al tiempo de servir estas sopas se sacan ocho yemas de huevo colocándolas en la sopera donde van á ser servidas estas sopas. No está demás agregarle unas gotitas de zumo de limón en el momento de servir las y con ayuda del batidor se van trabajando las yemas que te-

nemos puestas en la sopera y vertiendo el caldo que tenemos al baño maría para mezclarlo perfectamente, y una vez terminado, se corta pan español á cuadritos y se frien á bonito color dorado, el que se colocará en concha para servirlo al tiempo que las sopas, y queda terminado.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

Jefe de cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

\*  
\* \*

**Sopas de poderosa alimentación y considerablemente nutritivas para personas delicadas, ejecutada en Málaga el 6 de Marzo de 1912 y analizada el 20 de Septiembre del mismo año.**

El doctor D. M. Díaz dice: «La citada fórmula de sopas reúne la acción alimenticia de mejores condiciones que las ya conocidas, por ser sus compuestos de agentes fosfóricos lecitinados. Con esta fórmula se han conseguido buenos resultados en personas sumamente débiles y en las convalecientes de penosas enfermedades». Fueron analizadas por el doctor M. Díaz y da por resultado, que conteniendo una cantidad considerable de fósforo é igualmente de licitinas como también los agentes alimenticios que la componen, se hace un todo alimento nutritivo, tónico y reconstituyente más asimilable.

## LA LEYENDA DEL TE

En el Japón la cuentan la leyenda del té; un viajero me la ha contado. Hay en el Japón una montaña muy alta—casi inaccesible su cúspide—, en cuyos contornos no crece la hierba, ni el musgo; no viven los pinos, ni nace la flor. Barrancos, abismos insondables, macizos de roca, y nada más: el monte de Fusié Yama.

Un hombre bondadoso, cansado de la vida y sus desengaños, se subió al pico más alto para llegar más cerca de Buda, el dios creador. Quería vivir en eterna

**Cocina Higiénica La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



adoración, en constante penitencia. De rodillas, y orando, se pasó días, meses y años; había jurado no dormirse jamás. Era un santo. Cundió la nueva por el llano, y todos los miserables de la tierra acudieron á pedirle el milagro propicio. Ciegos, sordos, lisiados, etc.

—Tú, que tanto sabes rezar, pídele á Buda que me devuelva la vista, el oído, la pierna perdida en el combate.

Y el santo varón rezaba día y noche, meses y años. Pedía á Buda lo que le pedían los miserables; pero ni un solo milagro consiguió.

Los miserables dejaron solo al santo. Mas el santo continuó sus oraciones día y noche, meses y años, sin dormirse jamás.

Cierto día se durmió. Un extranjero, que por azar había subido, trajo la nueva; y del llano subieron otra vez los miserables en tropel. Al punto que llegaban, el santo varón despertaba, pudiendo contemplar su inmensa desesperación. ¿Cómo pudo dormirse y dejar de orar él, que había jurado vivir siempre en coloquio con Buda? Y el buen varón se desgarraba el pecho, se arrancaba las barbas. Para castigar á sus ojos pecadores se cortó las pestañas y los párpados: ¡afuera el velo, cómplice de su sopor!

Pestañas y párpados fueron á caer sobre la roca estéril. Pero, ¡oh prodigio, oh milagro!; donde cayeron las pestañas y párpados del santo varón, nació repentinamente una planta de flores hermosas, de aroma exquisito, de jugo delicioso. Nació la flor de té, la planta nacional que debía proporcionar eternamente á los hombres esa bebida suave, reconstituyente, consoladora, tonificante, *adormecedora* de males físicos y morales.

Esta es la leyenda del té en el Japón. Y como toda leyenda milagrosa entraña un sentido profundo, los japoneses parece que la interpretan así: «Es inútil pedirle á Buda cosas humanamente absurdas, y es torpe pedirselo *inhumanamente*. Buda no quiere mortificaciones crueles; Buda

creó el sueño reparador, y debemos dormir. Para eso nos dió pestañas y párpados.» Y al santo varón que los despreció, y á quien negó todo milagro mientras rezaba, le demostró por medio de éste—en suave reproche—que nada de lo dado por Buda al hombre se debe despreciar.

Así interpretan los japoneses, hombres piadosos, la leyenda del té.

MAX.

---

## UNA COMIDA ÍNTIMA

---

En el clásico restaurant de Juan López, de La Bombilla, se reunieron, el lunes 28 del pasado mes de Octubre, buen número de cocineros madrileños para festejar á D. José Serra, propietario del restaurant Mundial-Palace, de Barcelona.

El objeto de esta reunión era ofrecer á dicho señor una comida íntima para agradecerle el interés demostrado por el engrandecimiento del arte culinario español, organizando el primer concurso culinario de cocina española.

La idea era que sólo asistieran los que en dicho concurso fueron premiados; pero hubo que desistir de ella en vista de la insistencia de muchos compañeros y amigos que deseaban concurrir á tan simpático acto, que fué muy lucido y en él reinó la mayor cordialidad.

A la hora de los brindis lo hicieron muy elocuentemente los compañeros Rodríguez, por *El Viajero*; Cáceres, ofreciendo el acto; Sala, Pracho, Granda, Aguilera; y el festejado, ofreciendo éste poner á disposición del arte cuanto vale y sabe.

EL GORRO BLANCO se asocia al acto de todo corazón; ya sabe el amigo Serra cuánto se le aprecia y estima en esta Redacción, no habiendo concurrido nosotros á dicha fiesta por haber estado ausentes de Madrid el día en que precisamente se celebró.

Reciba D. José Serra nuestro más cordial afecto.

LA REDACCIÓN.

---

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



## Una comida casi vegetariana

En esta corte se publica un estimado colega quincenal intitulado *La Vinicultura Española*; periódico que, como su nombre indica, tiene por misión tratar de todo cuanto al negocio y producción de vinos se refiere.

Hace pocos días, y para celebrar no sabemos si ciertas reformas introducidas en su formato, ó algún otro acontecimiento halagüeño para la Empresa fundadora de dicha publicación, organizaron sus redactores un banquete de esos característicos de los periodistas, y al decir esto, sabido es que se trata de una comida que el buen humor, la zumba y la gracia suelen campar en todo su esplendor.

Merced á nuestra relación de amistad con una persona que intervino en la confección cocinero del banquete, que para esto de enterarse de todo acontecimiento culinario EL GORRO BLANCO es una especie de *Diablo Cojuelo*, al que nada se le escapa desapercibido, hemos logrado una copia del menú, que con verdadero derroche de arte caligráfico, decía lo que sigue, palabra por palabra, que para regocijo de nuestros lectores transcribimos:

### Comida «casi» vegetariana en honor de los «chicos» de «La Vinicultura Española»

A las ocho y media de la noche del 12 de Octubre de 1912.

Potaje de habas con su vaina y huevos duros.  
¡Vaya una entrada!  
Macarrones á la Guasa verde.  
Patatas fritas á la «Vini». (Según el autor, á lo pobre.)  
Elixir de yerbas de «La Muñoza». (Plato antiguo vegetariano puro.)  
Ensalada de remolachas vergonzosas, estilo Mendoza.  
Champán barato.  
Burdeos de Arganda, 1920!!!  
Torrijas vegetales administrativas.  
Mermeladas de equivocaciones.  
Frutas de entretiempo.  
Cafés.—Habanos, *ú lo que sean*.  
Ponche al coñac.  
Bicarbonato sódico y W. C.  
¡Vengan comidas! —Se suplica el coche... para la borrachera final.

Lo que antecede necesita dos explicaciones para la más completa y fácil comprensión del lector. Una, la que se refiere al plato Elixir de yerbas de «La Muñoza», y otra á lo del coche para la borrachera final.

Sabido es que la dehesa conocida por «La Muñoza», situada en el próximo pueblo de San Fernando, es donde pastan los toros que más ó menos pronto se lidian en la plaza de Madrid. Pues bien, eso de Elixir de yerbas de «La Muñoza», quería significar que se trataba de una hermosa fuente de grandes tajadas de carne proveniente, quizás de algún hermoso berrendo en negro que habría pastado en dicha taurina dehesa. De aquí que el menú considerado como vegetariano en su general aspecto, y para el cual sirvió de pauta el libro del director de EL GORRO BLANCO, «La Cocina Vegetariana», tenía el adverbio *casi* como portillo por donde habría decolarse el mencionado Elixir. Y es fama que el tal, pese á los vegetarianos *enragé*, obtuvo el éxito más entusiasta por parte de los *vinícolos* comensales.

Otra de las aclaraciones, la referente al «se suplica el coche...», consiste en confesar sinceramente que lo de la borrachera final era una de tantas chirigotas del menú, que no pasó, ni por asomo, á vías de hecho.

En *La Vinicultura Española* sucede con los vinos lo que en las confiterías con los dulces, que les conceden una gran importancia como elemento mercantil y de satisfacción del público *gourmet*, pero sin entusiasmarse lo más mínimo por su ingestión. Es más, hay quien no bebe vino sino en las comidas, y aún en éstas poco, siendo uno de los mayores sacrificios que puede exigírsele, el de hacerle beber cualquier clase de vino sin comer.

Y, con esto, queda suficientemente referido y explicado el reciente banquete *CASI vegetariano* de los «chicos de la *Vini*».

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid





## La Pastelería Austro-Húngara



### Gugelhupf ó ganglaf á la Vienesá

Se trabajan 250 gramos de manteca en mousse (ó espuma) con cinco gramos de sal, dos cucharadas de azúcar, vainilla y seis yemas de huevo. Se deslíe en un bol caliente 20 gramos de levadura con medio litro de nata y se hace levantar (fermentar) todo. A continuación se agregan 500 gramos de harina, mezclándose y batiéndose bastante con una cuchara ó espátula de madera; cuando la pasta quede

do y frío, se desmoldea en una fuente con servilleta.

En Viena y en el resto de Austria, este pastel seco es de los más preferidos para las horas del té y en el café con leche de los desayunos.

### Tarta de pan negro

Se machacan 225 gramos de almendras mondadas y mojadas con una copa de coñac; en seguida se incorporan 225 gramos de azúcar en polvo, limón rallado, 10 gramos de canela en polvo, dos clavos de especias en polvo, 100 gramos de pan de centeno en miga, remojado con coñac.

Póngase toda esta composición en una vasija, y trabájese con dos huevos enteros, seis yemas y cuatro claras montadas á punto de merengue.

Se pone á cocer en un molde liso por el fondo, y de forma acanalada por los lados; después de que esté cocido se glasea con aroma de naranja.

### Pastel de cerezas

(KIRCHEN KUCHEN)

Se separan los huesos de medio kilo de cerezas, poniendo en seguida éstas á macerar con kirchs.

Se monta una genovesa (véase la pasta ésta), á continuación se unta un molde de tarta, liso, ó en un plato de saltear, y se pone hasta la mitad como genovesa; póngase en el horno á cocer; cuando la superficie del bizcocho quede cuajada, se cubre con la mitad de las cerezas, llenando el resto con la genovesa, y echando las cerezas restantes por encima. Se cuece el pastel á horno moderado, luego de que esté cocido se desmoldea y se sirve frío, espolvoreado con alguna abundancia de azúcar glas, y colocado en fuente con servilleta.

### NUESTROS COCINEROS



ATILANO GRANDA  
Presidente de la «Unión Culinaria».

bien lisa, se le incorporan 200 gramos de pasas de Smirna, perfectamente preparadas.

Se prepara un molde de círculo muy hondo y acanalado algo ancho, se unta de manteca, espolvoréanse las paredes del molde con almendras cortadas en filos finísimos, y se llena el molde á la mitad. Póngase á levantar la pasta á la estufa.

Luego se cuece el molde (ó sea el pastel) á horno moderado. Cuando esté coci-

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



**Tarta á lo Emperador**

En una vasija se trabajan 250 gramos de azúcar, 250 gramos de almendras mondadas y machacadas, seis yemas de huevo duro, pasadas por tamiz, limón, 50 gramos de manteca fundida y un puñado pequeño de harina.

Se cuece en un molde liso y sírvase fría, espolvoreándola con azúcar glas.

**Tarta al chocolate**

Se muelen 200 gramos de almendras con el jugo de un limón, luego de que esté la almendra molida se pone en una vasija la corteza de un limón picado menudísimamente; 150 gramos de azúcar en polvo, 150 gramos de chocolate rallado, ocho yemas de huevo. Trabájese con una espátula. Se le incorporan ocho claras montadas á punto de merengue y 150 gramos de manteca fundida.

Se untan moldes de cocer genovesa espolvorados con harina. Se cuecen á fuego suave.

Se desmoldean luego de que estén fríos y se glasean exteriormente con albaricoque á punto; luego se glasea al chocolate formando algunos adornos finísimos de manteca de chocolate por encima.

**Tarta de Nueces**

Se machacan 125 gramos de nueces y 125 de avellanas todo junto. Mientras se machacan, se remojan con una copa de coñac, luego se pone esta combinación en una vasija y se trabaja con 250 gramos de azúcar en polvo, con 12 yemas de huevo; cuando resulte esta pasta esponjosa, se le adicionan 6 claras montadas á punto de merengue, 75 gramos de harina y se pone á cocer en un molde redondo y liso

que esté previamente untado de manteca y enharinado, cociéndose á fuego suave.

Luego de que esté cocido, se forra con una ligera capa de confitura de albaricoque, después se glasea al café, decorándose con medias nueces acarameladas.

**Tarta de merengue con Fresas**

(SCHAUM.—TARTA)

Con pasta azucarada se forra un aro, puesto éste sobre una placa (este aro, que es la tarta, puede ser más grande ó más pequeño); póngase á cocer según costumbre, luego de que esté cocido y frío se napa el fondo con alguna mermelada. De otra parte se hace un merengue con 3 ó 4 claras y 125 gramos de azúcar con vainilla. Se mezcla al merengue 200 gramos de fresas de bosque, llenar la tarta poniéndola lisa por la superficie por medio de un cuchillo. Se decora la superficie con resto del merengue, espolvoréanse de azúcar glas y se pone al horno hasta que se coloree un poco por la parte superior del merengue.

**Bohmische-goulatschen**

Se modelan unas bolas con pastas Brioché, del grueso de una pequeña manzana; colóquese encima de una placa untada de manteca, aplastarlas un poco y formar un hueco en medio de cada bola de pasta, simulando á una especie de tartaleta; en este hueco se le pone mermelada de ciruelas reducida y aromatizada de limón. Se pone en sitio que aumente la pasta, y luego se doran al huevo cociéndose á horno regular de fuerte.

Se sirven frías.

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3

**EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO**

Ayuntamiento de Madrid



GRAN DESPACHO DE TERNERA FINA

DE

⇒ REMIGIO BOTO ⇒

Plaza del Carmen, cajón número 35

(Al lado de la Pescadería de la Pepa)

ANÍS SAN GERÓNIMO (MONTSERRAT)

(GRAN LICOR DE MODA)

Su exquisito «bouquet» hace que supere á los anises más famosos. Analizado y recomendado por la Academia Médica Homeopática de Barcelona y Laboratorio Municipal de Madrid.

Pídase en casa **Victor Martín (Restaurant Tournier)**, Mayor, 15, Madrid, y en todos los Establecimientos bien surtidos.

REPRESENTANTE POR MADRID

— DON IGNACIO DOMÉNECH —

ECHEGARAY, 20—MADRID

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.

**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), encuadernadas 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 adquiriera 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.