

# 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: Cocina infantil, por Amadeo Pettini. — Gelatina de capón Rovira (con grabados), por Juan Masqueff. — Cocina de Recetas abreviadas: Huevos, Salsas Sopas, Legumbres, por I. D. — Banquete servido por el restaurant "Tournié" en honor del Sr. Blanco y Raso. — Comida dedicada á los Aviadores (con grabado): Entrecote emparrillado Latham, Bizcocho Paulhau, Patatas Wright, Bomba helada Delagranje, por José M.ª Barrio — Medallones de merluza á la Santa Olalla, por José Martínez Berrocal. — Timbales y guarniciones: Timbala de Pato ó de foie-gras, Timbala de espinacas á la moderna, Timbala de pollo, Otro procedimiento del puré Duquesa, Costrones de puré de patatas, Otro procedimiento de costrones de puré, por Juan Marqués. — La Pastelería Austro-Húngara: Wuchtein, Nussbengein, Panes de anís, Pan de frutas, Tarta de ciruelas á la Austriaca, por Antoine Scheibenbogen. — Platos regionales españoles. — Menú servido en la Fonda de Cataluña, de José Pala, en Sabadell. — Banquete en honor de "El Gallo", en el Restaurant del Pasaje, en Sevilla.



## CRÓNICA

### COCINA INFANTIL

Amadeo Pettini, uno de los más distinguidos y alentados propulsores del arte culinario en Italia, se comprometió en cierta ocasión á enseñar á una dama diversas nociones relativas á una cocina apropiada para niños.

El resultado de esa promesa fué una verdadera obra maestra, que honra á su autor, por cuyo motivo la hemos vertido al castellano é iniciamos en este número su publicación creyendo que nuestros inteligentes lectores hallarán en estas columnas una nota digna de ser apreciada en el alto y justo valor que nosotros le otorgamos.

—¿Por qué no me enseña á preparar algunos platos agradables para mis nenes que se hastían de todo?—preguntábame cierta señora.

—Con mucho gusto lo haría—respondíle—, si mis ocupaciones lo permitiesen.

Pero como ella insistiera en su deseo, mi tentativa de negarme fracasó galantemente; y comprometíme á reunir algunos elementos de estudio para una cocina infantil escribiendo estas páginas, que son una especie de conversación amena.

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

—Usted sabe, mi distinguida señora, que la Naturaleza concede á los niños jugos gástricos en menor cantidad y con más débil eficacia que á los adultos, y por esto es necesario alimentar sus pequeños estómagos con una cocina menos substanciosa, con pocos condimentos y libre en lo posible de aromas, casi como se acostumbra en el caso de un convaleciente ó de una persona que por la edad ú otras circunstancias se halle físicamente debilitada. Esta recomendación, que á juicio de mucha gente parecerá exagerada, será bien juzgada por usted, señora, cuyo alto criterio, librado de prejuicios, comprenderá que una cocina rica donde las carnes, las salsas y los consumados que se emplean pródigamente, es admisible sólo cuando se trata de nutrir á personas adultas y sanas.

Por la misma razón debe economizarse el empleo de la sal y más aún de la azúcar, origen de tantas perturbaciones en los niños á causa de elaborar venenos en la fermentación. Olvidando estas simples prescripciones saludables en la cocina infantil, como sucede entre personas ignorantes ó descuidadas, se corre el riesgo de descomponer el equilibrio vital de nuestros hijos.

Pero permítame, señora, que proceda según mi arte. Le presentaré la lista de un almuerzo para niños—una por ahora y otras más si es de su agrado—, y ella me servirá de base para mis elementales explicaciones.

La comida más importante, según lo indica la ciencia, debe hacerse á la mañana, poco antes del medio día. Nuestros buenos abuelos podían tributar homenajes á esta economía de la vida, nosotros no lo podemos y usted sabe el por qué. Pero nuestros hijitos, alejados de la esfera en que el trabajo es fiebre y lucha, bien puede gozar de su edad y acumular tesoros de salud, gracias al afecto y al cuidado que les prodiguemos. Por eso es conveniente escoger para la comida de ellos las horas más oportunas. Por la noche es prudente no re cargar sus alimentos, basta cualquier platito de los tantos que no olvidaré de explicarle.

### EL CALDO

El principio de toda comida es el caldo.

Cuando se prepara para niños debe ser ligero y nunca aromatizado.

Pelada y lavada en agua abundante una buena gallina, muerta recientemente, se pone al fuego con agua fría y poca sal.

Una vieja usanza, que supera á todas las innovaciones, me permite asegurarle que se deben preferir á cualquier otras, las vasijas de cobre bien estañadas, para cocinar toda clase de viandas.

Por cada gallina se necesitan cuatro litros de agua, los cuales se reducirán á tres de caldo después de tres horas y media de lenta ebullición, ó sea el tiempo necesario para cocer la gallina.

El caldo debe de desengrasarse bien antes de pasarlo por un lienzo de lino, esterilizado en una larga inmersión de agua hirviente.

Luego puede ser conservado al hielo en una marmita de porcelana bien cerrada.

Cada mañana se deberá repetir la operación para tener caldo fresco todo el día. La cantidad mencionada de caldo es suficiente para dos ó tres niños.

### SOPAS DE PATITOS, CALDO DE GALLINA

Se pisa en el mortero un buen filete de pavo muy fresco con una nuez de manteca, sal y una yema de huevo casi entera, pasando todo cuando esté bien triturado por el tamiz.

Puesta en la cacerola esta pasta, se aumenta agregándole poco á poco

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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

medio vaso de crema fresca. Se prueba con un cuchillo la consistencia de la pasta, y si es muy dura se le agrega más crema, batiendo todo con una cuchara de madera.

Esta pasta de pavo la emplearemos á menudo en otras manipulaciones, por lo cual, en el transcurso de estas lecciones, he de mencionarla sin volver á explicarla.

Y ahora veamos los patitos.

Es menester de antemano untar ligeramente con manteca una pequeña taza ó salsera. Luego se llena un cartucho de papel con una porción de pasta, se cierra cortando apenas su extremidad y se sostiene entre el índice y el pulgar de la mano derecha el cartucho por la parte más gruesa, así resultará un patito, que, con la pasta contenida en el cartucho, se hará igual á otros más en la salsera.

Se desenvuelve el cartucho, y se comienza por hacer el pico, siguiendo por el cuello, el cuerpo y terminando por las alitas, que se pueden imitar por medio de una capita de pasta, los ojos y la punta del pico se obtienen con puntitos ó filetitos de lengua salada de vaca.

Para un verdadero artista la imitación en pasta de los minúsculos palmípedos, aunque se repita centenares de veces, no es nunca difícil ni embarazosa.

Una manera más sencilla para elaborar los patitos consiste en recortar en cartón el dibujo diseñándolo luego sobre papel blanco. Se unta este con manteca y se trabaja con porciones iguales de pasta sobre cada uno de los dibujos.

Hechos todos, se pone la hoja de papel en agua salada hirvierte dejándola algunos minutos. Se quitan después delicadamente con una cuchara los patitos y se echan en la soperá llena de caldo de gallina bien caliente.

Ya verá, señora, qué demostraciones de júbilo harán los nenes cuando vean su plato lleno de patitos.

—¡Yo quiero más patitos, mamita, yo quiero más patitos!— le gritarán todos.

AMADEO PETTINI.

---

## GALANTINA DE CAPÓN ROVIRA

(PLATO FRÍO)

Habiéndome pedido un plato mi distinguido amigo y ferviente admirador del gran arte culinario D. Antonio Rovira, y también en atención á la profunda amistad que con él me une, le dedico este plato frío, compuesto de una galantina de capón.

La composición es como sigue:

Una vez limpio y soflamado, se abre por la espalda y se deshuesa, de forma que sólo queden los huesos de los muslos y las alas; se extiende el capón sobre la mesa, se rocía con coñac «Faro», y sazo-

náse con sal y un poquito de canela en polvo.

A continuación se procede á su relleno (sin farsa); se calcula bien, en cantidades proporcionales, para llenar completamente lo que admita la cavidad del capón, con tiras largas de jamón magro, pechuga del mismo capón (ó añadiendo alguna pechuga de gallina), lomo de cerdo magro, plátanos machos y, por último, trufas y pistachos verdes; todas estas tiras que forman el relleno, se sazonan de sal y se rocían con un poco de vino rancio de

---

**Cocina Intima La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

Perpiñán, nuez moscada y algo de pimienta blanca en polvo.

Colocado el relleno á lo largo de forma

Ya relleno, se une la parte abierta del capón, se cose, procurando que vuelva á obtener su primitiva forma, pues por esto



GALANTINA DE CAPÓN ROVIRA

bien alternada, y procurando que trufas y pistachos queden en medio de la galantina, se procede á cortarse, á fin de que obtenga un aspecto más acabado (culinariamente hablando).

hemos dejado los huesos de los muslos y las alas.

Póngase á bresear con manteca (sin que tome casi color) con un ramo de hierbas aromáticas, pimienta en grano, un poco

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

de zanahoria, etc. Se tapa la cacerola brevera y se hace que continúe su cocción lenta en un ángulo del fuego; rocíase con vino rancio ó añejo de Perpiñán; mientras dure la cocción, que debe de ser muy cuidadosa, se le da la vuelta con cuidado, pues el jugo natural que se forma no es demasiado abundante; á fin de que el conjunto resulte de una substancia exquisita, se tapa con una hoja de papel de barba untado de manteca ó mojado, y se continúa su cocción hasta que quede terminada; luego se deja enfriar en la misma cocción.

#### GUARNICIÓN DE ESTA GALANTINA

El día antes se preparan unos pichones tiernos, una vez deshuesados se rellenan con una farsa compuesta de un picadillo de higadillos de aves, salteados al vino blanco, con setas, sesos de ternera y huevo duro; luego se machaca y se pasa por un tamiz de hierro. Una vez rellenos, se les da forma de pájaro, que es arreglando los pichones á la manera italiana, de que se sostenga cabeza y cuello, que, dándole una pequeña vuelta, se hace salir el pico del pichón por encima de la pechuga del mismo, y así es como obtiene la forma parecida á un pajarito; se bridan bien, á fin de que obtengan una forma igual todos, y se ponen á bresear lo mismo que el capón. Luego de que estén cocidos y fríos, se napan dos ó tres veces con gelatina bien substanciosa. El capón también se abriillantará dos ó tres veces con gelatina.

Para su colocación en la fuente, la idea expuesta en nuestro grabado creo que es suficiente explicativa; un fondo con alcahofas, y las hojas de éstas dobladas por la punta, costrón de pan raspado con manteca para sostenimiento de la gelatina, y

colocar derechos los pichones por el alrededor; adornos de atalettes con flores de legumbres modeladas á mano, gelatina



D. JUAN MASQUEFF

Medalla de oro en el Primer Concurso Culinario de Barcelona.  
Lema: «Monseny».

picada y algún otro adorno al cornet compuesto con manteca de vaca.

Asimismo puede variarse la presentación, según en la ocasión ó á las personas á que vaya destinado; lo esencial es que siempre se presente lo más artístico que sea posible, guardando la mejor simetría ó conjunto del mismo en su presentación.

Y para terminar, señor y buen amigo Rovira, sólo me resta suplicarle acepte, en prueba de la amistad y afecto que le profesa, este plato frío á su nombre, su afectísimo servidor y amigo,

JUAN MASQUEFF.

Jefe de cocina del «Mundial Palace», Barcelona.

**Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.**

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive  
Ayuntamiento de Madrid

## Cocina de recetas abreviadas.

### HUEVOS

**Offenbach.**—Revueltos. Se les adiciona un salpición de colas de cangrejos, filetes de anchoas, atún, cordón tomate y costrones.

**Parlantes.**—Fritos. Se guarnecen con salpición de lengua á la escarlata al jugo.

**Prelados** (de los).—Tortilla forrada de un salpición de homard (escribano), espárragos, trufas y lechugas breseadas. Cordón salsa normanda con trufas.

**Rosita** (Escalfados. Fríos.).—Sobre puré de pescado. Napado de chaudfroid; guarnición de pequeños tomates en gelatina y escalopas de homard (escribano).

**Rusa** (Escalfados. Fríos.).—Sobre ensalada rusa. Se cubren de mayonesa con gelatina; se decoran con mariscos, hinojo y gelatina.

**Sardalaise.**—Tortilla pequeña forrada con puré de trufas; embalar ésta dentro de una gran tortilla natural; cordón de salsa media glasa.

### SALSAS

**Albert.**—Veloute reducido. Raifort Rallado, chalotas, perejil picado, mostaza inglesa y liasón.

**Embajadora.**—Suprema con puré de ave y nata montada.

**Andaluza.**—Mayonesa con tomate y pimientos morrones picados.

**Apple Sauce.**—Puré de manzanas, con limón, canela y azúcar.

**Batarde** (Fría.).—Salsa bearnesa hecha con aceite y fondo de pescado; puré de tomate y manteca de anchoa.

**Bayonesa.**—Holandesa con nata y manteca de cangrejos.

**Beauharnais.**—Holandesa con estragón.

**Bohemiana.**—Holandesa con mostaza y bechamela.

**Bonnefoy.**—Bordalesa con manteca, finas hierbas, tuétano y estragón.

**Canotiére.**—Salsa al vino blanco con pimienta cayena.

**Copetienne.**—Salsa vino blanco con liasón y puré de tomate.

**Broglié.**—Española reducida con jamón, madera, setas ó champignons y manteca.

### SOPAS

**Abji i'Amid.**—Puré de patata, sazonado además con jugo de limón. (Frio. Turco.)

**Africana.**—Crema de arroz al curry, guarnición de alcachofas y berenjenas.

**Agar-Agar.**—Espuma de Ceylán cocida al agua. (Japonés.)

**Agnelotti.**—Consomé de raviolis rellenos de farsa de corderito.

**Ajo blanco.**—Consomé de ajo, almendras y costrones. (Español.)

**Alsaciano.**—Cocido de jamón, con escalopa de patatas, juliana de puerros y berza, pan tostado.

**Albian.**—Consomé de tapioca clara, quenefas de hígado de oca, juliana de crestas y riñones, trufas y puntas de espárragos.

**Bélgica.**—Sopa blanca con puré de coles de Bruselas, liasón de yemas y nata. (Belga.)

**Bella Pastora.**—Consomé fuerte; guarnición de coles y judías verdes finísimas, real de huevo á cuadritos.

**Biersuppe.**—Cerveza azucarada servida con yemas de huevo y pan tostado de momento. (Alemana.)

**Beeff-Tea.**—Carne magra de vaca, puesta en ebullición en un envase herméticamente cerrado. El extracto se sirve en tacitas.

**Baviera.**—Puré de lentejas; guarnición de rodajas de salchichón.

**Balvais.**—Puré de guisantes verdes; guarnición de juliana gruesa de legumbres.

**Beaufort.**—Puré de caza; liasón de yemas, guarnición de salchichas ahumadas y filetes de liebre en juliana.

## Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

**Bloum.**—Puré de legumbres; guarnición de perifollo y pan tostado.

**Baronía.**—Puré de tomate, calabaza y benjena; guarnición de pimientos, ajos salteados con aceite y un poco de cominos. (Español.)

**Britania.**—Caldo de pescado trabado con arrow-voot; guarnición real de homard.

**Britania.**—Consomé de ave, quenefas de foie-gras, juliana de trufas, puntas de espárragos y triángulos de real de tomate.

**Borschtok.**—Consomé de jugo de remolacha, esencia de pato y cayena. (Ruso.)

**Batzaris.**—Consomé de carnero trabado con puré de guisantes; guarnición de carnero á pedacitos, arroz y legumbres, de todo un poco. (Griego.)

## LEGUMBRES

### Alcachofas

**Flamanda.**—Alcachofas rellenas de zanahorias, estofadas.

**Panadera.**—Se rellenan con farsa de salchichas, se cubren con pasta, envueltas y cocidas al horno.

**Cavour.**—Después de cocidas se mojan con manteca y parmesán, se colorean al horno, se napan con huevos duros picados y puré de anchoas.

**Sagan.**—Rellenas de puré de sesos, finas hierbas, yema de huevo duro, parmesán, queso gratinado.

**Stanley.**—Fondos breseados al vino blanco, jamón crudo y cebollas. Se napan fondos á la crema mezclando el jamón.

## Coles blancas

**Bayonesa.**—Se estofa con vino blanco, manteca de cerdo, cebolla, cominos, patatas, tocino, azúcar y vinagre.

**Schmorkohl** (Alemán).—Se estofa con cebollas, manteca de cerdo, agua y azúcar.

I. D.

# BANQUETE

SERVIDO POR EL RESTAURANT «TOURNIÉ» EN HONOR DEL

SR. BLANCO Y RASO

por sus éxitos en favor de la clase farmacéutica.

## DINER

Hors d'œuvres variés.  
 Consommé de volaille.  
 Potage crème bisque d'écrevisses.  
 Petits pains de gibier á la Cumberland.  
 Turban de langoustins á la Néva.  
 Filet de bœuf á la Richelieu.  
 Foiegras á la Victor Hugo.  
 Artichauts á la Mornay.  
 Poulardes rôties flanquées de faisans.  
 Salade Britannique.

Bombe glacée Puerto Rico.  
 Savarin printanier.  
 Chester cake.  
 Friandises.  
 Desserts.  
 VINS  
 Jerez pálido. Chablis frappé en carafe.  
 Rioja fino. Champagne crémant impérial.  
 Café. Liqueurs.

13 Octubre 1912.

## Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

# Comida dedicada á los Aviadores

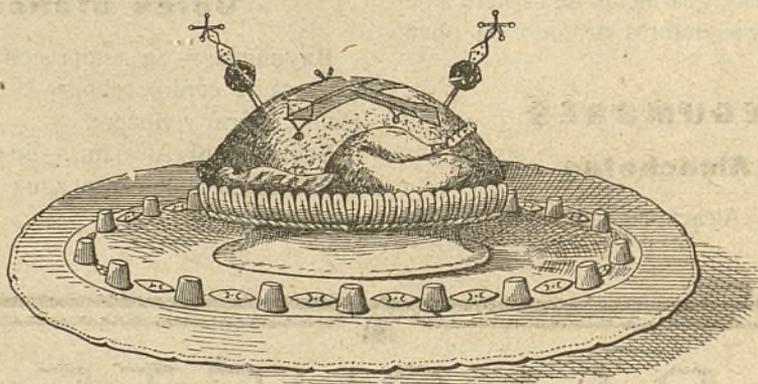
## Explicación de las recetas.

(CONCLUSIÓN)

### Entrecote emparrillado Latham

Elijase la parte alta de un lomo de cebón, deshuesarla y cortar una cantidad de hermosos entrecotes, espolvorearlos con sal y marinados en un poco de aceite fino

vacas (fundida), 200 gramos de harina, y aromatizada de curaçao, añadirle un salpicón de piña, ponerla en un molde y hacerla cocer en el horno á fuego lento durante cincuenta minutos; una vez cocida, dejarla enfriar y sacarla del molde.



Pularda en chaud froid «Védrines» (1).

se ponen en la parrilla, cuidando de volverles y darles un buen punto.

Montar en una terrina la siguiente salsa: cinco yemas de huevo cocido y pasadas por el tamiz; cuatro cucharaditas de mostaza francesa y un poquito de salsa Perríns; deslíese todo bien y móntese, añadiendo poco á poco aceite fino y alguna cantidad de vinagre estragón, sazónar bien con sal, cayena y paprika, y añadir un poco de ciboulette picada.

Córtese por el medio y cúbrase con una capa de yema y otra de coco; juntar las mitades y nátese toda ella con un jarabe de grosella bien consistente, encima se colocan pequeños choux (como en el Pan Honorato), rellenos de mermelada de fresas y cubiertos luego con caramelo y el centro se rellena con una crema de manteca puesta en la manga con boquilla rizada, formando pequeñas rosas y se espolvorea con pistachos picados.

### Bizcocho Paulhau

Montar una genovesa con las proporciones siguientes: 200 gramos de azúcar, ocho huevos, 200 gramos de manteca de

### Patatas Wright

Coger 18 patatas de Holanda, lavarlas y pónganse á asar en el horno; una vez que estén asadas, cortarlas por la mitad y

(1) La receta de esta pularda se ha publicado en nuestro número anterior.

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

vaciarlas, teniendo cuidado de no romper la cáscara.

Recoger bien la pulpa de las patatas que habéis vaciado, pasarla por el tamiz parte de ella, liarla con manteca de vaca, cuatro yemas y un poco de puré de tomate; sazonar bien con sal y nuez moscada y llenar con ayuda de la manga las peladuras que antes hemos vaciado, pero solamente la mitad, pues la otra mitad se llenará con el puré restante, liada con cuatro yemas, manteca de vaca y un poco de leche, y de este modo resultan las patatas de dos colores diferentes, dorarlas con huevo batido y hacerlas gratinar con queso Parma para que tomen un bonito color, retirarlas y sírvanse en una fuente sobre servilleta y montoncitos de perejil frito.

### Bomba helada Delagranje

Preparar una crema praliné que hacéis cuajar en una sorbetera, cuando esté helada, llenaréis un molde de bomba, el cual haréis frappar entre hielo.

Durante este tiempo preparar un soufflé al limón, para lo cual habréis cocido anteriormente con agua dos ó tres limones, teniendo cuidado de cambiar el agua durante su cocción unas tres veces, al objeto de quitar el amargor; ya cocidos, los pasaréis por un tamiz bien fino y se añaden al soufflé lo mismo que cuatro claras montadas, después de bien mezclado lo pondréis dentro de una manga; desmoldear la bomba, rodearla completamente del soufflé, métase al horno cuatro ó cinco minutos para hacerle tomar un poco de color, retirarla y adornarla con huevo hilado y frutas confitadas por el alrededor.

JOSÉ M.<sup>a</sup> BARRIO.

Barcelona, 1.º-11-912.

### Medallones de merluza á la Santa Olalla

La preparación de esta merluza es la siguiente: escójase una merluza de unas cuatro libras, y después de limpia se procederá á quitarle la espina convenientemente; al quedar abierta, se aplastará con la aplastadera á fin de que quede muy fina. Con otras merluzas más pequeñas se hará la misma operación para picarlas sobre la mesa muy bien; una vez hecha esta operación, se echa las merluzas picadas en un barreño, incorporándole dos huevos enteros, pan rallado, sal, pimienta, un poquito de nuez moscada y una copita de coñac, todo lo cual se trabajará muy bien para formar una salsa; la cual, una vez obtenida, se irá introduciendo en la merluza abierta, con pepinillos enteros, trufas picadas y tiras de remolacha, que se tendrán de antemano asadas al horno y puestas en carmín para esta operación, con objeto de que de dicha farsa resulte la remolacha encarnada. Una vez que la merluza no admita más relleno, se ata con un bramante y se coloca en una placa, cubriéndola con un poco de manteca de cerdo é invirtiéndole un vaso de coñac y un poco de jugo, para meterla al horno hasta que se encuentre cocida. Después de lo cual, se saca y se le quita el bramante y se corta en rodajas muy redondas, como medallones.

#### Modo de montar la merluza

Esta merluza será montada en un zócalo de puré de patatas, siendo redondo, con el fin de colocar los medallones al filo del zócalo, el que irá sobre una fuente redonda; en el centro del zócalo se colocarán unas patatas á la cucharilla, redondas y cocidas de antemano con un riego de tru-

## EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCESSEUR  
CUCHILLERÍA

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Se envía gratis el catálogo ilustrado

Ayuntamiento de Madrid

fas picadas. En los bordes de la fuente se colocarán unos canastitos de limón guarnecidos de berros, como parte decorativa de la fuente. Esta merluza lleva una salsa, que se compone de lo siguiente: Se cuecen dos libras de langostinos, ya pelados, y después de estar muy cocidos se pasa por un cedazo; cuézanse asimismo unas pocas de espinacas, las que se pasan como los langostinos. Sobre una cacerola ó fuente, después de esta operación, se le

agregan unos pepinillos picados, mostaza francesa, un poco de sal al paladar, pimienta en polvo y 10 gramos de manteca de vaca, todo lo cual se trabaja muy bien y se aclara con un poco de agua. Se pone al baño maría unos cuatro minutos, y se sirve esta salsa en salsera con la merluza.

JOSÉ JIMÉNEZ BERROCAL,  
Cocinero del Círculo Mercantil de Málaga.

## Timbalas y guarniciones

### (RECETAS ORIGINALES)

#### Timbala de Pato ó de foie-gras

Untar el interior de un molde alto y liso, espolvorearlo de harina y cubrir las paredes de puré de patata trabado.

Escoger un hígado de pato ó foie-gras fresco, cortarlo, saltarlo con mantequilla, sazonarlo convenientemente agregándole un vaso de Jerez, machacarlo en el mortero, pasarlo por el tamiz; luego, aparte, se hace una panada poniendo en una cacerolita ó plato de saltar leche, tres huevos, un trozo de mantequilla sazonado y puesto encima del fogón; con la espátula de madera no se para de menearlo con el fin de que no se agarre: hágase reducir bien, y luego se agrega dentro el foie-gras. Mézclase bien todo junto con un picadillo de trufas y foie-gras, al natural, de latas. (Esta farsa también se puede prescindir de la panada, poniéndola bien en frío, ponerla encima hielo y con crema doble.)

Con esta farsa se llena el molde tapón con la misma pared, y se pone al horno por espacio de hora y cuarto.

Luego se saca el molde del horno, se deja durante unos cinco minutos fuera del calor, y se saca poniéndole en una fuente

redonda. Levantar la tapa de arriba con la punta del cuchillo, se pone encima un poco de media glasa perfumada al Jerez, se vuelve á poner la tapa y se sirve con salsa de la misma aparte.

*Nota.*—En vez de foie-gras fresco, también se puede hacer de jamón de Praga ó de Avilés, ó también de carne de ternera mezclada con foie-gras en puré ó natural, etc., etc.

#### Timbala de espinacas á la moderna

Hacer un puré de patata seca, ó llamada vulgarmente duquesa, liarlo con yemas de huevo, sazonarle convenientemente, y mezclarle una poca cantidad de harina. Untar de mantequilla un molde de timbala, liso, espolvorearlo de harina y cubrir las paredes del interior del molde de una capa de 2 centímetros del puré que hemos aludido anteriormente.

Lavar las espinacas, hacerlas blanquear con agua y sal, escurrirlas y esprimirlas para que suelten todo el agua. Hacer un pasaje de cebolla muy fina con mantequilla, mezclarle las espinacas, sazonarle con sal, pimienta y moscada rallada; agregarle un vaso de madera y unas pasas de

## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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

Corinto junto con un poco de queso de Parma rallado y algo de jugo, este jugo tiene que estar bien desengrasado, clarificado y trabado con un poco de fécula.

#### *Modo de llenar la timbala*

Poner al fondo una capa de unos 2 centímetros de espinacas, encima poner unas lonjas de jamón y después otra capa de espinacas, y se repite esta operación hasta llenar del todo la timbala; al estar llena se cubre de una capa de puré, se aprieta bien y se pone al horno, algo fuerte, á los quince minutos se pone en una placa con un poco de agua y se vuelve á poner al horno otro cuarto de hora; esta operación se hace con el fin de que no se pegue al fondo de la timbala.

Luego se saca, se deja unos cinco minutos fuera del fuego y luego se vuelca como si se fuese un flan; póngase en una fuente redonda, con la punta del cuchillo se levanta la tapa de arriba y se pone un poco de salsa al vino de madera, clara; se vuelve á poner el tapón y se sirve con una salsa de salsa al vino de madera aparte.

#### **Timbala de pollo**

Camisar las paredes del interior de un molde liso, antes untado de mantequilla, de patata duquesa.

Se deshuesan cuatro pollos, una vez deshuesados se cortan en cuatro pedazos, hacerlos saltar en un plato de saltar, al tomar color se le agregan dos chalotas picadas y un ramito con media hoja de laurel y perejil, rehogarle un poco y agregarle media copa de vino Jerez, taparlo herméticamente y encima del fogón á que reduzca, á los cinco minutos se le agrega una copita de coñac, hacerlo que se encienda el coñac, luego se tendrán cebollitas glaseadas pero un poco crudas, mézclase todo, poner un poco de jugo liado con fécula (muy poco), se vierte esto dentro de la timbala, taparlo con patata y ponerla al horno de la forma que la anterior, sólo que ésta hay que estar unos tres cuartos de hora. Las carcasas de los pollos se

brasean y se transforman en un jugo que después de clarificado y posado, se traba con fécula.

Poner la timbala en la fuente, levantar la tapa de arriba, se vierte bastante salsa en su interior, se tapa. Servir de la misma salsa en salsera.

#### **Otro procedimiento del puré Duquesa**

También he ensayado á base del puré de patata duquesa, transformarlo para servir á base de guarnición, ó sea costrones ya para guarnecer fuentes, ó por los tournedos y esto consiste simplemente en cortarlos con el cortapastas redondo ú otra forma.

#### **Costrones de puré de patatas**

*(Simplemente.)*

Hacer el puré tal como los anteriores. Untar una placa de pastelería y espolvorearla de harina. Extender el puré por encima de la placa bien lisa. Pintarla por encima de yema de huevo disuelta con el pincel y ponerla al horno; cuando esté dorada se saca, se deja durante unos diez minutos fuera del calor, y entonces, con el cuchillo, se cortan triángulos y esto sirva para guarnecer la fuente. Dan un buen resultado y de un color dorado lo mismo que las galletas.

#### **Otro procedimiento de costrones de puré**

*(Compuestos.)*

Hacer el puré; untar la placa de pastelería y espolvorearla de harina. Poner una capa de puré de un centímetro y medio, llenarla bien, poner por encima, es decir, naparla, de un puré de foie-gras ó sea espuma, poner encima del puré otra capa de puré de patata, planearla bien, pintar por encima de yema disuelta y ponerla á dorar al horno; seguir el procedimiento como la otra. Cortarla en triángulos ó medias lunas con el cortapastas redondo si son para tournedos.

JUAN MARQUÉS.

Jefe de cocina del Restaurant «Royal»  
de Barcelona.

## La Pastelería Austro-Húngara

### Wuchteln

Se trabajan á la espátula 150 gramos de manteca de vaca, con 2 huevos y 4 yemas, un poco de sal y una cucharada de azúcar en polvo, 20 gramos de levadura, un limón cortado á pedacitos como granos de arroz (la levadura se deslíe con poco de leche tibia). Se le incorporan unos 600 gramos de harina y se amasa muy bien, hasta que la pasta resulte bien lisa; en este punto, póngase en sitio de atmósfera cálida á fin de que levante.

Una vez fermentada la pasta, se estira con el rollo sobre el mármol espolvoreado de harina; cuando obtengan un centímetro de espesor, se corta en pedazos cuadrados de cuatro centímetros; sobre cada pedazo de pasta se pone una cucharada de confitura de ciruelas; enróllense todos y colóquense en una placa, uniéndolos unos con otros, untándolos al pincel con manteca, á fin de que, cuando estén cocidos, se desprendan fácilmente; hágase levantar la pasta, cociéndose luego á horno moderado.

Luego que estén cocidos, se retiran, y se sirven espolvoreados de azúcar glas, sirviendo aparte confitura de ciruelas.

### Nussbengeln

(CROISSANT FORRADO HÚNGARO)

Este pastel es de los más conocidos en Austria y en Hungría, y popularísimo en Presbourg, la forma es la de un croissant.

Cantidades para la pasta: 400 gramos de harina tamizada, 10 de levadura desleída en un poco de leche, 150 de manteca de vaca, 100 de manteca de cerdo y 10 de sal. Se amasa toda la anterior combinación hasta que forme una pasta algo firme.

A continuación se machacan 60 gramos

de buenas nueces con 60 de azúcar, una cucharada pequeña de canela en polvo y un poco de nuez moscada y dos claras de huevo, esta combinación queda aparte para rellenar los croissants y glasearlos un poco por encima.

Se corta la pasta en pedazos de 50 gramos y se estiran con el rollo como quien hace croissants, se pone una cucharada de la pasta de nueces en medio, en seguida se envuelven y se enrollan dándoles la forma de croissants; ya formados, se van colocando sobre una placa y se pone una línea delgadísima de la pasta de nueces por encima, dorarlas con huevo batido, póngase éstos en placas con los pasteles formados en sitio de atmósfera cálida á fin de que la pasta levante, durante, por lo menos, una hora próximamente.

Entonces se meten á cocer á horno regular de fuerte, dorándolos de nuevo momentos antes de retirarlos del horno.

Es un pastel exquisito.

### Panes de anís

Se trabajan 280 gramos de azúcar con 6 yemas de huevo y un poquito de leche, se le incorpora una buena cucharada de anís escogido, 500 gramos de harina. Se amasa bien y modelar pequeños panes redondos y largos, colocarlos en una placa untada de manteca. Se doran con huevo y se cuecen á horno flojo. Luego de que estén cocidos y fríos se cortan en rebanadas á trozos regulares.

### Pan de frutas

(KLETZEN-BROD)

Dentro de agua caliente se ponen 500 gramos de ciruelas, se lavan bien extrayéndoles los huesos; pónganse en una vasija cortadas en pedazos á lo largo; añádanse 500 gramos de peras conveniente-

**Cocina Económica La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid

mente cortadas y arragladadas, 200 gramos de pasas de Corinto, 200 gramos de pasas de Smirna bien limpias, 125 gramos de almendras cortadas en fillos, 125 gramos de piñones, 60 gramos de limón confitado y cortado en pedacitos; 125 gramos de dátiles, todo cortado en juliana, nuez moscada, clavo de especias en polvo, una gran cucharada de anís en grano. dos decilitros de miel y medio litro de ron; se mezcla todo junto como por los Mince-Pies-Inglés. Se tapa bien la terrina hasta el otro día, *puesto así* en maceración.

Se preparan 800 gramos de pasta Brioche y se mezcla una parte de esta pasta para trabajar las frutas, dándole la forma de un pan largo.

Se estira el resto de la pasta Brioche (ó sean las tres partes de brioche) con el rollo, espolvoreando la mesa con harina. Con esta pasta se envuelve el pan de frutas, colocándose en seguida en una placa untada de manteca; póngase en sitio de atmósfera cálida á fin de que levacte la pasta Brioche un poco, se dora con yemas de huevo, se pincha con el tenedor y se cuece como el pan ordinario.

Luego de que esté cocido y frío, se corta en rebanadas regulares.

#### Tarta de ciruelas á la Austriaca

Se unta un aro de pastelería, poniéndolo sobre una placa, que también esté untada de manteca; se foncea con pasta brioche de bastante espesor, se guarnece por encima con ciruelas cortadas por la mitad; hágase levantar durante una hora, dorar los bordes con huevo y se cuece durante el tiempo necesario, y se sirve frío.

ANTOINE SCHEIBENBOGEN.

## Platos regionales españoles

#### Ajo de la Mano (pueblos de Jaén)

Se ponen á cocer unas patatas y pimientos secos colorados con un poquito de sal. Cuando estén cocidos, se macha-

can en un mortero dos dientes de ajo y media cucharada de cominos: cuando quede transformado en pasta, se le une á esta picada un poco de aceite crudo, pimentón y unas gotas de vinagre: únase á las patatas y pimientos, deshaciéndose todo junto.

Este plato se come caliente ó frío.

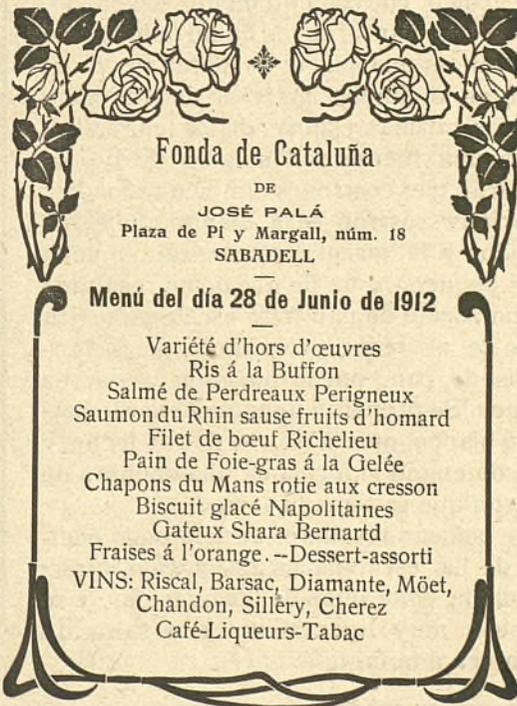
#### Ajo Harina (pueblos de Jaén)

Se cortan patatas mondadas á pedacitos, rehogarlas con aceite, uniéndole una regular cantidad de bacalao desmenuzado, tomate y pimiento picado; se machacan ajos y cominos con un poco de azafrán y pimienta blanca. Espolvoreese con harina, mójese con agua y déjese cocer hasta que esté bien suave.

Debe de resultar bastante espeso.

#### Salsa de Patatas (Sierra Morena)

En una cacerola pequeña con aceite puesta sobre fuego, échese un ajo, un trozo de bacalao desmenuzado, un tomate y pi-



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

Menú del día 28 de Junio de 1912

Variété d'hors d'œuvres  
Ris á la Buffon  
Salmé de Perdreaux Perigneux  
Saumon du Rhin sause fruits d'homard  
Filet de bœuf Richelieu  
Pain de Foie-gras á la Gelée  
Chapons du Mans rotie aux cresson  
Biscuit glacé Napolitaines  
Gateux Shara Bernardt  
Fraises á l'orange. --Dessert-assorti  
VINS: Riscal, Barsac, Diamante, Mœt,  
Chandon, Sillery, Cherez  
Café-Liqueurs-Tabac

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

miento fresco picados, laurel, cominos en poca cantidad. Cuando este conjunto quede bien rehogado, se le añade una ó dos patatas, algo de clavillo de especias, y se moja con una regular cantidad de agua, sal, etc.

Cuando quede bien cocido, se pasa todo el conjunto por el tamiz; luego de que esté posado se vuelve á poner en otra cacerola, hágase cocer de nuevo á fin de que pueda espumarse bien, y queda la salsa terminada; procurad siempre que esté algo más espesa que clara.

Esta salsa es especial para los pescados cocidos, tales como el bacalao, merluza y otros pescados.

I. DOMÉNECH.

### Filetes de lenguado Matilde Moreno.

Se escogen magníficos lenguados, y, después de que estén bien limpios, se le separan los filetes, se aplastan un poco, se sazonan con sal y zumo de limón, y luego se napa la parte superior de cada filete y se le extiende una capa de farsa de pescado blanco convenientemente sazonado; ya en este punto, se les da un doblez y se colocan en una placa; se escalfan con el perfume ó «fumet» marcado de antemano con las mismas espinas de los lenguados.

En una fuente redonda, en medio, se pondrán tres costrones también redondos; el primer costrón será mayor que el segundo, y el tercer costrón será mucho más pequeño, á fin de que dé un resultado de un zócalo de pan frito escalonado. (En caso de no tener preferencia por los zócalos de pan, puede hacerse con arroz blanco.) Se preparan unas quenefas de pescado blanco, montadas con flor de leche, y que obtengan la forma de una cuchara de las con que se toma la sopa.

Se colocan los filetes de lenguado encima de las escalonadas del zócalo, alternando la colocación de las quenefas, y se salsean muy ligeramente con salsa de manteca á la inglesa.

### Salsa de manteca á la inglesa.

En una cacerola se pone un cuarterón de manteca de vaca, y otro tanto de harina, se mueve con una espátula de madera y se moja con agua proporcional á la cantidad de harina. Déjese cocer durante unos veinte minutos, y se le exprime el zumo de un limón, pasándose seguidamente por la estameña; déjese cocer un poco en un ángulo del fuego y póngase en seguida en el baño maría.

En este sitio se le hace una liazón de dos ó tres yemas de huevo con zumo de limón, sal, un poco de nuez moscada y un trozo de manteca. Se bate bien con el batidor; la manteca puede ser también de cangrejos, langosta ó quisquillas.

(Receta original de JUANITO R.).

## GRAN RESTAURANT DEL PASAJE

Sevilla, 1912.

Banquete en honor de "El Gallo",  
compuesto de 250 comensales.

### LISTA

Entremeses.  
Puré «Bañuelos».  
Merluza «Aleas».  
Solomillo «Miura».  
Galantina y jamón en dulce.  
Gallos á la Calvicie.  
Helados Imperio Sharay.  
Postres.

### VINOS

Rioja-Jerez  
Café-Coñac.

RAMÓN SOL.  
Jefe de cocina.

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

Compañía Madrileña del GAS. Fábricas 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)

**ANÍS SAN JERÓNIMO (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 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.

# GRAN FÁBRICA DE **Pan de Viena**

(ANTIGUA DE CAPELLANES)

## Pastelería y Repostería

*Unica privilegiada fundada en 1873.—Marca registrada: P. V. C.*

SA SA SA

**Fábrica: Mendizábal, 34. Teléfono 1.954**

**SUCURSALES: Preciados, 9. Teléf. 1.953.—Géno-  
va, 21. Teléf. 1.957.—Alarcón, 7. Teléf. 1.868,  
y Marqués de Urquijo, 19.**

Instalada esta Casa conforme aconseja la Sanidad é Higiene, y dotada de todos los elementos modernos conocidos en las industrias á que se dedica, invita al público en general y particularmente á su numerosa clientela á visitarla, así como á sus sucursales.

Es la única que elabora mecánicamente el pan de Viena.

Emplea en la elaboración de sus productos los elementos más finos que se expenden en los mercados extranjeros, tanto en las harinas de los Estados Unidos, como en levaduras de Viena recibidas diariamente.

Sirve á su clientela á todas horas pan recién elaborado, desde las seis de la mañana hasta las siete de la tarde.

Cuenta con personal propio y un magnífico automóvil para el más esmerado servicio y reparto en Hoteles, Establecimientos y casas particulares, en cuantas ocasiones y horas sean precisas al día.

Las diferentes clases de pan de esta Casa van envueltas en papel de seda sellado y llevan además grabadas todas y cada una de las piezas la marca de fabrica P. V. C.

Especialidad en **Moldes para Picatostes** y Emparedados. Pan de Mallorca y sopa tostada. Ensaimadas, especialidad de la Casa, calientes por mañana y tarde.

Especialidad en pastas para té, Frutas escarchadas, Besamelas, Bizcotelas, Pasteles para rellenar y **en toda clase de pastas para postres.**

NOTA.—Esta Casa es la única que tiene hornada especial á las seis de la tarde, incluso los domingos.