

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH Calle de Mendizábal, 4, 1.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.º de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

En Madrid y provincias, un año.....	6 pesetas
Idem id., seis meses.....	3,50 >
En el Extranjero, un año.....	9 >
Idem id., seis meses.....	4,50 >
Número suelto, 50 céntimos.	
Idem atrasado, 75 céntimos.	

SUMARIO

CRÓNICA: El barón de cordero.—Los grandes maestros de la cocina: Silla de cordero á la Salvandi.—Crêpes de aceite á la Provenzal.—SALSAS (A la base de mayonesa): Salsa á la Favorita.—Salsa á la Marion.—Salsa á la Arabesca.—Salsa á la Ideal Room.—Salsa á la Chelito.—Salsa Maltesa.—Salsa de tomate á la Riminesa.—Salsa San Bernardo.—Medallones de langosta á la Nita-Rolla (plato frío).—MENÚ DE COMIDA EXPLICADO (inédito): Crema Farinelli (sopa).—Rodajas de merluza á la Colomba (plato frío).—Tournedos Raimundo Lulio.—Berenjenas á la Barrientos.—Ponche á la Madrileña.—Capón asado con berros.—Ensalada Denia.—Manzanas á la Sylvana (dulce caliente).—Cassolette villemer.—Guisantes frescos Laridan. EL GORRO BLANCO (menú).—PLATOS DE COCINA ECONÓMICA (recetas inéditas): Besugos á la Maritornes.—Sardinas á la Samaritana.—Calamares á la Galerna.—FÓRMULAS Y RECETAS: Ensalada goyesca (inédita).—Ensalada Leyeta.—Cogollos de lechuga á la Guirand.—Escalopos de turbot á la húngara.—PASTELERÍA: Bebés (petits fours).—Clafonti (bizcocho de auvergnat).—Buñuelos á la Suzón.—Almuerzo de una gran boda servido el 12 de Junio de 1906.—Hotel Reina Cristina (Algeciras).—La cocina y la salud.—Reconvencción á la ciencia española.—Las aves de corral y los huevos.—Quisicosas culinarias: Lo que prefieren los reyes.—Para tajar herméticamente frascos ó botellas.—Modo de asegurarse de la calidad de las ostras.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebuszen y Un cocinero de S. M.

CRÓNICA

EL BARON DE CORDERO

Muchas veces habrán llamado la atención de nuestros lectores, aun de aquellos prácticos y profesionales en el arte culinario, los extraños nombres que ostentan alguno de los grandes platos que están en boga, nombres que, aunque raros al parecer, han tenido por origen circunstancias extrañas. Tal sucede con el plato que sirve de título á esta crónica.

Cuantas veces se ha leído en los menús de los grandes hoteles el título de *Barón de cordero*, la primera impresión es que más que de un plato parece que se trata de una tarjeta de visita. El plato se compone únicamente de dos piernas juntas de cordero hasta el riñón del animal en una pieza entera, condimentada según la condición del guiso ó guarnición, de los cuales recibe además el nombre. Así, pues, se escribe, por ejemplo, en el menú, *Barón de corderito á la Arlesiana*, etc., etc.

El por qué de tal título débese solamente á un error tipográfico, según personas de reconocida competencia. Al componer un *menú* oficial, el cajis-

ta, sin duda obsesionado con otra idea, en lugar de poner *Doble corderito*, puso *Barón de corderito*. El jefe y demás compañeros encontraron gracioso y elegante el error, y he aquí como, del descuido de un cajista, nació el *Barón de corderito*, que después tomó plaza en el diccionario de las denominaciones culinarias.

LOS GRANDES MAESTROS DE LA COCINA

Silla de cordero á la Salvandi.

Escoger una espléndida silla de cordero, que se limpiará y recortará, según las mejores reglas del arte culinario, espolvoreándola después de sal.

En cada lado de los filetes se harán unos cortes con el cuchillo, que se guarnecerán con una *Conté* de abundantes trufas negras, preparadas al efecto.

A continuación se cubrirá toda la superficie de la silla de cordero con una farsa de perdiz á la Perigueux, á la cual se le adiciona un *foie-gras* cocido en excelente *mirepoix*, y luego cortado á pedacitos.

La farsa que hemos detallado antes, debe obtener uno ó dos centímetros de espesor.

Envolver toda la silla con la telilla fresca de un cerdo, póngase encima de una placa colocando sobre la silla, cubriéndola, cuatro hojas de papel untado de aceite, que se atarán con tramilla, á fin de que se sostenga bien toda la guarnición de la silla de cordero.

Una hora antes de servirla, se asará á la broche, á fuego moderado, puesto en buenas condiciones,

En el momento de servir, se le quita la tramilla y los papeles, y se coloca en el centro de una fuente larga, guarneciendo

su alrededor con una guarnición de trufas y *foie-gras* con salsa suprema.

Y, por último, se clavarán unos *atalettes* guarnecidos con crestas dobles y trufas negras glaseadas.

M. ANTONIN CAREME.

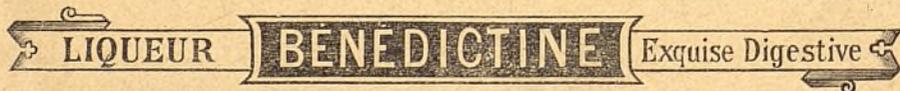
Crêpes de aceite á la Provenzal.

En una terrina se pondrán 400 gramos de harina flor y dos gramos de sal. Desleirla con agua templada ó leche, á fin de obtener una pasta líquida, y trabátese durante diez minutos, mezclándole á continuación ocho yemas de huevo, una á una, 250 gramos de azúcar, dos cucharadas de agua flor de azahar y dos claras montadas.

En una sartén apropiada para hacer *crêpes*, se pondrá sobre fuego, con aceite fino provenzal, lo justo para cubrir el fondo. Cuando se halle caliente, se vierte pasta encima, repartiéndola bien por toda la sartén, resultando bastante delgados al quedar la pasta trabada.

Cuando quede un poco dorada por un costado, se le da la vuelta, añadiendo algo más de aceite, si es necesario. Al quedar terminados, se deslizan en un plato, espolvoreándolas con azúcar morena y rociarlos con un poco de agua de flor de azahar.

URBAN DUBOIS.





SALSAS



(A LA BASE DE MAYONESA)

Salsa á la Favorita.

En un mortero se machacan dos ó tres anchoas y se unen una ó dos chalotas, una copa de coñac, y luego se pasa todo por un tamiz fino. Mezclar esta combinación con una buena mayonesa, poco á poco.

Salsa á la Marion.

Se añade á la mayonesa una buena cantidad de salsa de tomate y un salpicón algo abundante y cortado muy pequeño de trufa de Perigord, punto de Cayena. El conjunto del color de esta salsa es rosa ligero.

Salsa á la Arabesca.

En un mortero se machaca una pequeña cantidad de cominos, dos guindillas picantes, un clavo de especias y bastante perejil. Al quedar este conjunto transformado en pasta, se le añade una cucharada de salsa de tomate; luego pasarlo todo por un tamiz y unir esta pasta, poco á poco, con una buena cantidad de salsa á la mayonesa. Sírvese después de haberla tenido entre nieve picada.

Salsa á la Ideal Room.

A la mayonesa se le añade, poco á poco, una regular cantidad de champagne seco, un salpicón finísimo de trufa, jamón de Nueva York y pepinillos, paprika y perifollo picado. Servirla muy fría.

Salsa á la Chelito.

Se pica finísimamente una buena cantidad de estragón fresco y perejil, se escurre bien con un paño y unirlo á una buena mayonesa, añadiendo pimienta blanca en polvo y un pimiento morrón en conserva, picado lo más menudamente que sea posible.

I. DOMÉNECH.

Salsa Maltesa.

Esta salsa se emplea con frecuencia para los espárragos verdes, y se compone del siguiente modo:

Preparar una buena salsa á la Holandesa, poniendo una cáscara de naranja ó de mandarina antes de pasarla por la estameña.

También puede aromatizarse esta salsa con una cucharada de curaçao (licor).

S. HERNÁNDEZ.

Salsa de tomate á la Riminesa.

Se mondan primero unos tomates frescos y luego se cortan á pedacitos, poniéndolos en una vasija y sazónándolos con aceite fino y perejil picado. Trabájese con una espátula de madera y añadir pan rallado, poniéndolo después á cocer á fuego lento y reduciéndolo á la mitad. Por último, se sazona bien con sal, pimienta y especias en poca cantidad.

A. VED FIDELI.

Salsa San Bernardo.

Se freirán con aceite fino 100 gramos de corteza de pan y 50 gramos de almendras, retirándose cuando obtengan un color un poco obscuro.

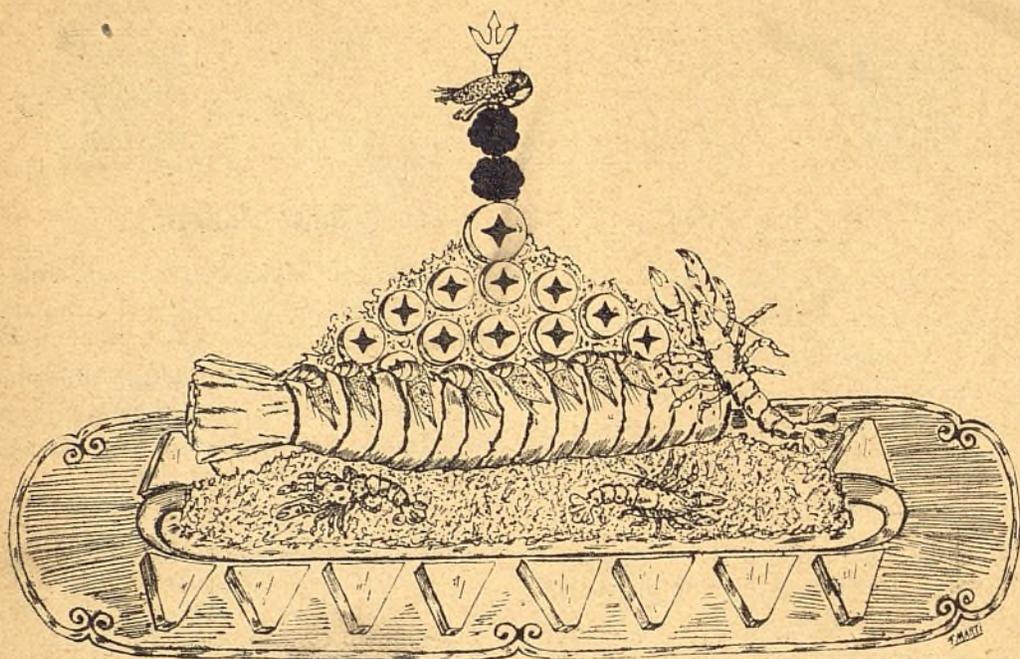
El pan y las almendras se machacarán en un mortero, junto con 50 gramos de chocolate, y luego el jugo de una naranja

Cuando todo esté bien machacado se pondrá en una cacerola, añadiéndole dos cucharadas de azúcar y un poco de picante. Deslíase con un poco de agua, procurando que no sea demasiado espesa, y cocerla durante uno ó dos minutos.

Se pasa por un cedazo y sazónese muy bien.

LUIGI MADDI.

NOTA.—Estas dos últimas salsas son reproducidas de la Revista culinaria de Génova *La Cucina Moderna*.



Medallones de langosta á la Nita-Rolla.

(PLATO FRIO)

Inédito.

Tómese una hermosa cola de langosta, grande, que esté cocida de antemano; separarle la cáscara, y córtese en finísimas escalopas, poniendo la langosta cortada dentro de una vasija de porcelana, y unido á ella una buena cantidad de trufa de Perigord y apio blanco, cortado en diminuta juliana, mas paprika, perifollo y estragón fresco, picado.

Preparar una mayonesa á la inglesa, que luego se trabará con una regular cantidad de aspik blanco de pescados, uniendo esta salsa con la langosta.

Proporcionarse moldes lisos, en forma de medallones pequeños, ponerlos de primera intención entre nieve picada, glasear las paredes con un poco de aspik, por medio del pincel, rellenarlos con la preparación que hemos hecho de la langosta, hasta que queden los medallones perfectamente trabados: después se separan de los moldes; adornarlos

con detalles de trufa, y abrillantarlos con aspik una ó dos veces, puestos en una placa, etc. etc.

Escoger los caparazones enteros de dos langostas pequeñas é iguales, juntarlos por el mismo lado, y por medio de un poco de pasta se unen, á fin de que entre las dos piezas se forme una barca, cuyo interior se tapiza con una buena salsa *chaud-froid* de langosta, color lo mismo, poniéndose con gran cuidado entre nieve; luego abrillantar el exterior de la barca con aspik.

En el centro de una fuente larga se colocará un pequeño zócalo de pan de molde, con un hueco, á fin de poder apoyar la barca encima (véase con el adjunto grabado del plato); en el fondo de la barca se pondrá una regular cantidad de ensalada, compuesta de espárragos verdes y judías verdes, sazonado con mayonesa natural.

Sobre esta ensalada se colocarán los medallones de langosta con gran gusto artístico, simulando un gran cargamento; en todo el borde de la barca, se colocarán grandes

quisquillas; se cubrirá todo el zócalo de pan con aspik picado muy fino, adorno de grandes cangrejos, triángulos de aspik, y servir aparte una magnífica salsa tártara.

IGNACIO DOMENECH.



Menú de Comida explicado.

(INÉDITO)

Crema Farinelli (sopa).
Pequeños pastelillos á la Benavente.
Rodajas de merluza á la Colomba (frío).
Tournedos Raimundo Lulio.
Berenjenas á la Barrientos.
Ponche á la Madrileña.
Capón asado con berros.
Ensalada Denia.
Dulce.
Manzanas á la Sylvana.
Postres.

Crema Farinelli.

(SOPA)

Se forma una pasta con judías verdes, cocidas á bonito color y pasadas por tamiz; se le adiciona una buena cantidad de queso de *Parma* rallado, perifollo fresco picado menudísimamente, yemas de huevo, un poquito de cayena y un buen pedazo de manteca de vaca.

Diez minutos antes de servir la sopa, se montará al baño maría, con una buena cantidad de *consommé* que esté casi á punto de cocer; sin dejarla hervir se monta la sopa moviéndola vivamente con un batidor, y al estar bien de sal, queda terminada.

Esta sopa debe estar mucho más clara que espesa.

Pequeños pastelillos á la Benavente.

Con pasta de hojaldre se marcan unos pastelillos muy pequeños (á razón de tres

por persona), colócanse en placas de hierro y se cuecen en el horno; después de cocidas se vacian bien, guardando las tapas de los pastelillos para ponerlas en cuanto queden rellenos.

El relleno consiste en un puré de ave, de bastante cuerpo, una cantidad regular de trufa picada y *raifort* rallado y picado. Sazonar todo este conjunto con mucho gusto.

Para rellenarlos, se pone el puré en la manga con boquilla pequeña y redonda, y se llenan hasta un poco más de la superficie de cada pastelillo.

Después se pone sobre cada uno su correspondiente tapa, colócanse en una placa y se meten en el horno durante uno ó dos minutos (según la fuerza del horno).

Sírvanse en una fuente, puestos sobre una servilleta doblada.

Rodajas de merluza á la Colomba.

(PLATO FRÍO)

Del centro de una merluza pequeña se cortan rodajas de dos centímetros de espesor; sazonarlas con sal y zumo de limón y ponerlas en una placa untada con aceite fino, rociar la merluza con un poco de vino blanco y cocerla en el horno fuerte durante diez minutos. Pasado este tiempo, se retira y se deja enfriar por completo.

Preparar una mayonesa, bien trabada, á la que luego se añadirá poco á poco, y estando entre nieve picada, una regular cantidad de esencia de anchoas y gelatina en líquido y estragón fresco, picado lo más menudamente que sea posible.

Las rodajas de merluza se colocarán en una placa, luego se napanán con la mayonesa, poniendo la placa sobre la nieve picada, ó en una cámara frigorífica. Al quedar fría por completa decórese cada rodaja de merluza, con manteca de yemas de de huevo duro, formando dibujos pequeños.

La manteca de yemas de huevo duro se prepara como sigue: en un mortero se ponen 50 gramos de manteca de vaca fina, cinco yemas de huevo duro, sal y pimienta de cayena ó blanca, y luego todo este conjunto se pasa por un tamiz.

Decorada la merluza se, abrillantarán dos ó tres veces con buen aspik, ó sea gelatina.

En una fuente ovalada, con servilleta, se enclavará en el centro un zócalo compuesto con pan de molde, de forma ancha por debajo, y terminando en ángulo. Entonces se napa todo el zócalo con una ligera capa de manteca de vacas.

Colocar las rodajas de merluza en forma derecha, apoyándolas en el zócalo y tapar los vacíos con aspik picado. El fondo de la fuente se adornará con medios huevos duros, llenos de manteca *ravigot*.

Tournedos Raimundo Lulio.

Se trinchan en la máquina 250 gramos de solomillo y 250 gramos de jamón de York magro; después se sazona con sal y pimienta y cuatro yemas de huevo cocidas.

Este picado se reparte en iguales cantidades para formar *tournedos* pequeños, espolvoreándolos con un poco de harina.

Saltearlos al horno con manteca de va-

ca. En el momento de servirlos se ponen en una fuente, colocando cada uno sobre un costrón de pan recién frito.

Cada *tournedo* se guarnece con una escalopa de *foie-gras* natural, y encima de cada trozo de *foie-gras* se pondrá una cucharada de la guarnición que vamos á detallar.

Se cortan en juliana fina, pimientos verdes frescos, que se saltearán con manteca de vaca, sal y finas hierbas. Después se rocían con vino blanco y se hacen estofar muy suavemente durante diez minutos.

Salsear los *tournedos* con un poco de glasa aromatizada de vino blanco. Aparte, puesta en salsera, se sirve salsa de tomate sazonada con mucho gusto.

Berenjenas á la Barrientos.

Prepárese un poco de farsa de ternera con panada abundante y sazonada con todas las reglas del arte; mézclese á esta panada un poco de trufa picada, etc.

Se mondarán las berenjenas y se cortarán en rodajas de medio centímetro de espesor. Después se unta el interior de moldes de hacer flanes con manteca de vacas, y luego se espolvorean por dentro con pan blanco rallado.

En el fondo de cada molde se pondrá una rodaja de berenjena espolvoreada de sal y encima una ligera capa de farsa puesta con la manga; sobre ésta, otra rodaja de berenjena, continuando de esta manera hasta que todos los moldes estén completamente llenos, siendo la última capa la farsa. Apriétanse bien y se rocían con un

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Pueden también hacerse pedidos al representante de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

poco de jugo de ternera, poniéndolas luego á cocer en el horno y rociándolas de cuando en cuando con un poquito del mismo jugo.

En el momento de servirlos se separan con mucho cuidado de los moldes, y colóquense derechos en una legumbrera; salsearlas con salsa á la holandesa un poco clara, perejil picado por encima, y á su alrededor, adornarlas con diminutos costrones de hojaldre.

Ponche á la Madrileña.

Preparar un buen jarabe que se aromatizará fuertemente de Curaçao; póngase á helar, y al empezar á espesarse se le añadirá nata montada y alguna clara de huevo montada á punto de merengue; termínese según costumbre.

Sírvase en copas pequeñas.

Capón asado con berros.

Prescindimos de dar la explicación de este plato por ser suficientemente conocido de todos.

Únicamente diremos que pueden presentar este asado, además de su jugo y berros frescos, una guarnición de patatas paja, *soufflés*, etc., etc.

Ensalada Denia.

Es una finísima juliana de apio blanco rizado, trufa, zanahoria y perifollo picado. Sazónese con aceite, vinagre, sal, pimienta, un poco de mostaza, todo montado; adórnesse la ensalada con huevos duros.

Manzanas á la Sylvana.

(DULCE CALIENTE)

Escójanse manzanas reinetas, de tamaño igual; mondarlas cuidadosamente y vaciarlas un poco, á fin de poderlas rellenar. Fróntense además con limón.

Se cocerán, durante dos minutos, con un jarabe aromatizado de marrasquino, y terminada la cocción, se escurren bien en un tamiz.

Cada manzana se rellenará con un salpi-

cón de mandarina confitada, mezclando un poco de puré de albaricoque; napar las manzanas con crema pastelera; espolvo-réense con macarrones picados á polyo, y colóquense en una fuente de metal blanco. Después se rocían con manteca de vaca y se gratinan á fuego vivo.

I. DOMENECH.

La Saúca (Guadalajara).

CASSOLETTE VILLEMÉR

En el fondo de una timbala de metal blanco, se echa una ligera capa de puré de hígado, sazonado con gran perfección.

Se cubre luego con una delgadísima lonja de tocino, poniendo encima de ésta una buena escalopa de ternera salteada con manteca de vaca.

Napar todo el conjunto con otra capa de bechamela; espolvoréese con queso rallado y gratínese á fuego, ó mejor todavía, á horno fuerte.

Sírvase con el mismo aparato.

C. GESSEGA.

(De La Cocina Moderna.)

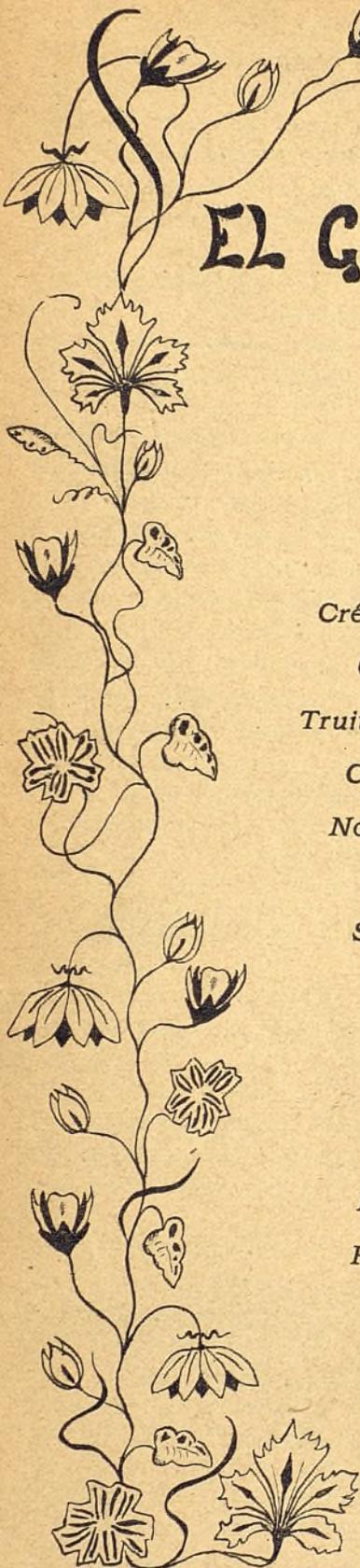
Guisantes frescos Laridan.

Se escogen guisantes frescos y se cuecen á la inglesa; luego se saltean con manteca de vaca, una juliana de jamón de Avilés, higadillos de pollo ó gallina, finas hierbas, sal, polvo de azúcar, pimienta, se retiran y se une una buena cantidad de salsa á la crema, dejándolos enfriar después.

Se estira un trozo de pasta de hojaldre, se cortan trozos cuadrados, y sobre cada uno se pondrá una buena cucharada de guisantes; se dobla la pasta en forma de triángulo, con las esquinas dobladas, pintándolos después con yema de huevo. Quince minutos antes de servirse se meten en el horno.

Servirlos en una fuente, con servilleta doblada.

I. DOMENECH.



EL GORRO BLANCO

M E N U

- Melón glacé au Porto.*
Crème de Volaille á l'Ancienne.
Consommé á la Hochepot.
Trites Saumonée au vin du Rhin.
Cœur de filet-iman Bayeldi.
Noisettes d'Agneau Princesse.
Poularde á la Médicis.
Spoons au cherry Brandy.
Punch á la Romaine.
Pintades Trufées.
Ortolans á la Sonwaroff.
Salade á l'Americaine.
Petits Pois á la Française.
Fonds d'Artichauts Crème gratín.
Biscuits glacés á la D'Estree.
Petits Palmiers.

P.

Platos de cocina económica.

(RECETAS INÉDITAS)

Besugos á la Maritornes.

Limpios los besugos, se cortan en rodajas, volviéndolos á colocar en su forma natural en una placa untada con aceite; sazónarlos de sal y pimienta, zumo de limón y rociarlos con vino blanco, asándolos después en el horno fuerte.

Cortar pimientos verdes en juliana muy fina con un poco de cebolleta y saltearlos con aceite y la sal correspondiente.

Después se reparte este salteado de pimientos por encima de los besugos, cubriéndolos de miga de pan tostada, con ajo y perejil picado, un poco de aceite por encima y gratinense á fuego vivo en el horno. Durante la cocción se rocían á menudo con el jugo que suelten los besugos.

Al ir á servirlos se coloca el besugo ó besugos enteros en una fuente larga y en el fondo de ella se vierte el jugo de los mismos.

Se guarnecerán con costrones de pan fritos á bonito color dorado.

Sardinas á la Samaritana.

Después que estén bien limpias, con las cabezas separadas, se sazonan con zumo de limón y se envuelven con medio pimien-

to morrón; colocarlas con cuidado, una tras otra, en una placa untada con aceite, cubriéndolas con perejil y perifollo, con un poco de ajo, picado todo muy fino, algo de pan rallado, rociarlas con aceite ó manteca de vaca y asarlas en el horno fuerte.

Servirlas con patatas fritas de momento.

Calamares á la Galerna.

Se escogen calamares de los más pequeños, y después de limpios se cortan en tiras muy finas.

En una sartén puesta sobre el fuego vivo, con aceite, se fríe una buena cantidad de cebolla, ajo y perejil, y al empezar la cebolla á colorearse se añaden los calamares. Saltéense vivamente y rociarlos con vino blanco, sal, bastante pimienta blanca en polvo y un poco de salsa de tomate.

Déjense cocer hasta que la salsa quede casi reducida por completo, y entonces se reparten los calamares sobre unos costrones de pan recién fritos con aceite, de forma algo grande y ovalada.

Encima de cada costrón de calamares se pondrá un huevo frito dorado; espolvoréense con finas hierbas y sírvense en una fuente, sobre una servilleta, si se desea.

I. DOMÉNECH.

La Saúca (Guadalajara) 8 1906.



EL EXTRACTO DE CARNE

LIEBIG

es un **JUGO DE CARNE DE BUEY, PURO, CONCENTRADO**, que sirve á preparar y á mejorar toda clase de platos ó manjares.

Es la base de una **COCINA SANA, SABROSA y CONFORTANTE.**

DE VENTA EN TODAS LAS FARMACIAS Y TIENDAS DE COMESTIBLES.

Fórmulas y Recetas.

ENSALADA GOYESCA

(INÉDITA)

Se cuecen patatas holandesas grandes, con piel, y la sal correspondiente, y cuando se hallen cocidas se dejarán enfriar por completo. Después se cortan á lo largo en forma redonda, y en medio y á lo largo también, se cortan con el molde de columna, á fin de que forme cada patata una especie de tubo.

Preparar una *mousse* de jamón, con bastante gelatina, y rellenar los tubos de patatas, poniéndolas, una vez rellenas, en sitio muy frío, ó entre nieve, á fin de que la *mousse* cuaje en seguida.

Luego se prepara un buena cantidad de tomates, cortados en escalopas y sazonados de sal, aceite, finas hierbas, y enfríanse.

Los tubos de patatas deben cortarse en rodajas de un centímetro de espesor, sazonándolos al natural, con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Con los tomates se unen diminutas escalopas de salchichón. Momentos antes de servirla colóquense los tomates en el centro de la ensaladera, formando un montón alto. Entonces se colocan las rodajas de patatas, formando una sierpe que finalice en punta, repartiendo por encima de ella todo el jugo del sazonamiento. El fondo se adornará con huevos duros, cortados en forma caprichosa.

Ensalada Leyeta.

Se toma en iguales proporciones esca-rola blanca rizada, apio blanco y salchichón de Vich, cortando el apio y el salchichón en fina juliana.

Sazónese con una buena cantidad de finas hierbas y una mayonesa bien trabada. Antes de ponerla en la ensaladera, se enfriará bien con nieve picada.

Colóquese en la ensaladera, en forma alta.

I. DOMENECH.

Cogollos de lechuga á la Guirand.

Escoger hermosos cogollos de lechuga, se limpian y se cuecen con abundante agua, que esté ligeramente salada, luego se escurren bien y se rellenan con un buen salpicón compuesto de jamón, setas y finas hierbas. Se encierra bien el relleno, se les da igual forma á todos, se pasan por harina y huevo batido, y se fríen con manteca de cerdo, bien caliente.

Cuando estén fritos se pondrán en un plato de saltar y se cuecen con jugo de ternera.

En el momento de servirlos, colocar cada cogollo de lechuga sobre un costrón de pan recién frito, y encima se guarnecerán con un poco de lengua á la escarlata. Rociense con su propio jugo.

I. DOMENECH.

Escalopas de turbot á la Húngara.

Cortar las escolapas de turbot con la mayor igualdad posible; sazónense con sal, zumo de limón, paprika; mójense con manteca un poco quemada y se pasan por pan blanco rallado; colóquense luego en una placa y se cuecen en el horno durante unos diez minutos, próximamente.

En el momento de servir las se colocan en una fuente con una guarnición de patatas nuevas moldeadas, cocidas al vapor.

Salsa de quisquillas aparte.

I. DOMENECH.

PASTELERÍA

Bébés.

(PETITS FOURS)

Remojar 500 gramos de pasta de almen-
dras con dos huevos enteros y aumentar 200
gramos de manteca de vaca y vainilla.

Repartir esta composición entre dos plan-
chas compuestas de restos de pasta de ho-
jaldre, que se cuecen á fuego suave.

Una vez esté cocido, se glasea con alba-
ricoque á punto, cubriendo todo el conjun-
to, en forma de lluvia, con pistachos pica-
dos menudísimamente y azúcar granito.

Cortar estos *petits fours* en cuadros pe-
queños.

E. DARENNE.

(*La Cuisine Française et Etrangère*).

Clafontí.

(BIZCOCHO DE AUVERGNAT)

En una terrina ó bol, se ponen 250 gra-
mos de harina fina; formar un hueco en
medio, donde se pondrán tres yemas de
huevo, cinco gramos de sal, y poco á poco
se le añade agua hasta obtener una consis-
tencia de pasta de buñuelos. Entonces se
aromatiza la pasta con dos cucharadas de
coñac.

A continuación se incorporan las tres
claras montadas á punto de merengue, y
dos cucharadas de azúcar en polvo, y ter-
minada esta mezcla, se agregan 500 gra-
mos de cerezas negras, sin colas ni hues-
sos.

Se unta un molde plano y redondo, y se
vierte en él toda la pasta; por encima echar
algunos pedacitos de manteca de vaca y
cocerlo en el horno, no muy fuerte, duran-
te media hora.

M.^{LLE} DUVAL.

Buñuelos á la Suzón.

Póngase á cocer medio litro de leche,
haciendo desleir con ella 70 gramos de azú-
car, un poco de vainilla y un polvito de
sal; tapar la cacerola y déjese en infusión
durante veinte minutos.

Se vuelve la leche á cocer, añadiendo
100 gramos de arroz y un trozo de mante-
ca de vaca; tapar la cacerola y meterla en
el horno, á fin de que hierva suavemente
sin removerse. Cuando el arroz quede su-
ficientemente cocido, se pasa por un tamiz
con el puré resultante, y se unen tres ye-
mas de huevo y dos cucharadas grandes
de macarrones picados.

Se vierte este puré encima de una hoja
de papel de barba untado con manteca, y
puesto encima de una placa, se extiende
bien el puré hasta que obtenga medio cen-
tímetro de espesor.

Durante la cocción del arroz, córtese en
trocitos pequeñitos 50 gramos de frutas
confitadas, y liar este salpicón con algunas
cucharadas de confitura de ciruelas clau-
dias.

Formación de los buñuelos.

Con un cortapastas de ocho centímetros
de diámetro, se cortan ruedas de la pasta
de arroz que en un principio hemos prepara-
do; en el centro de cada una de éstas se
coloca media cucharada del salpicón de
frutas y además media cereza confitada en
el centro; se encierra el relleno uniendo los
dos bordes, y se colocan uno á uno encima
de un papel espolvoreado de harina.

Cocción.

Sies minutos antes de servirlos se baña
cada buñuelo con pasta de freir, ligera,
friéndose á gran fritura caliente. En cuanto

la pasta haya tomado color, se retira y se secan bien, sirviéndolos en montón espolvoreado con azúcar glaseada.

PHILEAS GILBERT.

ALMUERZO DE UNA GRAN BODA

servido el 12 de Junio 1906.

MENÚ

Déjeuner.

Consommé de volaille Régence.

Petites croustades d'oeufs à la Jalleyrand.

Darne de saumon à la Ghambord.

Coeur de filet de boeuf à la Royale.

Poulardes à la Néva.

Salade mignonne.

Bombe glacée Dauphine.

Algériennes.

Chester cake.

Desserts.

VINS

Jerez G. J.

Bordeaux St. Julien Nathe. Johnston.

Rhin Niersteiner.

Champagne.

Duc de Montebello Sillery et Cordon

Rouge.

Porto Extra, Café-Liqueurs.

Servido por Tournié.

Hotel Reina Cristina.

(Algeciras.)

COMIDA

Hors d'oeuvres variées.

Consommé-Broniose.

Filets de Soles Orly.

Ris de veau á la Clamart.

Filet de Boeuf á la Richelieu.

Dindonneaux Roti an Créssons.

Pommes chips, Salade.

Asperges sauce Riche.

Gelée de Fruits au Marasquin.

Seoten Woodeok.

Fruits.

George Jacquet.

(Chef de Cuisine.)

LA COCINA Y LA SALUD

Un cocinero es el dueño de nuestra salud—han dicho muchos—; pero no todos saben la trascendencia que tiene para la nutrición un buen guiso.

No sólo para estímulo y agrado del paladar se condimentan y aliñan las sustancias alimenticias. Todo el mundo sabe que de ese modo se digieren mejor que si estuvieran al natural.

Lo curioso, y que no se había dicho hasta hace poco es que, según el guiso, así nutre más ó menos una vianda.

Como estas cosas son más serias de lo que parece, las estudian con ahinco sabios fisiólogos, y entre ellos Rubner y Constantinidi han demostrado que, según sea la fórmula empleada para guisar las patatas, por ejemplo, así se absorbe una tercera parte ó una quinta parte de sus principios alimenticios, fécula, que es un hidrato de carbonó.

Este ejemplo aclara lo que decimos:

Rubner da á un individuo tres kilos de patatas machacadas, preparadas como ensalada, con manteca y vinagre, y halla que deja esa alimentación con residuos:

De grasa, el.....	3,7	por 100.
De hidratos de carbono, el...	7,6	—
De sustancias secas, el.....	9,4	—
De nitrógeno, el.....	32,2	—

Pues bien; alimentando á otro individuo ó al mismo con 1.700 gramos de patatas guisadas con manteca y sal, y hechas puré, como la polenta que usan mucho en Italia, dan como residuos:

De grasa, el.....	1,18	por 100.
De hidratos de carbono, el..	0,74	—
De nitrógeno, el.....	19,53	—

Es decir, que en el primer caso se ha desaprovechado una tercera parte, y en el segundo caso sólo una quinta parte de las sustancias nitrogenadas de que constaba el alimento. Las patatas machacadas como puré y guisadas como polenta nutren más que en otro guiso.

La albúmina vegetal se había dicho que no alimentaba como la albúmina animal, y Constantinidi prueba que es cuestión de guiso y propina una alimentación compuesta de gluten de trigo (que es la albúmina vegetal), patatas y manteca, y obtiene un efecto igual que si diera carne.

Pero hay otra cosa, también muy interesante, y es que la absorción de una clase

de alimentos se favorece con la mezcla de otra clase de los mismos. Aclaremos el concepto.

Todo lo que comemos se reduce á tres clases de compuestos sencillos: ó son grasas, ó son hidratos de carbono (féculas, azúcares), ó son albuminoideos (carne, pescado), con la adición de los alimentos minerales, como el agua y la sal. Pues bien; se puede vivir comiendo sólo grasas, carnes ó féculas, porque nuestro cuerpo lo unifica y transforma; pero hacen falta menos cantidades cuando se mezclan alimentos de las tres clases, que cuando se da una sola. Y ese es uno de los inconvenientes del vegetarianismo, pues necesitándose grandes cantidades de comida que dejan muchos residuos, perturba el aparato digestivo; se sacan 100 gramos de albúmina útil de 500 de carne; pero se precisan dos kilos de pan para tener igual resultado.

En cambio con la alimentación mixta, que contiene de 200 á 400 gramos de hidratos de carbono, apenas hay residuos en las heces, porque se ayuda su digestión con la grasa y la carne.

Del pan de primera harina nuestro organismo utiliza el 98,9 por 100, y del pan de toda harina no aprovecha más que el 92,5. De las patatas en puré, el 99,26, y, de las fritas, el 92,4.

Lo mejor es, por lo tanto, poner en nuestra alimentación, como usualmente se hace, albúmina, grasa y féculas, con lo cual las pérdidas no son más que del 6 al 10 por 100 de lo ingerido, mientras suben al 20 ó 30 por 100 con la alimentación preferentemente vegetal.

Para terminar, consignaré que la grasa que más fácilmente se absorbe ó digiere es la que tiene más bajo el punto de fusión. Por ejemplo, la estearina se funde á 60°, y no utiliza la digestión de ella más que el 8 por 100, mientras que, del aceite de oliva, que está líquido á la temperatura ordinaria, se utiliza el 97,7 por 100. De esto se deduce, contra lo que se cree ordinariamente, que es más digestivo el aceite de oliva que la manteca, si bien no lo es tanto como el aceite de hígado de bacalao, cuya única virtud médica consiste en digerirse bien en virtud de su bajo punto de fusión y de su abundancia en ácidos grasos.

DR. PINILLA.

Reconvención á la ciencia española.

Bocas de la Isla.

Nada tan doloroso ni tan lamentable como causar el más leve disgusto á un sabio. Tienen los sabios tal candor, tal inexperiencia de la vida vulgar, que cualquier piedrecilla en su camino se les antoja una montaña. Yo no me atrevería nunca á herir la susceptibilidad de un sabio con ninguna observación si no hubiera encontrado mi fórmula: excluirles uno á uno y hablar en general de la ciencia española. De esta manera puedo decir que acaba de descubrirse un descuido, un olvido inconcebible. ¡La ciencia española no conoce las bocas de la Isla!

Particularmente más de un naturalista meridional sabrá lo que son y cómo se riegan tierra adentro las bocas de la Isla. Como profesionales no han demostrado nunca el menor interés en conocerlas.

Un francés, M. Marcel Beaudouin, ha llegado á España, ha visto la feria de Sevilla, ha tropezado en la calle de las Sierpes con el capacho de una vieja, ha desparramado la mercancía y ha escrito un folleto sobre las bocas de la Isla. Por primera vez se han visto sistematizadas, clasificadas, con párrafos numerados que dicen: historia, costumbres, determinación, deducción teórica. —Estoy asombrado y estupefactado todavía— exclama el naturalista francés— al comprobar que ningún autor local se ha ocupado jamás en estudiar el más popular de todos sus cangrejos. Y no contento con su primer trabajo, envía á la *Revue Scientifique* un artículo de vulgarización: «Aprovechamiento gastronómico de los fenómenos de autotomía y de reproducción de las pinzas en un cangrejo de Andalucía».

¿Quién puede censurar el noble afán investigador de un naturalista? Sólo el que ignore que hoy la ciencia vive de datos nimios tanto como de grandes teorías. Monsieur Beaudouin ha visto, ha indagado, ha pensado detenidamente en su *crabe*, y ha tenido la satisfacción de demostrarnos que no es una variedad del género *Astacus garumarus*, de Linneo, como se cree en España, sino un *Gelasimus tangeri* de la especie encontrada por Eidoux en 1834 frente á Tánger. Al fin y al cabo, este cangrejo que

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Périgord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid.

no se da en el resto de Europa es un compatriota singular y vale la pena de oír á M. Beaudouin.

M. Beaudouin experimentó primero una gran admiración al calcular el número de cangrejos que debían sucumbir para proveer la feria de Sevilla. ¿Qué hecatombes son éstas? ¿Qué diablos hacen los sevillanos con el cuerpo del cangrejo, y sobre todo con la cola? Su asombro aumentó al saber que las pregonadas bocas no eran las patas de una langosta ó de un enorme cangrejo de río, como él suponía, sino el arma única de un pobrecito cangrejo de mar. Esto le bastó para ponerse en campaña y para propagar por Europa datos que hasta ahora no habían salido de San Fernando, de Chipiona y de sus cercanías.

Por ejemplo: ¿quién sabe que ese cangrejo armado de una sola, descomunal tenaza, se llama «barriteta»?

¿Quién sabe que esa tenaza se llama «carrasqueña», y que cuando los cazadores les despojan de ella vuelven á echar los cangrejos á la playa y al año siguiente aparecen con una segunda tenaza, basta y deforme, bautizada esta vez con el nombre de «zapatera»? M. Beaudouin nos dice cómo vive ese infeliz crustáceo, cómo se sirven de él los andaluces, en qué salsa guisan indistintamente las carrasqueñas y las zapateras. Luego señala el interés que la reproducción de un órgano tiene para la fisiología del sistema nervioso y de la anatomía pura. Así como los italianos han hecho curiosísimos estudios sobre la cola de la salamandra, los españoles podíamos haber aprendido muy buenas cosas sólo con reparar en las bocas de la Isla.

¡Es tarde ya! M. Beaudouin se nos ha adelantado. Científicamente sabe que la autonomía es el fenómeno primordial indispensable para que tenga lugar la reproducción del órgano. De esa afirmación previa deduce el descubrimiento de un error secular padecido en las playas andaluzas desde que entró en ellas el primer buscador de barritetas. Ellos creían arrancarles la boca ó la tenaza y era por el contrario, el cangrejo el que liberalmente se la entregaba á ellos. Una profunda melancolía refleja luego el naturalista francés al encontrarse con que nadie en España puede proporcionarle datos minuciosos. Será preciso otro viaje á Sevilla y al Golfo de Cádiz para decirnos la última palabra acerca de este caso de zoología aplicada.

Y en ese segundo viaje, descubierto ya

el objeto de la excursión, es muy posible que en la patria originaria del *gelasimus tangeri* nadie le agradezca el esfuerzo hecho por elevarlo de categoría. Las propias bocas de la Isla tendrán siempre con sus compatriotas el resentimiento de haberlas utilizado sin comprenderlas, y no les perdonarán nunca á los sabios de la región que hayan dejado á un francés el cuidado de apadrinarlas y de llevarlas por primera vez á la Academia de Ciencias Naturales.

LUIS BELLO.

LAS AVES DE CORRAL Y LOS HUEVOS

Nuevas y concienzudas experiencias hechas por un sabio francés referentes al valor nutritivo de la carne de las aves de corral y sus huevos, le han conducido á las siguientes conclusiones:

«La carne de los gansos, patos y pollos—dice—contiene los mismos elementos nutritivos que la de los mamíferos, pero en proporción más elevada.

Los huevos de gallina merecen una mención especial. La clara y yema, tomadas separadamente, tienen diferente composición: la primera contiene 86 por 100 de agua; con 12 por 100 de albúmina y 0,5 por 100 de materia mineral; la segunda, 51 por 100 de agua, 15 por 100 de albúmina ó materia azoada y 15 por 100 de materia mineral. En conjunto, el huevo contiene 75 por 100 de agua y suministra á la alimentación 25 por 100 de substancias nutritivas.

Dos huevos sin cáscara pesan, por término medio, 100 gramos, y resulta que 20 huevos representan exactamente el valor alimenticio de un kilogramo de carne.

Una gallina, en pocos días, produce su peso en substancias alimenticias; es una verdadera fábrica de productos comestibles, por lo que se debe fomentar la cría de las gallinas de raza más ponedoras.»

VARRÓN.

QUISICOSAS CULINARIAS

Lo que prefieren los reyes.

La reina Guillermina prefiere, en cocina, los buenos asados; el emperador de Rusia tiene de plato favorito el bacalao frito con

aceite; Mr. Loubet prefería platos de carnero; Mr. Fallières su preferencia es el magro de cerdo.

Las cremas son los platos favoritos del actual rey de Italia; el rey Humberto era un gran *amateur* de los quesos; Eduardo VII tiene una gran predilección por las chuletas de carnero bien hechas; el emperador de Alemania y su familia adoran los salmi de zorzales.

(De la *Cuisine Française et Etrangère*.)

* *

Telegrafian de Milán que el embajador de China acreditado cerca del Quirinal ofreció ayer un gran banquete á las autoridades civiles y al comité organizador de la Exposición internacional que se está celebrando en aquella ciudad.

Pero ocurrió que el diplomático había dispuesto que en el banquete no se sirvieran más que manjares chinos en la creencia de causar una grata sorpresa á sus comensales, y éstos encontraron tan detestables aquellos manjares, que acabaron por levantarse de la mesa sin apenas probar bocado.

Excusado es decir el mal humor del pobre embajador Honang Kao, quien había mandado venir expresamente desde Pekín ocho cocineros para tener la completa seguridad de que todas las viandas estarían guisadas al estilo de su país.

(De *El Imparcial*.)

Para tapar herméticamente frascos ó botellas.

El procedimiento que vamos á indicar para tapar herméticamente con corchos los frascos ó botellas es eficaz y sencillo. Hay que lavar primero los corchos con agua templada, secarlos luego y sumergirlos en seguida durante una hora en un baño de parafina fundida. Antes de introducir el tapón de corcho en el cuello de la botella ó frasco, debe ponerse éste en agua caliente.

Así se funde la parafina del tapón y se adhiere á la botella, que queda herméticamente tapada.

Modo de asegurarse de la calidad de las ostras.

Sabido es que este molusco tan agradable y casi tan necesario en toda mesa elegante, puede producir disgustos muy serios cuando éstos no están frescos. En Francia, donde se consumen bastante cantidad de estos mariscos, parece han encontrado el medio de asegurarse de su estado por el siguiente procedimiento: Con la punta de un cuchillo ú horquilla se le da un pequeño pinchazo. Cuando la ostra está fresca hace un movimiento de contracción, permaneciendo inmóvil en caso contrario.

El procedimiento no puede ser más sencillo y duplicará el placer de los aficionados si las contracciones obedecen.

Correspondencia.

Rogamos á nuestros suscriptores de provincias, que en vez de efectuar los pagos en sellos de correos, nos envíen libranzas de la prensa ó sobres monederos, que se expenden en todos los estancos.

* *

La dirección de EL GORRO BLANCO cree prestar un servicio al público remitiendo directamente, bajo sobre cerrado, á los interesados las recetas de platos que nos pidan los suscriptores, siempre y cuando acompañen la faja de suscriptor y 50 céntimos en sellos de correos.

* *

En el próximo número de EL GORRO BLANCO se publicará, además de otros trabajos muy interesantes, el plato de *Pollo á la Dreyfus* de Manuel Salazar (Algeciras), un «Almuerzo y comida explicada», de José Dalmases, platos alemanes, de Alfonso Calzada, «La Lyra» plato de pastelería con grabado, etc., etc.

LA DIRECCIÓN.



LA MESA MODERNA

Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

(CONTINUACIÓN)

advierte que al verificar la deliciosa cocina de Francia su invasión en diversos países del mundo, lo ha hecho imponiendo también su ya generalizado y casi universal idioma, y redactando, por consiguiente en la lengua de Molière el texto íntegro de las listas de comidas; particularidad que ha contribuido á difundir el habla de la Galia, y que no debe pasar inadvertida á los ojos de aquellas personas que se dedican á estudios lingüísticos.

Ahora bien: ¿debe ponerse todo el *menu* en lengua francesa, ó ha de escribirse en la nacional de cada tierra?

Después de largas meditaciones sobre esta consulta, y de oír el parecer de sabios académicos, de expertos cocineros, de filósofos eclécticos y de inteligentes gastrónomos, la respuesta es fácil.—«La lista, dicen sin vacilación, ha de redactarse en el idioma nacional, dejando de los extranjeros aquellos nombres ya técnicos ó ya de ciertos manjares, admitidos por el buen uso.»

Tal es, señor maestro, la costumbre observada en los palacios y espléndidos banquetes políticos ó literarios de los principales países de Europa. Note usted que los ingleses escriben *bill of fare* y no *menu*; y que lo propio, en sus respectivos idiomas, hacen rusos, alemanes, suecos, italianos, etcétera. Queden en habla francesa, é inglesa los vocablos *consommé*, *sandwich*, *foie-gras*, *relevè*, *filet*, *roast-beef* *beef-steak* y otros, y sea éste un tributo de cortesía y de justicia á las naciones á quienes se deben platos delicados ó voces propias de la mesa y de la gastronomía.

Citaré ejemplos de comidas españolas en las cuales se ha practicado el sistema que acabo de indicar.

El gobernador civil de la provincia de Cádiz, de acuerdo con la Diputación provincial, obsequió en 9 de Noviembre de 1866 á los jefes y oficiales de la fragata *Villa de Madrid*, procedente del *Pacífico*, y la lista, encabezada con la letra de *Banquete oficial*, se halla toda en castellano.

El teniente general D. José de la Gándara dió un convite en la quinta de Malacañan (Filipinas) y su *menu* dice: *Fiesta del día 19 de Noviembre de 1867*.—*Sopa de tortuga... Pienas de venado... Mayonesa de pescado... Guisantes... etc... etc.*

Poseo otro documento, bella y elegante obra de la litografía de Willems, estampado en rico papel con tinta roja, en el cual se lee: *Banquete de 90 cubiertos dado en el Hotel Oriental al Excmo. Sr. D. Casto Méndez Núñez, comandante general de la escuadra de S. M. C., por los españoles residentes en Montevideo, el 15 de Junio de 1868*.—*SOPAS: Pepitoria á la Almirante... ENTRADAS CALIENTES Cordero á la Joinville... Espárragos á la española... Plum-pudding á la inglesa, etc., etc.*

En español se halla también la lista del *Banquete ofrecido por la Ilma. Diputación de Vizcaya y Excmo. Ayuntamiento de Bilbao á S. M. Amadeo I, Rey de España, el día 8 de Agosto de 1872*.

En el almuerzo dado el 2 de Octubre de 1875 en el palacio del duque de Alba (Madrid) con motivo del matrimonio de su malaventurada hija la duquesa de Montoro con el duque de Medinaceli, figuran entre otros platos: *Mayonesa de pollo, perdices frías, jamón en dulce, salmones á la genovesa, etc.*

Creo inútil acumular más datos, citando otros convites oficiales ó de personas de elevada clase, que han tenido el buen gusto de escribir sus billetes en la lengua de Cervantes.

Doloroso es, por la categoría de los sujetos á quienes pertenecen, mencionar ahora algunos *menus* estampados en francés. A saber:

El de la cena dada por el duque de Montpensier en su palacio de San Telmo (Sevilla) con motivo del baile con que obsequió á la reina Isabel II en 4 de Octubre de 1862.

La comida de S. A. el regente (duque de la Torre) en 11 de Octubre de 1869.

Los banquetes del rey Amadeo en el pa-

(Continuará.)