

# 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: La levadura de cerveza, por Vicente Vera.—Lubina ó Curbina á la Rebel, por Juan Pujol Bañus. Los grandes artistas de la Pastelería: D. Saturnino Llorente.—Turbot soufflé á la Real, por T. O. Doret.—Menú de la comida servida por I. Doménech en casa de la Excm. Sra. Condesa de Albos el día 1.º de Enero. Menú dedicado á los Jefes de Cocina: Ostras Pallerola y Sopa á la Azcoaga. Menús servidos por D. Florencio Muste en las residencias de la Excm. Sra. Marquesa de Castellflorite y Excmos. Sres. Condes de Figols, en Barcelona. Roast-beef con York Pudding, por T. O. D.—Sobre Hoteles y Restaurants, por J. S.—Cocina de recetas abreviadas, por I. Doménech.—Merengues de fresa.—Soberanos y Príncipes.



## CRÓNICA

### LA LEVADURA DE CERVEZA

Cada día son más numerosas y más importantes las aplicaciones de la levadura de cerveza, pues no sólo en la industria cervecera, sino en la panadería, en la pastelería y hasta en la alimentación del hombre y del ganado se emplea con éxito creciente. Esta es la razón de que su fabricación en grande escala sea ya una necesidad industrial.

Los norteamericanos, con su característica audacia y espíritu emprendedor, han sido los primeros en acometer esta empresa, confiados en que la creciente demanda por la referida levadura ha de hacer remuneradora la industria de su producción en grande.

Han montado, pues, en los Estados Unidos fábricas inmensas en donde obtienen cantidades enormes de levadura; pero, á fin de que ésta pueda venderse en condiciones económicas, aprovechan al mismo tiempo el gas anhídrido carbónico y el alcohol, que se producen simultáneamente.

**Cocina Higiénica La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



Utilizan como primera materia, no solamente la cebada, sino también el centeno y el maíz. Los granos de estos cereales atraviesan un tambor cilíndrico de grandes dimensiones, animado de un movimiento lento de rotación y atravesado en sentido inverso al que lleva el grano por una corriente de aire saturado de vapor de agua, con el fin de que las semillas queden impregnadas de un modo conveniente de la humedad que ha de asegurar su germinación.

Esta se produce, además, por la temperatura más adecuada para ello, la cual se regula por medios muy sencillos.

La desecación de los granos germinados se efectúa sobre telas metálicas y en tamices movibles, en los que se verifica la separación de los gérmenes del resto del grano; pues dichos gérmenes, por ser más frágiles y desecarse más, se desprenden con gran facilidad.

La molienda de los granos germinados, pero separados ya de sus gérmenes, se hace por medio de cilindros en un todo iguales á los que habitualmente se emplean hoy en las fábricas de harina. El producto de la molienda se diluye en agua y se mezcla con harina procedente de granos no germinados, mezcla que se efectúa en las proporciones que la experiencia ha indicado ya como más convenientes.

Por efecto de la diastasa desarrollada en los granos en el curso de la germinación, el almidón de toda la masa se transforma, primero, en dextrina, y después, en glucosa, ó azúcar fermentescible. Cuando esta sacarificación debida á la diastasa ha terminado, lo cual se conoce perfectamente cuando una pequeñísima porción del producto no da con la tintura de yodo la coloración azul característica debida al almidón, se distribuye la masa en grandes cubas y se pone en cada una de éstas una cantidad conveniente (siempre poco considerable) de levadura. Entonces, cuidando de que la temperatura ambiente sea la más favorable para el caso, empieza en seguida la fermentación alcohólica, mediante la cual la glucosa produce alcohol y anhídrido carbónico. Al mismo tiempo, la levadura polifera muy abundante en la superficie de la masa.

El anhídrido carbónico tiende á desprenderse, como pasa, en circunstancias análogas, en la elaboración del vino; pero, en la nueva industria, en vez de dejar que se pierda en la atmósfera, se disponen las cosas de manera que se pueda recoger cuidadosamente y, fuertemente comprimido y liquidado, se almacena en cilindros ó botellas de acero, cerradas á tornillo, en cuya forma se expende al comercio, utilizándose en varios usos y principalmente para la producción del frío industrial, que tanto se aplica actualmente para la conservación de sustancias alimenticias.

De una manera análoga el alcohol producido en la fermentación se aprovecha también. Para ello, después de recogido el gas carbónico y separada la levadura de la superficie de la masa líquida fermentada, se somete esta masa líquida á la destilación y luego á rectificaciones sucesivas, con lo que se ob-

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

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





tiene un alcohol industrial de alta graduación y que, como es sabido, tiene numerosísimas aplicaciones.

En general, puede decirse que este alcohol industrial rectificado ha venido constituyendo en esta clase de fábricas el producto principal; pero en la fabricación á que se viene haciendo referencia viene á ser, en rigor, un producto secundario. Sin embargo, el valor en venta que por él se obtiene, junto con el que produce el anhídrido carbónico, sirve para disminuir el coste de la levadura.

En el caso de que se trata, éste es el producto principal de la fabricación. Recogida de las cubas donde se ha formado durante la fermentación, se lleva á un filtro-prensa, donde pierde la humedad, y después se somete á la acción de prensas propiamente dichas, de donde sale ya moldeada en forma de bloques ó pastillas de peso determinado y fáciles de conservar y transportar.

Por todos los detalles expuestos se comprende perfectamente que la levadura de cerveza así obtenida ha de resultar en condiciones muy económicas y de gran pureza, lo cual contribuirá seguramente á facilitar y extender su consumo. Es también muy probable que, si la demanda por este producto continúa en aumento, las grandes destilerías, montadas hasta ahora con el fin exclusivo de obtener y rectificar alcohol industrial, hagan los convenientes cambios en las instalaciones para poder aprovechar igualmente el anhídrido carbónico y la levadura; sobre todo esta última. Tales cambios en las instalaciones podrán seguramente efectuarse á poco coste, con lo cual las grandes destilerías europeas quedarán convertidas en fábricas de producción de levadura análogas á las norteamericanas, cuyo funcionamiento, en lo que tiene de esencial, ha quedado descrito más arriba.

VICENTE VERA.

---

## Lubina ó Curbina á la Rebel

(PLATO FRÍO)

Escójase una hermosa lubina, límpiase y sazónese, y se pondrá en una asadera con una *mirepoix* compuesta de zanahoria, laurel, cebolla, tomillo, pimienta en grano y unas hojas de orégano; todo junto, póngase al fondo de la asadera, colóquese el pescado encima y mójese con aceite y cúbrase con un papel untado de manteca fina: primeramente bien sazonado con sal y pimienta blanca, póngase al horno durante treinta minutos, y cada cinco minutos rocíese con su propio jugo, y, cinco

minutos antes de retirarlo, échese una copita de vino blanco seco.

Prepárese lo siguiente:

Dos docenas de huevos, duros.

Dos docenas de camarones ó grandes quisquillas.

Una cantidad regular de guisantes finos.

Una flor modelada de alguna legumbre.

Trufas.

Tres docenas de patatas, asadas con cáscara.

Pepinillos en vinagre.

---

**Cocina Universal La Cocina por Gas.**

Ayuntamiento de Madrid



Una vez preparados todos los ingredientes, hágase un puré de patatas, añádase tres pequeñas cucharadas (de las de café) de salsa de anchoas inglesa; macháquense los camarones en un mortero, mézclese el puré que acabamos de decir, pásese por el tamiz de hierro y después por el de tela, póngase en una cacerola y redúzcase hasta que esté á mitad el jugo del pescado; mézclese todo junto y hágase lo que sigue:

Después de escurrido el pescado, colóquese en una fuente larga, quítese la piel del lomo, póngase encima el puré de anchoas, que tenemos hecho antes, por encima de donde se ha quitado la piel, adórnase con guisantes y pepinillos, y alrededor del plato pónganse unas rodajas de trufa.

Córtanse doce huevos por la mitad, júntense con un palillo por los extremos, quítase las yemas de las mitades de los huevos de la parte de arriba, júntase con el resto del puré de anchoas y rellénanse los medios huevos duros; póngase encima una hojita de perejil y colóquese á los dos extremos del pescado. Lléñanse dos conchas de ensalada de patatas á la alemana y colócanse á los extremos de la fuente, alíniense las *petit-pois* y viértase en los vacíos que queden en la fuente.

Háganse tres *attelets* con langostinos, trufas y unas hojas de lechuga crespa, y colócanse en el pescado, pero en el *atalet* más grande tiene que ser en la parte alta con una concha con guisantes y una coliflor, y con los restos de trufas y langostinos adórnase la fuente con la flor en el *attelet* del medio.

Dicho plato fué servido en Lima en el hotel Mauri, de D. Angelo Bertolet, por el que firma la receta.

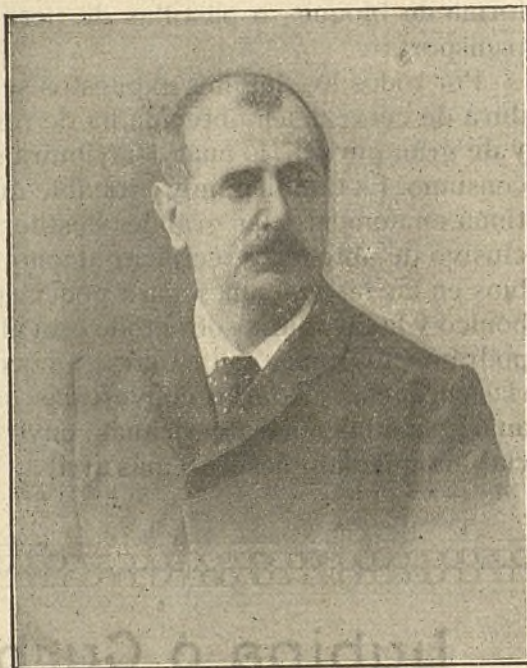
JUAN PUJOL BAÑUS  
(Jefe de Cocina)

La Pastelería Mundial y Los Helados Modernos, por I. Doménech, se halla de venta en las librerías de España y América y en la administración de esta Revista. Precio: 10 pesetas.

## Los grandes artistas de la Pastelería

Rindiendo culto á la verdad, y demostrando una vez más que sólo la más estricta justicia guía nuestras encomiásticas palabras, honramos este modesto trabajo con el retrato de uno de los más aptos obreros con que cuenta España en el siempre admirado arte de la Pastelería.

Queriendo D. Saturnino Llorente mejorar el arte que sus ascendientes cultiva-



D. Saturnino Llorente.

ban, se dirigió á Burdeos—la Meca de la exquisita Pastelería—á completar sus conocimientos en el difícil arte del decorado.

Que logró con creces tan honroso propósito, dícelo el hecho de que el Sr. Llorente lo demostró siempre en cuantas casas trabajó, tanto en esta corte como en provincias, dedicándose sólo y exclusivamente en el decorado de tartas, ramilletes y mazapanes.

En la conocidísima Casa Prast, de Ma-

## Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

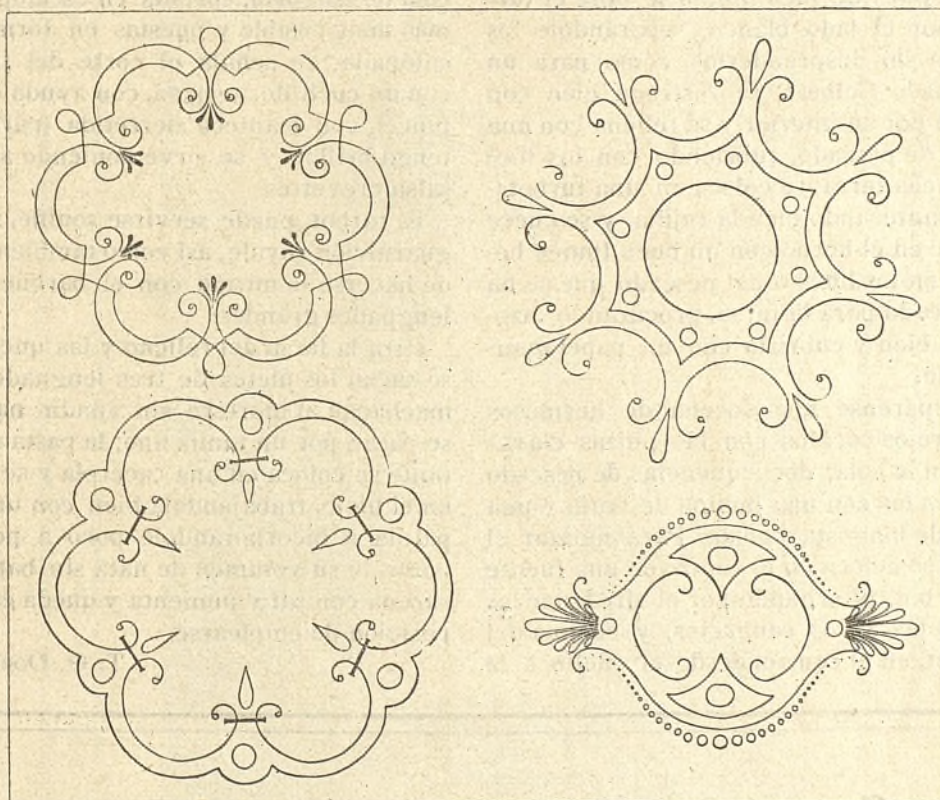


drid, en la cual prestó sus servicios cerca de una veintena de temporadas, reveló y exteriorizó su exquisito gusto en el decorar al cornet ó cucurucho, realizando verdaderas obras de arte.

Y por si alguien se atreviera á tildarnos de apasionados en nuestros juicios, á

culinarios á que concurrió, posee el título de Pastelero Decorador, conquistado por su aplicación en la Escuela de la Industria Hostelera de Madrid.

¿A quién, pues, extrañará que tan perfecto obrero figure en las páginas de esta revista? Seguramente que á nadie, y de



Temas para decorado (Dibújo de D. Saturnino Llorente.)

continuación ofrecemos á nuestros lectores uno de sus trabajos para decorar tartas.

Como complemento, y para demostrar su vasta cultura, se dedica también al arte culinario, siendo en éste como en el otro un excelente operario.

Además de haber obtenido premios en el Extranjero por los diversos trabajos presentados en los diferentes concursos

injustos hubiéramos sido tachados de haber hecho lo contrario.

Tanto este estimado artista como Julio Azores, Luis Durán, Lafont y tantos otros deben siempre figurar en todas aquellas publicaciones que á divulgar nuestro arte se dedican.

Y terminamos este humilde homenaje á tan peritísimo artista diciendo que es madrileño neto.

**Cocina Moderna La Cocina por Gas.**

**LIQUEUR BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive



# Turbot soufflé á la Real

RECETA PEDIDA DESDE BILBAO

Después de bien limpio se abre el turbot por el lado blanco, separándole los filetes sin desprenderlos, como para un lenguado Colbert; se restrega bien con limón por su interior y se rellena con una farsa de pescado, cubriendo con los filetes dicha farsa; se coloca en una turbotera, mantecando bien la rejilla, y se cuece poché en el horno con un buen fumet hecho con los huesos del pescado que se ha empleado para la farsa, procurando sazónarlo bien y cubrirlo con un papel mantecado.

Prepárense una docena de hermosos cangrejos cocidos con las pinzas clavadas en la cola, doce quenefas de pescado lecoradas con una lámina de trufa y una cola de langosta cocida. Para montar el plato se coloca en el centro de una fuente el turbot, alternando por el alrededor las quenefas y los cangrejos, y encima del turbot, en el centro, desde el cuello á la

cola de langosta, cortada en escalopas lo más finas posible y puestas en forma escalonada; se señala el corte del turbot con un cuchillo; se baña, con ayuda de un pincel, con manteca derretida (para que tenga brillo), y se sirve poniendo aparte salsa crevettes.

El turbot puede servirse soufflé, sin la guarnición royale, así como también puede hacerse lo mismo con el barbue y los lenguados grandes.

Para la farsa del relleno y las quenefas se sacan los filetes de tres lenguados, se machacan al mortero sin añadir nada, y se pasan por un tamiz fino; la pasta resultante se coloca en una cacerola y se pone en el hielo, trabajándola bien con una espátula é incorporándole poco á poco el doble de su volumen de nata sin batir; se sazona con sal y pimienta y queda en disposición de emplearse.

T. O. DORET.

## Excma. Sra. Condesa de Albox

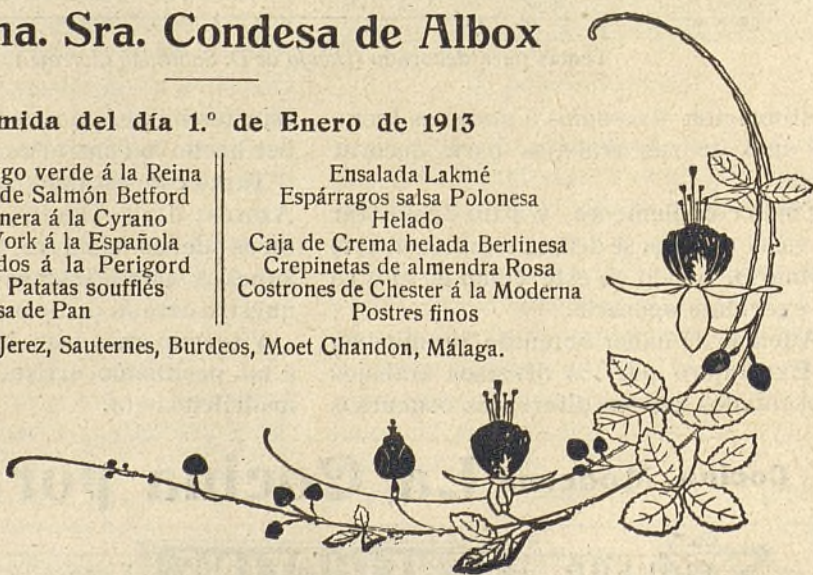
Comida del día 1.º de Enero de 1913

Crema de Trigo verde á la Reina  
Medallones de Salmón Bettford  
Silla de ternera á la Cyrano  
Jamón de York á la Española  
Caponas asados á la Perigord  
Nidos con Patatas soufflés  
Salsa de Pan

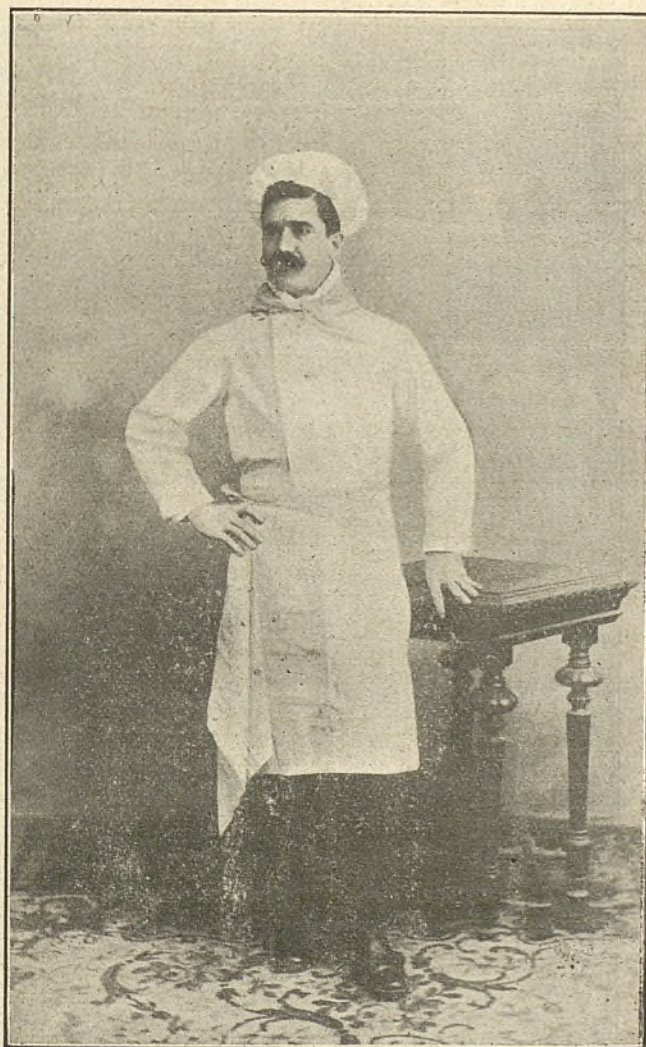
Ensalada Lakmé  
Espárragos salsa Polonesa  
Helado  
Caja de Crema helada Berlinese  
Crepinetas de almendra Rosa  
Costrones de Chester á la Moderna  
Postres finos

Vinos: Jerez, Sauternes, Burdeos, Moet Chandon, Málaga.

SERVIDA  
por  
Ignacio  
Doménech







**DON FLORENCIO MUSTE**

EL GORRO BLANCO se honra publicando el retrato de uno de los Jefes de Cocina jóvenes de Barcelona, que está llamado á distinguirse mucho en tan difícilísimo arte, como es el de Cocina y Pastelería.

**Cocina simpática La Cocina por Gas.**

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

Ayuntamiento de Madrid



## Menú dedicado á los Jefes



Ostras á la Pallerola.

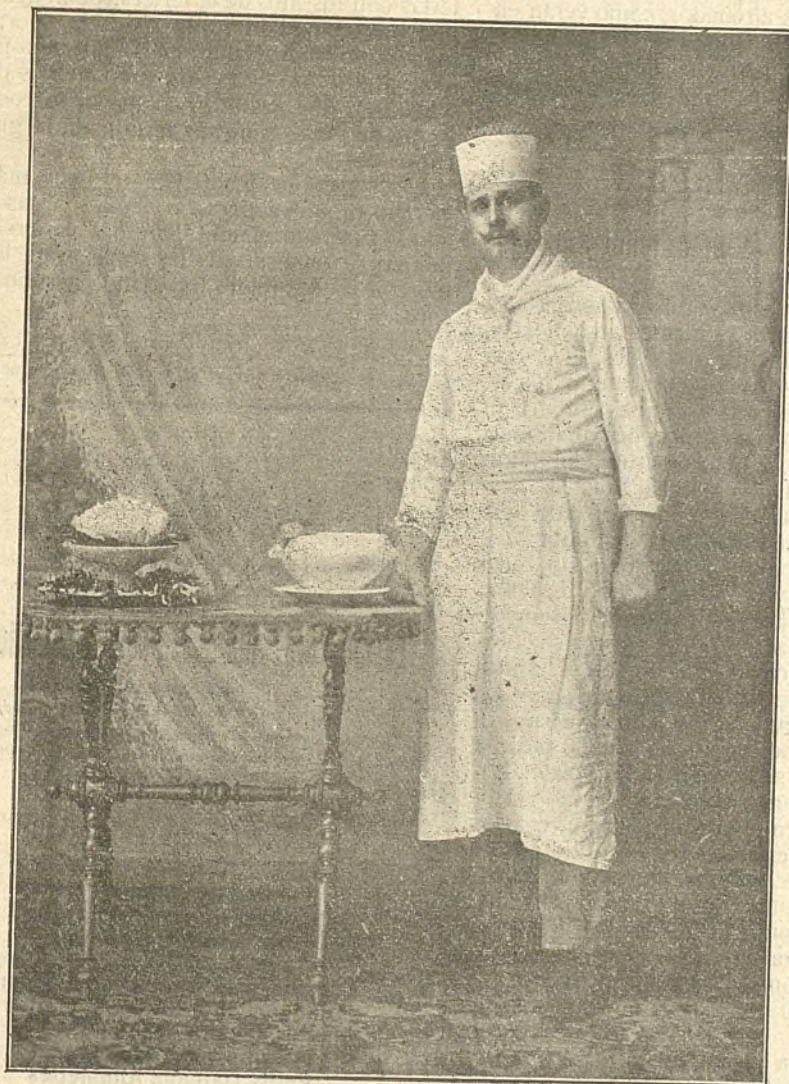
### Ostras á la Pallerola.

Á D. Juan Pallerola.

**Preparación de las ostras.**—Se tomará una cantidad de almejas y coquinas, y se ponen en una cacerola adecuada á cocer. Después que se hayan cocido y estén abiertas, se sacan almejas y coquinas para despegarles la carne de las conchas. Se reúnen todas y se lavan convenientemente, porque este marisco lleva mucha arena y es necesario lavarlos bien. Se tomará una cantidad de langostinos cocidos de antemano. Se procede á quitarles las conchas para agregarlos á las almejas y coquinas, y una vez hecha esta operación y unidos los tres mariscos, se machacarán en un mortero de mármol para formar una pasta, la que



# esle Cocina de Barcelona.



Sopa á la Azcoaga.

después se pasará por un tamiz de cerdas para obtener un puré muy fino. Después se recoge el mismo en un plato.

De otra parte se tomarán dos yemas de huevo, las que se colocarán en un pequeño bol de porcelana, agregándole un poco de sal y mostaza inglesa en polvo. Se cogen las varillas y se trabaja, aumentándole poco á poco aceite refinado, como para formar una mayonesa. Cuando se calcule que hay una cantidad suficiente, se le va agregando el puré de marisco que tenemos de antemano.

Se mezcla muy bien, se sazonan con jugo de limón, pimienta, etc., y en disposición se deja hasta el momento de utilizarlo.



Se toman las ostras que sean convenientes para abrirlas, colocándolas en un plato redondo (dicho plato señala la colocación de las ostras como verán en la fotografía); una vez colocadas las necesarias, se tomará una manga con la boquilla rizada pequeña. Se vierte la mayonesa en la manga, y á gusto del ejecutante se decoran las ostras alrededor, como verán en el propio fotograbado. Cuando se terminen todas, se colocará una pequeña alcaparra sobre cada ostra, y en esta disposición se da por terminado el plato.

## Sopa á la Azcoaga.

Á D. Antonio Azcoaga.

**Preparación de la sopa.**—En una marmita se pondrán las legumbres siguientes: zanahorias, apios, cebollas, habichuelas verdes, etc., con proporción de las sopas que se quieran hacer. Una vez colocadas en la marmita, se tomarán cuatro perdices, las cuales, después de limpias y bridadas, se pondrán en la marmita en unión de las legumbres. Debo advertir que las perdices sean lo más tiernas posibles para que cuezan al mismo tiempo que las legumbres.

En esta disposición, se le agrega un buen caldo de consomé y un vaso de vino de Jerez; se pone al fuego para que rompa el hervor, se desgrasa después, se retira del fuego y se coloca donde vaya cociendo lentamente. Después de este tiempo que hayan cocido, se sacan las perdices, y con ayuda del cuchillo se sacarán los filetes de las pechugas, las que se picarán muy finamente y se recoge en un plato. Los restos de escapazones y huesos de las perdices se machacan en el mortero para agregarlos á la marmita que estará todavía en sitio cálido. Después de quince minutos de cocción, se pasará por un tamiz muy fino. Una vez terminado, se recoge el contenido en una cacerola y se pone en la plancha para que rompa el hervor. Después de sazonado convenientemente, se coloca en un baño maría para que se conserve muy caliente.


**Guarnición de la sopa.**—Se formará una tartera de medio hojaldre redonda, figurando una cacerola redonda con sus correspondientes asas, como la figura representa. (No doy la receta del hojaldre por ser muy conocida en el gremio). Una vez formada la tartera, se mete al horno hasta que obtenga un bonito color dorado; después se saca y se deja enfriar. Se toman 12 huevos, colocando las yemas en un perol y las claras en otro, batiéndose con ayuda de las varillas. Cuando estén las yemas muy

trabajadas, se les agrega un poco de zumo de limón, nuez moscada, sal y pimienta en polvo. Cuando estén las claras bien levantadas, ó sea en punto de nieve, se mezclarán los dos batidos con ayuda de las varillas, se toma un cucharón de madera y se va vertiendo en la tartera que hicimos á medio hojaldre, hasta igualarlas con los filos de la tartera, y con ayuda de una manga con boquilla redonda, se va formando pirámides, como en la fotografía figura. Con el picadillo de perdiz que tenemos de antemano y otra cantidad de trufa, se rocía en forma de lluvia, y queda terminada la guarnición.

Las sopas que tenemos en el baño maría se vierten en una sopera, sirviéndose estas sopas con la tartera al mismo tiempo. Cuando el comensal se haya servido las sopas, hará lo mismo con las pirámides, quedando terminada la sopa.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.



**GRAN COMIDA**  
SERVIDA EN CASA DE LA

**Excma. Sra. Marquesa de Castellflorite**

para obsequiar  
á varias amistades de la nobleza catalana,  
Entre los comensales figuraban el general Weyler y  
su señor hijo, los Excmos. Sres. Condes de Figols  
y Sres. de Olano y Álvarez.

**MENÚ**

Huitres vertes de Marennes  
Potage de volaille à l'Reine  
Supremes de sole à l'Cardinal  
Filet de bœuf Frascati  
Timbales de grives en Belle-Vue  
Crostantes de légumes à la Crème  
Dindonneaux Rotie aux truffes  
Salade Grimaldi  
Chantilly à l'Parisienne  
Petits Gateaux Allumettes  
Punch à l'Russe  
Dessert

Vins: Jerez González Byass, Médoc,  
St. Emilion, Rhin, Johannisberger,  
C. M. Mumm, Cordon Rouge.

Ejecutado por  
FLORENCIO MUSTE

## Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



## RECETA PEDIDA DESDE ALGECIRAS

T. O. D.



# SOBRE HOTELES Y RESTAURANTS

## PREÁMBULO

escrito por D. José Serra, dueño del Restaurant «Mundial Palace», de Barcelona.

Al acometer el presente y modestísimo trabajo no ha sido nuestra intención sentar plaza de maestro en el arte del fondista (distamos mucho de semejante altura), nos movió á ello el deseo de llenar un hueco que hemos creído encontrar en los muchos tratadistas que se ocuparon en sus textos de nuestro arte, pero sin profundizar (á lo menos, que sepamos) en las diferentes operaciones y ramos que le constituyen, á pesar de ser todos ellos importantes y dignos de estudio y de seria atención. En la medida de nuestras fuerzas acometeremos la tarea, poniendo en ella toda nuestra buena voluntad, pero dejando siempre á los más competentes libre el campo para que corrijan y amplíen las deficiencias en que seguramente habremos de incurrir.

Escribimos en Barcelona, y casi para Barcelona sólo, por ser el punto que conocemos algún tanto más á fondo; así, pues, la crítica que hagamos de faltas ó defectos que apuntemos se referirán principalmente á los de nuestra casa, á los de nuestra localidad (en el arte que nos ocupa).

Son muchos los hoteles que existen en calles estrechas y aun de poco tránsito; la mayor parte de ellos de fundación antigua; esto prueba una de dos cosas, ó las

dos cosas á la vez: primera, que nuestros antepasados no se preocupaban mucho del buen emplazamiento de sus fondas; segunda, que han cambiado los centros de mayor circulación en la ciudad.

Sea ello lo que quiera, nosotros entendemos que los hoteles y restaurants deben siempre estar emplazados en sitio espacioso, alegre y concurrido, y contar con la mayor extensión posible de fachadas. Pero suele ocurrir que para montar un hotel se aprovecha un edificio cualquiera, reúna ó no reúna condiciones, pues éstas se dejan á cargo del arquitecto, que empieza á levantar tabiques, derribar paredes, colocar vigas y pilares de hierro, hacer escalones ó rampas en vez de nivelar los pisos y los techos, etc., hasta que el propietario de la finca se apercibe de que ya se ha agotado el presupuesto, y cómo á la vez ha pasado el trimestre que había concedido franco de alquiler y empiezan á correr los días y á razón de tantos duros por cada uno, que ha de abonar el fondista (por casa que antes rentaba mucho menos), resulta que el arreglo de la finca queda incompleto, los departamentos de la misma en pésimas condiciones, y lo que se había pensado convertir en palacio, se reduce á un edificio sin ninguna comodidad, sin ventila-

## Cocina Fácil La Cocina por Gas.

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

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





ción ni condiciones higiénicas, con la cocina lejos de los comedores, obscura, pequeña y en disposición de apestar la casa toda por no tener fácil salida sus emanaciones; todo eso se intentará corregir con el tiempo; el fondista hará desembolsos de consideración para conseguirlo y, en definitiva, que... si se hubiera echado la casa al suelo para montar todo un hotel al estilo moderno, se hubiera gastado menos, y mejor empleado el desembolso.

De lo dicho se deduce que, á más de ser una grande equivocación habilitar un caserón antiguo para instalar un hotel, no es práctico hacer grandes gastos en casa ajena, pues que al terminar el contrato se suele traducir aquello en aumento de alquiler, que con el natural aumento en confort que exigía la reforma, y en personal consiguiente y en reparaciones, etcétera, los beneficios líquidos que se esperaban... no aparecen por parte alguna, son un mito. Si se apela á aumentar los precios del hospedaje, los clientes que tenían más pretensiones y exigencias son los primeros en protestar y en aumentar éstas á título de antiguos parroquianos, y si se accede á ellas, mal para el fondista, que demuestra que sin aquéllos no puede subsistir, y si no se accede, peor, porque los clientes se marchan á otro sitio, donde empiezan á murmurar de la antigua casa.

No negaremos que en todo se imponen á veces reformas oportunas; lo que hemos querido patentizar es que, gastando en ella el dinero que tanto trabajo nos cuesta recaudar, luego quieren los propietarios atribuir á sus inmuebles el éxito del negocio, que sólo es debido á nuestro esfuerzo, actividad ó inteligencia.

Entendemos que las reformas que en un hotel deben hacerse por los fondistas son:

En el mobiliario, procurando tenerlo siempre en muy buen estado, substituyendo por los modernos los muebles antiguos que sea preciso reponer, y distinguiendo que aun los mejores que se usan en casas particulares no son prácticos para las fondas. donde no pueden estar cuidados con tanto esmero y, sin embargo, han de aparecer constantemente limpios y de buena presentación.

En las habitaciones debe ser el mobiliario de tonos más bien claros que oscuros; las camas para una persona han de ser de seis palmos, y de ocho las llamadas de matrimonio, si bien es mejor que en una misma habitación haya dos camas de aquéllas; los *sommiers* tienen que ser, ó muy bien recubiertos, donde no se pueda introducir nada, ó americanos, por ser muy fácil su limpieza; las mesitas de noche, grandes, bien cerradas y no mucho más altas que la cama; en las habitaciones donde no haya armarios con luna deben ponerse espejos lo más grande posible, pero no inclinados, á no ser que estén colocados encima de las cómodas, si bien el uso de las cómodas en los hoteles ha pasado de moda, pues otros muebles más modernos, útiles y elegantes, substitúyenlas con ventaja; las mesas de centro es conveniente que sean grandes (en proporción con las habitaciones) y de forma cuadrada, por ser más cómodas para escribir, y nunca de un solo pie, á no ser que aquéllas sean de reducido tamaño, porque, de lo contrario, con el peso de la persona que se apoya, adquieren movimiento; los tinteros, anchos y bajos, á fin de que no se vuelquen; en cada habitación debe haber un bidet; las perchas ó colgadores, anchos, fuertes, mucho mejor de los llamados de Viena, y colocados cerca de la cama; los lavabos, grandes, cómodos, no muy altos, y colocados al lado del armario de luna ó debajo del espejo.

## Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

**COCCINEROS:** Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

La Favorita.—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.



No debe haber en las habitaciones peines ni cepillos; pero se deben tener preparados por si alguno los demanda. En los lavabos debe haber su pastilla de jabón, pero sin perfume; sin embargo, deben tenerse á precaución, así como tenacillas para el pelo y otros utensilios de uso corriente en las casas particulares, para facilitar comodidades á los clientes y en especial á las señoras, cual ocurre en los hoteles extranjeros, ya que no sea tan común en los de España. En todo ha de resplandecer la más pulcra limpieza.

El decorado de las habitaciones, así como el de los muebles, ha de ser de tonos claros, pues á más que aumenta la claridad en aquéllas, son más alegres; las pinturas de las paredes y de los techos deben ser al barniz ó esmalte, por la mayor facilidad que ofrecen á su limpieza; el pa-

pel debe proscribirse, pues las manchas son más patentes y suelen albergar nidos de insectos y parásitos. Tampoco deberán ponerse en las habitaciones colgaduras ni cortinajes, que recogen polvo y microbios, pudiendo ser substituídos por visillos y persianas.

Lo expuesto respecto á las habitaciones es lo que hallamos como más importante en cuanto á las mismas. En cuanto á la mayor ó menor cantidad de muebles, al alumbrado, á la instalación de timbres de teléfonos, de la calefacción y refrigeramiento, baños, ropas, comunicaciones, etcétera, y demás detalles, hase de dejar á las condiciones que reúna cada casa, y al gusto y á los medios con que cuente el propietario del hotel, pues creemos que no existen dos de éstos completamente iguales.—J. S. (Continuará.)

## Cocina de recetas abreviadas

### GUARNICIONES (1)

**Favorita** (C. y A.).—Escalopas de foie-gras, puntas de espárragos, lamos de trufas y jugo liado.

**Fermiere** (C. y A.).—Zanahorias, nabos, raíz de apio, cebolletas, choux, patatas.

**Fervaal** (C.).—Patatas duquesa guarnecida de puré de jamón, fondos de alcachofas con finas hierbas, jugo liado.

**Financiera** (C. y A.).—Crestas y riñones de gallo, quenefas y trufas, champiñones, aceitunas, salsa Périgneux.

**Flamanda** (C.).—Coles breseadas en forma de bolas, zanahorias y nabos.

**Florentina** (P.).—Lecho de hojas de espina-

cas estofadas, glaseándolo al horno con salsa Mornay.

**Florentina** (C.).—Croquetas de sémola al parmesán; subries de espinacas.

**Florián** (C.).—Lechugas breseadas, cebolletas, zanahorias, patatas y jugo liado.

**Forestiere** (C.).—Tocino de pecho, morillas ó ceps, patatas á pedacitos, fondo reducido con Luxelle.

**Frascati** (C.).—Puntas de espárragos, escalopas de foie-gras, trufas, champiñón, patatas á la Duquesa y salsa madera.

**Gastrónomo** (Caza pluma).—Morillas, ceps, trufas, castañas, mollejas de cordero, crestas y riñones.

**Gouloise** (A.).—Trufas, champiñón, crestas, riñones, yemas; española reducida, fondo de tomate.

(1) La C y la A es para las carnes y aves.—La P para los pescados.

## Cocina Intima La Cocina por Gas.

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



**Genovesa** (P.).—Salsa genovesa; juliana de legumbres.

**Godary** (C. y A.).—Mollejas de cordero, crestas, riñones, quenefas de ave con trufas, champiñón y media glasa al Madera.

**Gran duque** (P.).—Glacado á la Mornay, puntas de espárragos y lamas de trufas.

**Griega** (A.).—Sobre lecho de arroz griego, salsa de tomate.

**Gourmet** (C.).—Lengua de buey, fondos de alcachofas, champiñón, trufas y salsa al Madera.

**Henry IV** (C.).—Patatas avellanita; fondos de alcachofa, beornesa.

**Hussarde** (C.).—Tomates rellenos, cebollas breseadas, mezclando raifort rallado, gratinado, patatas á la Duquesa y salsa Hussarde.

**Imperial** (C.).—Crestas y riñones, escalopas de foie-gras y trufas, champiñón, quenefa de ave y salsa velaute.

**Indiana** (Pescado ó ave).—Sobre lecho de arroz indiano, se napa con salsa indiana.

**Italiana** (C.).—Fondos de alcachofas á la italiana, croquetas de macarrones y salsa italiana.

**Ivoire** (C.).—Escalopas de ave, crestas, riñones y salsa Ivoire.

### Bacalaos

**Bamboche**.—Filetes de bacalao largos, enrollados en popietas, pasados por harina y fritos; se sirve en timbalas con macedonia de legumbres.

**Benaitán**.—Salteado con abundante aceite y cebollas, manteca de vaca y vino tinto; se le adicionan patatas machacadas, se forma una torta y se gratina bien.

**Mithridate**.—Cocido, machacado y mezclado en bechamela, punto de ajo y gratinado.

**Benedictina**.—Cocido y machacado, se le adicionan patatas cocidas y se traba con leche

y aceite; se rocía con manteca y se gratina.

**Braudade á la Marsellesa**.—El bacalao en pedacitos, salteado con cebolla, ajo, aceite, un poco de leche y nuez moscada.

### Anguilas

**Beaucaire**.—Se rellena con farsa de pescado con champiñón y se cuece con vino blanco, coñac, cebolletas, chalotas y champiñón.

**Durand**.—Se rellena de farsa de pescado, estofada con mirepoix, napado con el fondo reducido y montado con manteca y cayena.

**Eel** (pie de anguila).—En un plato hondo, capas alternadas de anguila cocida y huevos duros, napado de salsa de vino blanco. Se cubre con pasta de hojaldre, un agujero en medio y se cuece al horno; luego se le introduce media glasa.

**Flamanda**.—Estofada con vino blanco, aceiteras, perejil, estragón, pimperlina, ortigas, tomillo, salvia; fondo liado con yemas, manteca.

**Florimant**.—Macerada con jugo de limón, puesta en papillotes y asados á la parrilla; se quita luego el papel y se pone con manteca maitre d'hotel con chalotas picadas y patatas cocidas ó salteada.

**Macceunaise**.—Escalfado con vino tinto, cebollas y champiñón; fondo liado con manteca. Sírvese sobre una tortilla delgadísima con bordura de cangrejos.

**Melunoise**.—Harinada y enrollada, cocida al horno con manteca; se decora con rodajas de pepinillos y salsa Robert.

**Mencyere**.—Atada, enrollada y cocida á la parrilla; sírvese con manteca maitre d'hotel con mostaza.

**Pompadour**.—Escalfada y pasada por bechamela con puré de cebolla, se empana y se fríe; bordura de croqueta de patata y salsa choron aparte.

I. DOMÉNECH.

## Cocina Sencilla La Cocina por Gas.

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



## MERENGUES DE FRESA

Póngase en un cazo diez y ocho claras de huevo totalmente limpias de yemas, y en otro cazo 1.000 gramos de azúcar con un poco de agua que se pone al fuego, revolviendo con una espumadera hasta llegar á su hervor; entonces se espuma y se limpia las paredes del cazo para que el azúcar quede bien limpia.

Mientras hierve el azúcar, se va batiendo la clara hasta que quede bien fuerte, y entonces, sin dejar de batir, se añade el azúcar, que deberá estar á punto de bola, tan despacio como sea posible. Al tener el merengue confeccionado, el cual debe quedar muy fuerte, se ponen unas cuantas gotas de carmín y un poco de esencia de fresa, ó bien se pasan unas cuantas fresas por el tamiz, añadiéndolas luego al merengue que resulta luego superior.

Luego se coloca el merengue en la manga radiándose sobre madera para cocerlo en horno flojo, sacándose cuando se desprende de la madera. Luego se unen de dos en dos, poniendo en el centro unas cuantas fresas. Estos merengues suelen venderse á 15 céntimos cada uno.

## SOBERANOS Y PRINCIPES

### El desayuno del emperador

Hace pocos días se desarrolló en el castillo real de Budapest un incidente cómico, del que hasta ahora no se ha tenido noticia.

Como se sabe, llevó en él alojado varios días el emperador y rey Francisco José,

Este, siguiendo su costumbre, levantóse muy temprano.

Tomó su baño, vistióse y pidió el desayuno.

Su ayuda de cámara salió á una habitación inmediata.

En ella no había nadie.

Tocó un timbre y apareció el cocinero.

—¡El desayuno de su majestad!

—¡Acabo de colocarlo sobre esta mesa...!

—¿Sobre cuál?

—¡Dios mío, se lo han llevado!

Sobre la mesa en cuestión no había nada absolutamente.

El ayuda de cámara y el cocinero se miraron consternados.

Mientras, el emperador y rey, que tenía hambre, decía desde su cuarto tocador:

—¿Pero no me traen el desayuno?

—Majestad—dijo—. Un criminal ha robado el desayuno.

—¿Que le han robado?

—Sí. Consistía en varios platos fríos, entre ellos un magnífico jamón.

—Pues que me traigan otro desayuno.

—Al momento, majestad.

Pero antes de irse á las cocinas, el celoso cocinero avisó á los agentes encargados de velar por la seguridad de Francisco José.

Dichos agentes registraron cuidadosamente la habitación donde el robo se había cometido.

Y vieron que en el tablero de la mesa donde el cocinero colocara el desayuno del emperador había huellas de dedos manchados de hollín.

Cuando el cocinero supo este detalle dióse una palmada en la frente y exclamó:

—¡Ya sé quién es...!

—¿Quién?

—¡Un fumista que ha estado arreglando las estufas que funcionaban mal!

Fueron á casa del fumista y lo encontraron en compañía de un bombero del castillo real. Ambos se comían fraternalmente el jamón destinado á Francisco José.

En cuanto á los otros platos, ya habían desaparecido en sus estómagos.

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.

## Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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