

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 DOMÉNECH



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: Todos los platos del día: El estofado de vaca á la catalana. El estofado de buey ó vaca á la francesa. Paquetes y manitas de cordero á la Marsellesa. Gulyas de buey ó vaca. El fricase de pollo Roast-Beef á la Varsoviana, por I. Doménech. — Pastelería elegante: Gran pastel de Broche, por la explicación Teodoro Bardaji. — Banquete Napoleónico. Menú: Crème Marie Louise. Tímbalo de filetes de lenguado de sole Joséphine. Patatas Madame Mère. Melocotones Pauline Borghese. — Fondas raras y curiosas. — Los ramilletes (con grabado). Lista de almuerzo explicado. — Explicación de las recetas: Huevos Lion d'Or. Langosta Breseada con salsa Masip. Pechugas de pollo á la Favorita. Rums-Teaks á la Idealista. Bizcocho Monte Blanco, por Wenceslao Masip. — Cocineros y cocinas, por J. R. C.—Folletín.



CRÓNICA

TODOS LOS PLATOS DEL DIA

EL ESTOFADO DE VACA A LA CATALANA

Se escoge un trozo de vaca, y se corta en pedazos del tamaño de una nuez; póngase á rehogar un poco sobre fuego con manteca de cerdo, más una gran cebolla picada, una cabeza de ajos (que luego se retiran), un ramito de hierbas secas aromáticas, algunas especies en polvo y un poco de pimentón (aunque esta última especie puede suprimirse). Se mueve todo el conjunto con una espumadera, echarle un poco de tomate picado ó en pasta, y vino tinto con alguna abundancia, una copa de aguardiente fuerte. Se tapa herméticamente, efectuándose la cocción en un lado; pasados unos diez minutos se le aumentan un par de cucharones de caldo ó fondo de cocina.

Cuando el estofado esté á más de la mitad de su cocción se le aumentan patatas nuevas, más pedazos regulares de tocino entreverado y butifarra catalana frita (calcúlese que por cada ración de estofado figuren uno ó dos pedacitos de butifarra y tocino) y la sal correspondiente.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Se termina la cocción estando bien tapada la cacerola. Cuando las patatas queden cocidas queda el estofado terminado; sírvase en *cocotte* ó tñmbala de metal blanco, con un poco de perejil por encima.

Sírvase siempre muy caliente.

EL ESTOFADO DE BUEY O VACA A LA FRANCESA

Se corta en trozos regulares un trozo de cadera ó babilla de buey ó vaca.

Se corta en iguales trozos un kilo de tocino magro; hacerlo cocer primero un poco.

En seguida se rehogan los dos anteriores ingredientes ó sea el buey ó vaca con el tocino; sazónense con seis cebollas cortadas en trozos grandes; otro tanto de zanahorias; una cabeza de ajos y un ramo atado de hierbas aromáticas.

Cuando quede todo bien rehogado, se le separa gran parte de la grasa, y espolvoréase con una cantidad regular de harina, y hágase risolar esta harina un poco; en seguida se le echa vino tinto con alguna abundancia, reducir éste y mójese con la cantidad de fondo suficiente á la cantidad de harina.

Se deja cocer á fuego vivo, se desengrasa y hágase cocer durante unas tres horas próximamente.

Terminada la cocción se retira y se procede á cambiar de cacerola los pedazos de vaca y de tocino en otra cacerola ó en un plato de saltear.

Se hacen saltear una regular cantidad de cabezas de champiñones frescos y unir las al guiso, con igual cantidad de cebolletas pequeñas, que de antemano estarán cocidas y doradas con un poco de manteca.

Pasar todo el fondo por un tamiz, se vuelve después á poner sobre fuego, aumentándole un poco de caldo y hágase reducir á gran fuego hasta que quede á su debido punto; entonces se vierte la salsa sobre la carne y guarnición, se tapa y se deja en un lado del fuego durante unos treinta ó cuarenta minutos.

Sírvase en tñmbala de metal blanco ó en *cocota* de barro.

Al mismo tiempo se sirven patatas cocidas al natural.

PAQUETES Y MANITAS DE CORDERO A LA MARSELLERA

Tómense callos de cabrito crudos y límpiense con mucho esmero, como es costumbre en esta clase de trabajos; luego cortar los en triángulos grandes con una de las puntas algo más larga; se reservan algunas de las tiras de los mismos callos y con otras de buen tocino entreverado mezclar una cantidad regular de ajo, perejil, sal, pimienta, nuez moscada y una copa de Jerez seco.

Se une bien la última composición mencionada, y con la misma se rellenan los triángulos de callos, para lo cual se rollan éstos y se hace un pequeño corte en el paquete para introducir la punta más larga de los triángulos, quedando de ese modo bien sujetos.

En una cacerola con caldo bien claro se echa una composición de cebolla, zanahoria, tomate y cabeza de ajo, todo picado; además un ramillete atado,

Cócina Modelo La Cocina por Gas.

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



Ayuntamiento de Madrid

compuesto de tomillo, laurel y perejil; luego se añaden los paquetes de callos y una cantidad regular de manitas de corderito. Sazonarlo perfectamente, según las reglas, y tapar herméticamente la cacerola, la que se mete en el horno, regularmente fuerte, durante la noche, para que sirva de plató de almuerzo al día siguiente.

Al llegar la mañana se trasladan los paquetes con mucho cuidado á otra cacerola ó plato de saltear; se desengrasa el jugo y se forma una buena reducción, á la que se adiciona una buena cantidad de salsa de tomate, cubriendo con ésta los paquetes y manitas, se vuelven á poner en el horno á fin de que todas las substancias queden mejor refinadas y se procura que tenga su punto de sal correspondiente.

Se sirven en legumbreira ó soperita de metal, echando un poco de perejil por encima, con lo que quedan terminados.

Se sirven muy calientes.

Este es en Francia uno de los platos del día más populares.

GULYAS DE BUEY Ó VACA

Este plato, de origen húngaro, disfruta de muchísima aceptación en la mayoría de los Restaurants mundiales, al ponerlo de plato del día, así como también figurando en la lista general de cualquier establecimiento gastronómico.

La característica de este plato, es el sazonomiento con alguna abundancia de la Paprika pimienta roja de Rusia.

Su guiso en general lleva muy poca diferencia con el estofado de Vaca á la Borguiñona.

Se cortan trozos de buey ó vaca magros, en forma cuadrada, y no demasiado grandes, que se ponen en seguida en una cacerola á rehogar con manteca de cerdo, y una cantidad muy abundante de cebollas picadas finamente, espolvorease con abundante Paprika, un surtido ramo atado de hierbas aromáticas, y dos ó tres ajos machacados.

Cuando todo este conjunto quede bien rehogado, se le retira buena parte de la grasa que tiene; añadiendo entonces una cantidad proporcional de harina, mojándose hasta cubrir bien toda la carne, con fondo claro de cocina.

Se tapa y se deja cocer en el horno, durante unas tres horas.

Sírvase como los otros estofados ó guisos, dentro de *cocotas* de barro, ó tumbala de metal blanco.

Aparte se sirven patatas cocidas al natural, modelalas en cucharilla grande.

También se le suele añadir al plato de *gulyas*, tocino magro cortado á cuadritos y frito.

EL FRICASE DE POLLO

El fricase de pollo se ejecuta de la misma manera que la Blanqueta de cordero.

Generalmente para preparar este plato en los hoteles y restaurants, se

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

suelen emplear aves grandes. Se cortan en pedazos, y póngase á cocer con fondo claro con cebolla, un clavo de especies, dos ó tres zanahorias, un poco de apio, y un ramito atado de hierbas aromáticas, un poco de sal, hágase cocer á gran fuego, espúmase bien, y luego déjese cocer hasta que esté la carne tierna, en un lado del fuego.

Durante la cocción se prepara un *Roux* de la siguiente forma. En una cacerola sobre fuego regular se ponen 100 gramos de manteca, por 100 gramos de harina, hágase cocer á fuego suave, y que no tome color.

Cuando quede el pollo cocido se moja el *Roux* con la cocción pasada por un colador fino ó muselina; hágase cocer en fuego fuerte y se espuma bien, dejándose que vaya cociendo despacito durante unos veinte ó veinticinco minutos.

Prepárese una guarnición de cebolletas pequeñas y champignons (puede también servirse el fricase con la guarnición que más se prefiera). Pónganse los pedazos de pollo, uno á uno, en otra cacerola limpia; unir la guarnición; se le echa la salsa pasada por la muselina; déjese en un lado del fuego durante unos quince ó veinte minutos.

Momentos antes de servirse se le hace una liason de cuatro ó cinco yemas de huevo, un poco de nata y un trozo de manteca. Mover bien la cacerola, á fin de que se le quede bien incorporado este sazonomiento, y añadirle el zumo de un limón.

Consérvase en el baño maría hasta el momento que vaya á servirse, ó que no se sirva toda la cantidad en aquel momento.

Sírvase en tómbala de metal blanco, con guarnición de costrones de pan frito por el alrededor.

ROAST-BEEF A LA VARSOVIANA

Se escoge un magnífico *roast-beef* y se asa á la inglesa, según todas las reglas profesionales, haciendo un magnífico jugo, que se conserva en caliente sin que hierva nada.

Por otro lado, se prepara una magnífica farsa blanca de ternera fina con regular cantidad de tocino, sazónándola con el mayor buen gusto.

Se escoge una berza bien blanca y se ponen las hojas sueltas, de las que se separa el tronco. Se cuecen en agua y un poco de sal durante unos tres minutos; luego se escurren y se refrescan. Encima de una mesa se extien-

Chaquetas para Cocineros. Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30 Esta es la casa más antigua de Madrid.

Cocina Sencilla **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



den las hojas de berza y se sazonan con un poco de sal, pimienta y nuez moscada.

Encima de una servilleta se ponen unas hojas de berza á lo largo y se cubren por encima con la farsa de ternera; se vuelve á repetir la misma operación con la berza y se finaliza con una capa de farsa. Con mucho cuidado se enrolla esta especie de galantina, procurando darle igual forma que el *roast-beef*; se envuelve en una servilleta y se ata con bramante, poniéndolo á cocer según las reglas.

En el momento de servir se corta el Roast-Beef y la galantina de berza, y se coloca en la fuente, poniendo un pedazo de aloyau y otro de galantina alternando, dejando un trozo de la pieza por cortar. Se rocía con un poco de media glasa.

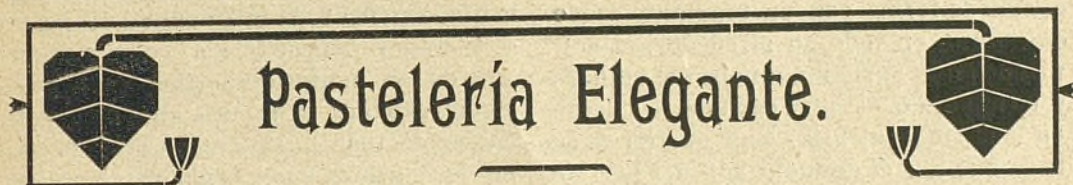
Aparte se sirve el jugo puesto en salsera.

* *

En el número próximo se publicarán los siguientes *platos del día*: "La choucroute guarnecida á la Alemana", "Las Manitas de cordero á la Poulette", "La Pierna de carnero á la Bretona", "La Merluza á El Antiguo", especialidad del gran Restaurant "El Antiguo", de Bilbao, y "Los Menudillos de pavo á la Paisana".

I. DOMÉNECH.

~~~~~



## GRAN PASTEL DE BROGHE (BAUM KUCHEN)

Receta pedida por D. A. GOMAR, en Coruña.

Este es un pastel muy estimado en Alemania, donde se consumen grandes cantidades, y es, por decirlo así, considerado como el pastel nacional, no pasando fiesta familiar sin que el sitio de honor de la mesa lo ocupe el monumental Baum-kuchen, nombre alemán del pastel, que traducido al español significa pastel árbol; sus condiciones se prestan para poderlo confeccionar de todos los tamaños, y una vez terminado es muy elegante su presentación, delicado su gusto y de una gran facilidad para partirlo, no perdiendo su

fisonomía especial, aun después de principiado.

Los alemanes lo sirven con preferencia en los festines nupciales y los recién casados reservan trozos de él, que luego mandan á sus parientes y amigos que no han podido acudir á la boda; pues entre las buenas condiciones del pastel está la de conservarse mucho tiempo tierno y en perfectas condiciones sabóricas. La receta, algo complicada, es como sigue, tomando las proporciones para un pastel mediano:

## Cocina Moderna La Cocina por Gas.

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



700 gramos de manteca de vacas, derretida en pomada como para el plum cake; 600 gramos de azúcar molida; 700 gramos de harina y almidón en partes iguales; 12 huevos, 25 yemas; 25 claras batidas en punto de merengue; medio litro de nata; cáscara de naranja raspada y 12 gramos de flor de moscada pulverizada, ó en su defecto un poco de nuez; un baño ó *glás* compuesto con marrasquino, azahar, vainilla y azúcar glás.

La manteca se trabaja con el azúcar, añadiendo poco á poco los huevos, las yemas y las esencias aromáticas; luego la nata y las claras batidas al mismo tiempo que la harina y almidón; se mezcla todo y queda terminada la pasta, la cual debe cocerse en seguida de terminada, pues de lo contrario se estropea; para hacer un pastel grande es conveniente hacer la pasta en dos veces, pues es muy delicada; para formar el pastel y cocerlo, se prepara un cilindro de madera, de forma cónica, ó sea parecido á un pilón de azúcar el cual se forma con un bramante atado en espiral, en todo su alrededor, principiando en la parte más ancha del cilindro y terminando el otro cabo de la cuerda en la parte contraria; esta cuerda sirve para facilitar el desmoldeado después de la cocción; cubrir todo el cilindro con un papel mantecado, encerrando la cuerda entre el papel y el cilindro; este cilindro debe estar atravesado á lo largo por un hierro para poderlo colocar en un sitio á propósito durante la cocción del pastel, que debe efectuarse de forma que el cilindro colocado como un tostador de café reciba fuego por un costado, mientras se van superponiendo las capas de pasta hasta lograr el fin deseado.

El fuego puede ser el de una parrilla ó broche de cocina, aunque hay aparatos especiales provistos de una especie de caperuza ó toldo curvado, de forma que la llama envuelve casi el pastel; el fuego debe alimentarse con astillas delgadas y muy secas, para que produzca una llama

continua y clara con poco humo, teniendo el fuego en un costado, se coloca debajo del cilindro una placa con la pasta y se procede á la formación del pastel; después de colocado cerca del fuego se calienta bien el cilindro cubierto con la cuerda y el papel mantecado, dándole unas vueltas para que se caliente por igual, y con una cuchara ancha se extiende sobre él una capa de pasta delgada y lo más igual posible, que cubra toda la superficie del cilindro, sin parar de dar vueltas despacio hasta que se principie á dorar y adquiera consistencia; sobre esta capa formar filas de picos, echando cucharaditas de pasta, más espesa que clara y principiando por la parte más ancha del pastel y disminuyendo la cantidad de pasta á medida que se llega al otro extremo; seguir dando vueltas al pastel, procurando también que el fuego no decaiga y sin perder de vista las puntas ó picos para aumentar su tamaño con una nueva capa de pasta tan pronto como toman color; en este momento crítico estriba toda la dificultad del pastel y su mejor ó peor forma, color y sabor: uno de los puntos esenciales, para cuyo buen resultado se precisa algo de práctica, es efectuar la operación de superponer las capas de pasta rápidamente, mientras el cilindro gira despacio y sin que éste pare ni un solo momento (es mejor que una persona de vueltas al cilindro mientras otra extiende la pasta) cuando el pastel adquiere el tamaño deseado, se deja de aumentar pasta y se dan vueltas más rápidamente hasta que tome por igual un bonito color, se retira del fuego y se continúa dando vueltas al cilindro hasta que se enfríe completamente; cuando se retira del fuego se baña con la glasa de marrasquino, azahar, vainilla y azúcar un poco espesa; el calor que conserva el pastel es suficiente para secar este baño de glasa; en las pastelerías alemanas, según afirma Urbain-Dubois, emplean cilindros de metal ú hoja de lata huecos, con una válvula que sirve para llenarlos de agua fría,

## Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



al retirar el pastel del fuego con el fin de enfriarlos antes; es imprescindible que esté bien frío antes de quitarle el molde, pues de lo contrario podría desmoronarse ó romperse; cuando ya está en condiciones de quitar el molde se tira del cabo de bramante que se colocó al principio, y una vez sacado el bramante, sale el pastel

perfectamente, quedando sólo al despojarlo del papel que habrá quedado en el interior; para venderlos al público en las grandes pastelerías se hacen de un metro ó más de largos y luego se cortan del tamaño que se desee.

Por la explicación,  
TEODORO BARDAJÍ.

## Banquete Napoleónico.

### M E N U

Caviar de Sterlet, empereur Alexandre  
Crème Marie-Louise  
Timbale de Filets de Sole Josphine  
Cailles Bonaparte  
Selle d'Agneau Premier Consul  
Pommes Madame Mère  
Courgettes Cambacérés  
Sorbet «Napoleon Brandy»  
Volaille Impériale  
Asperges Princesse Caroline  
Pêches Pauline Borghese  
Friandises Aiglon  
Paillettes Frère Jérôme

### VINS

Pommery dry, Imperial Crown  
Courvoisier Napoleon Brandy, 80 years old  
Cigars — Crème de la Crème  
Cigarettes — Teofani

### Crème Marie Louise

Crema de aves á la tapiosa guarnecida con puntas de espárragos.

### Timbale de filetes de lenguado de sole Joséphine

Preparad una timbala de pasta fina, decorada con gusto, sin hacerla dorar por completo. Rellenad unos lindos filetes de lenguados con una farsa de pescados y daditos finísimos de trufas negras. Arrojad los lomos y hacedlos «pôcher» en «fumet» de pescados. Se guarnece el fondo de la timbala con gruesos «spaghetti» cor-

tados y cocidos, sazonados con manteca y parmesano. Disponed en corona los lomos de lenguado encima los «spaghetti», guarneced el centro con una «financière» de trufas negras y champignons. Salsad el todo con una salsa Newbourg, poned la tapa encima de la timbala, cerrando herméticamente todo alrededor con un cordón de pasta. Poned al horno durante tres ó cuatro minutos y cortad delicadamente la tapa al momento de servir.

### Patatas Madame Mère

Añadid á un compuesto para patatas duquesa, purée de tomates muy reducida y bien colorada, en las proporciones de cinco cucharadas por 500 gramos de compuesto. Una vez bien mezclado, colocad á la manga con boquilla redonda y formad encima de una placa mantecada unas pequeñas tonecillas. Dorad ligeramente y poned al horno regular siete ú ocho minutos antes de servir.

### Melocotones Pauline Borghese

Elegid unos lindos melocotones; peladlos y hacedlos cocer en almíbar vainillado. Dejad enfriar; sacad los huesos sin abrir mucho los melocotones y teniendo cuidado de no romperlos, y reemplazad cada hueso con helado de vainilla bien firme. Aderezad los melocotones, así reformados, en una compotera de cristal encima de una capa de helado de frambuesa. Recubrid con crema Chantilly pralinada y guardad

## Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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



media hora en la heladera antes de servir. Al último momento, recubrid el todo con un velo de azúcar hilado color de rosa.

De *El Gastrónomo*, de Buenos Aires.

~~~~~

Fondas raras y curiosas.

En los Angeles (California), hay un restaurant que no ha cerrado sus puertas, ni de día ni de noche, desde que se abrió, hace veinticinco años. Hoy sería imposible cerrar el establecimiento en un momento dado, porque las puertas no tienen llave ni cerradura.

En Viena existe otra fonda que tampoco se ha cerrado desde hace la friolera de ciento sesenta y cinco años.

Famoso es también un restaurant de Hamburgo, que está hecho todo de papel. Las paredes se componen de dos hojas de papel, pegado en bastidores de madera é impregnado de una solución impermeable é incombustible. Los techos y las paredes están sujetos con tornillos, de suerte que puede armarse y desarmarse el «edificio» y trasladarlo al punto que convenga.

El comedor mide treinta metros de largo por seis de ancho, y es capaz para ciento cincuenta comensales. Tiene veintidós ventanas y cuatro claraboyas, y dos estufas portátiles para la calefacción.

En un extremo de la construcción, y separadas del comedor por tabiques de papel, están las cocinas, la despensa y las habitaciones de la dependencia. Todo el restaurant no ha costado más de 1.700 pesetas.

El hotel más antiguo de los Estados Unidos está en Fénix (Arizona); se construyó en el siglo XVII, poco después del famoso «Palacio del gobernador», que todavía existe.

Antes del terremoto había en San Francisco de California un café-restaurant, cuyos camareros gastaban trajes de pardiario.

Los Ramilletes.



LA TORRE EIFFEL

Todo lector de EL GORRO BLANCO que para confeccionar cualquier ramillete de los 25 que iremos publicando sucesivamente y deseen adquirir sus molduras, indicar, con el título correspondiente al grabado, que nuestro representante y comisionista, don Vicente Pérez, calle Arco de Santa María, 8, 1.º, derecha, Madrid, les mandará precio de las mismas, así como también tiene en venta toda clase de esencias, coco rallado y figuras de pastelería.

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

LISTA DE ALMUERZO EXPLICADO

Explicación de las recetas.

Huevos Lion d'Or.

Un molde de *Savarin* grande, se unta con manteca fina y se le echan 10 huevos crudos, procurando que no se rompa ninguna yema; póngase á cocer en el baño maría. Cuando queden bien cuajados, cuidando que no se endurezcan, se retirarán del agua hirviendo.

Preparar una guarnición de tallarines (*nouilles* ó cintas), salteados con manteca, queso de Parma y media glasa, etc.

Tener también preparada una cantidad regular de riñones de carnero ó ternera al Jerez.

Póngase el molde de huevos en una fuente grande, y llenar el hueco que forma el molde con tallarines, y por el alrededor y en el fondo de la fuente, se guarnece con los riñones salteados al Jerez, con adorno de lomos de trufa por encima de éstos.

Langosta Breseada con Salsa Masip.

Se escogen dos langostas que, poco más ó menos, pesen un kilo y medio; se bresean en crudo con manteca de vaca y un poco de aceite, más cuatro cebolletas tiernas, cuatro zanahorias pequeñas enteras, un ramito atado de hierbas aromáticas y alguna cantidad abundante de tomate del tiempo, picado. Pasados unos diez minutos de breseado, se rocía con coñac y se

LISTA con Recetas originales, servidas en el Restaurant Lion d'Or, en San Sebastián (Guipúzcoa), el día 5 de Marzo de 1911, para 15 personas.

Huevos Lion d'Or.

Langosta Breseada con Salsa Masip.

Pechugas de Pollo á la Favorita (frío).

Rums-Teaks á la Idealista.

Bizcocho Monte Blanco.

Postres finos.

Wenceslao Masip.

enciende; se tapa la cacerola sobre fuego suave durante unos veinte minutos y luego se retira la langosta, dejándola enfriar.

Luego se deshuesa la langosta, y las cáscaras se machacan al mortero, añadiendo el fondo en que se han cocido las langostas y una abundante copa de vino de Manzanilla. Se pone á cocer toda la anterior combinación, agregando puré de to-

mate. Pasados unos cinco minutos, se pasa por el tamiz y después por el colador chino. Poner la salsa en este punto en el baño maría, y se trabará con dos ó tres yemas de huevo, manteca y cayena.

Se prepara un costrón alto por medio y disminuyendo por completo por los dos extremos (en fuente larga) Frito este costrón, se forra con patata duquesa bien trabada; en los dos lados se forman dos nidos, con ayuda de la manga, de igual patata; luego se dora de nuevo y se glasea en el horno.

Se coloca la langosta cortada en escalopos finos, por encima del costrón y en forma escalonada; glasease un poco con la salsa y llenar los dos nidos con salsa de la misma, que sirven de salsera en la misma fuente.

Pechugas de Pollo á la Favorita.

Este plato frío se compone de los siguientes: Se escogen cinco pechugas de pollos tiernos y se les separa la piel. Se mechan

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

á continuación con tiras de jamón; se ponen á bresear en blanco, formándose un excelente fumet; déjense cocer suavemente hasta que queden bien tiernas; entonces déjense enfriar en la misma cocción.

Preparar una magnífica ensalada rusa, trabada con mayonesa y gelatina.

Las pechugas perfectamente cortadas se colocan en las paredes de un molde á gusto del ejecutante, y llénese éste, al que sostendrán las pechugas con la ensalada rusa; póngase en seguida entre hielo picado durante una ó dos horas á fin de que se trabe bien.

Se cubre el fondo de la fuente con una capa de gelatina, desmoldear las pechugas y se abrillantarán con sumo cuidado con glasa aromatizada al Jerez, por medio de un pincel; guarnecer los bordes con huevos hilados y costrones de gelatina.

Rums-Teaks á la Idealista.

Cortados los rums-teaks, sazónense con sal, pimienta, mójense con aceite fino, zumo de limón y déjense así durante una hora; asándose á continuación á la parrilla al momento de servirse, se pone encima de cada rums-teaks una cucharada pequeña de chalota picada y fondeada con manteca, sal y un poco de glasa, más filetes de anchoas por el alrededor con aceitunas deshuesadas.

Sírvanse con las patatas que á continuación se expresan; escoger ocho patatas grandes de igual tamaño y finas de piel, asarlas en el horno; ya asadas se cortan por medio y se vacían, pasando la patata extraída por un tamiz; ya pasada, se le une á esta patata un poco puré de foie-gras, trufa picada, perejil, nata, manteca de vaca, sal y trabájese en el baño maría. Pasados unos minutos, rellenar las patatas, cúbranse por encima con yema de

huevo, y rocíanse de manteca de vaca y gratínense en el horno; luego colocar cada patata dentro de una cajita de papel rizado y colóquense en fuente aparte con servilleta, y un ramo de perejil.

En los rums-teaks, servir algunos pedazos de limón.

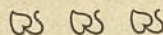
Bizcocho Monte Blanco.

Se prepara un bizcocho usual de unos 20 centímetros de diámetro; se baña con jarabe aromatizado de Coñac.

Se cuece un kilo de castañas mondadas con leche, azúcar y un tronco de vainilla; cuando estén cocidos se escurren y se pasan por un tamiz, colocar este puré sobre el bizcocho en forma de pirámide.

Colóquese en una fuente, y cúbrase totalmente con chantilly aromatizado de vainilla. Adórnese con guindas glaceadas y sírvase.

WENCESLAO MASIP.



Cocineros y cocinas

Entre los múltiples elementos cuyo conjunto compone la complicada maquinaria que imprime el movimiento á los hoteles, debemos señalar á la cocina como uno de los factores más importantes y esenciales, ya que ella es una de las principales causas que contribuyen al prestigio de un esta blecimiento, pues es lógico que, por más que éste reúna circunstancias envidiables, tanto por su situación como por su confort y comodidades en dependencias y habitaciones, distará mucho de reunir todas las condiciones indispensables á las exigencias de la vida actual, si la cocina no corre parejas con aquéllas y no está, en consecuencia, á la altura que requiere el gusto refinado tan generalizado en los tiempos modernos.

Sentado este principio, cabe hacer la siguiente pregunta: ¿Reúnen nuestros cocineros la serie de conocimientos neces-



Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

rios para cumplimentar las exigencias del servicio á ellos confiado? Antes de contestar creemos un deber nuestro dejar sentado que no tratamos de zaherir en lo más mínimo á la dignidad profesional de la clase, ni menos individualizar ni lastimar susceptibilidades, y que nuestra idea se reduce simplemente á estudiar esta cuestión bajo el punto de vista general, por lo que se refiere á los hoteles que, por sus condiciones especiales, han obtenido la clasificación de primera clase. Hecha esta observación y admitida como debe serlo en gracia á nuestra lealtad y franqueza, nos vemos precisados á contestar que, á nuestro modo de ver, la agrupación de cocineros está bastante distanciada del punto en que debería estar en materia de iniciativas y de conocimientos teóricos que le permitan desarrollar su inteligencia con independencia completa y no sujeta y esclavizada á las exigencias de la rutina, única base del arte culinario en nuestros hoteles. ¿Quién tiene la culpa de que así sea?

En primer lugar debemos significar la falta de reglamentación en los aprendices. Generalmente, éstos entran en una cocina, destinados, en sus primeros tiempos, á las faenas más vulgares, sin base alguna de conocimientos teóricos que le permitan tener una idea clara y precisa del gran número de detalles, cuyo conjunto forma la base del arte culinario. Y de esta suerte va pasando el tiempo y con él aprende tan sólo lo que ve hacer á sus superiores, si es que su talento llega al extremo de saber copiar lo que hacen los demás, hasta que, creyéndose ya apto para desempeñar cargos de importancia, solicita, y obtiene muchas veces, plaza de primer cocinero en establecimientos de cuarto ó quinto orden imbuido por la falsa idea de adornarse con el título de Jefe de Cocina y desprenderse de la tutela de aquellos á quienes debe sus primeros conocimientos en el arte, al lado de los cuales habrían adquirido, con el tiempo necesario, una práctica que podría ser muy bien la base de su futuro porvenir. Es decir, se cansan muy pronto de ser discípulos, y de un salto pretenden escalar la plaza de maestro. ¿Qué resultados pueden esperarse de este sistema? Y, por desgracia, salvo raras y honrosas excepciones, éste y no otro es el origen de la mayoría de nuestros cocineros, que llegan, á fuerza de constancia, á ser buenos copistas; pero no llegarán nunca á ser acreedores de algo que signifique progreso ó adelan-

to en el arte, que, con el sistema que se emplea, ha venido á ser un oficio vulgar, un *modus vivendi* como otro cualquiera, y en él entran la mayoría sin entusiasmo ni idea que les permita conocer la importancia de lo que hoy se distingue ya con el nombre de oficio de cocinero.

En nuestros distintos viajes por el extranjero, precisamente por los países en los que nuestra industria ha obtenido el mayor grado de importancia, hemos tenido ocasión de observar que en cada uno de ellos impera en sus cocinas un sistema ó escuela apropiada á los gustos y costumbres y á los productos de cada uno de ellos. Preciso es, no obstante, confesar que en Europa, principalmente, se nota la influencia de la escuela francesa, que ha sabido imponerse justificando el aserto de que Francia va á la vanguardia de las demás naciones en el arte culinario y que tiene muy merecido el renombre conquistado, por haber sido ella la patria de tantos reformadores del antiguo sistema, influencia relativamente convencional, pues ni una sola de las demás naciones la ha adoptado en su totalidad, y como única é insustituible, ya que, por experiencia, podemos afirmar que conservan la suya propia y que en todos los establecimientos se encuentran los menús redactados en el idioma propio de cada país.

España, por el contrario, sigue un rumbo diametralmente opuesto. En nuestros hoteles todo está ajustado á la moda y costumbres francesas, sin tener en cuenta que las circunstancias de cada país son completamente distintas y que, en consecuencia, distinta tiene que ser la forma y modo de dar cumplimiento á las exigencias de la vida en cada uno de ellos. Tan supeditados vivimos á ella, que hemos llegado al extremo de acudir al diccionario francés en busca de palabras como *hotel*, *menú*, *confort*, etc., como si el español fuera tan pobre que estuviera desprovisto de nombres que determinen con fiel exactitud el objeto que tratamos de explicar. Un menú redactado en español resulta hoy cursi; la moda exige que lo sea en francés, por más que aquellos que deben utilizarlo desconozcan por completo este idioma.

Y partiendo de este punto, se ha impuesto, como es natural, la cocina francesa. Y de esta suerte la mayoría de nuestros cocineros se encuentran ante una nomenclatura de platos, cuyo origen desconocen, no teniendo más nociones de ellos

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

que sus componentes y el sistema de prepararlos, según la fórmula adoptada por el que les sirvió de maestro y sin saber con exactitud, si aquél se ajustó, ó no, á lo prescrito por el autor de los mismos. Es muy posible que si alguno de éstos tuviera la ocurrencia de darse una vuelta por España, desconocería por completo uno ó varios platos de su invención si éstos hubieran sido preparados por uno de los jefes de cocina de nuestros hoteles. ¿Por qué? La razón es muy sencilla. Aquél, al presentar un plato nuevo, no calculó el valor de sus componentes y éste se ve precisado á circunscribirse dentro de la economía más prudencial.

Por otra parte, la diferencia de clima, los productos de cada país, la importancia ó categoría de los establecimientos y la clientela que los frecuenta son otras tantas razones que demuestran la imposibilidad de nuestros cocineros para elaborar y presentar los platos del mismo modo y sistema como se hace en el país en que fueron inventados. Un almuerzo ó comida, compuestos de platos preparados á la francesa, con toda su pureza, estamos persuadidos de que no sería del gusto de la mayoría de nuestros clientes; ¿qué le toca, pues hacer al cocinero?, adaptarlos á la costumbre del país, lo que es causa en consecuencia lógica de que luego no resulten ni de escuela francesa ni de española, no conservando, algunos de ellos, más que el nombre y la forma.

Las listas de comida en nuestros hoteles han llegado á no ser otra cosa que un *pout-purri*, ya que en ellas vemos figurar platos franceses, italianos y hasta ingleses, apareciendo, de tiempo en tiempo, alguno netamente español, especie de *rara avis*, pues desde que la hemos dado por proclamar las excelencias de la cocina francesa la hemos adoptado, aunque

no sea más que en el nombre, como si la nuestra propia no tuviera ni un plato digno de figurar en la mesa de nuestros hoteles.

Es preciso confesar que hay que poner término á este sistema. No tenemos cocina propia, pudiendo y debiendo tenerla. La industria hotelera española va adquiriendo un vuelo cada día más elevado, pretendemos colocarla al nivel de la de los países más adelantados; pero consentimos que un factor de tanta importancia como es la cocina, continúe con los mismos defectos é imperfecciones y, más que todo, con la falta de personalidad propia de que adolece, ya que ha llegado á no ser otra cosa que una feudataria de la de las demás naciones. Urge hacer un sacrificio, pero sin perder tiempo. Es de absoluta necesidad que se cree una Escuela culinaria en la que nuestra juventud se ilustre y se eduque, único modo de romper el molde anticuado que hoy sirve para dar forma al cocinero actual. Es un deber imperioso que no pueden desatender todos cuantos han emprendido, con loable desinterés, la elevada tarea de colocar á la industria hotelera española en el lugar que le corresponde y que no se logrará hasta que todos cuantos contribuyen con sus labores á la marcha de nuestros establecimientos obtengan los conocimientos necesarios para poder cumplir sus deberes, como lo exige la moderna civilización y el modo de vivir en nuestros tiempos.

J. R. C.

De *El Viajero*.

Compre usted **LOS ENTREMESSES** y **LOS QUESOS MODERNOS**, por Ignacio Doménech. Se vende en nuestra administración.



EUSEBIO GONZALEZ SALCEDO

SUCESOR DE PEREIRA

(CASA FUNDADA EN 1840)

SAN VICENTE ALTA, 10. — MADRID

Primera casa en baterías de cocina de cobre, hierro y metal.

Se estañan y construyen toda clase de objetos de cobre, hierro, níquel y metal en sus diversas acepciones. Gran surtido en moldes de hoja de lata y cobre para helado (Variado surtido).

Chinos, varillas, estameñas, boquillas, cuernas, sartenes, pescaderas, rejillas, cedazos, cuchillos, champignoneras, mangas, muselinas, cubos, cacerolas, borduras, espátulas, cacillos, espumaderas, cucharillas, cubiertos, pasaderas, cepillos, coladores, parrillas, morteros, mazas, tarteletas, cafeteras, bermynesas, molinillos, ralladores y toda clase de objetos concernientes al ramo de cocina, confitería y pastelería.

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.