

Primer año. Núm. 1.º

Precio 50 céntimos.

1.º Septiembre de 1906.

EL GORRO BLANCO



- CARLOS VÁZQUEZ -
1906.

Revista Española del Arte de la Gastronomía en general, Cocina elegante y económica.

Director: IGNACIO DOMENECH

Biblioteca Nacional de España



C.^{IA} MADRILEÑA DE ALUMBRADO Y CALEFACCION POR GAS

ALMACEN EXPOSICION.—PELIGROS, 7.—TELEFONO 474

LA COCINA POR GAS

AVISOS

1.^a Sucursal:

Carranza, 12.

Tel. 2.428.

2.^a Sucursal:

Serrano, 52.

Tel. 2.283.

AVISOS

3.^a Sucursal:

M. de Toca, 9.

Teléfono 810.

4.^a Sucursal:

R. de Toledo, 8

Teléfono 456.



Está demostrado hasta la evidencia
que la COCINA POR **GAS** es la más RAPIDA, LIMPIA,
HIGIENICA y ECONOMICA

Instalaciones Ordinarias en Alquiler.

Instalaciones Económicas en Alquiler para COCINAS A GAS

Exposición y Venta de toda clase de Aparatos para GAS. Avisos, Referencias.
Proyectos, Presupuestos, etc., etc.—Calle de Peligros, núm. 7, teléfono 474.

Exposición completa de los modelos más perfeccionados del mundo en Cocinas
á GAS, y curso especial para la enseñanza del manejo de las mismas.
Calle de Serrano, núm. 52.

ENSAVAR ES CONVENCERSE ✕ ENSAVAR ES ADOPTARLO

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: Nuestros vinos en el extranjero.—SALSAS: *Inéditas* Salsa Nirmunt.—Salsa á la Medina-celi.—*(Inglesas)* Salsa Princesa.—Salsa Cambridge (fría).—Salsa de huevos á la Escocesa.—Salsa á la Reforma.—Solomillo salteado á la Togo.—Chuletas de carnero á la Hasbourg.—Menú de gran banquete.—Tournedos Battenberg.—Filetes de lenguado á la Velázquez.—Lubina á la Pérez Galdós.—Langosta á la Winterthur.—Langostinos Marianao.—PASTELERÍA: L'Aiglon (El Aguilucho).—Crêpes á la Clermont.—Delicias (Pasta seca).—Gallettes-Sables (Pastas secas).—Pastel de marrons á la Corrèzieme.—Mermelada de Naranja.—Cognac de Orleans.—Huevos escalfados á la Hernán Cortés.—Huevos en sorpresa «á la Rostand».—Huevos escalfados á la Rabassada.—Huevos Kaiser.—PLATOS DE COCINA ECONÓMICA: Bacalao á la Sobrejuja.—Bacalao á la Numancia. Bacalao á la Sueca.—Estofado de vaca al estilo andaluz.—Pudding de espinacas: Para diez personas.—Cajabaza con pases de Corinto.—SOPAS: Consommé Carmencita.—Sopa á la andaluza.—Sopa crema montesa.—Sopa puré duquesa.—LICORES Y REFRESCOS: Ratafia de nueces verdes.—Kaltschale á la rusa.—Propiedades de las frutas: La fruta, higiénica por excelencia.—Quisicosas culinarias: Lo que «devora» un ejército.—Modo de conocer la frescura de los huevos.—Bebidas venenosas.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M.

CRÓNICA

NUESTROS VINOS EN EL EXTRANJERO

Consideramos conveniente dar noticia de lo que en la actualidad deven-gan los vinos españoles al entrar en los países extranjeros, dato muy inte-resante para juzgar de las nuevas tarifas arancelarias, que han de ser la base de los tratados comerciales que en lo sucesivo negocien nuestros Gobiernos con las demás naciones.

Suiza, mientras no tengamos con ella un convenio definitivo, hace pagar á los vinos españoles un derecho de 8 francos por 100 kilogramos hasta 15 grados.

Francia, con la cual tenemos la tarifa minimum, exige, hasta 12 grados, 12 francos por hectolitro; las décimas suplementarias de grado pagan 0,22 hasta 15 grados.

Alemania nos aplica, mientras no nos entendamos con ella, el trato de

la nación más favorecida, y nuestros vinos pagan 15 marcos, ó sean en francos 18,75, por 100 kilogramos en bruto, si reúnen las condiciones de vinos de *coupage* (para la mezcla). En el caso contrario, pagan 20 marcos, ó sean 25 francos los 100 kilogramos.

Bélgica sólo exige un derecho de 20 francos por hectolitro.

Italia, de quien esperábamos el trato de la nación más favorecida, ó sea un derecho de 12 liras por hectolitro, ha tenido, después de un voto reciente en sus Cámaras, que aplicarnos la tarifa general, ó sean 20 liras por hectolitro hasta 15 grados.

La tarifa en Holanda es de 42 francos por hectolitro.

Austria-Hungría nos aplica su tarifa general, 50 francos los 100 kilogramos.

En Inglaterra los vinos en tonel, hasta 30 grados de espíritu de prueba, pagan 82 francos y medio por hectolitro.

La República Argentina, con quien estamos llamados á desarrollar nuestro comercio, cobra 40 céntimos por litro hasta quince 15 grados, tratándose de vinos ordinarios.

En cuanto á Rusia, su tarifa es más que prohibitiva, ya que 100 kilogramos de vino pagan, según la tarifa *minimum*, 244,13 francos.

Los datos anteriores prueban que, fuera de Suiza y de Francia, la generalidad de las naciones nos aplican tarifas que imposibilitan todo comercio.

Hasta con Francia ha bajado nuestra exportación en términos realmente aterradores.



(INÉDITAS)

Salsa Nirmunt.

Es un excelente *fumet* de ave transformado con una bechamela ligera; póngase al baño maría y remóntese con manteca de apio y esencia de tomate en poca cantidad y pimienta blanca en polvo; se pasa por una estameña y queda terminada. Para carnes y aves.

Salsa á la Medinaceli.

Un excelente *fumet* de pescados blancos que se traba con un poco de *arrow-root*, aromatizarla ligeramente con esencia de anchoas, retírese un poco y remóntese con

manteca de berros y pimienta blanca; pasarla por una estameña, ponerla en un baño maría y añadir un salpicón finísimo de pepinillos. Es para pescados.

FELIPE MARTÍ.

(INGLESAS)

Salsa Princesa.

En una cacerola con vinagre se pone limón y *raifort* rallado, redúzcase este vinagre á más de la mitad; luego se le aumentará una buena cantidad de salsa blanca, se reduce un poco y se pasa por una estameña.

Ponerla en un baño maría, aumentan-

do manteca de vaca y una buena cucharada de perejil picado; muévase bien, y queda terminada la operación.

Esta salsa se suele emplear mucho con el pollo frito, pollo á la Villeroy, ó para los filetes de lenguado, pescadillas, salmón, etcétera.

En este último caso debe añadirse al tiempo de componerla una regular cantidad de esencia de anchoas.

Salsa Cambridge (fría)

En un mortero se machacan los siguientes ingredientes: seis yemas de huevo duras, filetes de anchoas, alcaparras, estragón, perifollo, cebolleta, mostaza inglesa, mostaza francesa, en iguales cantidades, sal, pimienta, cayena. Desleirlo con aceite y vinagre de estragón, pasarlo todo por la estameña y luego, al final, se añade perejil fresco picado lo más menudisimamente posible.

Esta salsa se emplea mucho para carnes frías y para cabeza de cerdo. etc., etc.

Salsa de huevos á la Escocesa.

Es una magnífica salsa blanca con guarnición de huevos duros, las claras cortadas á cuadritos y las yemas pasadas por un tamiz de tela metálica, cayena, etc., etc.

Salsa á la Reforma.

Es una excelente salsa *poivrade*, con una juliana de pepinillos, trufas, lengua á la escarlata, clara de huevo duro y zanahoria cocida.

SOLOMILLO SALTEADO A LA TOGO

Para seis ú ocho personas.

Cortar 500 gramos de solomillo (de puntas y cabezas) en pedazos cuadrados, sazonándolos con sal y paprika y salteándolos con 60 gramos de manteca de vaca.

Luego se desengrasan cuidadosamente, rociándolos con tres decilitros de salsa crema, se hacen reducir á la mitad y se añaden tres decilitros de puré de *croshes del Japón*, compuesta en forma de puré *soubise*, del modo siguiente:

Hacer estofar, todo junto, 50 gramos de manteca de vaca, 250 gramos de *croshes* del Japón y 150 gramos de cebollas blanqueadas de antemano con agua y un poco de sal. Al hallarse este conjunto bien cocido, se pasa por una estameña.

Este solomillo debe servirse en unas pequeñas barquitas compuestas con patatas, paja frita (con unos moldes especiales á los que se hacen los nidos de patatas) y se cubre el interior de cada barquita con una finísima *crêpe* ó con una farsa de que-
nefas.

P. SALLES,

jefe de las cocinas del hotel de Paris en Monte-Carlo.

(De *Le gourmet home Magazine*.)

Chuletas de carnero á la Hasbourg.

Las chuletas de carnero se cortan y arreglan del modo acostumbrado y luego se sazonan mojándolas en un huevo batido con una cucharada de aceite fino, sal y pimienta blanca en polvo. Después de verificado esto, se empanan con una buena cantidad de pan rallado, uná cucharada de perejil picado, y otra de setas picadas igualmente.

Hacerlas saltear con manteca de vaca.

Por otra parte, se cortan á pedacitos dos cebollas medianas, poniéndolas á cocer con agua y sal durante tres ó cuatro minutos; luego se escurre bien y se hace estofar con manteca de vaca y una cucharada de paprika; al quedar completamente cocidas se le añadirán dos cucharadas de magro de jamón cortado á cuadritos.

Preparar un zócalo de patatas cortadas en lamas finas y salteadas con manteca y sal, procurando que en el modo de saltearlas se peguen unas á otras, á fin de que luego que quede formada una especie de galleta y pueda cortarse en forma redonda.

Terminadas ya estas operaciones, se pondrá la galleta de patata en el centro de una fuente y se colocan encima las chuletas en forma de corona, con sus papillotes correspondientes. En el centro se pondrá el salpicón de cebollas y jamón.

Salséanse con un excelente fondo de ternera, y sírvanse.

M. DARRICADE,

Jefe de las cocinas del Bristol-Hotel de Viena.

(De *Le gourmet home Magazine*.)

MENU DE GRAN BANQUETE

COMIDA

Consommé à la Millet.

Medallones de salmón

Clementina.

*Jamón de York historiado
al champagne.*

Tournedos Battemberg.

*Chaud-froid de Foie-gras
à la Elisa.*

Ponche à la Fornarina.

*Pavos asados al jugo,
(Patatas soufflées).*

Ensalada Pavillon.

Espárragos.

Salsa Diafana.

Helado Bomba Pay-Pay.

Algerianos.

Malakoffs de chester.

Postres.

IGNACIO DOMENECH



Tournedos Battemberg.

Los *tournedos* se cortarán de forma alta y completamente redonda; sazónarlos de sal y asarlos á las parrilla.

Momentos antes de servirlos se colocarán los *tournedos* en una fuente, poniendo cada uno encima de una patata fondante trufada.

Encima de cada *tournedo* se adorna con un puré Victoria, formando un cordón anillado; rociarlos con una media glasa con aroma de vino de Oporto reducido, y por último, en el centro de cada *tournedo* se pondrá un poquito de salsa Raifort, etc.

IGNACIO DOMENECH.

Filetes de lenguado á la Velázquez.

(INÉDITO)

Se cortan los filetes de uno ó dos lenguados muy blancos y frescos; se estiran un poco aplastándolos, sazónense de sal, zumo de limón y un poco de pimienta, úntense por una cara con huevo batido y se rollan uno á uno, á fin de ensartarlos con una espada (*brochette*). Después se colocan en una placa, untada de aceite frío y se rocían con vino de Málaga. Quince minutos antes de servirlos, se cuecen en el horno.

Preparar unas quenefas de langostinos, color rosa ligero, dándoles la forma de una paleta de pintor, y decorándolos luego con diminutos detalles de trufa. Colóquense en una placa untada con manteca de vaca, y escalfarlos al vapor.

Momentos antes de servirlos se coloca cada filete de lenguado dentro de un hermoso fondo de alcachofa, convenientemente cocido de antemano, con jugo y *consommé*.

Colocarlos con el mayor gusto en una fuente de metal blanco, y encima de cada

filete, se coloca una quenefa de langostino, que se glasearán por encima con glasa.

En el fondo se echa el mismo jugo de los lenguados, aumentándolo algo más con un poco de vino de Málaga reducido.

Servir aparte, una buena salsa á la holandesa, y aparte una fuente de patatas holandesas, cocidas á la inglesa.

IGNACIO DOMENECH.

Lubina á la Pérez Galdós.

Se escoge una hermosa lubina, y después de limpiarla perfectamente se abre separándole la espina central, sazónese el interior con sal, pimienta y zumo de limón, finas hierbas picadas finísimamente, tales como perifollo, perejil y alcaparras; se vuelve á juntar la lubina á fin de que adquiera su forma natural, se coloca en una placa rociándola con alguna abundancia de vino de Jerez, y se asa en el horno.

Al quedar el pescado cocido, se trasladará en una larga fuente de metal blanco; preparar un excelente *soufflée* con pasta de tomate y manteca de cangrejos, procurando que su color sea de un rojo vivo, sazónese con gran gusto.

Este *soufflée* se colocará con mucho cuidado en los dos lados de la lubina á lo largo, dejando en el centro de la lubina un vacío de unos cinco centímetros, para que luego pueda rellenarse con la salsa, y siendo amarillo el color de ésta, da así una idea del color de nuestra bandera española.

Diez minutos antes de servirse se espolvorea el *soufflée* con queso de Holanda rallado, y se mete á horno muy fuerte; después se llena la línea central con la salsa que luego explicaremos; adórnese con detalles caprichosos de trufa y sírvase con la salsa restante aparte. Para guarnecer la lubina

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.

debe procederse con la mayor rapidez.

Para la salsa se picarán dos ó tres chalotas muy finas, rehóguense con aceite fino, y antes que empiece á tomar color se retira, y se echan yemas de huevo, manteca de vaca, y partes de caldo de *bouillabesa* de pescados. Móntese como si fuese una salsa bearnesa, cayena, la sal correspondiente, zumo de limón, etc., etc.

F. MARTÍ.

Langosta á la Winterthur.

Escoger una magnífica langosta que se pondrá á cocer según las buenas reglas culinarias.

Preparar después una buena salsa Victoria, que se compone de una bechamela montada con abundante manteca de *homard* (escribano en español).

La langosta se corta en dos á lo largo, deshuesándola con gran cuidado; la cáscara vacía se rociará con un poco de coñac ó vino blanco; se mete un poco en el horno.

Luego se napa el interior de la cáscara con salsa Victoria, volviendo á colocar la langosta convenientemente cortada en pedazos, se cubre con salsa Victoria, luego se espolvorea con abundante queso de Gruyère rallado, un poco de manteca de vaca, y gratínase en el horno hasta que obtenga un hermoso color.

Se sirve puesta en fuente con una servilleta, estando el fondo bien adornado con perejil fresco en rama y pedazos de limón

SERAFÍN HERNÁNDEZ.

Langostinos Marianao.

Se escogen patatas nuevas de forma pequeña é igual, se mondan convenientemente. Luego se prepara una buena canti-

dad de guisantes frescos, y un ramillete de hierbas aromáticas atado, compuesto de hierbabuena fresca, tomillo laurel, perejil y un poco de apio.

En una cacerola con manteca de cerdo y un buen trozo de tocino entreverado, se ponen los guisantes y patatas, una cebolla picada, sal, pimienta, y un poco de nuez moscada.

Mezclar todo este conjunto, sobre fuego vivo. Luego se rocía con vino del Priorato ó Jerez, una buena cantidad de excelente jugo clarificado, se tapa la cacerola herméticamente y se deja cocer hasta que la cocción quede terminada.

Escoger langostinos muy frescos, y después de lavados cuidadosamente se saltearán á fuego vivo con manteca de vaca y aceite fino, chalotas picadas, sal y cayena; pasados unos momentos se añade tomate con alguna abundancia, salsa PERRINS, finas hierbas, etc., etc.

A los quince minutos se separan los langostinos de la salsa á fin de mondarlos antes de colocarlos en la fuente.

La salsa se pasará por un tamiz y luego por un colador chino; levantar la salsa añadiéndole un trozo de manteca de vaca, pudiendo también añadir más cayena si se prefiere así.

Se colocan en el centro de una fuente algo grande las patatas y guisantes, que hemos preparado en un principio, retirando el tocino. A su alrededor se colocan los langostinos salseándolos un poco, y el resto de la salsa se servirá al mismo tiempo en una salsera.

Sírvase siempre muy caliente.

JOSÉ OBIOLS Y CORTÉS.

PASTELERÍA

L'Aiglon (El Aguilucho).

Con 12 claras de huevo y 600 gramos de azúcar, se monta un al merengue que luego se incorporan 250 gramos de almendra molida.

Con este merengue se forman tres planchas que se cuecen en el horno flojo; después de que estén cocidas se recortan las tres planchas de merengue en forma ovalada.

Preparar una excelente crema, manteca praline.

Se monta este pastel encima de un fondo de pasta azucarada, cortado en forma igual á las planchas de merengue; encima de este fondo de pasta se le extiende una capa de manteca praline, después una plancha de merengue, otra á continuación de crema praline, y de este modo colocar las tres planchas de merengue, resultando que termina esta colocación con la tercera plancha de merengue con la almendra.

Se glasea todo el conjunto del pastel con glasa color de rosa; en seguida en todo el borde se incrustan lenguas de gato, procurando que por toda la orilla del pastel sobresalgan como unos dos ó tres centímetros de dichas lenguas de gato, en igual medida.

En el centro se colocará el aguilucho bien cortado, tal y como está en el presente grabado; se corta el aguilucho poniendo dicho dibujo encima de una plancha de pasta de almendra con un poco de choco-

late rallado; el corte se efectúa con la punta de un cuchillo pequeño; raspar un poco de chocolate por encima.

Se completará dicho pastel guarneciéndolo con crema de pistachos puesta al *cornet*, formando una corona real con lazos encima de la cabeza del aguilucho, y el resto puede decorarse al gusto del artista que lo ejecute.

EUSEBIO SECANELL.



Crêpes á la Clermont.

Se forman los *crêpes* como de costumbre; napar una á una con puré de *marrons*, con nata montada; rollarlas y recortarlas, polvorearlas de azúcar y glasearlas un poco en el horno.

LE CHEF.

Delicias (Pasta seca).

Con 350 gramos de azúcar, 250 gramos de manteca de vaca, 300 gramos de harina, cuatro huevos y una clara, kirsch; trabajar esta pasta del mismo modo que la pasta de lenguas de gato.

Se marcan con la manga en placas en forma redonda y pequeña.

EUSEBIO SECANELL.

Galettes-Sables (Pastas secas).

Con 300 gramos de harina, 300 de azúcar, 150 de manteca, cinco yemas de huevo, vainilla; trabájese bien esta pasta; se cuecen en moldes ovalados, adórnese por

encima formando dibujo, con un tenedor; se doran con yema, y se cuecen á horno, no muy fuerte.

EUSEBIO SECANELL.

Pastel de marrons á la Corr  zienne.

Este pastel de estilo casero, se recomiendan doblemente, por ser de fácil ejecución y poderse conservar durante muchos días.

La pasta.

Sobre una mesa se tamizan 200 gramos de harina formando un círculo; en el centro se ponen 80 gramos de azúcar en polvo, otro tanto de manteca de vaca, un polvito de sal, dos yemas de huevo, y medio vaso de leche.

Después de trabajar la pasta estirándola un par de veces, se rolla y se deja en sitio fresco durante dos horas. Esta pasta, por consiguiente, debe elaborarse con bastante anticipación.

Modo de preparar los marrons.

Se escogen *marrons* (castañas) frescas, y se les separa las primeras cortezas, poniéndolos    cocer con agua abundante durante cinco minutos; pasado este tiempo, se escurren, y se mondan, por completo.

De este modo se ponen en una cacerola    cocer con leche (por un kilo de castañas cuatro decilitros de leche), un poco de vainilla, y un polvo ligero de sal; cuando est  n cocidas se machacan un poco, pasándolas por un tamiz.

Retirar la vainilla, y añadir dos cucharadas de azúcar, cuatro cucharadas de nata montada, y tres claras de huevo batidas    punto de merengue.

Formación y cocción del pastel.

Untar de manteca un círculo de los de hacer pasteles de 18 centímetros de circunferencia, estirar la pasta hasta obtener medio centímetro de espesor y hundir el interior del aro. La pasta debe colocarse en una placa para que quede formando el molde, cortar la pasta sobrante, luego formar la cresta, pinchando un poco el fondo

con el cuchillo, á fin de evitar que se levante la pasta durante la cocción.

Al llegar á este punto, ll  nese el interior con los *marrons*, que hemos preparado, y póngase    cocer,    horno flojo durante treinta y cinco,    cuarenta minutos.

Sírvase espolvoreado de azúcar glaseado, aromatizado con vainilla. Se suele servir preferentemente frío.

PHILEAS GILBERT.

Mermelada de Naranja.

Para obtener esta mermelada, deben mondarse las naranjas mecánicamente y las cortezas se cortan en finísima juliana. El interior de las naranjas debe picarse    cuchillo, retirando cuidadosamente las pepitas.

El jugo que se desprenda se recoge en el perol donde vaya    cocerse la mermelada, añadiendo igual cantidad de azúcar blanco.

Los c  nfiteros, para obtener esta mermelada empiezan la cocción muy suavemente, terminándola    gran fuego.

Cuando la ebullición empieza, deben echarse las cortezas cortadas en juliana hasta que la mezcla obtenga un punto de perla.

Entonces se pone en frascos    en latas, advirtiendo, que esta confitura, no es bueno prepararla en grandes cantidades    la vez.

LEÓN ARNOU.

Cotignac de Orle  ns.

(MEMBRILLO)

Se designa con el nombre de *cotignac*    una gelatina de membrillo, en la que se adicionan jugos de otras frutas, tales como grosellas, frambuesas, manzanas    cassis.

Esta gelatina, que debe resultar muy espesa, clara y transparente, se pasa á unos moldes redondos, en cuyo fondo acostumbra haber huecos que forman figuras diferentes de frutas, animales, aves, etc.

A fin de impedir que en algunas ocasio-

nes se adhiera la gelatina al molde, se untan previamente con un poco de manteca.

Cuando se halle la gelatina lo suficiente fría y dura, se desmoldan, colocándolas en cajitas de madera, construidas al efecto.

LEÓN ARNOU.

Huevos escalfados á la Hernán Cortés.

Preparar un excelente *velouté* de ave bien reducido; móntese luego con manteca de cangrejos y resultará esta salsa con un ligero color de rosa.

Se preparan los huevos escalfados según las reglas, recortándoles luego las claras á fin de que todos obtengan una misma forma redonda.

En el fondo de una fuente de metal blanco se echa un poco de la salsa, se colocan los huevos con mucho gusto y se mojan acto continuo con dicha salsa. Pónganse luego á glasear ligeramente á la salamandra.

Prepárese una cantidad de criadillas de cordero recortadas en forma de monedas de dos pesetas y se sazonan con sal, pasándolas luego por harina y friéndolas á gran fuego.

Se prepara del mismo modo igual cantidad de laminas de trufas.

Se retiran los huevos de la salamandra y se colocan las rodajas de criadillas y de trufas formando un cordón alrededor de la fuente, teniendo cuidado de alternar su colocación á fin de que no se encuentren juntas dos rodajas de una misma clase, hasta formar una corona en toda la fuente.

Y, por último, se prepara un poco de puré de *foie-gras* con nata montada estando convenientemente sazonado. Este puré se pone dentro de un *cornet*, y por ambos lados de las rodajas de trufas y criadillas se forma un cordón con el susodicho puré.

Sírvase siempre recién hecho.

JOSÉ OBIOLS Y CORTÉS.

Huevos en sorpresa « á la Rostand ».

Cortar en pedacitos muy finos una trufa, dos *champignons*, una lonja de jamón magro que no sea salado y añadir dos cucharadas de guisantes frescos, finos y que estén cocidos con anterioridad.

En una cacerola se reduce un poco de vino de Madera, ó en su lugar vino blanco, añadiendo luego un poco de salsa de ternera bien desengrasada, é incorporando después el salpicón que hemos preparado primeramente. Déjese cocer durante unos veinte minutos.

Poner á cocer 12 huevos muy frescos durante cuatro ó cinco minutos, se quita la cáscara con gran cuidado se corta un pedacito en una extremidad de cada huevo, vaciando de cada uno un poco de yema líquida y rellenándolo después con una pequeña cantidad del salpicón con la salsa.

Encima del salpicón de cada huevo, se coloca su correspondiente pedazo de clara á manera de sombrero.

En la fuente se coloca cada huevo como corresponde, derecho, colocándolo encima de un costrón pequeño, que esté vaciado, frito con anterioridad á bonito color.

Salsear el plato de huevos con la salsa y salpicón reducido á glasa.

Sírvase inmediatamente.

M^{me} PAUL PATTINGER.

Huevos escalfados á la Rabassada.

Se cubre ligeramente el fondo de una fuente de metal con *velouté* de leche bien refinado, encima se colocan los huevos escalfados cubriéndolos con una guarnición de trufa y de *champignons* cortados á dados; naparlos con el *velouté* restante y cubrirlos con queso de Parma rallado, un poco de manteca de vaca; alrededor de la fuente se colocan unos costrones de jamón en dulce en forma triangular, se meten á gratinar en el horno.

Entre tanto, se pica una cantidad de to-

mate del tiempo, que esté convenientemente mondado, se saltea con manteca de vaca, sal, pimienta en polvo y un poco de perejil picado al final.

Al retirarse los huevos del horno, se coloca el tomate, en montoncitos, entre costrón y costrón de jamón, teniendo gran cuidado de no manchar el resto del plato. Preparado así, resulta de un excelente efecto la presentación de este plato de huevos.

JOSÉ OBIOLS Y CORTÉS.

Huevos Kaiser.

Se frien huevos uno á uno á la francesa. Después de verificada esta operación, se

rocían con un poco de kirsch, luego con queso de Parma rallado, huevo batido y queso rallado.

Colocar los huevos en una placa en el horno para que se gratinen. Luego se ponen en una fuente de metal blanco redonda, adornando los bordes de los huevos con unos diminutos canapés de *choucroute* mezclado con zanahorias. Encima de cada huevo colocar una rodaja de cervela, y en cada canapé otra rodaja de zanahoria.

Se salsean con salsa «Cokpoght».

JUAN MARQUÉS.

Platos de cocina económica.

Bacalao á la Sobrejuja.

(PLATO ANDALUZ)

El bacalao, convenientemente remojado, se corta en pedazos pequeños, se pasa por harina y se frie con aceite, hasta que obtenga un bonito color dorado.

En una cazuela puesta al fuego con el resto del aceite en que se ha frito el bacalao se freirán ajos y un trozo de miga de pan. Cuando toma color, se retira, friéndose con el mismo aceite cebolla picada, un ramito de hierbas aromáticas, pimienta en grano, clavo de especias, canela y perejil en rama. Mójese con un poco de agua y poner el bacalao, dejándolo cocer, quedando éste cubierto de salsa.

Mientras dura la cocción, se le añadirán los ajos y pan frito y unos cominos. Todo, bien machacado, se disuelve con el mismo caldo ó salsilla del propio bacalao.

Después de unos veinte minutos de cocción, queda terminado.

F. MARTÍ.

Bacalao á la Numancia.

(PLATO CATALÁN)

Judías verdes y patatas cocidas con una hoja de laurel; al quedar estas legumbres casi cocidas, se une el bacalao, cortado á pedazos. Cuando todo se encuentre bien cocido, se escurre la tercera parte del agua de su cocción. En un almirez se machaca azafrán y ajos, que luego se mezcla con una regular cantidad de aceite y el caldo restante del bacalao. Se junta esta salsa del bacalao, se tapa herméticamente y se deja cocer durante un par de minutos. Es exquisito como plato casero.

ENRIQUE.

Bacalao á la Sueca.

Se cuecen igual cantidad de patatas mondadas, y bacalao remojado de antemano.

Después de que todo se encuentre bien cocido, se escurre, poniendo las patatas en una vasija, uniendo luego el bacalao des-

menuzado cuidadosamente y separadas las espinas y piel.

Con ayuda de un tenedor se machaca todo, transformándose en una especie de puré; sazónese con yemas de huevo, finas hierbas, manteca de vaca y zumo de limón.

Con este conjunto se formarán albondiguillas, pasándolas por harina y friéndolas con aceite muy caliente. Retírense á bonito color.

Servirlo en fuente, con servilleta, perejil en rama y pedazos de limón.

TARÍ.

Estofado de vaca al estilo andaluz.

La vaca se cortará en pedazos regulares; en una cazuela puesta sobre fuego flojo se pondrá bastante aceite crudo con la vaca, un par de cebollas, una cabeza de ajos, un ramito atado, con perejil, laurel y tomillo, pimienta en grano, especias. Rehóguese un poco, añadiendo una buena cantidad de pimentón, una copa de vinagre, redúzcase bien y mójese con bastante agua, haciéndolo cocer desde este momento á fuego lento, con la sal correspondiente, etc., etc.

Al quedar la carne cocida, se le incorporan patatas, y al final se retira la mitad del aceite de dicho guiso.

F. MARTÍ.

PUDDING DE ESPINACAS

Para diez personas.

Se pondrán en remojo con leche cuatro panecillos de cinco céntimos, cortados á pedazos, y cuando se encuentren bien remojados se les añadirá una buena cantidad de espinacas cocidas de antemano y picadas á cuchillo.

Ya preparado lo anterior, se pone en una

cacerola sobre fuego con manteca de vaca, se tapa y se deja durante unos cinco minutos.

Transcurrido este tiempo, se incorporan cinco yemas de huevo y 50 gramos de manteca, removiéndolo todo bastante, y mezclar en seguida las cinco claras de huevo montadas á punto de merengue.

Se pondrá á cocer el *pudding* en el baño maría dentro de un molde untado con manteca y espolvoreado de pan rallado; la cocción debe durar una hora y cuarto.

Cuando se sirva se salseará con la siguiente salsa: 60 gramos de manteca, 40 de harina, movido con espátula sobre fuego, y se moja con leche, un poco de nata y yemas al final de la composición.

CARLOTTO SCHULZ.

Calabaza con pasas de Corinto.

Proporcionarse un buen pedazo de calabaza tierna, se monda bien y se le separan las pepitas, y luego córtese en pedazos de cinco ó seis centímetros de largo y un centímetro de espesor.

Se pondrá á estofar con un poco de agua y la sal necesarias, añadiendo una regular cantidad de pasas de Corinto cuidadosamente escogidas.

Cuando se halle la calabaza cocida lo suficiente, se rocía con una buena salsa blanca y bastante jugo de limón, se deja cocer muy lentamente por espacio de tres ó cuatro minutos, y queda en disposición de servirse.

La proporción de calabaza y pasas se calcula por un kilo de calabaza, 250 gramos de pasas de Corinto.

CARLOTTO SCHULZ.





Consommé Carmencita.

Es un buen *consommé* de ave, que además se aromatiza muy ligeramente con jugo de tomate y Jerez seco.

De guarnición son unos PROFITEROLLES rellenos de un puré de espárragos verdes.

Puede servirse la guarnición aparte, en fuente con servilleta.

Sopa á la andaluza.

Se pican dos cebollas á cuadros, poniéndose á rehogar con aceite, hierbas aromáticas en un ramito atado. Al empezar la cebolla á tomar color, se le incorporan tomates del tiempo picados, muévase bien con una espátula, y mójese con vino de Montilla.

Redúzcase y luego se moja con alguna abundancia de caldo, añadiendo una pequeña cantidad de garbanzos y haciéndolo cocer hasta que todas las legumbres estén muy suaves.

Antes de quedar la cocción terminada, se agrega un machacado de pan frito y almenbras fritas igualmente.

Cuando esta mezcla forme ya pasta, se disuelve con caldo, uniéndolo á la sopa como ya hemos indicado.

Se pasa luego todo por un tamiz fino, sazónándolo bien de sal, y en el momento de servirlo se pone una guarnición de espárragos trigueros, rehogados anteriormente con aceite.

Esta sopa debe estar más clara que espesa.

Sopa crema montesa.

En una cacerola puesta al fuego con manteca, se rehogará una buena *mirepoix* de legumbres; antes de que comience á colorearse se le añadirán unos zorzales asados y machacados al mortero, apio, tomillo, laurel y vino blanco. Mójese con caldo y se hace cocer durante una ó dos horas.

Se pasa todo por el tamiz, y luego se vuelve á colocar al fuego, se va aumentando caldo si es que resulta demasiado espesa, y un poco de nuez moscada. Sin que cueza se le hace una *liasón* de yemas y nata montada, y pasarla por la estameña.

Guarnición: pechugas de zorzales asadas y cortadas á cuadritos, perifollo picado.

F. MARTÍ.

Sopa puré duquesa.

Esta sopa no se puede servir á menudo porque resulta costosa. Se ponen á cocer tres gallinas, cuando están bien cocidas se dejan enfriar, se le saca la piel y los huesos, se machacan bien al mortero, se añaden como una libra de arroz cocido con caldo y ocho yemas de huevo; cuando todo está hecho una pasta, se deslíe con el caldo donde se han cocido las gallinas y se pasa por el cedazo; se pone al lado del fuego sin que hierva. Al servirla se agrega á la sopera, como guarnición, unas quenefas á la monglás, concluyéndola con un pequeño trozo de mantequilla.

MELQUIADES BRIZUELA.



Licores y Refrescos.

Ratafia de nueces verdes.

La ratafia de nueces se hace de diferentes maneras. unos emplean aguardiente y otros espíritu de vino; los que emplean el aguardiente escogen una clase poco azucarada, y en ella ponen una docena de nueces verdes antes de que hayan formado la cáscara, y cuatro litros de aguardiente, la piel de dos limones, un ramito de toronjil, dos gramos de clavo y cuatro de canela más un kilo de azúcar.

Esta composición puede guardarse hasta quince días y proceden á la filtración para usarla cuando les convenga.

Los que emplean el espíritu de vino ponen en infusión un kilo y 200 gramos de nueces verdes, machacadas en infusión con cuatro litros de espíritu de vino á 36 grados, más un litro de agua; se le añade ocho gramos de canela en rama, seis de clavo de especias, seis de nuez moscada, más la corteza de dos limones, y se deja en infusión al aire libre por espacio de veinte días.

Pasados éstos, se le añaden siete litros

de jarabe á 20 grados del pesajarabes, y se procede á la filtración, y puede servirse.

PEDRO PUIG Y CLOS.

Kaltschale á la rusa.

(REFRESCO DE FRUTA)

Se escogen melocotones de los más delicados, se mondan y luego se cortan en pedacitos finísimos. En igual forma se prepara un trozo de piña de América, cruda ó en conserva.

Póngase este conjunto en una timbala de metal blanco, y colocar ésta encima de nieve picada; añadir todavía un trozo de melón de los más exquisitos, cortado á pedacitos, y una pequeña cantidad de grosella y frambuesa.

Hacer cocer media botella de vino blanco y una botella de Champagne con un poco de canela, 650 gramos de azúcar y un poco de limón. Pasados unos momentos de cocción, se retira, dejándolo enfriar, y luego se vierte este líquido en la timbala de fruta. Algunos añaden á esta combinación dos decilitros de puré de fresas ó grosellas y algo de nieve picada.

I. DOMENECH.

Propiedades de las frutas.

La fruta, higiénica por excelencia.

Nos encontramos en la época en que la Naturaleza nos suministra frutas ácidas, las cuales tienen propiedades muy útiles para suavizar la acción irritante de los alimentos ordinarios, y particularmente de las carnes, en los órganos digestivos, atacados en las estaciones cálidas de una especie de entorpecimiento.

Las frutas contienen ácidos vegetales

reunidos de dos en dos ó de tres en tres (ácido tartárico, cítrico), esparcidos en un líquido mucilaginoso y azucarado.

La preparación de esos ácidos varía en los diversos períodos de la maduración del fruto, y cambian á medida que se acerca ésta.

Los ácidos de los frutos, introducidos en el organismo mediante la alimentación, cuando se encuentran en contacto con el oxígeno de la sangre, se transforman en carbonatos alcalinos. El ácido carbónico se exhala por medio de los pulmones, y

las bases de este carbonato (potasa, sosa, etcétera) pasan á la orina, haciéndola más ó menos alcalina.

Las frutas que no están bien maduras, contienen una substancia llamada *peptosa*, que no es buena amiga del estómago humano; pero cuando las frutas están maduras, esta substancia se transforma en *peptina*, que el hombre digiere con mucha facilidad.

Recomiéndanse, por ejemplo, en alto grado, las sabrosas fresas; éstas contienen ácido málico, azúcar y un principio aromático (aceite esencial), variable según la calidad del fruto. La fresa que contiene el aroma más delicado, es la pequeña de bosque; luego sigue la fresa llamada de las cuatro estaciones: éstas son las dos especies más fáciles de digerir.

Las fresas con vino, con adición de jugo de uvas y azúcar, son muy digestivas; hay quien en vez de vino usa zumo de limón.

De una ú otra forma, el organismo humano sólo toca buenos resultados del uso de esta fruta. No hay que olvidar tampoco las fresas con *champagne*, que sólo tienen el inconveniente de no estar al alcance de todos los bolsillos.

Los médicos antiguos consideraban la fresa como la fruta higiénica por excelencia. En ella veían, no sólo un alimento refrescante, sino un remedio antigotoso y de eficaz acción contra los llamados gusanos de los niños.

El gran naturalista Linneo, curó de la gota comiendo todas las mañanas un plato de fresas. Pero es difícil que la susceptibilidad del estómago de los gotosos no se rebela contra tan largo tratamiento.

Como quiera que sea, es evidente que la fresa es muy indicada para quienes sufran el artrismo. No hay que olvidar, sin embargo, que muchos estómagos poco robustos á causa de una idiosincrasia particular, no aceptan esta fruta para largas temporadas. La ingestión de las fresas aun en pequeñas cantidades, es para algunos casi perjudicial, provocando indigestiones, y en

otros suscita la acidez cólicos, y hasta es causa de erupciones urticarias.

En suma, hay toda una serie de inconvenientes semejantes á los que derivan del uso de los dátiles de mar ó de otros moluscos.

La fresa, por consiguiente, es no sólo apreciada contra la gota, si que también contra la ictericia, la bronquitis con tos seca y sofocaciones de las vías aéreas, y hasta contra la tisis, ó para ser más exactos, contra el catarro pulmonar crónico, tan frecuente en los artríticos.

Estos últimos, si tienen la fortuna de poseer el estómago fuerte, podrán curarse con las fresas, como otros lo hacen con las uvas; las curas por medio de esas frutas, no tardarán en ofrecernos sus beneficios.

(La Actualidad.)

QUISICOSAS CULINARIAS

El yanqui *Obram*, engullía en pocos minutos siete kilos de vaca; otro yanqui, *Mr. Mackez*, en nueve minutos se sorbía 100 ostras; otros paisanos de los anteriores, *MM. Harring Westwood, Frinck, Franz Frederick*, el primero se tragaba todas las patatas de un gran barril durante una semana, el segundo devoraba 90 albaricoques en siete minutos, y el terceso se embutía 52 huevos en menos de una hora.

Hambriento Arturo Frías,
llegó á encontrar un pan de quince días.

Le cogió prontamente;
pero al irle á mascar, se rompió un diente
y así exclamaba Arturo:
—¡Quién dice que á buen hambre no hay pan
[duro!]

Un avaro, después de haber pagado su
taza de café en una cervecería, nota que se
le han caído al suelo diez céntimos.

Después de haberlos buscado durante
mucho tiempo, dice en un tono solemne al
camarero que le ha servido:

—Se me han caído diez céntimos; si logra
usted encontrarlos, me hará el favor de de-

volvérme los mañana. Si no los encuentra, se quedará usted con ellos.

Lo que «devora» un ejército.

El Estado Mayor inglés ha publicado á raíz de la campaña sudafricana, una interesante estadística relativa á los gastos de alimentación del ejército británico durante la guerra. El comandante en jefe ha tenido á su disposición las existencias necesarias para alimentar á 200.000 hombres durante cuatro meses.

En galletas solamente se han consumido 24 millones de libras; viene luego la carne, 18 millones de libras; 1.600.000 libras de legumbres secas; 1.200.000 libras de azúcar; 800.000 libras de café; 500.000 de te, además de 2.900.000 libras de mermelada y 720.000 botes de leche condensada.

Los líquidos han estado representados por 40.000 *gallons* de ron, 64.000 botellas de Oporto y 24.000 botellas de Whisky.

Modo de conocer la frescura de los huevos.

Sumergido un huevo en el agua, tiene tendencias á colocarse en posición vertical; tendencia más acentuada á medida que el huevo es más viejo. La razón de esto es que el espacio vacío que hay dentro del huevo va aumentándose á medida que es más viejo, por la evaporización del agua que contiene la clara del mismo. Un huevo sumergido en el agua tomará una posición tanto más vertical cuanto más viejo sea.

Los huevos frescos permanecerán horizontales.

Un huevo de tres á cinco días formará un ángulo de 20° con el horizonte; uno de ocho días formará un ángulo de 45°; de catorce días un ángulo de 60°, y un huevo de tres semanas formará un ángulo de 75°; pasado de este tiempo toman la posición vertical.

Con estos datos cada uno podrá señalar sobre las paredes de un vaso de cristal las divisiones graduadas correspondientes á las diversas inclinaciones que damos anterior-

mente y examinar casi con exactitud los días que tiene el huevo que se pone en la experiencia.

Bebidas venenosas.

Sabido es la fuerza tóxica del ajeno, que con tanta abundancia se consume en las clases elevadas. Una pequeña experiencia que se ha hecho con peces ha venido á demostrar lo perjudicial de esta bebida.

En dos vasijas completamente iguales y con la misma calidad y cantidad de agua, se pusieron algunos peces. Una de las vasijas contenía seis gotas de esencia de ajeno, y la otra seis gotas de ácido prúsico, uno de los venenos más activos conocidos hasta el día. Al cabo de algunos minutos, los peces sumergidos en el baño de esencia de ajeno murieron todos, tardando algo más los que se sumergieron en el ácido prúsico.

Esta experiencia, que no es nueva y que se hizo en Francia con motivo del consumo exagerado de esta bebida, no ha preocupado en lo más mínimo á los aficionados, pues desde el año de 1885 á 1892 el consumo en Francia ha aumentado en 85.000 hectolitros, y en cuatro años solamente, ó sea desde 1892 á 1896, ha presentado el mismo aumento de 85.000 hectolitros, ó sea un aumento de 17 millones de litros en doce años. *

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 expendan 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.

También en esta sección daremos cuenta de los trabajos que se admitan para su publicación.

LA DIRECCIÓN.

LA MESA MODERNA

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

PREÁMBULO

El deseo manifestado por varias personas de que se reúna en un volumen la correspondencia cruzada sobre asuntos gastronómicos entre *El Doctor Thebussem* y *Un cocinero de S. M.*, es lo que da origen á la publicación de *La Mesa Moderna*.

No es este libro, sin embargo, una *Fisiología del gusto*, como la de Brillat-Savarin, ni un *Diccionario de cocina*, como el de Alejandro Dumas, ni siquiera un *Arte cisorio* de clásico abolengo, ó sátira gastronómica imitación de Horacio; es simplemente un cuaderno de apuntes, un cambio de impresiones, que ahora se dice, á propósito del comer y del beber, verificado por dos individualidades que, aun cuando no beben ni comen mucho, son partidarios de que se coma y se beba bien.

Si hoy aparece con cierto aire literario, es debido á circunstancias diversas. La principal consiste en que, aun no siendo mucha la vejez de las presentes cartas, cuya aparición se remonta sólo á 1876, son ya históricas algunas de sus partes, por coincidir con el advenimiento de una Monarquía que trajo nuevas ideas, en contraposición de añejas costumbres, y haber sido de su gusto la controversia literaria á que su casa y boca dió pretexto. Consignen los historiadores las grandezas de aquella interesante y juvenil figura, que, por lo que se refiere á su sobriedad, á su sencillez y excelsitud de miras, en *La Mesa Moderna* pueden hallar numerosos y verídicos datos los cronistas.

Otra circunstancia que influye en la publicación del libro es enteramente personal de sus autores. Amigos éstos de muchos años, aunque sin conocerse á derechas, una coincidencia feliz los une en la corte por breves momentos, deseando sellar con mutuo testimonio de simpatía su constante y cariñosa adhesión. ¿Qué mejor muestra que la de confundir públicamente sus escritos, según se hallan confundidas privadamente sus almas?

Por último, si es cierto que no hay obra mala donde no se encuentre alguna cosa bue-

na, reprehensible sería abandonar á los coleccionadores de periódicos, cuando no á la destrucción, una correspondencia que, si carece de unidad como cuerpo de doctrina, no carece en el común sentir de dotes á propósito para procurar un culto esparcimiento.

Ahí van, pues, las cartas sobre el comedor y la cocina. Si en el curso de ellas advirtiese el lector alguna demasia en las flores y piropos que respectivamente se dirigen *Doctor* y *Cocinero*, tómelo á costumbre de buena crianza, antes que á convención de elogios mutuos. Fácil hubiera sido suprimir esos conceptos en esta nueva edición; pero á costa del buen estilo epistolar, y desnaturalizando el tono de cortesía que en lides semejantes empleó siempre la musa castellana. Al que le parezcan exagerados, que los borre.

Con esto, y con pedir para las páginas del libro igual benevolencia que en su día obtuvieron las columnas del periódico, se despiden, unidos en fraternal abrazo.—*El Doctor Thebussem*.—*Un Cocinero de S. M.*

Madrid, 15 de Diciembre de 1887.

JIGOTE DE LENGUA

Al señor jefe de las cocinas de S. M. el Rey de España

EN MADRID

Señor mío y respetable compañero: Perdone usted que un simple aficionado á *re coquinaria* se tome la libertad de darle el para mí honroso dictado de compañero. Desde luego comprenderá usted que hablo en el sentido que pudiera hablar un soldado raso ó un poeta coplero, á quienes se les antojase tratar como colegas á Hartzenbusch ó á Martínez Campos.

Poseo, entre otras colecciones de esos papeles que llaman insignificantes, una harto numerosa y completa de *menus*, ó sean listas de los platos que han constituido los banquetes dados por diversos reyes, príncipes y magnates de Europa, en lo que va corrido del siglo xix. Examinando estos documentos se
(Continuará).