

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

DIRECTOR

Redacción y administración:

**IGNACIO DOMENECH** Sandoval, 21, entresuelo exterior.—MADRID

## CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.º de cada mes.  
Empezan 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

CRONICA.—Un plato romano.—Menú explicado de cocina práctica.—Comida: Sopa crema exquisita, Cajitas soufflés á la Figaro, Medallones de salmón á la Marineta, Tournedos á la Baronesa, Pichones asados con nido de patatas Soufflés, Salsa chilena, Ensalada á la Danicheff, Espárragos con salsa holandesa, Bomba-Nabab (Helado), Algerianos (Pastas), Bizcochos «United-States» (Pieza), Postres finos.—Banquete servido en el Palacio Real en honor de los príncipes japoneses Nhasimoto.—Hotel del Norte y Londres en Burgos. Banquete de inauguración del nuevo Edificio del Hotel.—Banquete de boda.—Banquete servido el día 21 Diciembre 1908.—Almuerzo servido en casa de D. Braulio Noriega, en conmemoración de su santo, asistiendo, además de la familia, la señora Condesa de Mendoza Cortina.—El arte culinario en Italia.—Conferencia culinaria.—Pastelería elegante y económica.—United-States.—Menú de almuerzo explicado.—Recetas originales.—Huevos á la Maifren, Truchas á la Berresca, Pollo á la Marquet, Entrecotte á la Bohemia. Dulce, Mousse de peras. Postres.—Barcelona.—Exposición nacional del arte culinario para 1910.—Fórmulas y recetas.—Vocabulario Culinario.—La Mesa moderna (continuación).

## CRONICA

### Un plato romano.

Marco Varrón, en su célebre sátira *Los alimentos*, presenta una lista graciosa de los distintos manjares que los refinados gastrónomos de Roma se habían llevar de todas las partes del mundo.

Varrón los enumera en versos yámbicos; yo lo haré en honesta prosa castellana por carecer de estro poético.

Los bocados exquisitos (*quæ profunda ingluvies vestigabit*) que buscaba la más exquisita glotonería, eran: el pavo de Samos; los tordos de Phrigia; el cabrito de Ambracia; la murena tartesia; los salmonetes de Perinuncio; las ostras de Tarento; las torcaces de Chio; el esturión de Rodas; las almendras de Cilicia; las nueces de Tasia; los dátiles egipcios y las bellotas y mieles de España.

**Cocina Racional “La Cocina por Gas.”**

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



Añádase á esto cuanto la agricultura romana sabía producir, lo que los criadores y ganaderos obtenían con sus cruces y perfeccionamientos, y las maravillas que aquellos cocineros famosos presentaban, haciendo de una mano de cerdo un pescado, del lomo un pichón, del sitio donde pierde su nombre decoroso la espalda una tórtola, del cuello una gallina, como por elogio dice de su cocinero, Trimalción, y se comprenderá que, aún siendo republicanos, se trataban á cuerpo de rey.

¿Se quiere una prueba de la habilidad de aquellos *cocos*?

He aquí un pasaje del *Satyricon* de Petronio, hasta ahora no vertido al español:

«Quitado el servicio al son de la música, fueron paseados por delante de los triclinios tres cerdos blancos, adornados con cintas y cascabeles.

—El primero tiene dos años—dijo el esclavo que los había introducido; —el segundo tres años; el tercero ya es viejo.

—Yo—dijo Asciltos—creí que eran puercos acróbatas que iban á hacer habilidades y extravagancias, como es costumbre en los circos.

Trimalción terminó nuestras dudas diciendo

—¿Cuál de estos cochinos queréis que nos guisen inmediatamente para la cena? Cualquier rústico advenedizo os haría servir un gallo, un faisán u otras minucias semejantes; mis cocineros saben cocer vacas enteras en sus cacerolas.

En seguida mandó llamar un cocinero, y sin aguardar nuestra elección determinó que fuese muerto el más grande de todos los cochinos. Después habló de este modo al cocinero con voz clara.

—¿De qué decuria eres tú?

—De la cuadragésima—respondió el esclavo.

—¿Eres comprado, ó naciste en casa?

—Ni lo uno ni lo otro, porque te he sido legado en testamento por Pansa.

—Procura, pues, servirnos con diligencia suma, ó te aseguro que irás á la decuria de los viles.

Y el cocinero, por la fuerza de la admonición, ganó de un salto la cocina con el cerdo al hombro.

Trimalción, volviendo á nosotros el rostro, dijo:

—Si el vino no place, lo cambio, conviene, sin embargo, que lo hagáis bueno vosotros, bebiendo. Gracias á los dioses, yo no lo compro.

.....  
No había concluido de decir estas palabras cuando se puso sobre la mesa un plato cargado con el cerdo cocido. Admiramos todos la celeridad, jurando que ni un pollo podía haberse asado más presto, tanto más cuanto que le cerdo parecía ahora mucho más gordo que estando vivo.

En esto Trimalción, que lo examinaba atentamente, exclamó.

—¡Qué! ¿este cochino no está destripado? No lo está ¡por Hércules! ¡Llamad, llamad aquí enmedio al cocinero!

El cocinero apareció triste ante la mesa y dijo que se había olvidado de desventrar el cerdo.

**Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"**

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



—¡Vaya un olvido!—gritó Trimalción—no parece sino que te has olvidado la pimienta ó los cominos. Desnúdate.

No se hizo esperar, y una vez desnudo el cocinero lo entregó á dos torturadores.

Todos comienza á interceder por él diciendo:

—Eso acontece algunas veces, perdónale, te lo rogamos; si lo hiciere otra vez ninguno de nosotros te rogará.

Yo, no pudiendo contener una cruel severidad, me incliné al oído de Agamenón para decirle:

—Indudablemente ese esclavo debe ser un bribón; ¿acaso es fácil olvidar-se de destripar un cerdo? No, ¡por Hércules! Menos mal si se tratase de un pescado.

Pero Trimalción no pensaba lo mismo, porque con el rostro desencajado á pura risa, dijo al infeliz:

—Vaya, ya que tienes tan mala memoria, destrípalo delante de nosotros.

Revistióse el cocinero la túnica, cogió el cuchillo é hizo con tímida mano varias aberturas en el vientre del animal; después por las heridas, alargadas hábilmente, comenzaron á salir, gracias á la inclinación y al peso, racimos de morcillas y chorizos.

La servidumbre rompió en aplausos gritando:

—¡Feliz Gayo! ¡Viva Gayo!

Al cocinero se le dió de beber y se le regaló una corona de plata.

¿Qué receta puede darse para este plato?

Yo no la conozco; hartó he hecho con haber traducido del latín estos párrafos de la obra de Petronio, querido lector, sin meterme en honduras cocineras.

Séame, sin embargo, permitido llorar por no haber alcanzado la vida en aquellos tiempos en que había cocineros tan extraordinarios; en que se saboreaban los higos de Tusculo y el vino cecubo; en que los hígados y los corazones de aves, guardados en frascos, se servían con huevos hilados (*ova pileata*) en la taza, cuya invención se debió á Palamedes; en que á las cañadillas (*cochleas*) seguía el requesón (*caseum mollem*) y el arrope (*zapam*); en que llovían desde las cúpulas de las salas de los banquetes ostras, coronas de oro y vasos de alabastro conteniendo perfumes; en que las frutas y los pasteles encerraban pájaros y flores, que volaban ó brotaban al contacto de los dedos, y en que las matronas, recogido el ropaje por un cinturón verde dejando ver su roja túnica, mandaban hacer libaciones de vino sobre la mesa, sobre los cabellos de sus esclavas ó en las lámparas, trituraban la pimienta para sazonar los pollos en un molinillo de boj (*piper trivitur buxea*) ó arrancaban las perlas de su tocado, disolviéndolas en vinagre y aderezando con ellas la ensalada.

Y con esto concluyo ¡oh lectores! pidiendo á Dios que estés acertado en el primer convite que tengan la bondad de hacerme, y á mí no me olvide en mis eternos y mágicos arroces, que son asombro de propios y extraños, dicho sea con modestia.

RAFAEL COMENGE.

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas."**

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



## Menú explicado de cocina práctica

### Comida

Sopa crema exquisita.  
 Cajitas soufflés á la Figaro.  
 Medallones de salmón á la Marineta.  
 Tournedos á la Baronesa.  
 Pichones asados con rido de patatas Soufflés.  
 Salsa chilena.  
 Ensalada á la Danicheff.  
 Espárragos con salsa holandesa.  
 Bomba-Nabab (Helado).  
 Algerianos (Pastas).  
 Bizcochos «United-States» (Pieza).  
 Postres finos.

I. DOMENECH

### Explicación de las recetas

*Sopa Crema Exquisita*; (original) Es un velouté, con puré de judías verdes con una parte de avellanas un poco tostadas y después de bien molidas se incorporan al velouté. Al último momento se le hace una líasón de manteca, y yemas de huevo, y un poco de nata.

Sirve de guarnición, una poca cantidad de Perlas de Japón, cocidas aparte en consomé, perifollo fresco picado.

*Cajitas de Soufflés á la Figaro*; (original) Se prepara una crema soufflé con bastante queso cheddar rallado: Se le incorpora de guarnición una juliana finísima de trufa de Perigord y pistachos picados.

Llenar con el soufflé puesto á la manga las cajitas de papel rizado, espolvoréase con un poco de queso rallado por encima y á los 10 ó 15 minutos antes de servir las se meten en horno fuerte. Sirvanse en fuente con servilleta.

*Medallones de Salmón á la Marineta*; (original) De un trozo de salmón del centro se cortan unos medallones de una forma igual á los tournedos aunque algo más pe-

queños. Se mecha cada medallón con tiras delgaditas de pepinillos y filetes de anchoas, (que estén perfectamente desaladas y arregladas).

Póngase á cocer en plato de saltear con un fondo de manteca de vaca y aceite fino; un poco de puerro y zanahoria, perejil, laurel y tomillo, de todo poco, zumo de limón y la sal correspondiente; Se tapa la cacerola y hacer la cocción sobre la plancha del fogón ó en el horno; á un poco más de media cocción se rocían con vino tinto.

Preparar una guarnición de quenefas de alcachofas (con puré) forma igual que los medallones pero más delgadas que estos, decorarlas con trufas cortadas á detalles caprichosos, siendo el tema de guarnición igual á todas las quenefas.

También preparar á su tiempo una guarnición de aceitunas grandes rellenas con farsa fina de cangrejos, y de color el mismo que este marisco.

Para la salsa; Se pasa primero toda la cocción de los medallones por el colador chino á una pequeña cacerola, ésta ponerla



enseguida al baño maría y montar la salsa con manteca fina, yema de huevo y un poco de estragón picado y zumo de limón; cuando resulte á su debido punto se pasa por la estameña volviendola al baño maría montarla más y aumentar también algo más de manteca, resultando así una salsa deliciosa y brillante.

Colocar los medallones de langosta en la fuente, y cada uno de estos se cubre con una quenefa de alcachofa decorada, por los lados poner la guarnición de aceitunas rellenas; glasear cada quenefa en la fuente con glasa de pescado, en el fondo de la misma cocción (primera parte de los medallones)

Por todo el borde de la fuente, se adorna con limón rizado, cortando muy delgado. Servir la salsa en salsera.

*Tournedos á la Baronesa;* (original) Con patata duquesa puesta á la manga se marcan unos pequeños pastelillos sobre placa untada de manteca, untarlas de huevo, y rellenar estas con tomate salteado con manteca fina y finas hierbas. Momentos antes de servir se meten á horno fuerte,

Los tournedos como siempre; cortarlos de un centro de solomillo y asarlos á la parrilla ó saltearlos de momento.

Preparar una guarnición de crestas y riñones de gallo bien sazonado con media glasa aromatizada de Jerez; Esta guarnición se pondrá en diminutas tartaletas de pasta (una por cada tournedo)

Al momento de servir se coloca cada tournedo encima de un costrón, y adornar cada uno con un cordon de Bearnesa en medio del tournedo poner una tartaleta rellena de crestas y riñones, por el alrededor se pone la guarnición de pastelillos de patata, rociarlos ligeramente con salsa media glasa.

Sírvanse en salsera de la misma salsa.

Las recetas de «Pichones asados con Nido de patatas sanflés, Salsa chilena, Ensalada á la Danicheff, Bomba-Nabab, Algerianos y el Bizcocho, «United States» figuran la mayoría de estos en otras secciones de este número, y la receta que no esté, se ha publicado en números anteriores de EL GORRO BLANCO.

I DOMÉNECH

## BANQUETE

*servido en el Palacio Real, en honor de los príncipes japoneses Nashimoto, el día 11 de Abril de 1909, con arreglo al siguiente*

---

### MENÚ

Consommé Sévigné  
 Potage Brunoise  
 Filetes de lenguados San Carlos  
 Frito á la Madrileña  
 Foie-gras de Hungría con trufas  
 Carnero Pré-Salé  
 Legumbres  
 Plovers Eggs  
 Ponche á la Romana  
 Pollos de Francia asados  
 Ensalada  
 Espárragos de Aranjuez salsa holandesa  
 Bizcocho de piña  
 Helado Japonés  
 Sovoury

---

### VINOS

Jerez  
 Chateau d'Iquem  
 Chateau Margaux  
 Bourgogne Romanée  
 Champagne Benet  
 Málaga

Cocina Científica **"La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



Hotel del Norte  
= y Londres =  
EN BURGOS

**BANQUETE**  
de Inauguración del nuevo Edificio del Hotel

**MENU**

Consommé á la Condessa  
Huevos á la Furstemberg  
Trucha ensalmonada, sa'sa diplomata  
Salmi de codornices al medio-luto  
Jamón en dulce con huevos hilados  
Solomillo asado á la inglesa  
(Patatas Muselina)  
Crema helada á la chartrés  
Charlota á la versallesa  
Postres finos  
Vinos  
Champagne «Binet»

Ramón Esteban Mestre  
(Jefe de cocina)

Hotel del Norte  
= y Londres =  
EN BURGOS

**BANQUETE DE BODA**

**MENU**

Consommé Hodge-Podge  
Huevos rellenos á la Lucullus  
Langosta á la victoria  
Centro de solomillo á la moderna  
Alcachofas á la Borignola  
Pollos del país asados con berros  
Ensalada Demidoff  
Crema napolitana (helada)  
Tarta á la parisien (pastelería)  
Postres finos  
Vinos  
Champagne «Binet»

Ramón Esteban Mestre  
(Jefe de cocina)

Enero 1909

Hotel del Norte y Londres  
= EN BURGOS =

Banquete servido el día 21 Diciembre 1908

**MENU**

Consommé á la Arlequin  
Salmón á la Monte-Carlo  
(Salsa crema espumosa)  
Tournedos á la piemontesa  
Bella vista de foie-gras trufado  
Capones de Bayona asados  
Ensalada de lechuga y verros  
(Helado) Pirámide de Pina de América  
Bizcocho exquisito  
Postres finos  
Vinos  
Champagne «Binet»

Ramón Esteban Mestre  
(Jefe de cocina)

**ALMUERZO**

servido en casa de D. Braulio Noriega, en  
conmemoración de su santo, asistiendo, ade-  
más de la familia, la señora Condessa Men-  
doza Corteina.

**MENU**

Ostras de Ostende  
Entremeses surtidos  
Huevos á la Meyerbeer  
Hoyan asado á la Solá Plá  
Foie-gras en Bella Vista  
Pato asado con berros  
Ensalada italiana  
Baba con vinos de Roche y el Riro  
Postres finos  
Champagne «Binet»

Servido por  
Antonio Sala Plá



## EL ARTE CULINARIO EN ITALIA

### Sopas de pajas de espinacas.

(Zuppa di palline di spinacci.)

Tener preparado para hacer esta sopa medio kilo de espinacas bien limpias y lavadas, ponerlas á cocer con agua abundante y sal correspondiente, una vez cocidas se escurren y cuando estén algo frías se las esprime bien á fin de que no les quede nada de agua, se pasan por el cedazo y se ponen en una cacerola sobre el fuego con 40 gramos de mantequilla, y 40 de queso de Parma rallado y se tiene al fuego durante 15 minutos, removiéndolo con una espátula de madera, un momento antes de retirarlo del fuego, se le sazona bien con pimienta nuez moscada y tres yemas de huevo, enseguida se extiende en una placa untada de antemano, con manteca y se pone á que se enfrie, una vez ya bien frío, se echa encima de la mesa y se corta á pajitas, lo más finas y largas posibles, se pasarán por harina, al huevo batido, y luego al pan rallado; una vez panados se fríen, con abundante manteca procurando obtengan un bonito color dorado, y al sacarlas se secan con un paño á fin de quitarles la grasa, al servir el caldo, se sirven aparte puestas en un plato con servilleta (si se quiere también pueden echarse dentro del caldo) y en otro plato abundante queso de Parma rallado. Esta sopa resulta muy buena y también se puede servir en comidas elegantes, con un buen consommé.

### Frito de sémola. (Fritto di semolino.)

El frito dulce de sémola es fácil de preparar y resulta muy exquisito.

Para hacer la preparación se tienen las siguientes cantidades: un litro de leche con el azúcar, 300 gramos sémola, un polvo de sal dos cucharadas de azúcar, dos yemas

de huevo y una cáscara de limón y naranja ralladas. Se pone una cacerola al fuego con la leche al empezar á cocer, se le echa la sémola con su correspondiente sal, se remueve con la espátula á fin de que no se agarre, una vez cocida la sémola retirarla del fuego y agregarle la naranja y limón rallado, las yemas de huevo y una regular cantidad de pasas, una vez bien mezclado todos los ingredientes se extiende en una placa untada de antemano de mantequilla y una vez frío, se saca de la placa y se corta á cuadritos de un tamaño bastante pequeños, se pasan por la harina y huevo y se fríen con abundante fritura procurando sacarlos bien crocantes, se espolvorean bien de azúcar y se sirven calientes puestos en una fuente con servilleta. Es de una ejecución sencilla pero resulta un frito muy delicioso y lo mismo sirve para comida de carne que de colación se coloca en la fuente en forma pirámide espolvoreado de azúcar con aroma de vainilla, adornando si se quiere el fondo con hojas de limón.

MARIA DALL'OLIO

### Fideos al caldo de pescado.

(Cappellini al brado di Pesce.)

Caldo de pescado: Para hacer esta minestra es necesario tener un pescado de los llamados gallinas ó pollas, limpiarlo bien y ponerlo en una cacerola cubrirlo de agua fresca, sazonarlo con sal, pimienta y un buen bouquet con hierbas aromáticas, cebolla y perejil, colocar esta cacerola al fuego y que cueza durante quince minutos, (y el pescado que esté cortado á trozos de 200 gramos por persona) se retira del fuego, y se le deja el pescado todavía diez minutos más para que tome mejor el aroma, luego se saca el pescado y se pone en una fuente cubriéndolo con

**Cocina Universal "La Cocina por Gas,"**

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



una servilleta bien mojada, para que no se seque, enseguida pasar el caldo; agregarle unas gotas de aceite y ponerlo á hervir unos minutos con una pequeña cantidad de fideos muy finos y retirar del fuego al servirse esta sopa, servir al mismo tiempo y aparte un plato de queso rallado (y al servirse el pescado, guarnecerlo de patatas cocidas y trozos grandes de limón, por regla general se come aliñado con aceite y jugo de limón y es de la forma que más gusta.

### Sopa de lechuga rellena.

(Minestra di Latughe ripienne.)

(Para seis personas). Preparar doce lechugas, limpiarlas quitando las hojas duras, se parten estas lechugas por la mitad, y blanquearlas y ponerlas á escurrir en un cedazo de tela y formar el relleno siguiente: una pasta con 150 gramos ternera cruda, 50 gramos de miga de pan empapada de leche y un poco de queso rallado con un huevo entero, sal, pimienta y nuez moscada, cuando está esta pasta bien fina agregar media copa de leche, se pasa por el cedazo procurando quede muy fina, se estienden bien las medias lechugas y se rellenan con una cucharada de farsa, se doblan, que queden en bonita forma y se atan con hilo bramante á fin de que no se suelten las hojas y se colocan en un plato de saltear untado de mantequilla y se meten á brasear al horno, luego se mojan con caldo y se cubren bien dejan-

dolas cocer durante media hora, al servirse la sopa se echan dentro del caldo procurando esté bien desgrasado, acompañado de costrones de pan tostados y aparte un plato de queso rallado. (Esta sopa es llamada en la cocina del uso de ahora «sopa marquesa», pero los modestos Genoveses se contentan con llamarla simplemente Sopa de Lechugas rellenas.

FRANCO ARIGO

### Le mericorde (costumbre de los genoveses).

Es una sopa casera que las familias acomodadas toman para la cena de Pascua, y es la siguiente forma para diez personas: 250 gramos flor de harina, 120 de miga de pan rallado, 70 gramos de queso de Parma rallado, la sal suficiente, 5 yemas de huevo, 50 gramos de mantequilla y 400 gramos de caldo y tener 70 gramos de pan cortado lo más fino posible igual que fuera para un sopa y caldo, algo tostado que servirá para echar á la sopa al irse á servir.

Se pone en un barreño, la harina, el pan, las yemas de huevo y el queso, con la espátula se trabaja echando el caldo despacio, y que se obtenga el que salga liado, se pone en una cacerola al fuego revolviendo con la espátula dejándola cocer uno ó dos minutos.

G. MACCAGNOLA

(Traducidos por FELIPE MARTÍ)

(Estas cinco recetas italianas son de la Revista «Cucina Moderna», de Génova (Italia).

## CONFERENCIA CULINARIA

Celebrada por D. Juan Pallerola y Pagés, en la Sociedad de Cocineros de Barcelona, el día 5 de Abril de 1909.

Nuestro distinguido colega y amigo Don Juan Pallerola, ha dado una vez más pruebas de su excelente amor al Arte Culinario, el día cinco de Abril á las diez de la noche en la Sociedad de Cocineros de Barcelona ante una numerosísima concurrencia de dicha Asociación dió una conferencia culinaria.

Principió el conferenciante explicando la entrada del arte culinario moderno en Barcelona. Hizo una peroración de aquellos tiempos esplendorosos del arte culinario clásico y concienzudo que se ejecutaba entre otras cosas, la que más se distinguía era el Restaurant de Francia (Casa Justen) en el año de 1875.

Ensalzó las cualidades de los antiguos maestros de profesión; dijo que consideraba de grandísima utilidad á todos los profe-



sionales del arte culinario el que poseyeran algunos conocimientos de botánica, á fin de conocer con alguna perfección el valor de las plantas y flores, y así poder hacer uso de ellas transformándolas en esencias ó aromas y colores. Así como también demostró con algunas razones bien expuestas, que al cocinero no le estaría de más que poseyera también algunos conocimientos de higiene, y de medicina aunque un poco superficialmente, para poder apreciar las sustancias nocivas á la salud, y poder atender á conservar la de nuestros semejantes.

Luego hizo la historia del tiempo que permaneció en la República Argentina, haciendo observar las costumbres y gustos gastronómicos de dicho país, y la dirección y disciplina de cocina que allí se ejerce.

Se lamentó de la decadencia que de algunos años á esta parte ha sufrido el arte culinario en Barcelona y algunas otras ciudades de la Península, debido á la ignorancia y alguno ó poco amor que profesan muchos en el arte culinario, á que están dedicados. Haciendo esta misma ignorancia creer á muchos que es un arte anticuado; y decimos nosotros que no cabe mayor equivocación. El gran arte culinario, afortunadamente en las presentes circunstancias, está en su florecimiento, aunque esté por muchos desconocido, ¡pues tienen muchos el alto honor de no quererse nunca enterar de nada!

Cree nuestro conferenciante, que sería de grandísima utilidad entre todos los obreros de nuestro arte, el que se dieran continuamente veladas culinarias, á fin de que se fomentara de una vez el amor á la instrucción teórica por de pronto del arte culinario; ya que en estos momentos no puede ser práctica, pues es cada día más ne-

cesaria á la clase por la sofisticación que se enseñoorea de la fundamental cocina. Esta indiferencia del arte dice Juan Pallerola, recae á los individuos que la profesan, los hace rutinarios y da por resultado que pierden aquella dignidad varonil que siempre deben de poseer las colectividades.

La cocina moderna se ha simplificado muchísimo dentro de la elegancia, ejecutándose por este motivo muchos más platos por lo general, como puede leerse en la mayoría de los menús de los restaurants europeos, la mayoría de los cocineros debería ensayarse continuamente en la composición de Menús, haciendo la conbinación de forma analizada en sus platos, en no repetir aromas ni colores, etc. haciéndolos así doble más agradables.

Presentó después 570 recetas de sopas, divididas en tres secciones: Purés, Cremas y Consomés, á base de legumbres todas, dando sobre algunas de ellas interesantes explicaciones.

Terminó su interesantísima conferencia recordando los lazos que nos unen con los camareros, considerando que nuestros servicios forman una misma unidad.

Juan Pallerola y Pagés, honra del arte culinario español, fué aplaudidísimo por los consocios de su Sociedad, y por un numeroso grupo de camareros de la Sociedad «La Concordia» que asistió al acto.

Los jóvenes cocineros quedaron muy agradecidos de la conferencia de nuestro maestro Juan Pallerola.

PEDRO DURÁN

Jefe de Cocina del Restaurant de Miramar.

EL GORRO BLANCO envía su más sincera felicitación al amigo Don Juan Pallerola y Pagés, y esperamos que no sea él solo quien dé conferencias de esta naturaleza.

I. DOMENECH

## EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

Pueden también hacerse pedidos á la antigua casa PEREIRA,  
San Vicente Alta, 10, Calderería. — MADRID.



## Pastelería elegante y económica

### United-States

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Cantidades: Almendras molidas 150 gramos; azúcar en polvo 200 gramos, 2 huevos enteros, 5 yemas, manteca fina 125 gramos, y 125 gramos de fécula.

En una terrina ó vasiija, se trabaja primero las almendras, azúcar, huevos y las yemas; se aromatiza de Anisette, Kirs y vainilla, enseguida se le incorpora la manteca fundida, trabajar esta pasta vivamente hasta que quede esponjosa.

A la anterior combinación se le une poco á poco 5 claras de huevo montadas á punto de merengue y 125 gramos de fécula tamizada.

Cocer esta pasta en un molde genovesa, ó en un molde de la forma que indica nuestro grabado.

Cocción á horno suave; Después de que esté cocido se glacea por completo con albaricque, luego se glacea con fondant blanco aromatizado de Kirs.

Enseguida con un cornet con glasa real, se decora por encima formando el escudo de los Estados Unidos de América.

Glacéar la banda de arriba del pastel de color azul claro, y con puntos de glasa se forman las estrellas, en los intervalos de las líneas verticales, de color de albaricque rojo reducido; escribir al través tal y como indica nuestro grabado, el nombre que justifica el título del pastel *United-States* á los lados se guarnece con almendras tostadas cortados en filos.

ALFRED LAUREY

#### Bizcocho Mignon (PASTELERÍA)

Savarín con almendras afiladas, se baña con jarabe aromatizado fuertemente de Kiro, se glacea color blanco.

#### Savarín-Munich

Bizcocho cuadrado aromatizado de Chartreuse, crema manteca con licor Chartreuse, color lo mismo que el licor, montado en pirámide.

Por los lados almendras picadas.

#### Bizcocho Egipcio

Una fina genovesa cuadrada, forrada luego con crema pralinée; Encima se forma una pirámide bien marcada con merengue italiano, espolvorease con azúcar glas, y marcar el cuadrillaje con un alambre candente.

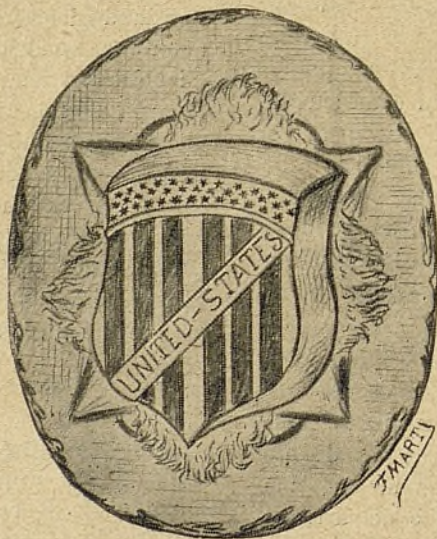
Glacéase ligeramente con albaricque reducido.

Por el alrededor se guarnece con almendras tostadas, y picadas lo más finamente posible.

A. L.

#### Mantecados de América.

Se pondrá sobre la mesa 300 gramos de azúcar polvo, 200 gramos de manteca de cerdo, más 6 yemas, todos estos ingredientes se trabajan á la mano por espacio de 3 minutos se le mezcla 500 gramos de harina tamizada y unas gotas de buen limón y se trabaja hasta conseguir la masa com-





pacta; hecha esta operación se aplana con un rodillo hasta obtener el espesor de 6 milímetros y se cortan los mantecados con un molde redondo de 3 centímetros de diámetro, se colocan sobre planchas ó latas y se cuecen á horno regular, y al sacarlos del horno se espolvorean con azúcar lustre y podrán servirse.

#### Mantecado sevillano.

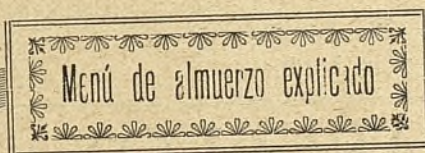
Póngase sobre la mesa 1 kilogramo de azúcar lustre, 800 gramos de manteca de cerdo, y unas gotas de buen limón; se trabaja todo junto y se mezcla 1 kilogramo de harina tamizada cuidando que debe quedar una masa muy fina, y con un rodillo se aplana hasta obtener el grosor de 6 milímetros, se cortan estos mantecados con un molde ovalado de 2 centímetros de ancho, antes de cocerlos se les hace un hueco en medio de 4 milímetros y se cuecen á horno suave sin que tomen color alguno que si se cocieran á horno fuerte, la mucha cantidad de manteca y azúcar

que este mantecado lleva, influiría á hervir ambas materias, y sería muy seco el comerlo. Estos no deben espolvorearse

#### Mantecados de Madrid.

Póngase sobre la mesa 600 gramos de azúcar harina tamizada y con ella se hará una fuente que se pondrá 300 gramos de manteca, 150 gramos de azúcar 1 decilitro de vino de mesa; se amasa todo junto lo mejor posible, advirtiendo que esta pasta no suele quedar fina ó por lo menos no lo parece á la vista si lo es en el acto pero no tampoco apurarle todas sus fuerzas, ya que no ganaríamos nada; se aplana con ayuda de un rodillo hasta obtener un espesor de 8 milímetros, y se cortan en forma redondos con un molde de 3 centímetros y medio de diámetro, y se colocan en latas para cocerlos á horno regular, cuidando de que no tengan mucho color y se espolvorean al momento de salir del horno, y se sirven estando fríos.

PEDRO PUIG Y CLÓS.



### REGETAS ORIGINALES



Huevos á la Maifren.  
Truchas á la Berresca.  
Pollo á la Marquet.  
Entrecotte á la Bohemia.

#### DULCE

Mousse de peras.

#### POSTRES

FELIPE MARTÍ

**HUEVOS A LA MAIFREN.**—Huevos al espejo que luego de cocidos se recortan con el corta pastas en forma redonda (que resulten con poca clara).

Hacer una costrada por cada huevo, con crema de guisantes sazonada con gran gusto

extendida luego en una placa y dejada enfriar por completo; luego se cortan circunferencias iguales que los huevos, se mojan de huevo batido y se empanan, friéndose de momento á color dorado.

Preparar un salpicón de higadillos de



ave, salteados con finas hierbas y vino blanco.

Colocar cada huevo encima de la costrada de guisantes, en el centro se ponen los menudillos de ave y aparte servir una salsera de jugo trabado con un poco de fécula.

**TRUCHAS A LA BERRESCA.**—Una trucha por persona, sazónense bien y escal-farlas con vino blanco y manteca de vaca y un ramito de hierbas aromáticas.

Con su propio fondo, se forma la salsa poniendo un poco de roux; déjese cocer y pasarlo por una estameña, luego se monta en el baño maría con yema de huevo y manteca de berros, Cayena y zumo de limón, etc.

Poner las truchas en la fuente, encima de un lecho de cebolla bien fondeada en manteca de vaca, salsear un poco cada trucha y adornarlas con hojas de berros.

La salsa restante servida en salsera.

**POLLO A LA MARQUET.**—Pollo ó pollos tiernos salteados según las reglas del arte, rociándolo con una fina salsa media glasa.

En un molde forma Savarín, lleno de ñoquis de sémola á la romana, dicha bordura

al quedar fría se pone dentro de una fuente, en el hueco que forma se rellena con el pollo, cubrirlo con la salsa media glasa, espolvoréase de queso rallado y gratínese en el horno hasta que tome bonito color dorado.

**ENTRECOTTE A LA BOHEMIA.**—Al quedar el entrecotte ó varios de ellos salteados ó á la parrilla, se cubre la parte superior de cada uno al ponerlos en la fuente con manteca de foie-gras, en una punta de la fuente se pone tomate salteado (en montón) y en el otro extremo patatas á lo pobre.

**MOUSSE O ESPUMA DE PERAS.**—(DULCE).—Con mermelada de peras bien reducida, se le incorpora una cantidad calculada de hojas de gelatina en líquido y una copa de nata montada, procurando que quede bien de azúcar.

Hacer una gelatina de naranjas con color igual y se pone en un molde camisándolo amenudo al estar en líquido casi frío, en este punto se llena con la mousse de pera. Sírvasse con costrones de gelatina de naranja y gelatina picada.

FELIPE MARTÍ

## BARCELONA

### EXPOSICION NACIONAL DEL ARTE CULINARIO PARA 1910

Organizada por la Sociedad Artística culinaria de Barcelona para el 25 de Febrero de 1910

#### EXPOSICION AL MINISTRO DE FOMENTO

*Excelentísimo Señor:*

Los que suscriben, vecinos de Barcelona, miembros de la Sociedad Artística Culinaria, legalmente constituida y domiciliada en esta ciudad, calle de Tres Llits, tres, principal, en nombre y representación de la misma con el debido respeto y en la forma que mejor proceda, acuden á V. E. exponiendo á su elevada consideración los fundamentos en que se apoyan para solicitar la valiosísima protección de V. E. como Ministro de Fomento.

Veinticuatro años de existencia cuenta la Sociedad Artística Culinaria, Excmo. Sr. fundada con el noble propósito de realizar en favor de sus asociados, modestísimos hijos del trabajo en el arte de la cocina, cuantas mejoras contribuyan á los fines de la vida humana, entre ellas y muy especialmente el mutuo auxilio en casos de en-

fermedad inhabilitación para el trabajo y defunción; el mejoramiento moral y material de las condiciones del trabajo; la instrucción primaria, y la difusión de la enseñanza profesional.

Muchos y continuados sacrificios se impusieron los fundadores de la Artística Culinaria; no escasos ni menos persistentes los aceptados por los que en los primeros años acudieron á los loables requerimientos de aquéllos; valiosa y digna de mencionarse es la bondadosa y constante adhesión con que han contribuido al afianzamiento, desarrollo y prosperidad de esta Sociedad los obreros del arte culinario de Barcelona.

Gracias al esfuerzo y sacrificios de todos, Excmo. Sr. la Sociedad Artística Culinaria, cuyo Reglamento se acompaña, ha establecido el socorro mutuo, ha mejorado



un tanto las condiciones del trabajo, no olvidado la enseñanza primaria y ha procurado elevar el arte culinario á la altura que, para tomar honrosa parte en los torneos del trabajo, se requiere.

Las Exposiciones que en esta ciudad y para celebrar sus aniversarios viene realizando hace cuatro años, cada uno de los cuales ha ido en progresión tanto en el número de expositores como en el de visitantes y simpatías demostradas por el público, acreditan el entusiasmo con que la Sociedad Artística Culinaria persigue el noble propósito de que el Arte de la Cocina Española figure dignamente entre el de los demás países con sus platos especiales, acreditativos de la nacionalidad, en los más exquisitos *Menús* de los actos gastronómicos.

Hecho el estudio en las Exposiciones de referencia, realizadas por la Sociedad Artística Culinaria con carácter público si bien como cosa particular y mediante su solo esfuerzo, el éxito creciente alcanzado en ellas ha venido á confirmar nuestra creencia de ser factible, si obtenemos el apoyo que de V. E. solicitamos, celebrar el 25 de Febrero de 1910 una Exposición Nacional Culinaria para conmemorar el XXV aniversario de la fundación de esta Sociedad obrera, concurso del trabajo en el cual quedaría sentada la competencia de los operarios españoles y conquistado el puesto que internacionalmente desean ocupar entre los profesionales del arte culinario, muchos de ellos acreditados no por el mérito de sus invenciones, sino por haber dado á los más sabrosos platos de nuestra cocina nombres de jefes de Estado ó de altos personajes de la política de su país.

Así por creerlo factible, Excmo. Sr., como por celebrarse periódicamente actos de igual índole en Francia, Inglaterra, Bélgica, Alemania, Italia, y otras naciones, organizadas por sociedades obreras y autorizadas y protegidos por los Gobiernos, elevamos á V. E. demanda de protección para llevar á cabo la empresa con la mayor brillantez posible, ya que tiende á elevar nacionalizándolo, el arte culinario español y los medios que dispone esta Sociedad, reunidos á fuerza de perseverantes sacrificios de los asociados, son insuficientes para acudir á las muchas atenciones que la preparación lleva consigo y la instalación requiere.

De realizarse la Exposición, Excmo. Sr., para lo que seguramente nos dispensará

su protección el Excmo. Ayuntamiento de Barcelona, cuando menos cediendo local apropiado se inauguraría oficialmente el 25 de Febrero y estaría abierta hasta el 31 de Marzo de 1910. A ella serían invitados los principales industriales y comerciantes de artículos de ferretería, fumistería, productos alimenticios, fabricantes de vinos y licores, fabricantes de loza, dueños de Hoteles Restaurants y obreros del ramo y similares de todas las provincias. Los expositores formarían parte de la Junta Administrativa de la Exposición y los gastos serían satisfechos á prorrata. Se concederían premios y diplomas, formando el Jurado calificador diez y nueve individuos en esta forma: tres designados por la Sociedad Artística Culinaria; uno por cada uno de los grupos expositores si éstos no excedieran de cinco, y de este número, designados por sorteo entre todos los grupos, si resultara mayor ó menor; uno por el Instituto de Reformas Sociales; uno por el Ateneo Obrero; uno por el Ateneo Barcelonés; uno por el Fomento del Trabajo Nacional; uno por la Sociedad de Confiteros y Pasteleros; uno por la Camareros La Alianza; uno por la Prensa profesional; uno por la diaria; y uno por cada una de las Corporaciones Municipal, Provincial, Nacional. La entrada sería gratuita para los obreros los domingos y días festivos y de paga para el público.

Contamos ya, Excmo. Sr., con la cooperación de importantísimas y conocidas casas de Barcelona, entre ellas las de ferretería y fumistería de los Sres. Damians Hijo, Cañameras, Quintana, Guillermo Grau, Mas Bagá, Hijos de José Preckler, Mingrat y Romeu, y con la de Martignoli, proveedor de Hoteles en el ramo de vinos, y substancias alimenticias. Se nos anuncia la cooperación de respetables casas industriales y comerciantes de Provincias para cuando se haga la convocatoria de la Exposición, y se nos ha facilitado por la iniciativa y ofrecido por los obreros de las capitales más populosas su comparecencia al Certamen. Por parte de la Sociedad exponente, con el fin de acumular medios celebra el corriente aniversario con una fiesta de carácter familiar, destinando el presupuesto de la Exposición local á la preparación de la Nacional de 1910. Solamente falta, Excmo. Sr., la benévola acogida de V. E. para hacer la convocatoria y demás trabajos preparatorios. Dígnese concederla á los humildes hijos del pueblo que se la demandan de cuyo proceder puede infor-

LIQUEUR **BÉNÉDICTINE** Exquise Digestive



mar á V. E. el Excmo. Sr. Gobernador civil de esta provincia.

Dios guarde á V. E. muchos años.

Barcelona 28 de Febrero de 1909.—*El Presidente*, Isidro Bertrán.—*El Secretario* Antonio Costa.—Arcadio Granollers, Valentín Marquet, Juan Carbó, Jaime Miret, José Marcó, Juan Blancher, Antonio Serra, Enrique Prunés, Isidro Vives, Alfonso Ortíz, Juan Marqués, Andrés Torrens, Jaime Tura, Juan Gastó, Gonzalo Mateo, Juan Cristofol, Angel Martínez.

*Excmo. Sr. Ministro de Fomento—Madrid.*

## DELEGACION DE MADRID

### Comité provincial

Componen el Comité Provincial de la Delegación de Madrid, que tiene su domicilio en la calle Sandoval, 21, entresuelo exterior, los señores siguientes: Presidente de la Sociedad «El Arte Culinario».

D. Ignacio Doménech, Director de la Revista Culinaria *El Gorro Blanco*.

D. Teodoro Bardají y Más.—D. Antonio Ruiz.—D. Felipe Martí.

## FÓRMULAS Y RECETAS

*Favorita de espinacas en costrada.*—Preparar un puré de espinacas, á la que se le incorpora una buena cucharada de salsa media glasa, y yemas de huevo duro pasados por un tamiz.

Hacer unas costradas pequeñas en forma ovalada, con pasta de hojaldre, con su correspondiente tapa.

Rellenarlos con el puré que hemos compuesto á lo primero, puesta en una placa se rocían con un poco de manteca naiseite colocar la tapa de pasta en cada una y sírvanse muy calientes.

*Consommé con Vino cherry.*—Preparar dentro de una cacerola ó marmita algo grande, con un poco de manteca en el fondo una composición de puerros, y cebollas y zanahorias cortando todo en pedazos, y un ramito atado de hierbas aromáticas.

Córtese uno ó dos pollos en pedacitos y unirlos al fondo, rehogarlo todo, hasta que logre colorearse un poco; en este punto se moja con media botella de vino cherry, déjese reducir mojándose con excelente caldo clarificado, logrando también de este modo un consommé doble déjese cocer durante dos horas, y pásese por una servilleta previamente mojada antes con agua fresca.

C. SPRIANO

Jefe de Cocina (Gran Hotel Americano)  
(Buenos-Aires.)

### Centro de Solomillo á la Jeannette

Limpio de nervios y grasa el centro del solomillo, se atraviesa de parte á parte en toda su extensión con el mechador; introduciendo en la abertura unas cuantas trufas torneadas.

Mecharlo á continuación con buen tocino, póngase á basear en un plato de saltear con una surtida mirepoix de legumbres.

Mójese luego con vino Porto, reducido un poco se moja con parte de buena espafiola.

Estando braseado á la mitad, rocíase continuamente con su propio fondo, y retirarlo bien jugoso.

Reducir luego el fondo, desengrasarlo bien, pasarlo por un colador primero, y luego por una estameña, y guardarla puesta en el baño maría hasta el momento de servir.

Colocar el solomillo sobre zócalo de pan frito, ó de Arroz y adornarlo con la siguiente guarnición, Patatas Duquesa en forma de rosa (recien sacadas del horno) guarnecer el centro de dichas rosas las unas con guisantes á la inglesa otras con espinacas á la Crema, y los restantes con zanahorias moldeadas en forma de guisantes.

Se colocan por el alrededor del solomillo alternando las rosas rellenas de las diferentes legumbres.

Glacear el solomillo con parte de su propio fondo, y el restante se sirve en salsera.

Es plato de lindísimo aspecto, y exquisito teniendo mucho cuidado de no dar demasiada cocción al solomillo.

De «La Gastronomía» en Buenos Aires

*Ensalada á la Alsaciana*; Rodajas pequeñas de patatas cocidas, manzanas también cortadas en rodajas, laminas de trufas y nueces mondadas; cada uno de estos ingredientes, se sazonan con tiempo anticipado con aceite y vinagre, sal.

En la ensaladera se pone cada cosa por



montoncitos separados, y por último una pequeña bordura de remolacha.

**Ensalada á la Americana;** Se compone de lechuga y tomate fresco cortado en finas lonjas; apio blanco en juliana, rodajas finas de patatas cocidas, todo sazonado por separado con aceite y vinagre. Momentos antes de servirla se sazona cada legumbre con Mayonesa, y en la ensaladera se colocan por montoncitos á capricho del ejecutante.

**Ensalada Beaucaire;** Se compone de céleri—rave (raíz de apio) endives y blanco de apio cortado todo en juliana fina.

Con anticipación se sazona todo unido como una ensalada simple.

Luego se le incorpora jamon y champignons cocidos cortados de igual manera; Sazónese todo con salsa á la mayonesa.

Puesta en la ensaladera, se le echa por encima finas hierbas frescas en forma de lluvias cortadas finísimamente.

P.

## Vocabulario Culinario

**BECHAMEL** (Marqués de).— Gran financiero é inventor de la salsa que lleva su nombre; Fué mayordomo del Rey Luis XIV en 1700.

**BRILLAT - SAVARIN.**— Gastronomo francés, que nació en Belley en el año 1755; Magistrado y Consejero en la corte de «cassation»; Literato insigne, autor de «La Physiologie du Gout». Murió 1826.

**CAREME** (Antonin).— Una de las glorias más legítimas del arte culinario Francés, Jefe de Cocina, nació en París en 1784; autor de notabilísimas obras relativas todas al arte de cocina. Murió 1813. En París hay una calle con su nombre.

**BARON BRISSE.**— Nombre que usaba en sus escritos Ildefonso León Brisse, fué uno de los gastronomos franceses más distinguidos del último medio siglo. Fué también el Fundador de la revista culinaria «La Salle á Manger» y autor de varias obras de arte culinario, siendo las más importantes La Petite Cuisine y Troiscents saixante-six Menus, et Cuisine en Carême. Murió en 1876.

**GODARD** (Benjamín).—Uno de los compositores de música más celebres. Nació en París en 1849 y murió en 1895.

Explicación de algunos términos que muy amenudo se lee en los menús escritos en francés.

**PLAISIRS DE DAMES.**—Es una clase especial de galletas que llevan este nombre.

**BELLES DE NUIT.**—Es un bizcocho helado, que se sirve colocado sobre un blok de hielo tallado en alguna forma artística, ó en forma de media luna, alumbrado interiormente por una combinación de luz eléctrica y apagar parte de las luces del comedor al entrar esta clase de helado.

**HUITRES PERLIERE EN SURPRISE.**

—Son unos bizcochos llamados magdalenas en forma de ostras, dentro de las cuales se colocan gruesas perlas.

Sorpresa esta, muy agradable, reservada por lo general á las hermosas convidadas.

**CHARMES DE VENUS.**—Nombre dado á una deliciosa clase de duraznos (fruta), que se cuecen con almibar aromatizada de vainilla y servidos en compotera de cristal envueltos artísticamente entre un finísimo velo de azúcar hilado.

**DESIRS DE MASCOTTE.**—Se denomina así; una delicadísima preparación de riñoncitos de gallo.

**POMMES D'AMOUR.**—Es una clase especial de tomates pequeñísimos y redondos de hermosa apariencia muy difundida en Italia.

**SYLPHIDES DE JEUNES PIGEONS.**—Diminutos soufflés fríos, preparados con la carne de los filetes de ternos pichones preparación que debe ser más liviana que una mousse y adornado cada uno con langostinos ó quisquillas.

**NIMPHESES ROSES.**—Denominación que en términos culinarios siempre se da á las ranas, se cuecen en vino blanco, luego se dejan enfriar por completo, napándolas después con salsa chaudiroid con paprika color de rosa, su color de la salsa; colocarlas dentro de un recipiente de cristal que contenga gelatina fina y bien clarificada.

**FRIVOLITES.**—Se da este nombre á una variedad de entremés (Hors d'œuvres) fríos, compuestos de piezas pequeñísimas.

I. DOMENECH.

**NOTA.**—Algunos de estos últimos terminos culinarios proceden de la Revista «La Gastronomía», de Buenos Aires.



## LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Estos ejemplos prueban Sr. Doctor, que cabe tanta coquetería en el cuchillo como en el abanico. Soy tan tolerante, sin embargo, que transijo con que la comida venga trinchada á la mesa; pero es porque proclamo la Mesa libre.¶

Usted es quien, tal vez sin saberlo, y juzgándose conservador en cierto sentido, traspasa los límites de la libertad y se avecina un tanto en la licencia. No otro efecto me produce la cuestión que me plantea sobre el café y el tabaco del final de un banquete.

Dejé, efectivamente, de hablar de ellos en el epítome filosófico de mi sistema, no sé si con intención ó por olvido, aunque el cigarro no se me cae nunca de la boca; pero dejé de hablar, y usted me lo recuerda con justicia.—¿Debe tomarse el café sobre la mesa del festín, y por ende encender los cigarros en el comedor?—¿Puede y debe admitirse esa segunda pieza ó salón donde en la actualidad se sirven ambas cosas?

Tal creo que es el problema por usted iniciado, y casi decidido á lo que parece. Las elocuentes frases que dedica al café y al tabaco, únicos dones que á Cristóbal Colón debemos los hijos de España, aunque suficientes para legitimar su gloria, me inducen á pensar que usted es de los que quieren que se fume en el comedor. Protesto contra semejante idea, y me levanto como un solo hombre á rechazarla. En el comedor no se debe fumar. Es decir, no se debe fumar, á menos que lo consientan las señoras.

El tabaco y el café, que, hoy que está de moda poner nombres agudos á las producciones útiles de la tierra, yo me atrevería á llamar el pan y el vino de los trópicos, merecen ciertamente esa especie de santuario que se les ha erigido en la sociedad culta de nuestro tiempo. Ellos por sí solos representan una institución; son una segunda mesa.

Bien es verdad que el cambio repentino de atmósfera desde el comedor á la sala de fumar enfria y como que perturba el regocijo propio del término de un festín, necesitándose las más de las veces un nuevo estímulo de bebidas para contener la dispersión del gracejo y donaire que ya reinaban. Lo cómodo sería, como usted apunta, que el café se sirviera en la misma mesa del banquete. Pero ¿quién sirve el café sin servir el tabaco? y ¿quién sirve el tabaco sin permitir que se le dé fuego? Yo llamo sobre este punto la atención siempre amable de las señoras. Ellas saben muy bien que en Inglaterra se retiran las damas un poco antes de la terminación de la comida, no para que se emborrachen los ingleses, como cree el vulgo, sino para dejarlos en libertad durante las libaciones del Oporto, que ellas no beben, y para lavar sus dedos, ordenar su toca-

do y sustituir el carmín de sus mejillas, un tanto subido, con la plácida transparencia de los polvos de arroz. Es un escape de coquetil disimulo: ellas han de aparecer más tarde como si tal cosa.

Pues bien: variemos el nombre de *salón de fumar* con el de *sala de la hermosura*, por ejemplo, y sustituyamos la lámpara de espíritu de vino y las pipas y los cajones de regalia, por el pebetero de los perfumes y el agua de las hadas y los cofrecillos de belleza; ó lo que es lo mismo, dediquémosles el salón que nos dedican; que sean ellas las que se marchen. Entonces, si esto se consiguiese, la cuestión del tabaco estaba resuelta.

He advertido, sin embargo, en mis estudios sobre la sociedad de diversas naciones, que la mujer de nuestro país es la más *pegajosa* de todas las mujeres. No se ofendan de la calificación, que antes las ensalza que las deprime; recibíala con benevolencia, y escúchenme.—Las inglesas van solas á todas partes; las francesas hacen por sí mismas sus negocios; las italianas se forman una vida peculiar en el seno del arte á que por lo común todas se consagran; las suizas, las alemanas, las holandesas, las belgas, no sólo reciben educación independiente, sino que constituyen un gran núcleo de propaganda civilizadora, que emigra á diferentes puntos del globo con nombre de institutrices. Sólo la mujer española nace, vive y muere apegada al hombre: es de todas las esposas la que más se casa con su marido. Felicitémosla por ello, pero consignemos que rechaza instintivamente la vida de mujer, é instintivamente también se apega á la vida del hombre. ¿Quién las echa del comedor? ¿Quién las reduce á la sociedad de un saloncillo en que, según su frase característica, se encuentran solas?

Ellas han oído decir que en el extranjero no se fuma delante de las damas, y no quieren ser menos que éstas; pero en el extranjero las damas dejan libres á los caballeros para fumar, mientras que en España no quieren separarse ni que se fume. Es preciso, pues, decirles:—«Al vado ó á la puente, señoras: ó la vida inglesa sin tabaco y sin hombres, ó á la vida española con hombres y con tabaco.»—Trabajemos en este sentido, para que sean ellas las que nos dejen en el comedor.

Antes de abandonarlo, Sr. Thebussem, permítame usted que dedique unas cuantas líneas á una cuestión en que ni uno ni otro nos hemos ocupado, porque no es cuestión de comida, pero que influye grandemente en el comer. Me refiero á las conversaciones de la mesa.

(Se continuará).