AÑO IV. Madrid 1.° de Junio de 1909. NUM. 34.

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

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

DIRECTOR
IGNACIO DOMENECH

Redacción y administración:
Sandoval, 21, entresuelo exterior.—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.° de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.° 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 íd., seis meses	3,50	»
En el Extranjero, un año	9	»
Idem íd., seis meses	4,50	»

Número suelto, 50 céntimos.
Idem atrasado, 75 céntimos.

SUMARIO

CRONICA.—Menú de una gran comida compuesta de vaca y legumbres.—Banquete servido en honor de D. Eduardo Dato en el Grand Hotel de Madrid.—Conferencia culinaria, por Pedro Durán.—Fórmulas y recetas, por Juan Pallerola y Pagés.—Banquete servido en la Embajada de Alemania, en honor de S. A. la Infanta doña Paz, el 12 de Abril.—Pastelería elegante y económica.— Pastel Domenech (Inédito).—Postres finos.—Bibliografía culinaria, por L. R.—Exposición Nacional del Arte Culinario Español, por El Comité Nacional.—Recetas de cocina casera (Platos de arrroz).—Gran banquete de Boda servido en el Hotel Continental de Palencia.—Comida de Boda servida por el Hotel Samaria de Palencia.—Banquete servido por la Fonda Colón en Alcira (Valencia.—Banquete en Palacio ofrecido por la Familia Real al alto personal de guardia.—Curiosidades.—Menú jocoso servido en el restaurant Monte Ulía, de San Sebastián.—Princesa cocinera.—Banquete esperantista.—La Mesa Moderna (continuación).

CRONICA

COCINA ANTIGUA

MENÚ DE UNA GRAN COMIDA COMPUESTA DE VACA Y LEGUMBRES

Este Menú lo compuso el Cardenal Richelieu, Mariscal de las tropas francesas durante la guerra de Hannovre.

Hallábase á la sazón devastado el país alrededor de las tropas francesas en más de 20 leguas á la redonda.

Las tropas del Cardenal cogieron prisioneros todos los príncipes y princesas de Osfrise que junto con sus damas de honor y chambelanes hacían en total más de cincuenta personas.

Cuando el Mariscal Richelieu decidió dejarlos en libertad pensó antes de soltarlos obsequiarlos con una comida; proyecto que comunicado á sus oficiales de boca los llenó de inquietud:

—¿Qué provisiones hay en la Cocina? preguntó el Mariscal.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

—Monseñor no hay nada ó casi nada pues solamente disponemos de una vaca y algunas legumbres.

—Bueno pues hay más de lo necesario para confeccionar la más suculenta comida del mundo.

—¡Pero Monseñor es imposible!...

—Como imposible... Venga pluma y papel y yo le escribiré el menú, dicho y hecho el generalísimo se sentó en la silla de su secretario y á vuela pluma improvisó una comida clásica cuyo menú que damos á continuación forma parte de la Colección de Mr. de la Paupetiniere.

MENÚ

Primer servicio

Una Olla de Garbura Gratinada y Consommé de Vaca.

Cuatro Hors d' Œuvres

Paladar de vaca á la Sainte Menehould.—Pastelitos de hachis de vaca á la CIBALETTE.—Los riñones de la vaca con cebolla frita.—Callos á la poulette con jugo limón.

Relevé

La cadera de vaca Braseada y guarnecida de Raíces al jugo.

Seis entradas.

El rabo de la vaca, con puré de Castañas.—La lengua en civet á la Borgiñona. —Popietas de vaca estofadas con capuchinos. —La tapa glaseada con apio.—Risolces de vaca con puré de avellanas.—Costradas asadas con tuétano de vaca.—(Las costradas con pan de munición).

Segundo servicio.

El Aloyau de la Vaca asado, rociado con tuétano fundido.

Ensalada de Achicorias con trocitos de lengua. —Vaca á la moda, acompañada de gelatina rubia, mezclada con pistachos.—Pastel frio de vaca al Sangectau (vino de Jourançon).

Seis entremeses

Nabos glaseados con jugo de vaca asada.

Torta de tuétano con miga de pan y azúcar candi.—Aspik de jugo de vaca y cortezas de limón pralinadas.—Puré de fondos de alcachofa con jugo y leche de Almendras.—Buñuelos de seso de vaca marinados con jugo de Bigarades.—Jalea de vaca con vino de Alicante y ciruelas de Verdum y de Postres todo lo que haya de pastas, confituras y conservas.

NOTA.—Si por cualquier desgraciado accidente esta comida no resultase tan buena como es mi deseo, retendré de los sueldos de Maret y Ronquetero (oficiales de boca) una multa de cien pistolas, con que ánimo y á trabajar.

RICHELIEU,

Traducción de Teodoro Bardaji y Más

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

de 10 cubiertos, ofrecido por el Comendador Pascual Friore, Profesor y célebre escritor de Derecho Internacional en Nápoles, á D. Eduardo Dato y más eminentes jurisconsultos.

Se sirvió en el

GRAND HOTEL

en MADRID

MENÚ

ALMUERZO

Hors d'ouvres
Oeufs mouillées á l'aurore
Timbales de Grevettes en Belle-vue
Poulet sautée Demi-deuil
Asperges en branche sauce Mousse line
Cœur de filet broche aux cressons
Pommes Rissolées
Biscuit-Glacé á la Orientale
Petist fours
Desserts-Assortis
Café et Liqueurs
Cigars

VINS

Rioja blanc
Rioja rouge
Champagne "Binet,,

Jefe de Cocina, W. AGUILAR

Madrid 21 Abril 1909

CONFERENCIA CULINARIA

SOCIEDAD DE COCINEROS DE BARCELONA

Complaciendo á sus amigos y entusiastas D. Juan Pallerola dió una segunda conferencia de instrucción y arte culinario el día 23 de Abril á la Sociedad de Cocineros de Barcelona.

Con hermosos párrafos el Sr. Pallerola demostró que el arte gastronómico no tiene fronteras, que nuestra obra es Universal, por estar formada de las costumbres culinarias típicas y artísticas de todos los países.

Explicó el siguiente «Solomillo-Asar», plato que fué dedicado al distinguido Sr. D. Andrés Asar.

Escoger un centro de solomillo de buey, mecharlo con tiras de jamón trufa y tocino: luego ponerlo á marinar en un molde que venga justo el filete con una copa de Jerez (seco), champagne (Moet Chandon), «trongina», zanahoria y chalota cortada fina, un ramillete tomillo y una hoja de laurel durante 24 horas.

Coger trufas negras é iguales (una para cada comensal) vaciarlas con la cuchara cortante y cocerlas con champagne, Jerez y un poco glasa de carne hasta que queden cocidas y glaseadas.

Preparar una farsa de lomo de cerdo, jamón, foie-gras y trufa, poniendo si se quiere una punta de ajo. Rellenar las trufas con dicha farsa.

Sacar el filete de la marinada y envolverlo con una crepineta muy fina; ponerlo luego á asar en broche ó al horno, poniendo por lecho del filete las hierbas en que se ha macerado, bien escurridos rociando el solomillo con frecuencia durante su cocción para que se absorba el jugo de dicha marinada.

Hacer una quenefa para cada comensal, decorada, aconsejando el Sr. Pallerola la farsa siguiente: una panada hecha de leche y harina de maiz fresca, poniendo por cada par-

Cocina Universal "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

te de panada dos de pechuga de gallina y luego agregar una cuarta parte de nata; liar la farsa con yemas de huevo y antes de formar las quenefas probar la farsa (escalfadas en consomé ó caldo) y también de paladar.

Confeccionar unas crepinetas de hortelán (una por comensal) rellenas de una «pasta reina», ó sea una farsa quenefa de ternera en partes iguales con un salpicón de lengua Escarlata chalota macerada, jamón y trufa, cortado á dados finísimos. Rollar las crepinetas con un papel blanco untado de huevo y ponerlas á cocer.

Llenar unas tartaletas de puré de guisantes (verdes) para colocar encima de ellas las crepinetas de hortelán después de haberlas glaseado.

Montar este rico plato de la siguiente forma: debajo del solomillo un zócalo de farsa quenefa decolordo con detalles de trufa, lengua Escarlata y nabo. Colocar encima del solomillo tres ataletes uno (el del centro) de verduras y los de los extremos formados con la trufa la quenefa y el hortelán; colocando la guarnición explicada alrededor de la fuente alternándola; sin olvidar que el hortelán va montado á la tartaleta. Salsear el solomillo ligeramente con el jugo bien terminado y el restante en salsera. Servir el conjunto del plato muy caliente.

Hizo el Sr. Pallerola una descripción del arte de trinchar ensalzando las dotes de valor que encierra dicho arte para el conjunto del bien servir.

Contó un número de anécdotas y curiosidades para demostrar que el ingenio y buen gusto de un cocinero, en platos fáciles y sin ser de grande valor ha llegado á dar renombre en establecimientos de nuestro arte para la especialidad de un plato que ha durado hasta dos generaciones.

El maestro conferenciante fué muy felicitado.

PEDRO DURÁN

Miramar (Barcelona), 28 Abril 1909.

FÓRMULAS Y RECETAS

Tartaletas Nineta. (Original.).—Forrar las tartaletas con pasta de hojaldre; llenarlas con miga de pan ó alguna legumbre seca á fin de que al cocer la pasta no se bufe ésta y pónganse á cocer en el horno.

Ya cocida la pasta, se retira el relleno; se rellenan con una guarnición de trufas y avellanas, con quenefas de tres colores, en forma un poco mayor que guisantes. Napar esta guarnición con salsa suprema doble, encima de cada una lama de hígado de oca (estofado con anticipación); glaséase con un poco de glasa de carne, luego se cubre con queso de Parma rallado, ó queso de oveja, que es más apropiado para este plato Nineta.

A los dos ó tres minutos antes de servirse se meten á horno fuerte, á fin de que se gratinen un poco.

Tartaletas Camarasa. (Original.).—Se forran los moldes de tartaletas con farsa de quenefas de ave, cociéndolas al baño maría. Hacer por cada tartaleta una pequeña tapadera de patata duquesa.

El relleno es una guarnición compuesta de una financiera cortada á pedacitos muy pequeños, de mollejas de ternera, crestas é higadillos de pollos, *cêpes, champignons,* jamón y lengua á la escarlata, sazonándolo con una magnífica salsa al vino Madera.

Preparar por cada tartaleta una codorniz rellena con farsa de *foie-gras* perfectamente sazonada y modelada en forma redonda; póngase á hacer su cocción y glaseándolas brillantemente.

Sírvanse bien calientes, glaseándolas con un poco de salsa media glasa bien transparente.

Tartaletas á la Monson.—Se forran tartaletas con pasta de hojaldre, se cuecen según costumbre en este trabajo culinario.

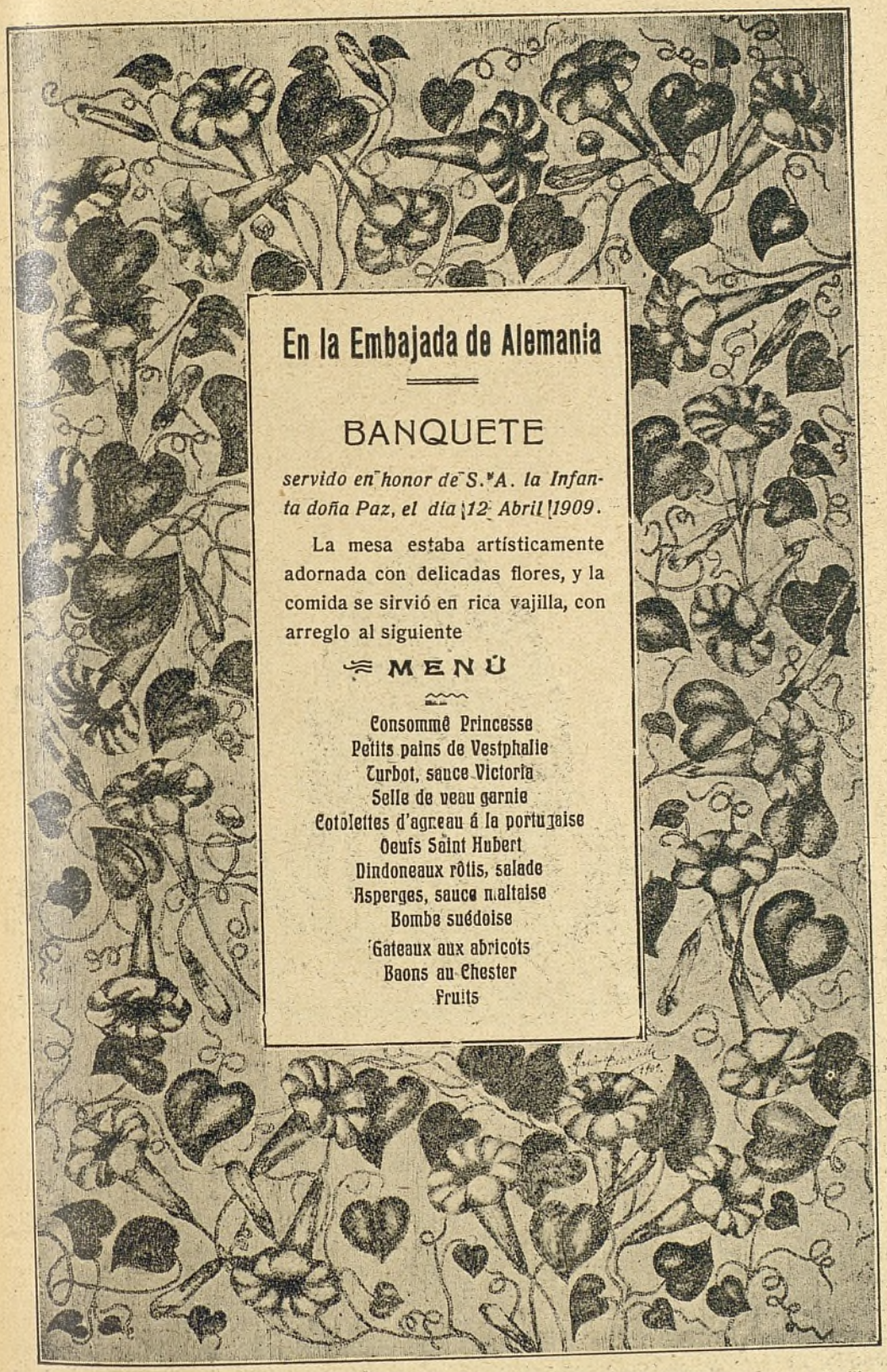
Se rellenan de unas cogullas ó sean unos pequeños pájaros que en Aragón se crían mucho en otoño é invierno, y son riquísimos, se deshuesan y rellenan apenas, con farsa compuesta de sus mismas pechugas é higadillos, bien sazonado, y luego que estén rellenas fondeadas bien, formando una media glasa corta.

Rellenar cada tartaleta con tres de estos pajaritos, y salséanse con salsa *fumet* de caza.

JUAN PALLEROLA Y PAGÉS.

Cocina Científica "La Cocina por Gas„
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid Burgos, Logroño Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



En la Embajada de Alemania

BANQUETE

servido en honor de S.ª A. la Infanta doña Paz, el día 12 Abril 1909.

La mesa estaba artísticamente adornada con delicadas flores, y la comida se sirvió en rica vajilla, con arreglo al siguiente

MENÚ

Consommé Princesse
Petits pains de Vestphalie
Turbot, sauce Victoria
Selle de veau garnie
Cotolettes d'agneau á la portugaise
Oeufs Saint Hubert
Dindoneaux rôtis, salade
Asperges, sauce maltaise
Bombe suédoise
Gateaux aux abricots
Baons au Chester
Fruits

Dibujo de Máximo Banudette. — Sevilla.

Ayuntamiento de Madrid

Pastelería elegante y económica

PASTEL DOMENECH (Inédito.) [1]

Preparar una buena genovesa de la forma de un huevo de gallina, pero del tamaño de un queso de bola; cortar una de sus puntas para que pueda tenerse en posición vertical, vaciar su interior y rellenarlo con un buen chantilly, en el que se habrá mezclado bastante *nougat* de avellanas pulverizado.

Con pasta de Tejas fórmense unas hojas en forma de estrellas (como las arandelas de una papillote), haciendo tres grupos de mayor á menor; el más pequeño debe procurarse que al doblar las puntas de las hojas enganchen aprisionando la mitad inferior del bizcocho que hemos preparado y que como veremos se colocará en su centro; los otros dos grupos, de tamaño proporcional para el buen conjunto del pastel, una vez preparadas las hojas, se colocan unas dentro de otras, procurando que los picos no estén doblados todos en el mismo sentido. El bizcocho se cubre con pequeños hilitos de chantilly natural, que partiendo de una punta concluyan en la otra, hechos con un *cornet* lo más fino posible y colocados en forma de espiral no muy pronunciada; cuando está cubierto se coloca en el centro de las hojas como ya se ha indicado; pues el centro de las hojas debe servir de fondo al pastel, figurando en conjunto una flor ó fruto raro, pero de un corte elegante.

TEODORO BARDAJÍ Y MÁS

Laëkerlet de Bâle

(DULCE SUIZO)

Pesar una libra y media de harina, y pasada por un tamiz se pone sobre el mármol formando círculo; añadir 500 gramos de azúcar, 500 gramos de miel, 300 gramos de almendras picadas finísimamente, 125 gramos de calabaza confitada (seca), 125 gramos de naranja, lo mismo. Estas dos frutas, picadas á cuchillo. Dos cortezas de limón picado, dos huevos enteros, 8 gramos de potasa, 8 gramos de clavo de

(1) Este pastel se publicó sin grabado en *La Cocina Elegante*.

Ayuntamiento de Madrid

especias, bien molido, una nuez moscada rayada, una copa de *Kirchs*.

Amasar la pasta con la mano, luego extenderla con el rollo, dejándola bastante delgada, colocar la pasta sobre la placa ó placas untadas previamente con manteca, y cocerla á horno moderado.

Al terminar la cocción se glasean enseguida de vainilla (por medio del pincel), y al quedar la pasta fría se corta en formas grandes ó pequeñas, siendo la forma más general de 8 centímetros de largo por 5 centímetros de ancho.

PEDRO LACAM.

Pudding de Mesina

(DULCE DE COCINA CALIENTE)

Original.

Peras cortadas por la mitad, que después de peladas se cuecen con jarabe de vainilla. Aparte se prapara una regular cantidad de arroz blanco. Ya cocido, se le incorpora alguna yema de huevo, nata y aroma de vainilla.

Luego, en una fuente de metal blanco, se hace la colocación por bandas: primero, una banda de arroz; segundo, otra de peras, y así sucesivamente, darle la mayor altura posible, en redondo, revestido por completo con buen merengue italiano, formando picos; encima del postre se dejará llano con una bordura por el alrededor, á fin de glasearlo con albaricoque á punto, se le echan pedacitos de chocolate picado, echados en forma de lluvia.

Póngase á glasear en el horno.

J. BLANCH.

Nota. Este *pudding* de Mesina, su autor lo titula *Terremotos de Mesina*, lo que nos gusta hacer constar.

I. D.

POSTRES VEGETARIANOS

BIZCOCHO—REAL

(PARA OCHO PERSONAS)

Se funden 125 gramos de manteca, donde se le unen 125 gramos de azúcar en polvo; 180 gramos de harina (la mitad harina fina y la otra mitad harina ordinaria), 3 huevos enteros, 50 gramos de almendras dulces mondadas y rayadas, se mezclan bien todos los ingredientes, y póngase á cocer en horno moderado, dentro de un molde que de antemano se habrá untado de manteca y espolvoreado de harina.

PAN CON FRUTAS

En un molde de Cartuja ú otro liso, se le pone en el fondo una capa de rebanadas de pan blanco; encima una capa de frutas (macedonia) cocidas; á continuación pan, luego frutas, y así hasta llenar totalmente el molde; encima se echa el jugo de las frutas, déjese así durante una noche en sitio muy frío.

Al momento de servirlo se vuelca en una fuente.

BRIOCHE—PERDIDO

Cortar en rebanadas uno ó varios brioches secos, remojarlos con leche fría; luego bañados con huevo batido, se fríen en manteca, y sírvanse bien espolvoreados de azúcar glas.

BIZCOCHO DE CAPUCHINAS

Se mezclan 125 gramos de manteca con 125 gramos de azúcar; 250 gramos de harina blanca, 80 gramos de almendras dulces rayadas ó molidas, 100 gramos de pasas de Corinto limpias, 4 huevos bien batidos; se remueve todo con una espátula de madera.

Póngase á cocer dentro de un molde alto y redondo préviamente untado con manteca y espolvoreado de harina. En la parte superior de la pasta se espolvorea con azúcar; póngase dentro de horno fuerte durante hora ú hora y cuarto.

Este postre está calculado para diez personas.

CARLOTTO SCHULZ

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Cocina Racional "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Bibliografía Culinaria.

Verdadera curiosidad bibliográfica es el Ensayo de Apuntes para la formación de un «Catálogo de escritos del Dr. Thebussem» excelente trabajo comenzado por el Sr. D. Enrique de la Riva, laborioso bibliófilo y admirador entusiasta de las obras del ingenioso hidalgo de Medinasidonia. Al Sr. Riva no guía en su empresa idea alguna de lucro, sino la de atender con su perseverancia y buena voluntad á tarea tan difícil como es la de reunir todo lo que ha escrito el ilustre polígrafo de fines del siglo XIX y principios del XX, Dr. Thebussem, sobre tanta variedad de materias y en larga serie de años, habiendo sido infinito el número de periódicos que insertaron ó reprodujeron sus trabajos; circunstancias á las que se agrega lo costoso que es adquirir las obras, por no haberse vendido ó impreso sino muy corto número de ejemplares.

El «Catálogo» ha de ser de la forma é índole de las obras que premia la Biblioteca Nacional, y deseamos á su autor el éxito que merece por su oportuna, ardua y desinteresada tarea, para la que es de desear encuentre la cooperación de cuantos puedan facilitarle datos y materiales con ella relacionados.

Para que nuestros lectores se formen idea de la obra á que nos referimos, he aquí un fragmento de la misma:

CUCHARA, TENEDOR Y CUCHILLO.—Fina y lisonjera carta á su querido señor y amigo D. José Gutiérrez Abascal.—Medinasidonia y Octubre 11 de 1899.— Investigación histórica acerca del uso de esos adminículos, para saber si ya se usaban en los tiempos del gallardo calavera «D. Juan Tenorio», á fin de representar en el teatro con la propiedad posible la cena que figura en uno de los actos de la famosa comedia de Zorrilla.

a). Inserto en el «Heraldo de Madrid», para delectación de sus lectores.—Año X.—Número 3.260.—Sábado 14 de Octubre de 1899.—Edición de la tarde.—Plana primera.—Columna cuarta.—El «Heraldo» lo copió con el título COMO SE COMIA EN OTROS TIEMPOS y los sub-epígrafes «Una carta del Dr. Thebussem.—La cuchara, el tenedor y el cuchillo». La Redacción de aquel periódico lo adicionó unos párrafos, como preámbulo, explicando el motivo de que les favoreciese con esta carta el maestro insigne que tantas cosas sabe, el nunca bastante bien ponderado Dr. Thebussem y cuya bondad es tan grande como su saber; el motivo fué haberle consultado sobre el asunto de que aquélla trata por la duda que de ello tenía el renombrado y excelente actor Sr. Thuillier.

b). Reproducido en el «Heraldo de Madrid».—Año X.—Núm. 3.260.—Sábado 14 de Octubre de 1899.—Edición de la noche.—Plana primera.—Columna cuarta.—En esta edición se copió con el mismo preámbulo que lleva en la de la tarde.

c). Reproducido (?) en el «Heraldo de Madrid».—Año X.—Núm. 326... — ...de Octubre de 1899.—Edición de la mañana.—Plana....—Columna....—Datos facilitados por el Sr. Secretario de Redacción de aquel diario.

d) Copiado del anterior periódico en el «Diario de Cádiz y su departamento».—Periódico político, científico, mercantil, industrial, literario y de anuncios.—Año XXX.—Lunes 16 de Octubre de 1899.—Núm. 11.991.—Plana primera.—Columnas cuarta y quinta.—Este periódico lo copió bajo el mismo título y con el mis-

EN PREPARACIÓN
"Los Entremeses y Quesos Modernos,,
Les Hors d'œurres et Fromages Modernes.
El más á propósito para los Cocineros y Camareros,
400 recetas curiosisímas,
POR
Ignacio Doménech
Prologo por TEODORO BARDAJÍ Y MÁS
OBRA NUEVA

Ayuntamiento de Madrid

mo preámbulo que el «Heraldo de Madrid».

e). Copiado en la «Cuarta ración de artículos».—Gastronomía.—Págs. 34 (sin folio) á 37, ambas inclusive.—Algunas modificaciones sufre este escrito al copiarse: en los varios pasajes que menciona de «Don Quijote» suprime la cita de los capítulos donde aquéllos se hallan, y también suprime la acotación en que se advierte estar mal dicho «comensales», aumenta un «exceso» á la conciencia artística de Thuillier, otro ejemplo de ficción teatral y la fecha de la carta origen de ésta, y, por fin, cambia los tres últimos párrafos, conservando de la primera copia solo una frase, cambio que no modifica en nada la esencia del escrito.

CARTA MENSAJERA.—A un Sr. D. Melquiades Brizuela, Jede de Cocina en los buques de la Compañía Trasatlántica de Barcelona.—Medina Sidonia: 2 Julio de 1903 años.—Apreciaciones de la parte técnica de cocina, ó sean las recetas, del libro intitulado «Sartén y Pluma». Recuerda las épocas pasadas y las compara con los adelantos del arte culinario en la presente. Copia lo que dijo un galeote del siglo XVII, al hablar de su vida, que

.....

Después del hombre molido,
Le dan para su yantar
Un poco de pan podrido
Sin virtud y humedecido
Con la propia agua del mar.
Los que los dientes hicimos
A buñuelos y pan tierno
En mal punto acá venimos
Para ver lo que sufrimos
Metidos en este infierno.
Muchas veces desespero
A las horas de comer,
Pues muelas de fino acero,
O de yunques del herrero
Las habría menester.

.....

Mi comida ansias extrañas
Poco pan, negro, podrido,
Do el gusano regordido
Y sucias chinches y arañas,
Hacen habitanco y nido.

.....

El último párrafo lo dedica á la parte de «Pluma» de la mencionada obra, y la halla amena, curiosa é interesante.

a). Inserto como prólogo en «Sartén y Pluqma», por Melquiades Brizuela, Jefe de Cocina en los buques de la Compañía Trasatlántica de Barcelona.—Apuntes sobre cocina en los buques trasatlánticos, seguidos de la descripción de los palacios flotantes y de una Guía internacional de los servicios de fondas de las grandes empresas de navegación, Expresos Europeos y Americanos y palacios-hoteles de la Compañía Internacional.—Obra ilustrada con más de 200 fotograbados.—Cádiz.—Litografía y Tipografía de F. Rodríguez de Silva.—1903.—Págs. IX á XI, ambas inclusive.

b). Copiado en la «Quinta (y última) ración de artículos».—Gastronomía.—Págs. 199 (sin folio) á 203, ambas inclusive.—En esta copia, en el párrafo que pide «limpieza» á los cocineros y reposteros, para declinar su responsabilidad, añade la cita de los antiguos tratadistas Montiño y Juan Altimira, quienes en sus obras las recomendaban con interés, por ser la condición «más necesaria é importante para que cualquier cocinero dé gusto en su oficio».

L. R.

Exposición Nacional del Arte Culinario Español

Se celebrará en Barcelona del 25 de Febrero al 31 de Marzo de 1910,

Comite Nacional organizador.

La Sociedad Artística culinaria de Barcelona, compuesta de obreros dedicados al arte de la cocina, ha acordado conmemorar el XXV aniversario de su fundación con una Exposición Nacional á la cual puedan concurrir así los compañeros de provincias que gusten tomar parte en este primer torneo del trabajo que tiene por objeto elevar, nacionalizándolo, el arte de la cocina española, como cuantos industriales, comerciantes, proveedoresdel ramo y dueñosde Hoteles, Fondas, Restaurants y demás deseen contribuir

Ayuntamiento de Madrid

al mayor explendor de la Exposición instalando pabellones en la misma.

Para dar forma al proyecto y realizar los trabajos de organización, la Sociedad ha nombrado el Comité Nacional que suscribe, el cual, para poder cumplir debidamente su misión, solicita el concurso de todos los compañeros de provincias á fin de designar entre los mismos Comités Provinciales que de común acuerdo con el Nacional lleven á término cuantas gestiones sean precisas para la celebración de un acto que, por su significación y alcance, ha de resultar honroso y provechosísimo para nuestra clase.

Por todo lo indicado y al objeto de que los trabajos tengan la unidad y cohesión que el asunto requiere, el Comité Nacional ruega á los compañeros de provincias se atengan á las siguientes instrucciones para el nombramiento y régimen de los

Comites Provinciales

Primera. Podrán constituirse Comités Provinciales en todas las capitales de Provinciasdon de exista Sociedad de Tocineros ó mixta de Cocineros, Reposteros, Camareros, etc., etc., y también en las que no estando asociados los obreros del ramo y similares, la mayoría de éstos desee tomar parte en la Exposición.

Segunda. Los Comités Provinciales se compondrán de tres ó cinco individuos, según sea mayor ó menor el número de obreros de la capital y la importancia de los trabajos que haya de realizar en la provincia; debiendo formar parte de ellos dos ó más cocineros, con preferencia á los similares. Los cargos serán: Presidente, Tesorero, Secretario y dos Vocales, ó los tres primeros si solamente lo formaran tres individuos.

Tercera. El Comité Provincial de Madrid tendrá el carácter de Delegación del Nacional, quedando en tal concepto autorizado para nombrar como su delegado y Presidente en cada capital de España, al individuo que le merezca mayor confianza para el buen éxito de los trabajos.

El Comité Provincial de Madrid se compondrá de cinco individuos pertenecientes al Arte Culinario, debiendo ser uno de ellos el Presidente de dicha Sociedad y otro el Director de *El Gorro Blanco*, con la designación de los cargos más arriba expresados.

Cuarta. Los Comités Provinciales, por medio del representante nombrado por la Delegación de Madrid, estarán en constante relación con ésta, para cuantas gestiones hayan de hacerse sin perjuicio de dirigirse al Nacional, siempre que lo estimen conveniente.

Quinta. Los Comités Provinciales procurarán hacer en la provincia respectiva y por cuantos medios estén á su alcance, en especial la prensa, una propaganda activa en favor de la Exposición Nacional, promover suscripciones, organizar festivales ó solicitar donativos con el fin de recaudar fondos para los gastos de la misma, proponiendo á la Delegación de Madrid todo aquello que crean conveniente al efecto, ó bien pidiendo su apoyo si en algún caso lo necesitaran.

Sexta. Los Comités Provinciales procurarán relacionarse con los dueños de Hoteles, Restaurants y demás, y con los industriales del ramo de fumistería, baterías de cocina, fabricantes de vinos y licores, comerciantes y proveedores de conservas y substancias alimenticias, etc., etc., interesándoles en favor de la Exposición. En caso de obtener su adhesión, pueden los Comités ofrecerles estar representados en los mismos por uno ó más individuos por ellos designados.

Séptima. Los Comités Provinciales se reunirán los días 5, 15 y 25 (no festivos, y cuando lo sean, los anteriores ó posteriores) de cada mes, comunicando al día siguiente de cada reunión, á la Delegación de Madrid, los trabajos realizados de una á otra y los acuerdos adoptados en cada una.

La Delegación de Madrid se reunirá los días 10, 20 y 30 (no festivos, y de serlo, los

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos Logroño Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

posteriores ó anteriores), haciéndose cargo de las comunicaciones que haya recibido de provincias y de los trabajos realizados por la misma, acordando, en su virtud, lo que proceda. De todo ello dará cuenta detallada al Comité Nacional uno ó dos días después de cada reunión.

El Comité Nacional se reunirá los días 2 13 y 23 (no festivos, ó anterior ó posterior si lo fueren) para examinar la gestión por él realizada de una á otra reunión, dar cuenta de las comunicaciones y acuerdos de la Delegación de Madrid y resolver lo que en su virtud proceda, poniendo inmediatamente en conocimiento del Comité de Madrid las decisiones que adopte, á fin de que todos los trabajos respondan á un plan combinado que todos conozcan con la debida oportunidad.

Octava. Tanto los individuos del Comité Nacional, como los de la Delegación de Madrid y los de los Comités Provinciales ó delegados, usarán un *carnet-nombramiento*, rigurosamente personal, que les será extendido por la Sociedad Artística Culinaria de Barcelona, á cuyo efecto se servirán enviar á la misma (calle de Tres Llits, 3, principal), su retrato en tamaño apropiado para ser adherido al *carnet*.

Novena. A los individuos de los Comités ó delegados de éstos que más se distingan por sus trabajos de propaganda y organización se les concederá un título honorífico recordatorio de la Exposición.

Décima. Los Comités Nacional y Delegación de Madrid gestionarán de las Compañías de Ferrocarriles y Navegación rebajas de transporte para los objetos y de precio de pasaje para los expositores y delegados.

Undécima. Los gastos de correspondencia y propaganda de la Delegación de Madrid correrán á cargo del Comité Nacional, el cual los abonará, mensualmente, en la primera quincena de cada mes. Los Comités Provinciales, por medio de delegado nombrado por el de Madrid, presentarán á éste, en la segunda quincena de cada mes, la cuenta de los gastos, á fin de que no se incluya en la cuenta de aquél.

Duodécima. Los Comités Nacional y Delegación de Madrid usarán papel timbrado con el siguiente membrete: «Exposición Nacional del Arte Culinario Español—para el 25 de Febrero de 1910—Comité Nacional—calle Tres Llits, 3, principal—Barcelona»—«Delegación de Madrid—calle Sandoval, 21, entresuelo, exterior, y un sello con esta inscripción: «Exposición Nacional del Arte Culinario Español», de cuyo papel se proveerá á los Comités Provinciales ó delegados designados, para que lo usen poniendo un sello que diga: «Comité Provincial de...» (la población que sea y la dirección) ó bien «Delegado de...», y su domicilio.

Décimotercera. La Exposición se dividirá en pabellones y éstos se compondrán de Cocina clásica, Cocina artística con platos á base caliente y fría, Cocina económica, Cocina nacional, regional y local, Cocina vegetariana, Cocina higiénica, zócalos artísticos, obras culinarias, recetas, platos dibujados, grabados ó fotografiados en papel ó cartulina.

Menus servidos (antiguos y modernos), mesas preparadas y adornadas, cocinas económicas á gas, carbón y electricidad, aparatos de cocina, baterías de cocina cámaras frigoríficas, tableros caloríferos, vinos y li-

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

ANDRE, SUCCESSEUR
Cuchillería.
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

Ayuntamiento de Madrid

cores, substancias alimenticias y demás artículos inherentes al ramo de cocina.

Décimocuarta. A tenor del esbozado proyecto y tan pronto como los trabajos de los Comités Provinciales y las gestiones del Nacional y Delegación de Madrid den el resultado apetecido, éstos se pondrán de acuerdo para publicar el programa definitivo de la Exposición con las debidas instrucciones, de cuyo programa se enviarán ejemplares á todos los Comités y delegados.

***

La Sociedad Artística Culinaria de Barcelona, al proyectar la Exposición Nacional para celebrar el XXV aniversario de su fundación, se propone establecer, por medio del estímulo, la costumbre de celebrar periódicamente en las capitales que se hallen en condiciones para ello Exposiciones Nacionales del Arte Culinario Español. En otros países lo han establecido las Sociedades del ramo, obteniendo provechosos resultados para la clase. Ya que no como iniciadores, demostremos como imitadores nuestro amor al progreso y á la dignificación del trabajo.

El Comité Nacional, organizador de la Exposición, espera verse secundado por todos los compañeros con el mayor anhelo, y por ello les anticipa su reconocimiento y envía el más afectuoso saludo.

Barcelona, 16 de Marzo de 1909.

El Comité Nacional.

Recetas de Cocina Casera (Platos de arroz).

Paella de familia

Se limpia, se soflama y se parte en pedazos una gallina ó un pollo y se pone á cocer en poca agua sazonada con sal. Se saca un momento antes de que esté cocido, y así que haya escurrido bien el caldo, se rehoga en aceite con un poquito de ajo, un chorizo partido y 200 gramos de jamón en pedacitos, y se echa todo esto en una cacerola. En el aceite que queda en la sartén se fríen dos cucharadas de zumo de tomate que se añade á lo anterior. Seguidamente se agregan seis cangrejos, patatas partidas en cuadraditos y un poquico de azafrán. Cuando todo esto esté cociendo, se echa el arroz en cantidad de unos 300 gramos. Antes de retirarlo de la lumbre para que repose, se añaden unas aceitunas sin hueso, 100 gramos de guisantes cocidos y dos pimientos encarnados asados y cortados en tiras.

Para servirlo se adorna con rodajas de huevo duro, que resultarán más agradables si rebozadas, en harina, se fríen ligeramente con aceite y sal.

A fin de que salga bien, se calcula en doble la cantidad de caldo que de arroz, procurando moverlo con cuidado para que salga entero y no dejar que se pase.

Arroz tostado.

Tiene muchos aficionados por lo apetitoso que resulta, y debe hacerse con muy buen buen caldo de cocido.

Para cuatro personas se ponen tres tazas de arroz de las de café y seis tazas de caldo; cuando éste hierva, se echa el arroz, cuidando de moverlo con frecuencia en los primeros momentos; así que el arroz se quede sin caldo por haberlo adsorbido, pónense sobre la tapadera varias ascuas de carbón de

Cocina Rápida "La Cocina por Gas,,
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid

encina ó leña, y en cuanto esté dorada la parte superior, se sirve.

Arroz blanco.

Es tan conocido y sencillo el procedimiento para hacerlo, que sólo la índole de nuestro libro nos obliga á explicarlo.

En agua sazonada hirviendo y en cantidad proporcionada, ó sea el doble, para trescientos gramos de arroz se pone éste á cocer hasta que embeba el agua; entonces se le echan 80 gramos de manteca de vacas, se revuelve y se retira al amor de la lumbre para que repose. En Cuba se sirve con plátanos fritos elegidos para este objeto, Otros comen este arroz con huevos fritos ó con morcilla fina francesa.

También se come con fríjoles y resulta exquisito.

Arroz á la Italiana.

Se desmenuza un cuarto de kilo de lomo de bacalao de Escocia, se lava unas cuantas veces, se aprieta muy bien para que escurra el agua y en abundante aceite se fríe, sin que llegue á tostarse. Se saca, y en el mismo aceite se fríen unos pedacitos de cebolla, que se quita, y á continuación se medio fríen patatas cortadas muy menudas. Todo esto se pone á cocer en agua hirviendo con el arroz en la misma cantidad proporcional que los anteriores; se prueba cuando está á medio cocer, por si hace falta echar sal, y en este momento se agrega queso rallado, una poquita de manteca de vacas y pimienta molida. Mermado el caldo, se retira y se deja reposar.

Arroz para vigilia.

Después de lavadas, se cuece por espacio de veinte minutos medio kilo de almejas con sus conchas, que se quitan después; el caldo se pasa por una servilleta y se deja en la cacerola donde haya de hacerse el arroz. Se fríe medio kilo de mero cortado en filetes y una anguila partida en pedazos, echándose en la cacerola una vez fritos. En el mismo aceite se fríe ajo picado, y de antemano se tendrán casi cocidos unos pedazos de coliflor que se rehogarán en el aceite con un poquito de pimentón, y también se agrega á la cacerola. El arroz, lavado en agua fría, se echa en el caldo hirviendo con los demás ingredientes, añadiendo antes de estar hecho unos pedacitos de pimiento asado.

Este arroz debe comerse jugoso, no seco.

Arroz á la Alicantina.

Se fríen tres ó cuatro pimientos verdes, pequeños y no demasiado blandos, dejándolos escurrir sobre un paño doblado. En el mismo aceite utilizado para freir los pimientos se echan dos dientes de ajo, tomate pasado, media docena de alcachofas pequeñas y dos cucharadas de guisantes frescos ó en conserva. Cuando todo esto está bien rehogado, se echa el arroz, un poco de azafrán otro poco de pimentón encarnado y el agua suficiente. Cuando está el arroz á medio cocer se añaden pedacitos de pescado fresco, dejando que prosiga la cocción á fuego muy vivo. Entonces se machacan los pimientos verdes en un mortero, se deslien en un poco de agua y se agregan al arroz, que no se aparta del fuego hasta que el agua haya mermado y resulte el grano bien cocido, suelto y jugoso.

Sopa de arroz.

Se ponen á cocer en dos litros de caldo del cocido 200 gramos de arroz limpio, retirándolo al amor de la lumbre á los veinte minutos de ebullición. Momentos antes se le echa picadillo de jamón y al apartarlo se le añaden cuatro huevos enteros, teniendo cuidado de que estén separados. Quince minutos después de retirado se sirve.

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Ayuntamiento de Madrid

Gran Banquete de Boda

servido en el magnífico

HOTEL CONTINENTAL

de PALENCIA

MENU

OSTRAS

Consommé Royal
Agujas de foie-gras
Salmón y Langostinos, mayonesa
Silla de ternera á la Godard
Jamón y Galantina trufada al aspik
Pollo de Bayona asado
Ensalada Marquesita
Espárragos de Aranjuez
Bizcocho genovés
Queso helado

POSTRES

Rioja blanco - Jerez - Rioja López
Heredia - Malaga - Champagne - Binet.
Caiè - Licores

Federico Sahagún
(Dueño del Hotel).

Palencia 21 Abril 1909.

COMIDA DE BODA

servido por el Hotel SAMARIA, de PALENCIA con motivo del enlace de la Srita. Basilisa Ortega con D. Eduardo Ruil.

MENU

Consommé Pignatélé
Solomillo con Champignons
Salmón salsa Tártara
Pollos asados.- Ensalada
Espárragos salsa Muselina
Jamón en dulce
Galantina de ave trufada
Queso helado
Pastelería
Postres variados
Jerez. Rioja. Champagne «Binet» y Café

RAFAEL ALONSO
(Dueño del Hotel).

Abril 21 1909

BANQUETE

servido en honor del dia de la inauguración del Teléfono instalado en Alcira (Valencia), asistiendo las principales personalidades de aquella región. Dicho banquete lo sirvió la

FONDA COLON

MENU

Entremeses variados
Paella á la Valenciana
Langostinos con salsa Bearnesa
Solomillo á la Perigord
Espárragos con salsa Holandesa
Pollo asado con Berros
Ensalada á la Americana
Bomba helada de Vainilla
Café y Licores
Champagne «Binet»

Jefe de Cocina,
Antonio Peñaranda

Banquete en Palacio

OFRECIDO POR

LA FAMILIA REAL

AL ALTO PERSONAL DE GUARDIA

El Banquete se sirvió con arreglo á la siguiente lista de platos:

Consomé de legumbres
Trucha salmonada Nantua
Sopa Princesa
Frito
Solomillo á la Portuguesa
Hígado y trufas Perigord
Jamón de Praga con huevos hilados
Gelatina de Guindas
Granitè au sillery
Capones del Mans asados
Ensalada
Espárragos de Aranjuez, salsa holandesa
Babá de naranja
Helado de chocolate
Savoury.

VINOS

Jerez - Chateau d'Iquem - Chateau Latour
Bourgogne Chambertin - Champagne
Moscatel

Ayuntamiento de Madrid

Curiosidades.

MENU JOCOSO

servido el dia 7 Noviembre de 1908 en el restaurant Monte Ulia, de San Sebastián.

Ostras de Francisco José de Austria.
Sopa puré europeo.

ENTREMESES

Reichstadt Bosnia-Herzegovina Bulgaria.

PESCADO

Bulow á la Casablanca.
Muley-Abd-el-Azis á lo Serrallo.
Marroquíes en su tinta.

ENTRADAS

Serbios á lo Austro-húngaro.
Franceses á la Alemana.

VERDURA

Calabazas á la Briand.
Pisto imperial, real, presidencial, etc.

ASADO

Turcos seccionados. Salsa civilizadora.
Ensalada del tiempo.
Entremés.
Dulce inglés chupándose los dedos de contentos.

POSTRES

Natilla de franceses.
España al rincón. Café en automóvil.
Roosevelt corriendo.
Píldoras del Kaiser. Boycottage chino.

MIGUEL ARRIETA

Princesa cocinera.

El actual emperador de Alemania no tiene más que una hija, la princesa Victoria, que cuenta once años de edad, y su augusto padre se lamenta de que la niña demuestre viva afición por los libros, descuidando, en cambio, los quehaceres domésticos que, según el kaiser, deben constituir la principal ocupación de la mujer, que ante todo y sobre todo ha de ser educada para desempeñar con acierto las funciones de ama de casa.

Con objeto de que la princesita aprenda á guisar con toda perfección, su padre ha mandado construir en Potsdam una cocina especial, dirigida por uno de los cocineros de la casa imperial, que será el profesor de Victoria Luisa.

—Es preciso—ha dicho el emperador—que mi hija sea una ama de casa modelo, y que como las mujeres del antiguo régimen, sepa freir una salchicha, asar un solomillo y preparar un plato de dulce.

***

En Nueva York hay 1589 hoteles, 822 de los cuales están en lo más céntrico de la población. En ellos hay sitio para 300.00 huéspedes. De los tres principales establecimientos de este género, el de Waldorf-Astoria está tasado, para los efectos de la contribución, en 12.160.000 duros; el dé New-Plaze, en 7.000.000, y el de Astor, en 5.000.000. Entre los tres representan un capital igual á la mitad del empleado en todos los hoteles de Londres.

Banquete Esperantista

Esperantista Grupo Medina.

Medina del Campo.

Vespermango de la 18.an de Aprilo de 1909.a

MENUO

ALMANGAJOJ DIVERSAJ

Supo al la Zamenhof
Perdrikoj al la Esperanto
Langusto al la Grupo Medina
Asparajoj kun saúco internacia
Kokidoj kun salato al la Kongreso.

DIVERSAJ DESERTOJ

VINOJ

HAVANCIGAROJ

Servido por Feliciano Molina

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

En los palacios, por fortuna, únicas mesas que yo conozco á fondo, no se tratan más asuntos que aquellos que inician los señores, y así suele comerse con tranquilidad y sin repugnancias. Pero en la vida elegante de por ahí, tengo entendido que se observa una libertad de palabra incompatible con el libre ejercicio del estómago. Persona hay que aguarda' á las horas de comer para contar el horror del dia, el crimen ó el asesinato de que hablan los periódicos, con todos sus pormenores é incidencias, hasta aquello de las tripas al aire. Hay gentes asimismo, que se complacen en referir los muertos de la semana, alguno de los cuales estaba bueno y sano como nosotros, si es que no necesitó una operación quirúrgica, cuyos detalles se especifican con minuciosidad purulenta.

Las hay que sacan gracia á la dilucidación de los secretos de la cocina, y hablan de la sopa de mendrugos y de las albondiguillas de desperdicios y del espurreo de los pistaches y de la podredumbre del queso, con otras lindezas de este jaez, que no apunto por si va usted á sentarse á la mesa después de leerme. Hay, en fin, quienes hablan de política y se pelean; quienes discut?n sobre edades y mortifican á las señoras presentes; quienes cuentan vidas ajenas para hacer reir, olvidándose de que algunas pueden ser vidas propias que hagan llarar; hay, en una palabra, muchas gentes que no saben hablar en la mesa ni callarse. Contra ástas también tenemos que dirigir nuestros tiros.

Y no me diga usted que yo no soy competente para cohibir, porque proclamo LA MESA LIBRE EN EL ESTADO LIBRE. Mi proclama de libertad es como la de los ingleses: toda la independencia del mundo, excepto la que pugna con las prescripciones de la policía.—A la frase de nuestros abuelos, *en la mesa como en misa*, que ya no puede admitirse, yo propongo que se sustituya esta otra: En la mesa como en la mesa.

UN COCINERO DE S. M.

Madrid 20 de Septiembre de 1877.

AGONÍA Y MUERTE DE LOS YANTARES

Á un cocinero de S. M. el Rey Don Alfonso XII en Madrid.

—«Que las Posadas estén *bien* abastecidas de paja y cebada para las bestias, y de los alimentos *necesarios* para los viajeros.»

(Reglamento aprobado por el Rey Carlos IV, en 6 de Junio, 1794.)

SEÑOR MAESTRO: Con verdadero encanto he leído más de una vez y más de dos veces el delicioso artículo que con el nombre de *Más sobre la Mesa libre en el Estado libre*, publica usted en el número de *La Ilustración* correspondiente al 8 de Octubre de 1877. Y veo de que esta coincidencia de pareceres en los principales puntos de nuestra polémica, y considerándome sin ingenio y sin habilidad para que la hechura de mi escrito fuese siquiera vana sombra de los peregrinos y admirables renglo-nes de usted, envaino mi acero, considerándolo honrado y sobremanera ganancioso por haberse medido con el de tan insigne y preclaro Maestro. Excuso, pues, la contestación, y me atrevo, movido por la conciencia, y en obsequio á los futuros galopines de la Historia á presentar á usted ciertas adiciones que completarán mis anteriores notas relativas á los *Yantares y conduchos de los Reyes de España*.

Regalo del excelente y bizarro amigo D. Mariano Bosch y Arroyo, son tres *menus* de la mesa Real, que no habían llegado á mi noticia, y cuyos extractos son los siguientes:

CORDOBA. 3 Abril. Almuerzo de 30 cubiertos dado por S. M. Seis platos, sin mencionar los vinos. Impresión que pretende ser con letras doradas, sobre cartulina blanca. En la parte superior dice: DEJEUNER DE S. M. LE ROY LE 3 AVRIL 1877. Sigue el texto, con letra gótica, en francés. En la parte inferior se lee: *Imprenta del Diario.*

CORDOBA, 3 Abril. Comida de 40 cubiertos dada por S. M. Doce platos y siete clases de vino. Impresión que quiere parecer de oro, sobre papel fuerte, formando cuatro páginas orladas. En la primera, un pequeño escudo de armas Reales, el nombre del convidado, y letra de *Imp. Diario.*

(Se continuará)

Ayuntamiento de Madrid