

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.
(Gran diploma de medalla de oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909).

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH Calle de Echegaray, 20, 3.º.—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

CRÓNICA: La comida y el pensamiento.—Capones rellenos de manzana (receta andaluza), por Ignacio Doménech.—Algunos platos regionales de España.—Ensalada de escarola a la Almoraima (provincia de Cádiz) por I. D.—Frito de espinacas y collejas a la Ortega (provincia de Granada), por Antonio Camacho Ortega.—Abajá de pescados a la Algaireña, (provincia de Cádiz).—Blanquillos de pescados (plato andaluz), por I. D.—Espinacas al estilo de Jaén, por Doménech y Blasco.—Bacalao a la Soriana (provincia de Soria), por Doménech y Blasco.—Orejuelas (postre de Castilla) por Doménech y Blasco.—El Ayuntamiento de Zaragoza.—Pastelería elegante.—La Dora (pastel).—Monte Carlo (pastel).—Sopa de sémola a la Trianera.—Huevos en Cocotte a la Roncalesa.—Langostinos fritos a la Roncalesa.—Salsa a la Cordobesa (fria).—Capones rellenos con manzanas.—Tarta hojaldrada a la Eritaña.—Copa de frutas Giralda, por Ignacio Doménech.—El Monumento a la Exposición en Zaragoza, El menu, por I. D.—Soufflés diversos.—Soufflé Palmire.—Soufflé Reina Victoria.—Soufflé de manzanas.—Soufflé de plátanos.—Soufflé de almendras.—Soufflé de avellanas.—Soufflé de chocolate, por I. Doménech.—Comida dedicada a los señores Consejeros de la sucursal en Madrid del Banco Español del Río de la Plata, por su gerente general Augusto G. Coelho.—Un pueblo de glotonos, por Louis Nevers.—Los nidos de golondrina.—Ejercicios de habilidad.—Algunas reglas de cortesía, traducido por Teodoro Bardaji y Más.—Huevos Macandro, por Juan Marqués.—Lista de comidas americanas.—Gran Hotel Mur (en Jaca).—Barcelona, primera Exposición nacional del arte culinario (continuación).—Jurado calificador.—Curiosidad culinaria.—El origen de los vinos del Rhin, por I. Doménech.

CRONICA

LA COMIDA Y EL PENSAMIENTO

En opinión de un médico inglés, el estómago no es sino la antecámara del cerebro; sirve de distribuidor general de los elementos nutritivos que caen en él repartiendo una parte para la sangre, otra para formar huesos y músculos, y otras para la grasa, las fibras ecétera. Por eso nuestro alimento no sólo rige nuestros órganos digestivos, sino también nuestros pensamientos, nuestras acciones, nuestra moralidad, nuestras opiniones y toda nuestra vida. La comida hace a cada hombre ser como es.

Según el referido doctor, la actitud de los puritanos se debía al mal funcionamiento del conducto biliar; creían ser piadosos y no eran más que biliosos. Las violentas sátiras, contra el mundo, de Carlyle eran el resultado de la dispepsia crónica que padecía. La conciencia que nos hace cobardes procede de un trastorno del hígado. El árbol se conoce por el fruto. Kean, el actor, elegía la comida, según el papel que iba a desempeñar. Si tenía que hacer de amante comía carnero; para hacer de asesino tomaba la carne

Cocina Chic "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

de vaca muy poco asada, y antes de personificar á un tirano cenaba carne de cerdo.

Fuseli, el pintor, comía carne cruda cuando quería llevar su imaginación á lo horrible, y otro tanto hacía Mr. Radcliffe, cuando estremecía al mundo con sus *Misterios de Udolpho*.

Sydney Smith señala la importancia de la comida para el hombre. «La mitad de la infelicidad del hombre—dice—proviene de pequeñas obstrucciones, de un conducto atrancado, de un poco de alimento que se agolpa en mal lugar, de un duodeno molesto ó de un píloro agitado.»

A las naciones y á los individuos (con las debidas reservas por lo que hace á la herencia, y eso que también ésta depende de la alimentación), se les conoce mejor por lo que comen que por sus demás aficiones. Los alemanes deliran por la carne de cerdo, y de ahí los gruñidos de su lenguaje, su pesadez y su falta de ingenio.

El francés es más delicado y menos glotón. Sus ensaladas y sus salsas picantes le hacen mordaz.

—¿Con qué mezcla usted los colores, Mr. Etly?—preguntó un estudiante al brillante colorista.

—Con sesos, hijo, con sesos—respondió el pintor.

Lo mismo puede decirse de las ensaladas francesas. El francés la mezcla con sus sesos y, en efecto, su ingenio se deriva muchas veces de la cocina.

—¿Escasean ahora los huevos, monsieur Bignon?—dijo el príncipe Soltikoff al célebre fondista que le cobraba cincuenta francos por un solo plato.

—No príncipe; lo que escasean son los príncipes Soltikoffs.

Esta es la sal, la verdadera mezcla ática. Por eso el francés es el inventor de las salsas del latín «salsus,» salado lo mismo que es el árbitro de las modas.

Capones rellenos de manzana.

(Receta andaluza)

Esta antigua receta andaluza fué y todavía es muy popular entre las familias de posición que gustan de platos exquisitos de su región, preparándose del modo que á continuación se expresa:

Se escogen manzanas ácidas; pelarlas y

cortarlas á pedacitos cuadrados. Pónganse dentro de una vasija con alguna cantidad de piñones y jamón serrano cortado en pedazos, un poco de albahaca, perejil picado, vino de Montilla y una copa de anís, algo de clavillo en polvo, pimienta y la sal correspondiente.

Póngase la combinación anterior en una cacerola con manteca de cerdo ó de vaca,

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

sobre fuego, estando la cacerola tapada; pasada una media hora de cocción se retira del fuego.

Limpio el capón ó capones, deshuesándole la pechuga, se sazona por dentro con sal; luego se le introduce el relleno de manzanas. Se cose con tramilla, estando éste bien encerrado. Ponerlo á asar en una cacerola con manteca, un poco de cebolla y una hoja de laurel; dórese bien y rocíase con vino montilla ó cualquier otro vino blanco andaluz; se mete

en el horno hasta que se termine la cocción, rociándose bastante á menudo á fin de que toda su carne resulte jugosísima; por último, se desengrasa el jugo aumentándole un poco de caldo blanco ó agua.

Sírvase entero, cortándose en la misma mesa; rocíese con un poco de jugo, y el restante servido en salsera.

IGNACIO DOMENECH

La Almoraima, Febrero 1910.

Algunos platos regionales de España.

Ensalada de escarola á la Almoraima.

(PROVINCIA DE CÁDIZ)

Limpia la escarola y cortada en la forma acostumbrada, se sazona con la siguiente combinación hecha en un almirez: Machacar un ajo con una pequeña cucharada de pimentón y unos cuantos cominos, luego se disuelve con aceite y vinagre y la sal correspondiente, se vierte encima de la escarola, remuévase bien, y á los pocos minutos queda en disposición de servirse.

I. D.

Frito de espinacas y collejas á la Ortega.

(PROVINCIA DE GRANADA)

Este plato se suele servir mucho en las comidas de vigilia. Cocida la legumbre en abundante agua, se escurre y se pica un poco á cuchillo; luego, con aceite fino y mantequilla se rehoga cebolleta y luego las espinacas ó las collejas, sazonándose de sal y un poco de pimienta blanca en polvo. Con esta le-

gumbre y huevos batidos formar tortillas que luego que estén frías se cortan con un molde redondo y rizadas.

Momentos antes de servir se mojan los trozos de tortilla con huevo batido, y luego se pasan por miga de pan blanco rallado y fríanse con abundante fritura á bonito color dorado.

Sírvanse en fuente con servilleta.

ANTONIO CAMACHO ORTEGA

Abajá de pescados á la Algacireña.

PLATO DE PUENTE MAYORGA

(PROVINCIA DE CÁDIZ)

Se escogen varias clases de pescados, finos y ordinarios; después de que estén bien limpios, se cortan en pedazos regulares. Pónganse á cocer con agua y sal, más un poco de vino blanco.

En otra cacerola puesta sobre fuego con aceite, se rehoga cebolla picada, ajo y perejil, con un poco de tomate. Se moja con una tercera parte del caldo de los pescados y añadirle una regular cantidad de pan desmenu-

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquisite Digestive

zado (cortado algo groseramente, pues es tal como lo hacen), más un picado al almírez de un poco de azafrán, un ajo y pimienta negra, unas gotas de aceite y disuélvase con un poco de caldo de los pescados; se echa encima de la sopa, déjese cocer durante cinco minutos y queda la sopa terminada.

Los pescados se sirven como segundo plato, preparados del siguiente modo: Puestos en una cacerola bien caliente se sazonan con ajos machacados disueltos con una buena cantidad de aceite y caldo del mismo pescado en poca cantidad; se le da unos hervores y queda en disposición de servirse.

Blanquillos de pescados.

(PLATO ANDALUZ)

En una cacerola se ponen varias clases de pescados baratos, tales como *bureles*, *pajeles*, *anguila*, *besugo*, *pescadilla*, *almejas* ó *coquinas*. Este pescado, después de que esté limpio y cortado en pedazos, y puesto en la cacerola con abundante cebolla picada, ajos picados, sal, pimienta blanca en polvo, perejil picado y una regular cantidad de harina disuelta con agua fresca, procurando que este líquido cubra bien todo el pescado.

Déjese cocer por espacio de veinte ó treinta minutos y queda en disposición de servirse.

I. D.

Espinacas al estilo de Jaén.

En una sartén con aceite se frien pimientos secos con alguna corteza de pan y ajos enteros. Luego que estén bien fritos se machaca todo en un mortero; después de que quede transformado en una pasta se disuelve con un poco de agua caliente ó caldo.

Pónganse en una cacerola las espinacas cocidas de antemano, que estén un poco picadas; se le vierte encima la salsa que hemos

compuesto en el mortero, pasándola por un colador. Se dejan cocer durante unos cinco ó seis minutos en esta salsa.

DOMÉNECH Y BLASCO.

Bacalao á la Soriana.

(PROVINCIA DE SORIA)

El bacalao, convenientemente desalado y cortado en pedazos, se cuece un poco y luego se pasa por harina, y fríase con aceite á bonito color.

Luego que esté frito, póngase en una cacerola. Con el aceite sobrante se frien unos ajos y nueces mondadas; luego que estén bien fritas se retiran y se machacan en el mortero; con el aceite de la sartén, aumentando un poco más, se sofríe un poco de harina con un poco de pimentón y se moja con una cantidad regular de agua; se disuelve el machacado del mortero con un poco de agua y se vierte en el bacalao. Déjese cocer hasta que quede en su punto de coción.

DOMÉNECH Y BLASCO

Orejuelas.

(POSTRE DE CASTILLA)

Se baten cuatro claras con dos cucharaditas de azúcar (no montarlas demasiado). En una sartén con manteca ó aceite abundante y que no esté demasiado caliente, se echan cucharadas de claras que hemos montado anteriormente. Antes de que comiencen á tomar color se retiran de la sartén, se escurren.

Preparar un almíbar flojo que esté perfumado de limón, y en cantidad algo abundante.

Bañar las orejuelas con este almíbar y sirvanse con el mismo.

DOMÉNECH Y BLASCO

La Almraima, Febrero 1910.

Gran Mantequería de Agustín de García.

Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Perigord y otras marcas, Foie-gars natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

COMPRE USTED LOS ENTREMESES Y LOS QUESOS MODERNOS, por Ignacio Doménech. De venta en todas las librerías y en nuestra Administración.— Precio, 4 pesetas.

El · Ayuntamiento · de · Zaragoza

á los ilustres huéspedes presentes en la inauguración
del monumento á la Exposición



DINER

HUITRES VERTS DE MARENNE

HORS D'ŒUVRE
DÉLICES Á LA RUSSE
MELON D'ESPAGNE Á LA NEIGE
CAVIAR D'ASTRAKAN RAFRAICHI

CONSOMMÉ TOSCA
CRÈME Á LA GRECQUE

DARNES DE SAUMON
"MARECHAL"

SUPRÊME DE POULARDES
"LOHENGRIEN"

CŒUR DE FILET DE BŒUF Á LA
"PARISIENNE"

COUPE AU KIRSCH

ASPICS DE FOIE-GRAS
STRASBOURG
"BELLE ALIANCE"

ASPERGES D'ARAGON
"BEURRE DE MONTPELLIER"

PERDREAUX SUR CANAPÉ
Á L'ANGLAISE

SALADE RACHEL

Gaudencio Zoppetti,
Dueño del Hotel

GLACE — BOMBE BRÉSILIENNE

SAVARIN ROYAL

CHESTER — KAKES

PANACHE DE FRUITS



VINS

XÉREZ N. P. U.
"Duque de Almodóvar del Río"

DIAMANTE
"Caves Franco-Españolas"

MARQUÉS DE RISCAL

BRUT IMPERIAL
"Moët & Chandon 1900"

CORDON ROUGE
"G. H. Munn"

SELECTO
"Pedro Ximénez"

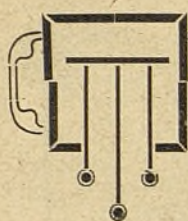
CAFÉ ET LIQUEURS

CIGARES

Julián Lahiguera,
Jefe de Cocina

«MAISON ZOPPETTI»

17 Enero 1910



PASTELERIA ELEGANTE



La Dora (pastel).

Cantidades.—Azúcar en polvo, 200 gramos; azúcar perfumado de vainilla, 50 gramos; claras de huevo, cinco; almendras frescas mondadas, 100 gramos; medio decilitro de Kirchs, medio decilitro de anisette, fécula, 100 gramos; manteca fina fundida, 60 gramos.

Se montan las claras con el azúcar perfumado de vainilla á fuego dulce; añadir las almendras machacadas finamente con el Kirchs y el anisette; á continuación se le incorpora la fécula y la manteca tibia, y el resto de azúcar.

Póngase á cocer esta pasta en moldes de cocer genovesa, fondeados antes de pasta azucarada fina. Alboricoquear el fondo con algunas frutas confitadas, además, que estén picadas menudísimamente. Se cuecen á horno no muy fuerte.

Se guarnece todo con merengue puesto á la manga, formando por encima una corona de pequeñas bolas; déjese secar un poco en el horno, y luego se glasea ligeramente con fondant aromatizado de Kirsch; glasear de albaricoque el merengue de los lados. Poner encima de cada bola formada con merengue un pedazo de cereza confitada y de angélica; almendras por el alrededor.

Resulta un postre exquisito.

Monte Carlo (pastel).

Genovesa modelada en forma ovalada. Se forra con piña de América y se cubre con merengue italiano. En el centro formar una piña echada, glaseándole con fondant amarillo; almendras tostadas y cortadas en filas pues-

tas por el alrededor; se decora con angélica á fin de que simulen las hojas de piña; luego pequeñas puntas de chocolate, encima cada punta que forma la piña.

Bomba Salam-mbó (pieza).

Fondear un molde bomba con *nougat*; déjese el fondo un poco plano. Desmoldear el *nougat*, y en la parte superior por todo el alrededor se enganchan con caramelo pequeños *choux* rellenos de crema y que estén acaramelados por la parte exterior, echando algo de pistachos verdes picados menudísimamente; enganchar unos encima de otros dándole forma algo alta. Colóquese esta bomba ó copa encima de un fondo de pasta azucarada fina. Póngase en fuente con servilleta.

Momentos antes de servir se llena el interior con chantilly bien montado y aromatizado de vainilla. Para terminar, en la cúspide del chantilly se coloca un gran *choux*, preparado como los pequeños.

Pasta para fondos de pasteles.

Cantidades.—Harina, 500 gramos; azúcar en polvo, 200 gramos; manteca, 100 gramos; huevos, tres. Se amasa todo junto formando una pasta algo dura.

Se estira con el rollo y se corta en formas redondas ó cuadradas, según la medida á que se destinan los pasteles. Se cuece á horno regular de fuerte.

I. D. P.

Cocina Nacional "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Lista de Almuerzos con Recetas Abreviadas

EXPLICACION DE LAS RECETAS ORIGINALES

LISTA

Aceitunas negras aliñadas con cominos.

Manteca fina, salchichón y embuchado.

Sopa de sémola á la Trianera.

Huevos en Cocotte á la Roncalesa.

Langostinos fritos á la Cordobesa.

Capones rellenos con manzanas.

Tarta hojaldrada á la Eritaña.

Copa de frutas Giralda.

Postres finos.

Vinos.

I. DOMÉNECH

Sopa de semola á la Trianera.

Sopa de sémola que esté cocida con caldo usual, y momentos antes de que esté terminada su cocción se le incorpora un poco de azafrán, una ó dos hojas de hierbabuena fresca; machado al mortero, y disuelto después en la sémola, una cucharada de tomate, y costrones de pan recién frito servidos aparte.

Huevos en Cocotte á la Roncalesa.

Se untan los moldes llamados *cocottes* con manteca fina. Pónganse en el baño maría á cocer un poco en el horno. Se corta longaniza cocida en rodajas (separando la piel); salteese un poco con manteca y finas hierbas;

después un poco de jugo; cubrir cada huevo con esta guarnición; cúbrase con pan frito y después rallado y terminar su cocción en el horno. Sirvanse inmediatamente con las mismas cocottes.

Langostinos fritos á la Roncalesa.

Se cuecen durante dos minutos en abundante cocción bien sazónada; luego se escurren y se menden. Sazónense con un poco de pimienta blanca en polvo; pasarlos por harina y huevo batido y fríanse con abundante aceite fino bien caliente. Servirlos en fuente con servilleta y rodajas de limón y naranja puestas en forma alternada; una guirnalda de hojas de perejil fresco frito.

Servir aparte la siguiente salsa cordobesa fría:

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

Salsa á la Cordobesa (fría).

Por un tamiz se pasan dos tomates cocidos, enteros, con una cebolla y dos ó tres ajos cocidos lo mismo.

Luego se le añaden dos yemas de huevo, unas aceitunas negras picadas, sal, pimienta blanca en polvo y aceite con zumo de limón. Se bate bien y queda terminada.

Capones rellenos con manzanas.

Esta receta está ampliamente explicada en otro lugar de nuestro mismo número.

Tarta hojaldrada á la Eritaña.

Terminada la pasta de hojaldre, se estira formando una hoja de un centímetro de espesor. Cortarla en forma algo grande cuadrada. Poner esta hoja de pasta en la placa; luego se le pone una banda de hojaldre de tres centímetros de espesor por tres de ancho, puesta encima del borde de cuadrado de pasta antes dorado con un poco de huevo, igualmente también un poco por encima.

Se cuece la pasta en el horno fuerte. Al quedar casi el hojaldre cocido y de color bien

dorado, se rellena todo el hueco que forma la pasta con la mitad de yema de huevo cocida en el almíbar, que se le mezcla una buena cantidad de huevos hilados, y por último en el mismo borde que forma en la parte interior de la misma pasta ó tarta, se pondrá un cordón de cabello de ángel confitado; vuélvase nuevamente en el horno durante dos ó tres minutos.

Sírvase siempre fría.

Copa de frutas Giralda.

Se prepara un chantilly con parte de merengue italiano, vainilla y avellanas tostadas, transformadas en polvo; enfriese bien dentro de una garrafa puesta entre hielo. Luego se prepara granada que se sazona con una parte de melocotón cortado á cuadros pequeños, más azúcar glas y vino manzanilla; déjese enfriar también entre hielo picado.

Al momento de servir se ponen las frutas en copas de champán (sólo que media copa) y luego se rellena con el chantilly puesto en forma pirámide en cada copa, quedando terminadas.

IGNACIO DOMÉNECH

Sevilla Febrero 1910.

El Monumento á la Exposición en Zaragoza

GRAN BANQUETE EN EL AYUNTAMIENTO

Servido por el gran Hotel de Europa.

LA MESA

En el suntuoso salón rojo de la Casa Consistorial, profusamente iluminado, se dispuso la mesa para el banquete que el Ayuntamiento acordó en honor de los representantes de los Gobiernos español y francés.

El Sr. Zoppetti hizo un verdadero derroche de buen gusto en el adorno de la mesa.

Ocupaba todo el centro de la mesa central

un lecho de musgo y violetas en figura de paralelogramo, viéndose en los cuatro ángulos artísticos adornos de laurel formando guirnalda sujetas con lazos de los colores nacionales de Francia y de España.

Una línea de pequeñas macetas y golpes de claveles amarillos festoneaban simétricamente las líneas.

En el centro de la mesa, formando un mazo, veíase en ambas caras el escudo de Zaragoza fondo rojo de claveles y el león dibujado con diminutas florecillas amarillas.

La corona que descansaba en ambos escudos era una preciosidad en su detalle de ejecución.

Completaban tan bello y artístico conjunto dos banderas: la de Francia y España.

El servicio de mesa, de mucha fantasía y valioso, estaba colocado con la maestría y

elegancia que tiene acreditadas el Sr. Zopetti.

El menu.

Es verdaderamente exquisito y de él puede formarse idea por la siguiente lista que se publica en otro lugar de EL GORRO BLANCO.

Asistieron á este banquete las personalidades más notables de Zaragoza, del Gobierno y representaciones del Gobierno francés.

I. D.

SOUFFLÉS DIVERSOS

(DULCES)

En términos culinarios, la palabra *soufflé* francesa quiere decir una espuma envuelta con una delicadísima costrada glaseada en el horno; una pasta, ó digamos una crema, que luego se le incorpora buena parte de clara de huevo montada á punto de merengue, que luego al comenzar esta mezcla á sentir la acción de la atmósfera de un horno fuerte cerrado, aumenta dos veces el doble de su primitivo volumen.

Como hemos referido, la base del soufflé, que es compuesto de claras montadas unidas á una crema de yemas de huevo, ó de frutas, con aromas diversos ó yemas, manteca, azúcar en polvo ó glas, puesto el soufflé dentro de un timbal de metal blanco untado, ó timbal de porcelana barnizado, pues debe servirse siempre en el mismo aparato á la mesa terminada la cocción, se manda inmediatamente á la mesa, donde tendrán, siempre que sirvan este postre los platos, y cucharillas á propósito para el caso, comprendiéndose así siempre su verdadero mérito gastronómico.

Un soufflé por cuatro ó seis personas debe de estar dentro del horno regular de veinte ó treinta minutos de cocción; á los cinco minutos antes de retirarse del horno se expulvorea rápidamente con azúcar glas, á fin de que forme una costra brillante al soufflé.

Souffle Palmyre.

Se prepara una crema soufflé; póngase en timbal untado de manteca, á la que se le intercalan algunos bizcochos de soletilla mojados de anisette Marie-Brizard.

Soufflé Reina Victoria.

A la combinación de la crema soufflé usual se le añade puré de fresas y un salpicón de frutas maceradas antes con kirchs y marrasquino.

Soufflé de manzanas.

A la combinación de la crema soufflé usual, se le adiciona mermelada de manzanas.

Soufflé de plátanos.

A la combinación de la crema soufflé usual, se le adiciona un salpicón de plátanos macerados antes con marrasquino.

Soufflé de almendras.

A la combinación de la crema soufflé usual, se le incorpora almendra tostada en polvo y almendras picadas menudísimamente por encima.

Soufflé de avellanas.

Se prepara de forma igual á la receta anterior.

Soufflé de chocolate.

A la crema usual, se le adiciona chocolate disuelto, con perfume de vainilla.

La Almoraima, Febrero 1920.

I. DOMENECH

COMIDA

DEDICADA A LOS SRES. CONSEJEROS

DE LA

SUCURSAL EN MADRID

DEL

Banco Español del Río de la Plata

por su Gerente General Augusto G. Goelho.

MENÚ

DINER

Potage crème bisque d'ecrevisse
Consommé Princesse
Blzeautins d'ortolans à la Talleyrand
Darne de saumon à la Chambord
Selle de veau à l'Archiduc
Foie-gras à la Victor Hugo
Granité au Champagne
Asperges d'Aranjuez S. ce à la crème
Poulades du Mans rôties
Salade Portugaise
Bombe glacée Venitienne
Gateau Mexicain
Chester cake
Desserts



MÚSICA

PROGRAMA

PRIMERA PARTE

- 1.º Mignon (obertura) Thomas.
- 2.º Danse noruega. Grieg.
- 3.º Quan d'l'amour meurt (Vals Boston.)
- 4.º La Boda de Luis Alonso (intermedio). Giménez.

SEGUNDA PARTE

- 1.º Oberon (obertura). Weber.
- 2.º Serenata. Morchoy.
- 3.º Ideal. (Vals Bodton).
- 4.º Marcha tercer acto Lohengrin. Wagner.

VINOS

Jerez Macharnudo G. B.
 Rioja Alta
 Diamante
 Marqués Riscal
 Moët et Chandon
 Pedro Jiménez
 Café
 Licores

TABACOS

Marca «Romeo y Julieta»

TOURNIÉ.

Madrid 9 Mayo 1908.

UN PUEBLO DE GLOTONES

por Louis Nevers.

Los chinos tienen fama de buenos gastrónomos y yo creo que esta fama es bien adquirida, pues nadie como ellos dedica al arte culinario cuidado tan especial.

Los habitantes de las tribus *Thais*, que habitan las altas regiones del Tonkín, no van en zaga en cuanto á glotones con sus parientes del Celeste Imperio, y si á veces la *calidad* de los manjares de su predilección deja bastante que desear, la *cantidad* de alimento que absorben, sobre todos los días de fiesta, prueba evidentemente que la gula es el principal pecado de los orientales.

Basta dar un ligero paseo por las capitales más importantes de la frontera Norte del Tonkín, como por ejemplo Ha-giang, Lao-kay, Bac-Guang, ó Cao-Bang, para hacerse una idea de lo que es el pueblo, desde el punto de vista gastronómico, siendo curiosísima la multitud de restaurants al aire libre que exhalan á los cuatro vientos los más extraños perfumes culinarios, muy agradables para los olfatos asiáticos; pero que hieren el de los europeos con su repugnante aroma de aceite rancio y col podrida.

Los nidos de golondrina.

Todos sabemos que un hijo del Celeste Imperio que se respete en algo creería faltar á las principales reglas de la etiqueta no ofreciendo á sus invitados alguno de esos man-

jares raros que tanto nos elogian los que han viajado por el extremo Oriente.

Nadie ignora tampoco que en la lista de una buena comida china deben figurar los nidos de golondrina, aletas de tiburón, vejigas de cachalote ó *ragouts* de raíces de bambú.

Durante mi permanencia en el Tonkín he tenido varias ocasiones de asistir á banquetes de gala ofrecidos por los mandarines; pues bien, aun á trueque de ser tratado como un bárbaro por los *brillat-savarin* del pueblo asiático, yo afirmo que después de haber saboreado detenidamente esos famosos nidos de golondrina, traídos mediante gastos enormes de las grutas de Hon-Chion ó de las islas del golfo de Siam, no puedo por menos que comparar este plato de lujo á una vulgar pasta de cola ó gelatina dentro de la cual hubiera algunos cartílagos ó tendones.

Ejercicios de habilidad.

Los *thais*, los *mans*, los *nungs* y los *meos* son pueblos que hacen dos comidas diarias: la primera, sobre las diez, llamada *el arroz de la mañana*, y la segunda, á las cinco de la tarde, denominada *el arroz del sol muriente*, porque el arroz es para estos pueblos la base de su nutrición, lo mismo del pobre que del potentado.

Este arroz especial de un color rojizo, lo suelen preparar de la manera más sencilla:

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCCESEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

el cocinero se provee de una caña de bambú del grosor de su brazo; llena de arroz el interior del tubo, cuyos dos orificios se tapan con algunas hojas verdes; esta marmita primitiva se coloca sobre un hogar de piedras con fuego encendido, y cuando la cocción del arroz se cree suficiente, el *gros-bonet* rompe el bambú y saca el arroz, cuyos granos apenas risolados son su mayor deleite; no será muy bueno el procedimiento, pero nadie negará su sencillez y baratura.

En las grandes comidas de etiqueta cada invitado tiene ante sí dos bastoncitos de hasta ó marfil (según la fortuna ó gusto del anfitrión). Estos dos instrumentos reemplazan á nuestros cubiertos y hace falta una destreza hija de la costumbre para llegar á coger con ellos los granos de arroz y hacerlos saltar hasta la boca; esta forma, muy china, de comer el arroz, produce un ejercicio excelente que yo me permito recomendar á los que empiezan á sentir en sus dedos las primeras molestias del reuma.

Algunas reglas de cortesía.

A propósito voy á relatar algunas reglas de etiqueta que pueden ser útiles á aquellos de nuestros lectores que los azares de la existencia conduzca al país Man.

Cuando la gran tetera de porcelana, llena de humeante y aromoso líquido, es colocada sobre la mesa en su cesto de mimbres enguatado, el hijo más joven de la casa se levanta, saluda con frases ditirámicas á los principales invitados, levanta la tapa de la tetera y sumerge su brazo desnudo en el líquido, á fin de probar que la bebida no está muy caliente: es una atención delicada, si bien se mira; pero no apreciada en su justo valor, sobre todo por aquellos que tuvieron la indiscreción de fijarse en que el operador no se había lavado las manos.

Otra costumbre de más refinada cortesía que la anterior consiste en escoger de su plato el trozo que se suponga más delicado y exquisito, morder la mitad y llevar el resto

sujeto con los dos bastoncitos hasta la boca del invitado que se trata de agasajar.

Cualquier europeo se sorprende la primera vez que recibe este extraño homenaje, y si éste se repite y el vecino cortés es algún viejo desdentado ó un mandarín caduco, se comprende por qué muchos Europeos se declaran ahitos desde el principio de una comida en el país de los *Mans*.

Almuerzos y comidas comienzan siempre por los dulces; luego, los platos fríos. Las legumbres, pescados y carnes son los platos de resistencia y los *hors-d'œuvres* y numerosas sopas cierran el servicio.

La pastelería de los *Mans* y de los *Meos* es á base de azúcar, aceite y manteca de cerdo; un paladar asiático sólo halla exquisita una mezcla análoga.

Traducido por
TEODORO BARDAJI Y MÁS

(Terminará en el próximo número.)

Huevos Macandro.

Háganse unos huevos revueltos con jamón, champiñones cortados muy finos, un poco de queso y dos gotas de vino de Madera; mójense en el baño maría; cuando estén un poco cuajados, sin ser duros, se untan pequeños moldes de savarín, se decoran con diminutos detalles de trufa y lengua escarlata; luego se llenan los moldes con los huevos revueltos, se ponen al baño maría á cuajar dentro del horno por espacio de cuatro minutos; luego se hacen unos costrones de pan de molde, redondos y un poco más anchos que los moldes; se frien dichos costrones y se ponen en fuente redonda; se vuelcan los moldes de los huevos encima; el hueco de cada huevo se rellena con una salsa bearnesa y encima se tapa con una lama de trufa, y encima de la trufa se pone una cabeza de champiñón torneado. Glasearlo con un poco de glasa de carne; en el fondo de la fuente se vierte una salsa perigord; sírvese salsa perigord aparte.

JUAN MARQUÉS

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Lista de Comidas Americanas.

ALMUERZO BOLIVIANO

LISTA

Sopa Alalma
Pescaditas rehogadas
Picante de gallinas
Jamoncillo mechado
Chantitas salteadas
Picante al Aji
Ensalada de Papas

ALMUERZO PERUANO

= LISTA =

Chupé de Camerenes
Curbina á la Rebel
Pastelitos Horrillana
Palomitas al Vino
Queso de Hanché (Picante)
Alcachofas á la Memar
Cordero Asado
Ensalada de Betigarre

ALMUERZO CHILENO

— LISTA —

Queso, aceitunas, Escabeche, Anchoas,
Cazuela de Gallina
Curbina á la Criolla
Horquican á la Chilena
Patatas guisadas
Cárnero al asador
Ensalada de lechuga

Jefe de Cocina en Lisboa,
 JUAN PUJOL BAMIS

GRAN HOTEL MUR

(EN JACA)

Comida que dió á sus amigos el rico propietario de esta localidad D. Ramón Belío, el día 1.º de Febrero de 1910.

LISTA

Entremeses Parisiën
Consomé Alto Aragón
Huevos á la Polignac
Capón de España á la Almoraima
Salmón en Bella-Vista
Tournedos á la Rossini
Espárragos con salsa Muselina
Fiambres surtido
Crema Naval (helada)
Lenguas de gato
Postres finos

VINOS

Rioja Yinicola
Rioja blanco
Macharnudo
Jerez Seco
Cañac
Anisette
Champan «Binet» y Moët et Chandon
Café
Habanos

JULIÁN ALAMÁN.
 (Cocinero.)

Jaca, 1.º de Febrero de 1910.

HOTEL MUR.

BARCELONA

PRIMERA EXPOSICIÓN NACIONAL

DEL ARTE CULINARIO

PROGRAMA

RÉGIMEN GENERAL

Sección Comercial Industrial.

(CONTINUACIÓN)

Art. 23. El pago de los derechos de instalación se verificará en dos plazos: el primero, ó sea la mitad del importe total, al recibir el expositor el certificado de admisión; el segundo, ó sea la mitad restante, la antevíspera de la apertura de la Exposición (23 de Febrero). De dichas cantidades se librará en el acto de la entrega el correspondiente recibo.

Los expositores que no hayan hecho efectivo el segundo plazo antes de las ocho de la noche del día 24, no serán invitados para el acto de la inauguración oficial, les será recogido el pase de libre circulación y per-

derán las cantidades entregadas como primer plazo.

Art. 24. Ningún objeto expuesto podrá ser retirado sin previa y escrita autorización del Comité Nacional y de su Comisión receptora.

Art. 25. Se publicará un Catálogo de la Exposición, en el que cada expositor tendrá derecho á la inserción de tres líneas gratis. Las líneas que excedan de este número se pagarán á razón de una peseta por línea.

La inscripción en el Catálogo se cerrará el día 10 de Febrero lo más tarde, y no figurarán en él los expositores que se presenten después del citado día.

Art. 26. Los señores comerciantes, industriales y dueños de hoteles, restaurants, fondas y demás establecimientos similares, podrán acudir á la Exposición en calidad de expositores y con opción, menos á la parte metálica, á todos los premios que anteriormente se consignan. La parte metálica de los premios se considera más como auxilio

á los obreros que como premio al mérito del trabajo.

Art. 27. Al igual que para la Sección de Cocina y Pastelería, y en la forma que mejor cuadre al objeto que indica el art. 10 de la misma, el Jurado calificador nombrará una Comisión de su seno encargada de informarle acerca de la calificación que le merezcan los productos y objetos expuestos.

Jurado calificador.

Art. 28. Para la calificación y concesión de premios habrá un Jurado general, compuesto de veinticinco individuos en esta forma:

Tres designados por la Sociedad Artística Culinaria, de Barcelona. Tres, por la Asociación La Alianza de Camareros, de Barcelona. Tres, por los dueños de hoteles, restaurantes, fondas y demás establecimientos del ramo, de Barcelona. Seis, por los comerciantes é industriales comprendidos en la Sección Comercial-Industrial. Uno, por la Sociedad de Confiteros y Pasteleros de Barcelona. Uno, por la Junta local de Reformas Sociales. Uno, por el Ateneo Obrero de Barcelona. Uno, por el Ateneo Barcelonés. Uno, por el Fomento del Trabajo Nacional. Uno, por la Prensa profesional. Uno, por la Prensa diaria. Y como presidentes los Excmos. Sres. Ministro de Fomento, Presidente de la Diputación provincial de Barcelona y Alcalde del Ayuntamiento de esta ciudad.

Art. 29. El Jurado en pleno, oído el parecer de las Comisiones á que se refieren los artículos 10 y 27 del presente programa, dictará el fallo para la adjudicación de los premios, haciéndolo público en la forma indicada en el párrafo segundo del citado artículo 10. Si á juicio del Jurado no procediera adjudicar uno ó varios premios, podrá declararlos amortizados.

Art. 30. Para cada uno de los doce Grupos de la Sección Comercial-Industrial, se establecen los premios siguientes:

Primer premio: Medalla de oro y diploma de honor.

Segundo premio: Medalla de plata y diploma de honor.

Tercer premio: Medalla de bronce y diploma de honor.

Los demás premios consistirán en un gran diploma, al igual que en la Sección de Cocina y Pastelería.

Barcelona, 18 de Mayo de 1909.

Curiosidad culinaria.

El origen de los vinos del Rhin.

En los grandes banquetes dignos de magnates se suele servir para el asado el auténtico Rhin Johannisberg, y pocos, cuando tienen la dicha de beberlo, se habrán ocupado de su origen, cómo lo produjeron por vez primera, etc., etc.

Los vinos del Rhin son los primeros del mundo. El vino blanco del Rhin es en general un buen vino, y el de Johannisberg es una maravilla excepcional. En primer lugar, los viñedos que lo producen apenas si ocupan 28 yugadas. Esto explica su rareza y su carestía.

La vendimia en Johannisberg se hace cuando la uva está sobradamente madura, y á eso debe su vino las cualidades que le adornan. Descubrióse el secreto porque, á causa de estar los viñedos en manos muertas, el abad Fulda, superior del convento á quien los viñedos pertenecían, olvidóse una vez de la vendimia de sus cepas... ¡Cuando se acordó, los racimos estaban casi podridos!... De prisa y corriendo quiso remediar el daño... y cuál no sería el asombro de todos al ver que el vino fabricado con aquella uva *pasada* era de calidad muy superior y excedía con mucho á exquisitez al de años anteriores. Desde entonces, que sirvió de base á su origen, hacen la vendimia muy tarde; después de ella, se escogen los racimos y los más putrefactos són los que dan el vino mejor.

I. DOMENECH

La Almoraima, Febrero 1906.

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

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 las cocinas del Rey hay unidad de mando. Con ser varios los cocineros que servimos en ellas, no se reconoce más que un jefe: los demás nos llamamos oficiales, ayudantes, pinches y mozos. El jefe facultativo de cocina (que por cierto es en la actualidad un recién venido de París, M. Droin, á quien sus extraordinarios méritos han colocado en el puesto que ocupa) se entiende con otro jefe civil, de quien usted tiene ya grato conocimiento el incomparable señor Santamaría, cuya administración, diligencia y previsoras inspiraciones para el servicio de S. M. son legendarias en Palacio. Los antiguos maestros, algunos como el señor Núñez, que guisa para la casa hace cerca de cincuenta años, permanece en activo servicio, aunque con la modestia de reconoce en los maestros nuevos las necesarias aptitudes para las modernas cocinas de un rey. Porque en Palacio, señor Thebussem, no hay cesantías: aquí se nace y se muere, si uno lo desea ó procura con sus actos; siendo buena prueba de ello ese señor Cuadra, el cual, cuando se le pregunta la fecha de su entrada en la cocina Real, enseña su fe de bautismo. Era hijo de otro funcionario que murió sirviendo á los Reyes sirviendo á los Reyes, y él piensa morir sirviéndolos, en el propio lugar donde estuvo su cuna. ¡Rhl! si los ministros bajaran alguna vez de la Cámara al sótano y estudiasen el secreto de la laboriosidad, de la inteligencia y de la adhesión de los servidores del Rey, ¡cuál otro no sería la marcha de la fortuna pública!

Iba diciendo que el jefe facultativo propone al administrativo diariamente el plan de campaña: con acredo á el se avisa á los proveedores para que surtan las despensas; provistas que son, el maestro distribuye los encargos ordena las operaciones de vista que las Personas Reales pueden almorzar ó comer solas, pero pueden también, y ocurre con frecuencia convidar de improviso á varias ó muchas de las que les ecran, y ni xa de alterarse la hora, ni faltar el servicio, ni prevenirse una desmesurada y ruinosa batería. Hay situaciones para un cocinero del Rey, en que necesita éste discurrir como un filósofo y mandar como un general en campaña.

No crea usted, sin embargo, señor Doctor, que es nuestro joven Soberano de los que castigarían con severidad faltas en el servicio. Don Alfonso XII (q. D. g.) es tan indulgente como sobrio, y ya calcula que si los problemas políticos son á veces difíciles de resolver, no han de serlo menos cualesquiera otros proble-

mas por referirse á asuntos vulgares; problemas son al fin. Seguro estoy de que se reiría si le dijeran que había convidado alguna vez más personas que panecillos dispuestos. Ha sido colegial, y esto es una fortuna. ¿Quiere usted saber lo que come?

Entre siete y ocho de la mañana, á cuya hora ya ha concluido los arreglos de su tocado, pide el chocolate. Don Alfonso es muy afecto á este desayuno español; lo prefiere al café y al té de alemanes é ingleses, y es tan de su agrado la ardiente jicara vaciada á fuerza de pan ó de bizcochos, que si en alguna comida le sirvieran chocolate en vez de ponche á la romana, lo tomaría distraído sin extrañar la incongruencia. Desde esas horas no pide ya nada hasta el almuerzo, que debe verificarse á las doce, pero que los asuntos de Gobierno ú otras gabelas de su vida pública le impiden á veces realizarlo hasta la una ó las dos de la tarde. Esto contraría un tanto á S. M., y valga la advertencia por lo que importa.—El Rey prefiere para su almuerzo un pedazo de carne, un *beef-steak* por ejemplo, que es lo que más le agrada, ó cosa por el estilo. Cuando su apetito es mucho, después de un bíftec se toma otro, y renuncia con indiferencia á los demás platos. En las comidas escoge asimismo la carne con predilección, sazónándola en el paladar con alguna copa de vino de Burdeos ó tinto de Valdepeñas, al cual especialmente es aficionado. Los vinos guerosos y los licres le gustan poco. Agrádale que en su mesa se sirva bien y se coma bastante, así como que reine en ella animación y alegría, á cuyo fin su propia majestad promueve conversaciones instructivas ó amenas.

En suma, Don Alfonso no es *gourmet* ni *gourmet*, es un amable caballero en su comedor, y sería un delicioso comensal de casa ajena, si no fuera Rey.

¡Qué diferencia, Sr. Thebussem, de estas prácticas de ahora á las de otros tiempos! Yo no soy muy antiguo en estas cocinas Reales, pero alcancé la época del último Soberano absoluto. Recuerdo, cuando niño, que un zaguanete de los Guardias de Corps bajaba á la repostería poco antes de comer. Allí el cocinero sacaba de los armarios las cacerolas repletas que había guardado bajo llave: los dependientes se apresuraban á llenar unos cestos, según sus órdenes, que iban colocando sobre las cabezas de los mozos de oficio: el jefe delante, y los guardias á los costados, subían en procesión á la cámara los manjares que habían de constituir el alimento de S. M.

(Continuará.)