

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: Nicolás Marguery.—Barquitas de foie-gras á la Moderna, por A. Hildmann.—Las grandes brigadas de cocina.—Banquete de inauguración del Gran Café Restaurant (antes Fornos).—Espuma de ave Chantecler, por Juan Marqués.—Banquete.—Cocina de Chile y Bolivia: Sopa Boliviana. Pastel de chollo. Pastel de chollo á la criolla, por Juan Pujol Banús.—Fórmulas y recetas: Arroz á la Húngara. Bacalao á la Canigó. Consommé Nuevo Imperio. Solomillo á la Palafox. Pollo asado á la Granadina. Popietas de sardinas á la Aurora. Popietas de sardinas á la Benedictina. Huevos al plato á la Gounod. Huevos Fédora. Bizcocho Mousseline.—Banquete vegetariano: Arroz Pitágoras.—Empanadas Esaú. Habas á la Gran Cartuja. Tortilla Tolstoi. Ensalada Lahmann. Entremeses Brahma. Postres, por R. P. Sanson.—Publicaciones notables.—La mesa moderna.—Refrescos ingleses y americanos. Págs. 9 á 16.

CRONICA

NICOLÁS MARGUERY

A la edad de setenta y seis años ha muerto esta tarde M. Nicolás Marguery, famoso Hostelero, conocido no sólo de todo París, sino de media Europa.

Por el restaurant Marguery han pasado desde hace más de treinta años, todos los turistas que han venido de París, y todos los que de ellos vivan guardan seguramente grato recuerdo de los ricos *menús* del celeberrimo establecimiento del bulevar de la Bonne Nouvelle, cuyo dueño, siempre visible, siempre obsequioso, siempre sonriente, era como un grato detalle de la decoración ¿Qué recién casada, en viaje de bodas, no saboreó una vez siquiera el célebre *sole Marguery* ó el no menos succulento *homard* á la americana, que son las especialidades de la casa?

Nicolás Marguery se sintió súbitamente enfermo el 15 del mes pasado, cuando estaba pronunciando un discurso en la inauguración de la Exposición culinaria. Su dolencia era una congestión pulmonar; se agravó y poco después expiraba, tras una breve agonía.

Marguery era oriundo de Borgoña; vino á París cuando tenía diez y ocho años, y al poco tiempo ingresó como camarero en el restaurant Champeaux; poco después era maître d' hotel. En Diciembre de 1860 tomaba

posesión del restaurant Lecomte, en el bulevar de la Boine Nouvelle. Gracias á su actividad incansable y á su asombroso don de gentes, llegó en muy poco tiempo á poner su casa al nivel de las más reputadas de París.

Poco antes de la guerra del 70 estuvo Marguery á punto de morir, víctima de un alevoso crimen: sorprendió á uno de los mozos del restaurant en la comisión de una falta de delicadeza y le reprendió severamente; el dependiente juró vengarse de él, y una mañana, cuando, como todas las demás, iba el hostelero al mercado para hacer por sí mismo la compra, le acechó á la vuelta de una esquina y disparó contra él cinco tiros de revólver; los cinco hicieron blanco: Marguery estuvo á la muerte, y, á consecuencia de las heridas, quedó deformado y tuvo siempre un tic nervioso que hacía inconfundible su fisonomía para todo el que iba dos veces á su restaurant. El agresor fué condenado á veinte años de trabajos forzados.

En 1884 contribuyó á crear el Comité de Alimentación; desde entonces trabajó con una tenacidad á toda prueba en la organización corporativa y en el desenvolvimiento de todas las instituciones de previsión y defensa comercial. Siempre dió el concurso de sus iniciativas y prestó su apoyo moral y material á los Comités organizadores de las grandes fiestas populares.

En 1892 ingresó en la Legión de Honor, y en 1904 obtuvo la rosa de oficial de ella.

Gozaba discretamente de su bien adquirida notoriedad.

Amable y solícito, se le veía constantemente ir de un lado á otro entre las mesas de su establecimiento. Cuando el parroquiano acababa de comer, Marguery, con pretexto de decir algo á un camarero, se aproximaba al cliente é invariablemente, como si lo conociera de diez años á entonces, le decía:

—¿Qué? ¿Está usted satisfecho?

Después de la respuesta, siempre afirmativa, porque en el restaurant se comía bien, se interesaba por la salud del parroquiano y la de su familia, daba las gracias sonriendo cordialmente, y pasaba á otra mesa con su andar lento y las manos bonachonamente cruzadas atrás.

Nicolás Marguery era una rara y pintoresca mezcla de *gentleman* y criado, y de ello es muestra este detalle típico; todas las mañanas, cuando salía de su bien alhajada casa particular para irse al restaurant, llevaba puesta en la solapa la roja roseta de la Legión de Honor; pero llegaba al establecimiento, abría un cajón del mostrador, guardaba el botón honorífico y sacaba una blanca servilleta para ir, con ella bajo el brazo, á recorrer los comedores.

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Barquitas de foie-gras á la Moderna.

Con pasta de hojaldre se preparan catorce barquitas del espesor de 2 á 3 milímetros, y cocerlas en el horno.

Cortar foie-gras natural en pedacitos que se calientan al baño maría con tres ó cuatro trufas, algunas cucharadas de salsa española, un poco de vino de Madera, sal y pimienta cayena.

Restos de foie-gras se pasan por el tamiz fino, trabájese luego con una cuchara estando dentro de una cacerola puesta entre hielo picado, unir una buena cucharada de farsa de ave, dos cucharadas de nata montada, sal, especias y algunas gotas de

jugo Maggi. Media hora antes de servirse, se vierte el ragout de foie-gras y trufa dentro de las barquitas, feliando poco para llenarlas; se cubren luego con la farsa fría que se extiende con ayuda de un cuchillo remojado con agua caliente. Se guarnece con rodajas de trufas.

Colocar las barquitas dentro de un plato de saltear tapado, y se escalfan en el horno vivo; y sírvanse con una servilleta puesta en la fuente, colóquense en forma de estrella con un manojo de berros en medio de la fuente.

A. HILDMANN.

LAS GRANDES BRIGADAS DE COCINA



Brigada du Magestic Palace Nice, chef Víctor Escouffier

Cocina chic "La Cocina por Gas,,

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

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50 y la francesa, de 9 á 6. Pantalones y todo el completo en trajes de cocinero.

LA FAVORITA, calle de Fuencarral, 98, Madrid.

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE DE INAUGURACIÓN
DEL
GRAN CAFE RESTAURANT (ANTES FORNOS)

celebrado el día 1 de Mayo de 1910.

— LISTA —

Consommé Bohémienne

Piece de saumon á la Diplomate

Filet de boeuf á la Richelieu

Suprêmes de volaille Marie Louise

Asperges sauce Maltaise

Jambon de Prague á la Gelée

Salade Rachel

Bombes glaces Valencay

Gâteau á l'Imperiale

[Desserts fins

VINS

Champagne Cordon Rouge et «Binet»

Château Lafitte

Café et Liqueurs

Cigars Habanes

José Sales Narro

(Jefe de Cocina.)

ESPUMA DE AVE CHANTECLER

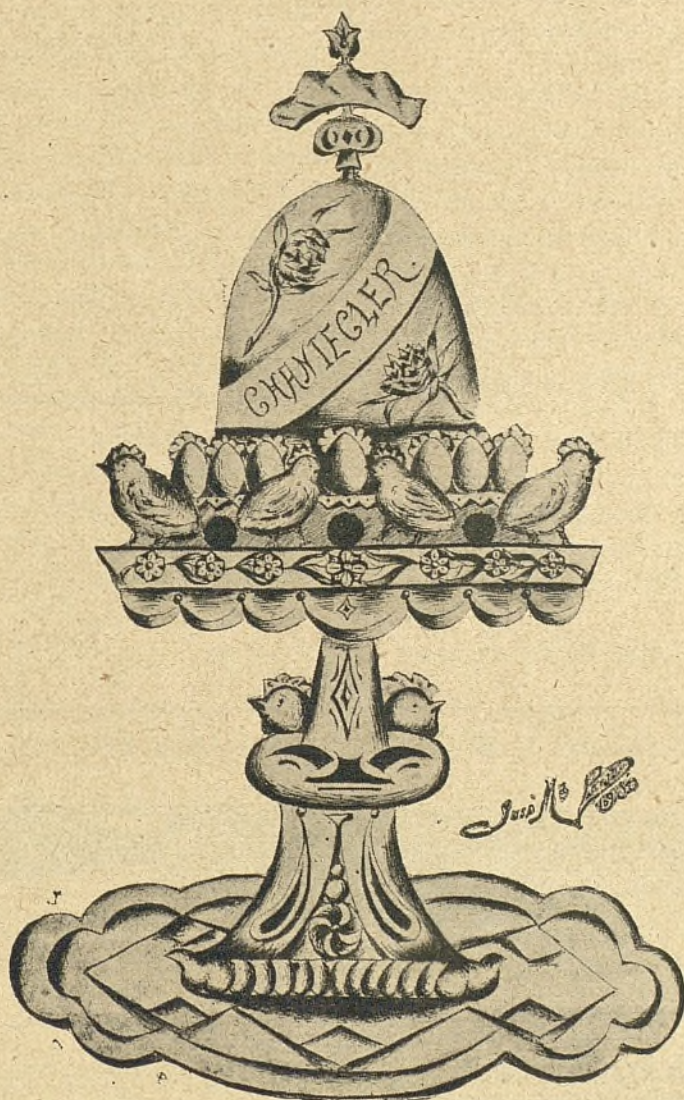
(Mouse de Volaille Chantecler)

(INÉDITO)

Preparar primero una mousse de ave con una parte de foie-gras, tramarlo y sazonarlo según las reglas ya conocidas de todos los profesionales.

En un molde grande de idéntica forma como la que representa nuestro grabado en la parte superior, se napa con gelatina blanca estando el molde puesto encima de hielo pica-

do. Se decora con manteca de pistachos (color verde ligero), trufas y detalles de lengua á la escarlata: las letras con el título (chan-tecler) se harán con la manteca de pistachos; terminado todo este adorno, se napa muy ligeramente con gelatina, y al quedar ésta bien fría, entonces se llena el molde con la espuma de ave (mousse) puesta en manga, y déjese



durante una hora entre hielo ó en sitio muy frío.

De otra parte, con tres pechugas de gallina con un poco de hueso en las alas. Abrir las pechugas de plano sin partirlas, rellenarlas con farsa de ave y foie-gras, coserlas con tramilla por la parte de los huesos, se le da dos ó tres vueltas con la tramilla ó bramante que se ata el cuello (figura él) y al otro extremo del bramante que se atan los dos á fin de que quede el cuello derecho; hecha esta última operación, quedando ya bastante imitados la forma de gallitos, se envuelve cada uno en una hoja de papel de barba untado de manteca y póngase en una cacerola con manteca y vino de Jerez con parte de consommé. Tapar la cacerola herméticamente; se cuecen suavemente en el horno.

Quando casi queden cocidos, entonces se les separan los papeles, envolviéndolos á continuación con paños limpios (un pañito por pieza) atados con bramante, y en este punto se modelan mejor, á fin de que obtengan todavía mejor forma de un ave. Déjense cocer un poquito más y luego se dejarán enfriar.

Luego se les separa los paños y bramantes, y después de que estén colocados en una placa, se napan con chaud-froid blanca, al quedar esta bien fría, se formarán las alas y ojos con chaud-froid bruna ú obscura; encima de cada cabeza de estos pollitos se pondrá una cresta modelada con lengua á la escarlata, abrigantando todo con gelatina blanca casi fría.

Con mousse de la misma ave y foie-gras se

modelan huevos (en moldes de esta forma cuajados entre el hielo), luego se napan éstos completamente con chaud-froid blanquísima y en la cúspide de cada huevo se incrusta una pequeña cresta modelada en lengua á la escarlata; abrigantarlos por último con gelatina blanca.

MODO DE MONTAR ESTE PLATO

Hacer un zócalo de madera (fijarse en el grabado) cubrirlo por completo con pastillaje, más hojas y flores formadas del mismo pastillaje; igualmente con la misma cosa se forman las cabezas de gallo que hay en el pie del zócalo. Poner este zócalo en una gran fuente, encima de éste se colocan otro compuesto de arroz que tenga unos cinco centímetros de altura puesto en el centro. Hacer una bordura encima del zócalo con gelatina verde puesta á la manga, y encima de esta bordura se colocan los pajaritos y las trufas enteras glaseadas; abrigantar el zócalo de arroz con gelatina blanca, encima colocar la espuma (mousse) de ave que hemos preparado en la primera parte, á los bordes se colocan los huevos que hemos preparado con la cresta. Se prepara un ateleta con un gran champignon decorado y una gran cresta, según queda descrita en nuestro grabado, y por último tapar todos los huecos con gelatina verde y se da por terminado este plato frío.

JUAN MARQUÉS

Cocinero en el Gran Café de Fornos.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRÉ, SUCCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Se envía gratis el catálogo ilustrado.

Gran Mantequería de Agustín de García.

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

BANQUETE

que numerosos representantes de los elementos civiles de Barcelona dedican á los señores Generales, Jefes y Oficiales, regresados gloriosamente de Melilla, como tributo entusiasta de admiración y [reconocimiento al valeroso Ejército español], tan dignamente representado en este acto.

ORDEN DE LA COMIDA

Caldo á la Gallega.
Filetes de lenguado á la Reina,
Pasteles trufados.
Solomillo de buey á la Madrileña
Setas á la Andaluza.
Capones del Prat.
Helados á la Española.
Tortadas de almendras.
Postres variados.

VINOS

Campo Romero (tinto),
Rioja (blanco).
Codorniu extra.
Mercedes extra Dry.
Jerez.
Moscatel.
Café y licores.
Tabacos.
José SERRA.

MUNDIAL PALACE 24 ENERO 1910

Cocina de Chile y Bolivia.

Sopa Boliviana

Proporciones para 12 personas. Un kilo de charquí (el charquí es carne secada y preparada con salitre) que se tuesta un poco se corta en pedacitos.

En una cacerola se pone manteca de cerdo y dos ó tres cebollas cortadas en rodajas; rehóguense bien y echar el charquí, ajos picados, una patata por cada persona, se moja con caldo y agua y se deja cocer suavemente.

Cuando las patatas están cocidas y momentos antes de servirse se sazona con una ó dos yemas de huevo y un poco de leche, y una poca cantidad de cilantro y orégano. Servir por cada comensal un huevo escalfado.

En Chile y Bolivia es la sopa más apreciada de estos países; hasta los convalecientes la emplean mucho para restablecer el estómago.

Pastel de choilo.

Se escogen cuatro docenas de maíces frescos de la mejor calidad, se muelen, luego se echa un vaso de agua, dos kilos de azúcar y un cuarto de litro de aceite fino; en este punto tiene que quedar como leche cortada. Déjese cocer por espacio de diez minutos.

Se unta una tartera con aceite y espolvorearse con azúcar. Se pone la pasta de maíz que hemos hecho, espolvorease por encima con bastante azúcar aromatizado de vainilla,

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

se mete en el horno hasta que quede gratinado á bonito color.

Este dulce se puede servir frío ó caliente.

Pastel de choilo á la Criolla.

Con la misma pasta de maíz de la receta anterior se pone en una tartera ó fuente de gratén, una capa en el fondo de dos centímetros de espesor.

Se cubre con un picadillo de carne y aceitunas deshuesadas, huevo duro, un poco de orégano, pasas de moscatel. Luego se cubre con una regular cantidad de la pasta de maíz tierna, mas espolvoreése abundantemente con azúcar y gratínese á bonito color en el horno, sirviéndose á la mesa con el mismo aparato.

JUAN PUJOL BANÚS,
Cocinero del Hotel Central en Paysandú.

(Montevideo-Uruguay).

FORMULAS Y RECETAS

Arroz á la Húngara.

(Dulce.)

Hacer un arroz con leche, convenientemente azucarado y trabado al final con alguna hoja de gelatina (cola de pescado). Mezclar un salpicón de naranja y limón confitado, y se echa en un molde.

Cuando quede bien frío se desmoldea bañándolo con fondant de chocolate.

Sírvase en fuente con servilleta.

FELIPE MARTÍ.

Bacalao á la Canigó.

(Original.)

Convenientemente desalado por completo, se le da un hervor de medio minuto con abundante agua.

Luego se le separan todas las espinas, pasarlo por harina y freirlo á bonito color dorado con aceite. Póngase dentro de una cacerola.

En una sartén se saltean dos ó tres cebollas picadas menudisimamente, con el aceite restante del que se ha frito el bacalao.

Cuando tenga bonito color se le aumenta una botella de vino tinto y una parte de confitura de tomate, un ramito atado de hierbas aromáticas, pimienta blanca en polvo, perejil picado y por último una guarnición de aceitunas negras deshuesadas y piñones mondados. (más aceitunas que piñones). Déjese cocer esta salsa unida al bacalao durante unos veinte minutos.

Sírvase con costrones de pan frito.

I. DOMENECH.

Consommé Nuevo Imperio.

(Inédito),

Montar seis yemas de huevo y seis claras por separado. Una vez que las dos cosas queden montadas, se mezclan primero á las yemas dos cucharadas de harina y cuatro cucharadas de parmesán rallado, y en seguida las claras, un poco de azúcar, otro de sal y nuez moscada.

Se extiende esta pasta en una placa cubierta de una hoja de papel de barba untado de manteca. Se cuece á horno moderado á fin de obtener una especie de bizcocho un po-

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

quito seco. Luego que esté cocido y frío, se corta en pequeños triángulos ó cuadritos.

Preparar una real de tres colores diferentes, huevo, tomate, espinacas, etc., cortado de igual manera que la guarnición primera.

Al momento de servir, se colocan las cuatro guarniciones en el fondo de la sopera; se vierte el consommé hirviendo y queda terminado.

J. M. B.

Solomillo á la Palafox.

(Inédito.)

Escoger un trozo de solomillo del centro, después de que esté perfectamente limpio se mecha con tocino y asarlo á la inglesa.

Preparar las guarniciones siguientes: fondos de alcachofas rellenas de un salpicón de trufa y foie-gras liado con un ligero velouté y manteca de vaca, patatas en forma de avellanas doradas con manteca, quenefas y crestas de ave, cabezas de champignon y pequeños timbalitos de puré de espinacas decorados con detalles de lengua y zanahoria.

Colocar el solomillo cortado encima de un costrón en el centro de la fuente. Por alrededor colocar caprichosamente las guarniciones alternadas y separadas unas de otras.

Al tiempo de servirse se saltea con una salsa italiana al Madera.

JOSÉ MARÍA. BARRIO

Cocinero, Café Restaurant Labraña.

Pollo asado á la Granadina.

(Inédito.)

Preparado según la forma de costumbre, se rellena con ternera, tocino y jamón picado. Luego se sazona este relleno con pimienta blanca, nuez moscada, trufa, huevo duro, perejil picado.

Póngase á asar á fuego vivo, reciándolo de vez en cuando con vino blanco. Preparar un puré seco bien sazonado, compuesto de igual

les cantidades de guisantes frescos y patata.

Colocar el pollo cortado en la fuente y se guarnece con el puré, servir su jugo aparte en salsera.

NOTA. Puede servirse frío, con una guarnición de ensalada de berros ó lechuga.

ANTONIO CAMACHO ORTEGA,

Jefe de cocina.

Popietas de sardinas á la Aurora

Abiertas las sardinas por el vientre á fin de quitarle las cabezas y espina toda; luego se rellenan, hacerlas asar en el horno en una placa rociadas con manteca sin que tomen color.

Luego se colocan en una fuente de gratén, cubierto el fondo con bechamela con confitura de tomate mezclada, naparlas con salsa de la misma, espolvoréase por encima con yema de huevo duro picado con algo de queso mezclado. Rocíese con manteca de vaca y gratínese un poco en el horno.

Popietas de sardinas á la Benedictina

Rollarlas en popietas, luego se escalfan con manteca, arreglarlas en corona en una fuente redonda untada de manteca.

De otra parte se cortan cépes en forma delgadísima; saltear con manteca fina y sazónese en seguida con una parte de bechamela con algo de nata, sazónese bien y póngase en el centro del plato, cubrir las sardinas con salsa crema, cúbrase con queso rallado y hágase gratinar á bonito color.

A. CAILLAT,

Jefe de cocina.

Huevos al plato á la Gounod.

Preparar los huevos en la forma acostumbrada. Luego entre cada dos yemas se ponen dos pequeñas escalopas de mollejas de ternera, que de antemano se habrán enharinado y salteado con manteca fina. Rociarlos con salsa Périgueux.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas."

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

Huevos Fédora.

Huevos escalfados que se ponen en la fuente, cada uno encima de costrón en forma de corona. Se guarnece el centro con puré de guisantes frescos; salsear cada huevo con salsa bearnesa ligera, decorándolos por último con filetes de anchoas.

Sírvanse muy calientes.

Bizecho Mousselina.

En un mortero se machacan 50 gramos de almendras dulces, con igual cantidad de azúcar, dos cucharadas de las que se toma la sopa de agua de azahar.

En una yacija se ponen 200 gramos de azúcar en polvo, seis huevos enteros y ba-

tirlos en un lado del fuego hasta que haya aumentado su volumen más del doble, y quede muy espumoso. Mezclar en este punto las almendras machacadas y 150 gramos de harina de hojaldre, más 125 gramos de manteca fundida.

Póngase á cocer dentro de un molde de hacer genovesas, que esté previamente untado de manteca y espolvoreado de harina; póngase á cocer en el horno flojo durante tres cuartos de hora.

Luego que esté cocido y algo frío se desmoldea. Puede servirse glaseado con azúcar glas entero ó en pedazos; ó también puede glasearse con fondant blanco perfumado de kirsch.

D.

BANQUETE VEGETARIANO

Celebrado el día 29 de Marzo de 1909 en el «Mundial Palace» de Barcelona, con asistencias de más de 100 comensales.

El primer plato fué el titulado

Arroz Pitágoras.

(PARA 12 PERSONAS)

En una cazuela de seis litros de cabida, se hace un rehogado con un cuarto de litro de aceite, una cebolla picada, tres granos de ajo, un poco de perejil, dos tomates despellejados. Luego se echan en seco, tres libras de arroz superior y la sal, revolviéndolo todo con una cuchara de palo. En un puchero aparte, se habrán cocido, en 5 litros de agua, 100 gramos de guisantes y otros 100 gramos entre habichuelas, patata cortada en pedazos pe-

queños, ú otras legumbres, lo cual, junto con el agua, se echa en la cazuela del arroz, añadiendo 100 gramos de manteca de vaca; y se deja cocer con fuerte ebullición unos quince minutos, pasados los cuales se reposa durante otros cinco minutos, y puede servirse colocando por el alrededor de la fuente coles Bruselas cocidas al vapor y salteadas con manteca de vaca. Se guarnece el arroz por encima con pimientos morrones.

Empanadas Esaú

(PARA 12 PERSONAS)

Se cuecen 800 gramos de lentejas en poca agua á fin de que una vez cocidas esté toda embebida; se pasa por cedazo como un puré de patatas, procurando que dé un puré espeso. En una cacerola

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

la se preparan 100 gramos de piñones, 25 de avellanas y 25 de almendras tostadas, bien pulverizado todo, y tres yemas de huevo. Se mezcla con la pasta de lentejas colocándola al fuego sin dejar de removerlo, con espátula ó con una cuchara hasta que empiece á hervir. Al poco rato de ebullición este cocimiento se extiende sobre una mesa de mármol ligeramente espolvoreada de harina, se deja enfriar y se hacen las empanadas también polvoreadas de harina, se bañan de huevo batido y se frien con aceite fino ó manteca Palmin.

Habas á la Gran Cartuja.

En un puchero de barro se rehoga una cebolla muy desmenuzada, y se coloca dentro un ramito de hierbas formado con una hoja de laurel, un branquillón de tomillo, menta, hinojo y canela en rama; rehogada la cebolla, se echan 2.400 gramos de habas tiernas y sal. Al estar ya cocidas, se quita el ramito, mezclando con las habas una salsa blanca de trufas ligada con tres yemas de huevo, conservándolo caliente hasta el momento de servirlo.

La salsa blanca se hace también con fécula cocida en manteca de vacas, añadiendo leche, á media cocción hasta que quede espesa como crema.

Tortilla Tolstoi.

Es una especie de tortilla á la francesa, mezclando en los huevos pedazos tiernos de alcachofa frita y puntas de espárragos cocidos al vapor. Puede hacerse con aceite, ó bien con manteca Palmin.

Ensalada Lahmann.

Lechuga, habichuelas tiernas knorr, berros y cosconellas, aderezado con aceite, azúcar y zumo de limón.

Entremeses Brahma.

Aceitunas, rábanos y manteca, garbanzos, coles de Bruselas y patatas hervidas, Champignons, se mezcla con salsa preparada de yema de huevo, zumo de limón, aceite y sal, se aromatiza con hierbas finas bien desmenuzadas (perifollo, hinojo etc.).

POSTRES

Biscuit glace, frutas y pastas café Malté Kneipp.

R. P. SANSON

Publicaciones notables.

Hemos recibido el primer número de la simpática publicación barcelonesa *La Industria Hostelera Española*, nuevo colega dispuesto con bagaje utilísimo á defender y á ilustrar al gremio fondista en general. Agradecemos el envío y muy de veras les deseamos muchas prosperidades.

También hemos recibido *Le Journal de L'Alimentation Française*, órgano del Instituto Internacional de la Alimentación, en París, dirigido por el notable profesor monsieur Ch. Viriot.

El último número de *El Viajero*, que se publica en Barcelona, continúa siendo tan notable é interesante como todos los anteriores números.

La Actualidad, magnífica publicación, modelo de amenidad, tanto por sus grabados como por su lectura, que se publica en Barcelona, también lo recibimos siempre con regularidad.

I. D.

SOLUCION DEL NUMERO ANTERIOR

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1. ^a línea = Parrilla. | 6 línea = Fuente. |
| 2. ^a ídem = Coladera. | 7 ídem = Lebrillo. |
| 3. ^a ídem = Salero. | 8 ídem = Cazo. |
| 4. ^a ídem = Aceitera. | 9 ídem = Sartén. |
| 5. ^a ídem = Tenazas. | 10 ídem = Pimentero. |

ARCADIO GRANOLLERS.

NOTA. Ha enviado dos soluciones del mismo tema nuestro distinguido colaborador D. Teodoro Bardaji.

TARJETA CULINARIA

D.^c D. Barrego. Lor.

Manila

Formar con estas letras debidamente combinadas el nombre de una revista culinaria que se publica en España y en qué pueblo ó capital.

JOSÉ RIBAS CAMPS.
(en Manila).

INTERESANTISIMO

En el próximo número se publicará un plato original de I. Domenech, con grabado de Juan Gómez (hijo del Jefe de cocina del Hotel Inglés), y que hará su *début* como dibujante culinario.

También se publicará el retrato del Jefe de cocina del Gran Hotel de Madrid en Sevilla, D. Máximo Bourdette.

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Son tales y de tal fuerza los razonamientos y pruebas que usted aduce para demostrar que es cocinero de S. M. el Rey Don Alfonso XII (que D. g.), que sin necesidad de bula ni de dispensa tendríamos que conceder á usted el albo mandil y blanca gorra de su elevado cargo. Creo, sin ningún género de duda, que que es usted cocinero hecho y derecho, porque solamente uno del oficio es capaz de escribir del modo que usted escribe, de saber las cosas que usted sabe, y de decir las cosas que usted dice; y lo creo también por la sencilla razón de que hoy por hoy es más fácil creerlo que averiguarlo. A las muchas norabuenas que usted habrá recogido en los postres de los banquetes, agregue usted ahora los plácemes de cuantas personas han repasado el peregrino trabajo literario-gastronómico á que tengo la honra de contestar, ó mejor dicho, de fingir que contesto.

Principiemos felicitándonos por la acogida que paladinamente dispensan ya á los escritos de cocina algunos de los diarios más autorizados de España. LA ILUSTRACIÓN rompió la marcha; siguióle *La Epoca*; vino el alegre *Solfeo* ocupándose de un *Menu Nacional*; reproducen y cuentan diversos periódicos las listas de los banquetes, ya privados ó ya oficiales, y por último llega á mis manos el interesante papel llamado *El Campo* (16 Octubre, 1877), verdadero *gentleman* entre las publicaciones de su clase; y noto que de él sale un tufo y olor hartó más de torreznos asados que de juncos y tomillos. Busco la causa, y hallo con gratisima sorpresa que la originaba el artículo intitulado *La Gastronomía en el siglo XVII*.

No pretendo responder á dicho trabajo porque en vista de lo poco que en España se escribe sobre la materia, ofrece datos que de seguro han de ser nuevos y curiosos para el mayor número de los lectores. Sorpréndeme, sin embargo, que tratándose en el artículo de la cocina española en un período determinado, se muestre el autor como sorprendido del número de platos de los banquetes que relaciona el clásico Montañón, y que diga en tono de espanto lo siguiente:

«Nada menos que treinta platos se servían en una comida principalmente, ordinariamente, y en algunas ocasiones pasaban de este número...

«El aspecto de la mesa debía ser brillante... por la grandísima cantidad de platos... que onstantemente había sobre ella...

«Es natural que el cocinero supiese que no iban todos los convidados á comer de los treinta ó cuarenta platos que en el banquete se servían...

«Comíase... con una esplendidez, que no podrá menos de maravillar hoy á cuantos tales costumbres conozcan... Cuando el número de los platos, como entonces ocurría, puede llegar hasta CUARENTA, son grandes las dificultades que tiene que vencer un jefe de cocina.»

Sin revolver archivos ni manuscritos, ni meterme en honduras de erudición, empearé copiando lo que, según Cabrera de Córdoba, se enviaba cada día al embajador francés, Duque de Mayenne, residente en Madrid por los años de 1612. He aquí la lista:

«DÍA DE CARNE. Ocho pavos; 26 capones cebados de leche; 70 gallinas; 100 pares de pichones; 100 pares de tórtolas; 100 conejos y liebres; 24 carneros; 2 cuartos traseros de vaca; 40 libras de cañas de vaca; 2 terneras, 12 lenguas; 12 libras de chorizos; 12 pernils de Garrovillas; 3 tocinos; una tinajuela de cuatro arrobas de manteca de puerco; 4 fanegas de panecillos de boca; 8 arrobas de fruta, cuatro frutas, á dos arrobas de cada género; 6 cueros de vino, de cinco arrobas cada cuero, y cada cuero diferente.»

«DÍA DE PESCADO. Cien libras de truchas; 50 de anguilas; 50 de otro pescado fresco; 100 libras de barbos; 100 de peces; 4 modos de escabeche de pescados, y de cada género 50 libras; 50 libras de atún; 100 de sardinitas en escabeche; 100 libras de pescado cecial muy bueno; 1.000 huevos; 24 empanadas de pescado diferentes; 100 libras de manteca fresca; un cuero de aceite; fruta, vino, pan y otros regalos extraordinarios, como en el día de carne se dice. Esto es, cada día, sin otras cosas extraordinarias de regalos más ó menos.»

«En resumen (dice mi amigo D. Javier Salas al copiar esta relación), resulta que el Embajador y su comitiva consumían, diariamente, unas 3.600 libras de carne, que casi montan á dos toneladas, desleídas en 30 arrobas de vino, acompañadas de 4 fanegas de panecillos de boca; y endulzadas con 8 arrobas de fruta.»

Pasemos alaño de 1638, y veamos en las *Cartas de los PP. de la Compañía de Jesús* la siguiente reseña:

(Continuará.)