

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.
Empiezan las suscripciones el día 1.º de cualquier mes.
No se devuelven los originales.
Las suscripciones serán pagadas por adelantado.
Se publicarán todas las recetas curiosas de arte culinario que nos manden.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

| | |
|-------------------------------------|------------|
| En Madrid y provincias, un año..... | 6 pesetas. |
| Idem id., seis meses..... | 3,50 » |
| En el Extranjero, un año..... | 9 » |
| Idem id., seis meses..... | 4,50 » |
| Número suelto, 50 céntimos. | |
| Idem atrasado, 75 céntimos. | |

SUMARIO

Crónica: Comidas regias.—El cocido ruso y el polonés, por I. Domenech.—Una carta culinaria, por María Mesonera.—Gran banquete.—Poularda á los huevos de oro.—Huevos Nantua á la Moderna, por Jaime Miret.—Almuerzo y comida explicados: Barquitas á la Demidoff.—Huevos al plato á la Cazadora.—Medallones de merluza á la Byron.—Tournedos á la Vatel.—Pollo frío á la Rusa.—Pudding Germania.—Crema Clementina.—Pequeños pastelillos á la Infanta.—Filete de salmón á la Gran Duque.—Pichones salteados á la Escocesa.—Silla de cordero lechal á la Polonesa.—Ensalada Niçoise.—Helado Maltesa.—Bizcocho á la Maeternich, por I. Domenech.—Pastelería: Luxembourg.—Nidos de Marrons.—Delicias.—Croustakis.—Bizcochos Genovesa para los Mokas.—Genovesa fina.—Romulus.—Pasta de almendras, por A. L.—Gastronómicas: El inventor de los macarrones.—El vientre de Nueva York.—Fondas raras y curiosas.—Vocabulario culinario (continuación), por I. Domenech.—Necrología, por La Redacción.—Pasatiempos.—La mesa moderna.

CRONICA

Comidas regias.

Los que se figuran á los reyes comiendo en suntuosos salones, en vajillas de oro, manjares raros y prodigiosos, servidos ceremoniosamente por criados de roja librea, están en un error.

Los emperadores y los reyes son, por lo general, muy sencillos en sus gustos, y comen poco más ó menos como cualquier ciudadano.

El emperador de Alemania, por ejemplo, es sobrio como un soldado. Su plato favorito es el cerdo ahumado ó salado con berza. En la corte llaman á este plato el "plato de la boda", porque Guillermo II se lo impuso á los príncipes invitados á su enlace. También le gustan el rosbif echando sangre, las patatas fritas con cebolleta, la cola de vaca, el pato asado, la sopa de tocino y el entrecote con grasa de anchoas. Su queso favorito es el Thuringer humelkase, queso pequeño con cominos, que se come mucho en Turingia. El vino no lo prueba desde hace tiempo; su única bebida es la cerveza de Munich ó de Nuremberg.

El anciano emperador de Austria se regala con aves. Adora el *wienerlockerle* y otros pasteles vieneses, no come caza ni carnero, ni confituras, y no es aficionado á los vinos finos, pero en cambio es entusiasta de las compotas.

Al rey de Italia, Víctor Manuel,, no le gustan los manjares con pimienta; sus platos predilectos son los macarrones á la parmesana y la polenta.

El rey y la reina de Rumania han introducido en la corte de Budapest la pesada cocina alemana, á la cual son muy aficionados.

El zar Fernando de Bulgaria adora la cocina francesa, pero lo más económica posible. Cuenta que el jefe es francés, y que está obligado á dar el almuerzo y la comida á razón de diez pesetas por persona.

La reina Guillermina bebe mucha leche.

Jorge V de Inglaterra y su primo Alberto de Bélgica comen poco, pero son muy delicados y exigentes.

A Nicolás II le gustan los platos preparados con refinamiento y muy sazonados, pero ha heredado el mal estómago de los Romanoff y sus digestiones son difíciles, á pesar de lo cual come mucho.

EL COCIDO RUSO Y EL POLONES

Rosol polonés.

En una olla ó marmita con una cantidad de agua, se pone á cocer, echando un pollo con todos sus menudillos, 500 gramos de tocino ahumado, un pedazo de jamón magro y un morcillo de ternera, un kilo de pecho de vaca cortado á trozos cuadrados. Espumar bien el cocido fijándose en que resulte de agua con alguna abundancia; cocción lenta.

Pasada una hora próximamente de cocción, se le adicionan algunas legumbres frescas, como en los pucheros ordinarios; continuar la cocción hasta que todos los ingredientes estén cocidos en su punto, teniendo necesidad de irlos retirando según cada clase, y conservándose con caldo del mismo.

Cocido todo y bien de sal, se pasa el caldo por una servilleta á una cacerola; se desengrasará por completo. Póngase sobre fuego, y al comenzar á cocer se le echan 250 gramos de flor de harina de *Serrasin*, ó de cualquier otra clase de cereales (por cada dos litros de caldo), echados en el caldo en forma de lluvia; pasada una hora de cocción lenta se le aumenta una regular can-

tidad de hinojo y perejil fresco picado, echando en este punto la sopa en la sopera con trocitos de pollo y tocino ahumado; el resto de las carnes y legumbre se sirve al mismo tiempo en fuente aparte.

Resulta un cocido exquisito.

Tstch.

(EL PUCHERO DE LOS RUSOS)

En una marmita con agua puesta sobre fuego se ponen 2 kilos de pecho de carnero (puede hacerse, como es natural, en toda clase de recetas de cocina, en menos y en más cantidad), dos brancas completas de hinojo fresco, 20 gramos de pimienta, sal, hacer espumar el cocido; terminada esta operación se le añade en seguida una gran berza ó repollo, 10 pequeñas zanahorias, seis cebollas cortadas á trozos, 250 gramos de cebada perlada; hágase cocer lentamente durante tres horas, pasado este tiempo se le incorporan 500 gramos de ciruelas, haciéndolo cocer todavía una hora más.

Servir las legumbres y caldo junto en una sopera, y la carne servirla aparte.

Este es el verdadero puchero de los rusos.

I. DOMENECH.

CHAQUETAS PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle) Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.

UNA CARTA CULINARIA ⁽¹⁾

Sr. D. Ignacio Domenech.

Muy señor mío y distinguido maestro: Ahora que los periódicos profesionales fondistas *España Hotelera* y *La Industria Hotelera* han abierto un pleito que nos va á traer revueltos, ¿no le parece á usted que sería conveniente abrir en el GORRO BLANCO un concurso de cocina genuinamente española? (2).

En mi opinión, tanto el Sr. Marqués como el Sr. Sauri se dejan llevar de su buen deseo. Ambos desconocen los orígenes de la cocina española y francesa, y porque á una salsa los franceses la llamen *española* se imaginan de buena fe que es original de esta tierra. Usted sabe muy bien que los franceses distinguen en salsas morenas y rubias aquellas cuyo color recuerda un tipo étnico. Dicen «brune espagnole», como «blonde allemande» y pudieran llamar la salsa de tomate «sauce

Squar» por su color. Creo el pleito baladí. Pero lo que nos debe interesar á los españoles, y en esto sigo las inspiraciones que me vienen del último boletín del Touring Club de Francia, es la restauración en honor de nuestra cocina española, que debe imponer su carta de naturaleza entre las cocinas francesa, italiana, rusa, turca y griega, porque tiene sobrados elementos para colocarse á la par siempre que consienta sacudirse el pelo de la dehesa, esto es, apropiarse los elementos con que franceses é italianos guisan. Esto es, buenos aceites, buenas mantequillas naturales, elaboradas y refinadas en el país, y mantecas de cerdo que no vengan de Chicago.

Además, dejarse de los elementos de alto sabor, como las cebollas, ajos, pimentón, azafrán y canela, que con un poquito de su substancia se bastan para dar al plato español ese sabor *sui generis* que un gourmet extranjero puede apreciar convenientemente.

El Touring Club de Francia abre un concurso de cocina regional para que los extranjeros puedan juzgar de los manjares peculiares al país que atraviesa su veloz automóvil ó visita el deseo de aprender algo nuevo.

¿Por qué no abre usted en su periódico un concurso de platos regionales, pidiendo á los compañeros del oficio la sinceridad en sus récipes y comprobando luego la veracidad de su información? Porque entenderá usted, como yo, que muchos cocineros y cocineras querrán enmendar la plana al genio local y probablemente enviarán una chapuza. No. Lo conveniente es dar á conocer la fórmula del manjar regional tal como se adereza por las madres de familia, únicas archiveras de lo

(1) Señora doña María Mesonera: En mi poder su atentísima y patriótica «Carta culinaria»; y si alguna otra vez usted se digna honrarnos con algún otro escrito suyo, mucho nos satisfaría que firmara usted con su propio nombre, sea femenino ó masculino; es decir, sin pseudónimo, pues debido á lo interesantísimo para mí de su artículo, se lo publico íntegro, pues en todo cuanto en él dice encaja toda mi opinión de siempre sobre nuestra cocina regional, que cuidándola todos los profesionales, cual bello jardín, nos daría flores excelentes, pues casi las tenemos. Tanto en EL GORRO BLANCO como en *La Cocina Elegante*, estudiando su colección, encontrará recetas españolas dignas para que se ejecuten; mas sobre este particular y otras muchísimas cosas de nuestra manera de ser y apreciar, tendríamos que hablar de largo.

(2) Sobre el concurso de Cocina regional genuinamente española, lo tengo en cartera hace mucho tiempo para ver, como usted señala muy bien, si logramos clasificarnos perfectamente, á fin de que todos los de fuera y los de dentro sepan cuál es la importancia de nuestra cocina española, tan confundida por unos y por otros. En el número del próximo mes de Enero le prometo abrir un concurso de Cocina patria con premios en metálico, y procuraré antes de abrir el concurso, hasta obtener medallas ó diplomas de Asociaciones extranjeras. Conque, de todos modos, sirvan las presentes líneas como aviso á los amantes de la cocina española para que vayan estudiando el asunto, que no tiene más tema que COCINA ESPAÑOLA.

I. D. Y P.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

tradicional. Después, el gusto de cada cual aumentará ó disminuirá las proporciones condimentosas de dichos récipes ó fórmulas, hasta llegar á componer un plato cosmopolita, como los franceses han logrado con sus combinaciones.

El manjar que se presenta en la mesa, no sólo debe tener color y sabor, sino que debe presentarse en forma artística, para aumentar el deleite del saboreo.

Valga por lo que usted quiera la proposición que le presento y hagamos pronto un formulario de cocina genuinamente española, que le agradeceremos todos y nos copiarán en el extranjero, acabando de una vez con una leyenda, que si es justificada, nosotros llevamos la culpa.

Y voy á darle un ejemplo de lo que podemos hacer á poco que queramos empeñarnos en ello.

En Navarra comí una vez «perdices en chocolate». Este manjar hará sonreír á más de un *chef* de esos que «inventan platos». Pregunté en la fonda, esto ocurría en Estella, si ese plato de perdices era cosa de fantasía.

Me contestaron que no, y que solía servirse en las comidas finas en la ribera navarra.

Prepárese una perdiz como para escabecharla, con su salsa y todo, suprimiendo la hierba de fuerte olor. Cocida la perdiz, retírese aparte y en el caldo glacease algunas cebollitas. Retiradas éstas, deslíese una onza de chocolate dentro del caldo, y sin dejarlo espesar mucho, inclúyase la perdiz y las cebollitas.

Aderécese en la fuente sobre un costrón frito y dispóngase las cebollitas alrededor, salseando encima.

Encontré este plato delicioso, y dos extranjeros que se hallaban conmigo, después de algunos remilgos, convinieron que nunca imaginaran estaría tan sabroso. ¿Qué, no se sirven platos de la cocina rusa, donde el principal elemento salsero, es la leche agria?

Aprovecha esta ocasión para ofrecerse de usted segura servidora y colaboradora, si viene el caso,

MARIA MESONERA.

Posada de la Parrilla.

Guisando, 1.º de Septiembre de 1910.



GRAN BANQUETE

SERVIDO EN EL PALACIO DEL OBISPO DE
VICH Á S. A LA INFANTA ISABEL, EL DÍA
8 DE SEPTIEMBRE DE 1910. ❀ ❀ ❀ ❀



Consommé riche en fassé.
Hors d'oeuvres du Prince.
Canalonis á la Rossini.
Corbeille garni á la Fin de Siécle.
Filets de soles á la Infante.
Coeur de filet de boeuf á la Duroc.
Punch á l'Imperiale.
Faisans et jambon de York truffée.
Chapons du Mans roti á la Broche.
Salade Francillon.

Glacé á la Moderne.
Desserts fins.

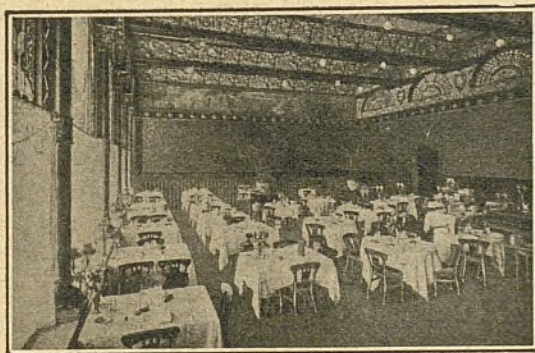
VINS

Priorato, Diamante, Madera y Jerez,
Rancio del Panadés,
Moet et Chandon y Binet.
Café, Licores.
Cigarros habanos.

Servido bajo la dirección de
ALBERTO RIBÓ.
(Castelltersol).



La cocina del Gran Hotel Colón de Barcelona. en la que figura desde su inauguración el notable jefe de cocina don Antonio Azcoaga, que figura en primer término de la izquierda del presente grabado.



Una parte del Salón Restaurant del Hotel Colón

Pularda á los huevos de oro.

(RECETA ORIGINAL)

Escoger una pularda ó un buen pollo, y luego que éste perfectamente limpio y bri-

dado, según costumbre, se pone á bresear en blanco con todas las reglas usuales.

Se pone á cocer huevos (uno por cada comensal) durante nueve minutos, luego se refrescan y se mondan. De cada huevo se corta, en poca cantidad, en un extremo

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

á fin de que se pueda retirar toda la yema; trabajar estas yemas con la espátula, empastándolas, y añadir un buen trozo de manteca fina, sal, pimienta blanca en polvo, finas hierbas picadas y un poco de *duxelle*; se vuelven á llenar los huevos con las yemas así sazonadas, volviendo á colocar su tapa correspondiente y vuelvan á su forma primitiva.

Se mojan con manteca en líquido, luego pan blanco rallado, en seguida huevo batido y otra vez por el pan. En momento oportuno se frien con abundante manteca de cerdo, bien caliente y limpia, retirándose de la fritura al momento que obtengan un bonito color de oro.

Al quedar la pularda tierna se coloca en una fuente grande encima de un artístico costrón de pan frito. Por el alrededor se colocan los huevos en forma derecha, también sostenidos cada uno por medio de un costrón pequeño frito.

Salsear la pularda solamente con una capa de salsa suprema; adornar toda la pechuga de la pularda con un ramaje compuesto de trufas bien negras, á gusto del ejecutante.

Servir al mismo tiempo salsa suprema aparte.

HUEVOS NANTUA A LA MODERNA

(RECETA ORIGINAL)

Con puré de patata duquesa se marcan una especie de duquesas algo grandes, de

forma ovalada y un poco altas (estudiando la medida para que luego que estén vaciadas obtengan cabida suficiente para un huevo escalfado).

Ya marcados se pasan primero por huevo batido y pan blanco rallado; se vuelven á pasar por el huevo, y esta última vez con pan rallado que se le habrá mezclado trufas picadas menudísimamente; terminada esta operación, con un cortapastas redondo, se marca encima de cada duquesa la tapa como si se tratara de un pastelillo; pónganse á freir con abundante manteca de cerdo hasta que queden bien doradas, entonces se le separa la tapa y se le extrae todo el puré que se pueda, quedando de este modo hechas las costras (guardar el puré extraído en una cacerolita al baño maría).

Se napa el interior de cada costra con salsa Mirabeau, un huevo escalfado dentro, y cúbrase con la misma salsa. Se guarnea cada costra con el huevo con un cordón de moluscos (sin cáscara) salteados al vino blanco, adornar cada pieza con el puré de patata extraído, puesto á la manga con boquilla rizada formando algún dibujo á gusto del ejecutante, se dora con un poco de huevo batido y se meten en el horno el tiempo suficiente á que no se endurezca la yema de los huevos.

Sírvanse en fuente con servilleta, poniendo una guarnición de langostinos calientes, perejil en rama fresco y rodajas de limón rizado ó torneado.

JAIME MIRET,

Cocinero del Hotel Gran Colón,
de Barcelona.

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

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

CHAQUETAS PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquisite Digestive

CHAQUETAS PARA COCINEROS, Manuel Castellanos (Antes Francisco del Valle), Montera, 30. Esta es la casa más antigua de Madrid.

Almuerzo y Comida explicados.

RECETAS ABREVIADAS

ALMUERZO

LISTA

Barquitas á la Demidoff.

Consommé.

Huevos al plato á la Cazadora.

Medallones de merluza á la Byron.

Tournedos á la Vatel.

Pollo frío á la Rusa.

Pudding Germania.

Postres finos.

COMIDA

LISTA

Sopa crema Clementina.

Pequeños pastelillos á la Infanta.

Filetes de salmón á la Gran Duque.

Pichones salteados á la Escocesa.

Silla de cordero lechal á la Polonesa.

Ensalada Nicoise.

Helado Maltesa.

Bizcocho Maetternich.

Postres finos.

I. DOMENECH.

EXPLICACIÓN DE LAS RECETAS

Barquitas á la Demidoff.

(ENTREMESES)

Pedazos de pepino fresco (concombre), modelados y vaciados, llenándose de una ensalada de homard ó langosta y patatas cocidas cortadas á pedacitos, sazonándose con mayonesa, y adornar las esquinas con gelatina picada.

Huevos al plato á la Cazadora.

Se guarnecen los huevos al plato con un cordón de higadillos de caza cortadas en lamas finas, unir champignons, y saltéense según las reglas; rociense con media glasa con crema de fumet de caza.

Medallones de merluza á la Byron.

La merluza cortada y arreglada en forma

de pequeños tournedos; y se hacen escalfar con jugo de champignons; luego de colocados en la fuente en forma corona, se napan de salsa á la genovesa, echando por encima trufas picadas menudísimamente; glaseense ligeramente al pincel.

Tournedos á la Vatel.

Asar los tournedos á la parrilla, los costrones de cada uno fritos con manteca. Puestos en la fuente se guarnece con fondos de alcachofas salteadas (cortadas en cuatro trozos), patatas á la cucharilla risoladas, lamas de trufa y salsa. Media glasa aparte.

Pollo frío á la Rusa.

Pollo asado frío, que esté convenientemente glaseado; colóquese en fuente con servilleta, y por todo alrededor se cubre con pequeñas tartaletas de ensalada rusa, costrones de gelatina blanca.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

Pudding Germania.

(DULCE DE COCINA)

Formar una crema con las siguientes cantidades: Sémola, 200 gramos, cocida con un litro de leche; mezclar 200 gramos de azúcar en polvo, 200 gramos de manteca fina, 10 yemas de huevo y 10 claras de huevo montadas á punto de merengue; dividir esta crema en tres partes, aromatizar de vainilla una parte, otra parte con chocolate, y la tercera con aroma de naranja, echando en esta tercera parte unas gotas de carmín, á fin de obtener un color de naranja.

Se unta un molde de pudding con manteca y azúcar, y colocar, con mucho cuidado, las tres cremas, alternando sus perfumes y colores; cocerlo al baño maría y sírvase con salsa de grosellas.

Esta receta de pudding es de E. Jacob, publicada en la revista de cocina *La Cuisine Française et Etrangère*, París.

Crema Clementina.

(SOPA)

Es una crema fina de ave, con guarnición de real (pan de huevo), cortado á cuadritos.

Pequeños pastelillos á la Infanta.

Pastelillos de hojaldre, con su tapa correspondiente; después de que estén vaciados, se llenan con un salpicón compuesto de crestas de gallo, trufas, lengua á la escarlata, liado con velouté, y mezclar una *Bronoise* de zanahoria y apio blanco.

Filete de salmón á la Gran Duque.

Filetes de salmón un poco largos y estrechos, sazonados y doblados como filetes de lenguado, se escalfan en el horno con manteca y vino blanco.

Luego se colocan en forma turbante en

una fuente, intercalando entre filete y filete lámas de trufa; se napan con mornay, y se glasean en el horno. En el centro se pone un buen montón de puntas de espárrago salteadas.

Pichones salteados á la Escocesa.

Cortados los pichones tiernos en dos y despojados de casi todos los huesos, y estando aplastados un poco, se saltean con manteca fría, y rocíense con vino Sherry, y mójese con un poco de fondo de ternera.

Al momento de servir y colocado el pollo en la fuente se guarnece por encima, estando mezclado en iguales cantidades, lengua escarlata, judías verdes y trufas; guarnecer la fuente con bonitas costrones de hojaldre.

Silla de cordero lechal á la Polonesa.

Preparada la silla de cordero se pone á asar á fuego vivo, formando un buen jugo. Preparar una guarnición de cèpes salteadas con manteca, berenjenas fritas y patatas en forma de huevo doradas.

Al momento de servir se corta la silla, y volverle á dar su forma natural; se guarnece con lo señalado, puesto en montones separados, y se rocía ligeramente con salsa polonesa (véase el número de EL GORRO BLANCO del mes de Julio 1910), y se sirve.

Ensalada Nicoise.

Tomates crudos en lámas finas, cogollos de lechuga romana, sazonamiento, el natural acostumbrado, una buena cantidad de estragón fresco picado.

Helado Maltesa.

Un molde de los llamados «Condesa María» se camisa con helado de naranja; llenar el molde con helado de curaçao; se pone á frappar durante dos horas; momentos an-

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

tes de servir se desmoldea y se pone en cámara frigorífica, adornando el centro con helado de naranja, y el resto del molde con el mismo helado puesto á la manga.

Bizcocho á la Masternich.

(PASTELERIA)

Una genovesa en forma cuadrada aroma-

tizada de kirsch y vainilla; se forra todo el pastel con crema de manteca mezclando nueces frescas picadas menudamente; glaseése que quede bien blanco todo el conjunto, y en cada punta de pastel se ponen nueces rellenas de fondant color de rosa y perfumadas de kirsch.

I. DOMENECH.



Luxembourg.

(PASTEL)

Genovesa cortada en un cuadro grande (si está destinada á una pieza) ó, de lo contrario, se guarnece el interior de una genovesa para luego cortarla en pasteles de á ración, con crema manteca que esté ligeramente coloreada en rosa, y la genovesa antes que esté ligeramente bañada con jarabe de ron.

Se napa cada pastel con merengue, formando encima una pirámide, luego se le incrustan almendras tostadas y cortadas en filo, y, por último, se decora un poco á gusto del ejecutante con crema manteca color rosa puesta en la manga con boquilla rizada.

Nidos de Marrons.

Moldes de Savarin guarnecidos con puré de marrons. Se desmoldean poniendo uno sobre un fondo de pasta seca, se glasea con albaricoque, y se le echa azúcar granulada coloreada de rosa. En el centro puede ponerse merengue italiano ó chantilly.

Delicias.

Genovesa forrada con crema marrons y crema de pistachos.

Se glasea con chocolate la mitad del pastel, y la otra mitad con pistachos.

Croustalkis.

(PASTAS)

Cantidades: azúcar en polvo ó glas, 4 kilos 500 gramos; almendras ó avellanas picadas, 750 gramos; glucosa, dos cucharadas; azúcar aromatizada de vainilla, 100; claras de huevo, 800 gramos.

Se pone el azúcar fundido en un perol con las claras de huevo y la glucosa. Hágase calentar sobre fuego suave; al primer hervor se retira del fuego y se le mezclan las almendras ó avellanas calientes, el azúcar y vainilla.

Se marcan á la cuchara sobre placas untadas y enharinadas previamente. Se cuecen á horno flojo.

Bizcochos Genovesa para los Mokas.

Cantidades: Huevos, 16; azúcar en polvo, 500 gramos. Se echa todo en un perol y se monta sobre fuego suave. Cuando esté bien esponjado se le incorporan 500 gramos de harina tamizada; la esencia, á gusto. Se cuece en moldes á propósito que estén previamente untados de manteca y espolvoreados de harina. Se cuece á horno flojo.

Genovesa fina.

Cantidades: azúcar, 500 gramos; huevos, 16; harina tamizada, 500 gramos; manteca fina fundida, 250 gramos. Cocción á fuego suave.

Romulus.

(PASTEL)

Savarin, que se le mezcla pasta de almendras, se cuece en un molde cuadrado, luego

se baña con jarabe de horchata, y glaséase con fondant al ron.

Se decora con frutas confitadas.

Pasta de almendras.

Cantidades: 500 gramos de almendras mondadas y secadas, 500 gramos de azúcar en polvo. Se muelen finamente añadiendo algunas claras de huevo; puede perfumarse según su empleo; consérvese la pasta en sitio fresco.

A. I.

**El inventor de los macarrones.**

Un sabio alquimista, *Cicho*, inventó, en 1220, los tubos de pasta alimenticia, que hoy llamamos macarrones.

El vientre de Nueva York.

¿Saben nuestros lectores lo que consume una gran ciudad del mundo civilizado como Nueva York? Una estadística recientemente publicada nos da las cifras fantásticas que á continuación reproducimos:

En un año, durante 1909, los neoyorkinos se han comido 624 millones de libras de carne de vaca, 310 millones de libras de cerdo, 210.600.000 libras de ternera, 49.590.000 de aves, 181.954.920 docenas de huevos, 134.723.610 libras de manteca y grasa, 33.708.517 libras de queso, 4.112.841 sacos de harina, 6 millones de sacos de trigo, 3 millones y medio de sacos de patatas y mil millones de litros de leche.

Nueva York consume en una semana 28

millones de huevos, y si por cualquier circunstancia no pudieran llegar los trenes de aprovisionamiento, se agotarían rápidamente las provisiones de boca que encierra la ciudad. En pocas horas se consumiría la leche y la manteca, y en ocho días se declararía el hambre.

Fondas raras y curiosas.

En los Angeles (California) hay un restaurant que no ha cerrado sus puertas ni de día ni de noche desde que se abrió, hace veinticinco años. Hoy sería imposible cerrar el establecimiento en un momento dado, porque las puertas no tienen llave ni cerradura.

En Viena existe otra fonda que tampoco se ha cerrado desde hace la friolera de ciento sesenta y cinco años.

Famoso es también un restaurant de Hamburgo, que está hecho todo de papel. Las paredes se componen de dos hojas de papel, pegado en bastidores de madera, é

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

impregnado de una solución impermeable é incombustible. Los techos y las paredes están sujetos con tornillos, de suerte que puede armarse y desarmarse el «edificio» y trasladarlo al punto que convenga.

El comedor mide treinta metros de largo por seis de ancho, y es capaz para 150 comensales. Tiene veintidós ventanas y cuatro claraboyas, y dos estufas portátiles para la calefacción.

En un extremo de la construcción, y separadas del comedor por tabiques de papel, están las cocinas, la despensa y las habitaciones de la dependencia. Todo el restaurant no ha costado más de 1.700 pesetas.

El hotel más antiguo de los Estados Unidos está en Fénix (Arizona); se construyó en el siglo XVII, poco después del famoso «Palacio del gobernador», que todavía existe.

Antes del terremoto había en San Francisco de California un café-restaurant, cuyos camareros gastaban trajes de presidiario.

Vocabulario culinario.

PERSONAJES CELEBRES

(Continuación.)

MÉDICIS.—Ilustre familia que reinó en Florencia, en donde los miembros más célebres fueron: Cosme, Laurent I, Laurent II, padre de Catalina de Médicis, muerto en 1558.

MARIGNI (*Enguerrand de*).—Ministro de Hacienda en tiempos de Felipe IV, el Bello Rey de Francia. Fué ejecutado en 1315, víctima de un proceso injusto.

MARÍA TERESA.—Infanta de España, hija de Felipe IV, rey de España, que nació en Aranjuez en 1638. Fué reina de Francia en 1660, con motivo de su casamiento con Luis XIV.

MARGUERY.—Gran jefe de cocina, y dueño de uno de los restaurants más renombrados

y populares de París; miembro de la Cámara de Comercio y presidente del Comité de la Alimentación Parisién. Siempre ha sido un infatigable protector del arte culinario, el cual ha dotado el arte culinario de exquisitas recetas, alguna de las cuales lleva su nombre, tales como «el lenguado á la Marguery».

I. DOMENECH.

(Continuará.)

NECROLOGÍA

El día 23 de Agosto pasado falleció en Barcelona nuestro distinguido compañero socio de la Sociedad Artística Culinaria, D. Benito Ribas.

Enviamos desde estas columnas nuestro pésame á su familia y á dicha Sociedad por haber perdido un socio á la edad mejor para su prosperidad.

E. P. D.

LA REDACCIÓN.

TARJETA CULINARIA

Dedicada á la SOCIEDAD ARTÍSTICA CULINARIA

Gonzalo Ocaña
Catalina Solazaco

Luna, 10.

Combinar estas letras de modo que diga lo siguiente:

- 1.º Nombre de un Hotel Restaurant de Barcelona.
- 2.º Calle y número en que está situado dicho hotel.
- 3.º Nombre y apellido del jefe de cocina.

ARCADIO GRANOLLERS.

NOTA. En la tarjeta culinaria publicada en nuestro número anterior, omitimos, ó mejor dicho, se nos pasó involuntariamente sobre á lo que se tenía que combinar en dicha tarjeta, por lo cual se anuncia para su solución que se publicará en el próximo número.

Combinar con las letras de dicha tarjeta culinaria de Juan Marqués, ocho nombres de salsas conocidísimas.

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

LA FAVORITA, calle de Fuencarral, 98, Madrid.

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Creo que estas noticias, tomadas de obras vulgares, bastan y sobran para demostrar la abundancia que reina en los banquetes, y el brillante estado de la gastronomía española del siglo XVII, en cuya época escribió Montañón los *menus*, casi frugales, de su obra monumental de cocina.

Si nos engolfásemos, querido Maestro, en la historia culinaria de la Península, ¡cuán rico y abundante venero podíamos explotar!— Los manuscritos del Gran Sancho de Jarava, trinchante mayor del rey Don Juan II, algunos de los cuales se conservan en la Biblioteca de Viena, son un tesoro de curiosidad y una mina de enseñanza. Jarava merece altísimo lugar en la historia de la gastronomía y de la mesa; pues á él se debe la moda, vigente al cabo de cuatro siglos, de comer con un solo tenedor en vez de los dos que se usaban en España desde el tiempo de la conquista de Toledo. Si de Jarava, á mi juicio verdadero autor del *Arte Cusoria*, con que se engalanaba D. Enrique de Villena, pasamos á Roberto de Nola, Granados, Montañón, Ximeno, Novella, Altimiras, Pedro Antonio, etc., vemos que la bibliografía de la cocina se halla en blanco. Solamente algún erudito biógrafo conocerá á Maese Joaquín, jefe de las cocinas de Don Fernando el Católico, tan hábil para adobar una buena comida en dos horas de tiempo; á Lopera, inteligente confitero de la reina Doña Juana; á Sarcinas, Bañuelo, Luis el Negro, Suárez y otros maestros que tuvieron la honra de guisar para D. Alvaro de Luna, Carlos V, Gonzalo de Córdoba, Felipe II y el Gran Duque de Alba. De los antiguos anfitriones castellanos apenas queda memoria, y menos todavía de las celebridades en letras, armas ó política, que, desde épocas antiguas hasta la presente, han sido hábiles y entendidos para guisar cuando menos dos ó tres platos con toda la inteligencia del más experto cocinero.

Hey podíamos recoger notas y materiales para las generaciones venideras, y consignar los rasgos distintivos de la señora de Buschenthal, de la condesa de Campo Alange, de las duquesas de Medinaceli ó Fernán-Núñez, del marqués de Campo, del Sr. Bauer y demás casas de la corte que tienen espléndida mesa, sin olvidar á los ilustres marqueses de Tablantes, en Sevilla, cuyo comedor y cuya finura creo que conoce usted por experiencia propia. Podíamos reunir datos biográficos de Antón Piñeiro, Arenas, Luis Jiménez, Blas

Acevedo, Hernán, Matossi, Farrugia, Cotte, Hardy, Fornos y otros maestros y fondistas á quienes tanto debe la cocina española de nuestros días. Podíamos tratar de los vestidos usados por los señores y por los mozos, y de los que debíamos usar en los banquetes. Podíamos continuar la polémica de los *menus*, á cuya corteza hemos tocado, profundizando la materia y ocupándonos de si es ó no lícito cambiar los nombres de platos ya conocidos, substituyéndolos con los de *príncipes*, como aconteció en el convite regio dado en el Escorial el 24 Septiembre, 1877, día de la Virgen de las Mercedes; con los de *sabios*, como en el banquete de la Sociedad de Ciencias Naturales de Suiza, del 20 Agosto de dicho año; con el de *personajes del Quijote*, como en el celebrado en Nueva York el 23 Abril, 1875, ó con las palabras latinas que la Zoología y la Botánica dan á los animales y á las plantas, y que se consignan en el *menu* del festín celebrado en Philadelphia el 20 Mayo, 1876, para obsequiar á los diversos comisarios de aquella Exposición. Podíamos describir algunos banquetes modernos, y entre ellos el digno de Lúculo con que los opulentos mineros norteamericanos señores Makay, poseedores de una renta anual de 60 millones de francos, obsequiaron á sus amigos en París el 19 Noviembre, 1877, y cuyos *menus*, que regalaron á los huéspedes, se hallaban circelados en hermosas planchas de plata maciza, extraída de sus abundantes minas. Podíamos coleccionar aquellas anécdotas cuya veracidad nos constase, como la ocurrida, v. gr., en el célebre convite dado en 1832 por el famoso Varela, Comisario de Cruzada, y que recogí de labios de un testigo presencial.

Presentóse á la hora de comer un caballero perfectamente vestido y perfectamente desconocido, pretendiendo hablar al comisario. Salíó éste á la antesala y preguntó al incógnito qué era lo que deseaba.

—Señor, respondió el mozo con aplomo, yo no estoy invitado al banquete que da hoy vuecencia... y, sin embargo, deseo asistir á él.

Paróse un momento Varela, examinó rápidamente de pies á cabeza al que de tal guisa penetraba en su palacio, y con toda finura y cortesanía le dijo:

—¿Compra usted bula?

—Si, señor.

—Pues entonces... adelante, que ya ha pagado usted su escote.

(Continuará.)