

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: Cocina vegetariana; Empanada Dr. Danjou, por José Serra. — Langosta á la Naviera, salsa Escouffier, por Atilano Granda, jefe de cocina. — El Restaurant mayor de España, por I. Domenech. — Platos de huevos: Huevos Zeluán, Timbales de arroz, por Pedro Bardaji y Mas. — Fórmulas y Recetas: Pularda á la Albufera, Chuletas de merluza á la Julita Fons, por Juanito R., Cocinero del «Café de France», Madrid — El «five o'clock tea». — Banquete almuerzo. — Almuerzo. Gran comida. — Gran almuerzo. — Banquete. — Gran banquete. — Publicaciones, libros y conferencias, por I. Domenech. — La mesa moderna.



CRONICA

LA LIEBRE Y EL QUESO DE OVEJA DEL PIRINEO CATALAN

(CONCLUSIÓN)

Prosiguiendo la crónica comenzada en el número anterior, faltaba la parte justificante á los quesos de oveja, que mencionábamos en el final de dicha crónica, que después de hacer un examen sobre fórmulas que existen en una misma región española en los guisos de liebre, hablaremos algo sobre los quesos.

Estuvimos en un pueblo, denominado Pardiñas, término judicial de Puigcerdá; uno de los amigos que me acompañaba propuso á que tomáramos un tente en pie y pidió queso y algo de beber para tomar fuerzas y proseguir nuestra excursión; nos sirvieron un queso de oveja, que nos gustó mucho. Me interesaba mucho saber de qué forma lo confeccionaban, pues su gusto exquisito y presentación, al parecer, tendrían que poseer algún aparato á propósito para hacer mejor su confección; pues la tosquedad de sus habitantes no daba mucha confianza para saberse entretener en cosas de confecciones

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.

cuidadosas, pues hacía pensar en los deliciosos quesos de Burgos, Manchego, los de Santander, y los suizos y holandeses.

Hice varias preguntas á aquella mujer confeccionadora de los quesos sobre si vendía para fuera de aquellos países, y nos manifestó que en la frontera francesa, entre varias aldeas, mandaban al año unas 50 ó 60 arrobas de estas clases de queso. «Muy bien—dije yo—, de este modo somos comprendidos en nuestras industrias»; y que prefieren este queso nuestro un poco más que el que hacen ellos mismos en sus aldeas, debido á esta idea, que le costaría á algún capitalista en hacer fabricación de ellos y lanzarlos á los grandes mercados, empaquetados en magníficas presentaciones.

La manera en que lo confeccionan es como sigue: Ponen 10 gramos de hierba col con un poco de agua en infusión durante un día; pasado este tiempo, se machaca esta hierba en un mortero y se mezcla dentro de ocho litros de leche de ovejas, que en este país es buenísima y cremosa por sus abundantes pastos (se hace esta mezcla estando recién ordeñada). Póngase esta mezcla en una gran cacerola, encima de fuego más bien flojo que fuerte, ó rescoldos de fuego vegetal que todavía obtenga fuerza suficiente para calentar esta cantidad de leche; á medida que se calienta empieza á cuajarse, y al estarlo lo suficiente, se remueve y se exprime bien, se reparte en cantidades proporcionales en coladores de barro, á fin de que suelte toda el agua. Esta clase de coladores le llaman «quesoneras»; lo aprietan con las manos á fin de darles forma; pueden prensarse de otras maneras más higiénicas, pues así lo aconsejamos. Pasados cuatro días, se retiran de la quesonera en que se han prensado, los quesos; pónganse en sitio fresco, y así se conservan hasta que quedan bien terminados al quedar revestidos de corteza natural de los mismos.

Muchos este mismo queso lo transforman en otra clase: poniéndose después que quedan hechos, como acabamos de explicar, en sitios bastante húmedos para que crien algunos gusanos, y haciéndolo poner en una vasija bañada de aguardiente fuerte, á los pocos días resulta más pastoso, con un gusto especial exquisito. Esta clase de queso es, por lo general, el alimento en invierno de muchos pastores de los valles catalanes, y ellos aseguran que su alimentación les hace pasar el frío por todo el día.

En otros pueblecillos de esta misma región, para cuajar la leche de hacer los quesos, suprimen la hierba col por esta otra receta: á los seis ó siete días de haber nacido un corderito, al momento que haya dejado de mamar lo sacrifican, lo despellejan, y aquella leche que el animal acababa de beberse y que no ha tenido tiempo de digerir, se recoge en una vejiga, y con precaución se ata con tramilla y se tiene colgada en una cueva cualquiera durante quince días. Pasado este tiempo, esta leche queda muy parecida á una pomada; vendiéndose estas vejigas entre unos y otros pastores para tener la primera materia para hacer los quesos al precio de 1,75.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

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

Cuando tienen que hacer quesos, proceden lo mismo que en la receta primera de este artículo, sin la hierba col, poniendo en su lugar una parte de esta especie de pomada, ó sean, dos cucharadas por ocho litros de leche. Estos quesos pueden hacerse también con leche de cabras, son más blancos: pero no se conservan tantos días.

Del agua exprimida á los quesos durante el tiempo que están prensados, se pone á cocer á fuego lento, y cuando rompe á hervir se le echan unas gotas de agua fría, se hace cuajar al fuego, en seguida que se cuaje se retira, siendo éste el llamado requesón; comiéndose fresco, sazonado con azúcar en polvo. En otros pueblos lo comen espolvoreado con sal fina.

JUAN MARQUÉS.

Valle de Ribas (Cataluña), 1910.

COCINA VEJETARIANA⁽¹⁾

Empanada Dr. Danjou.

(PLATO FRÍO)

Un molde de los que se usan para hacer un pastel, se embadurnan las paredes y el fondo con manteca fina; se hace una pasta consistente de harina de maíz amasada con leche, huevos y un poco de manteca salada, la cual, allanada al grueso del canto de un duro, se reviste con ella todo el interior de dicho molde. Luego se toma una cantidad de espinacas bien limpias y hervidas con poca agua y bien escurridas, se extienden encima de la mesa, mezclándolas unas pasas sin hueso y espolvoreándolos con bastante abundancia de un polvo muy fino compuesto de

avellanas, almendras y piñones, que al machacarlos se irán poniendo al horno cuando se haga pasta, y luego se llena el molde hasta la mitad con las espinacas; se tienen unos blancos de apio medio cocidos y se ponen tres tiras y se completa con la otra mitad; luego se cubre con la misma pasta y se cuece al horno durante hora y media, luego se prensa un poquito hasta que quede frío, entonces se retira del molde y se sirve cortado en lonjas como si fuera un pastel de carne cualquiera.

JOSÉ SERRA.]

(1) Este pastel se ha servido en el Mundial Palace, en un banquete vegetariano en honor del Naturalista Dr. Danjou, al que está dedicado este plato frío.

EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Langosta á la Naviera, salsa Escouffier.

I

Mándase construir una fuente pecera de cristal ovalada (al ser posible de aumento), de 60 centímetros de longitud por 30 de ancho y 15 de altura.

Esta fuente estará dividida en dos cuerpos, ó sea, el fondo, que nos servirá de pecera, debiendo estar separado del resto de la fuente por un entrepaño de cristal á unos 6 centímetros de altura en su interior; advirtiéndose que este entrepaño ha de ser unido de fabricación y sólo tiene por objeto separar de la fuente la pecera con su correspondiente incisión para introducir por ella las materias que se deseen, tal como peces vivos, almejas, ostras pequeñas, mussels, piedrecitas y conchas de mariscos de diferentes colores.

Esta incisión ó agujero debe de estar hecho lo más alto posible con el fin de que los simultáneos saltos de los peces no arrojen el agua fuera.

II

Escójanse dos langostas (mejor machos) completamente iguales y déjense enfriar después de su cocción según es costumbre.

Escójanse igualmente toda clase de pescados pequeños, tal como lenguados, salmónetes, pájeles, doncellas ó cabritillas, langostinos, uno de la misma altura que las langostas y camarones ó quisquillas (éstas apártense); límpiense de estómago, agallas y caspa, dejándoles las aletas; cuézase con hierbas aromáticas y déjense enfriar para escurrirlos y secarlos bien, procurando no se deshagan ni despeguen en la operación.

Sepárese la carne de las langostas procurando que los cascos salgan enteros (cola y cabeza); límpiense los dos cascos de las cabezas y únense uno en otro por la parte del cuello un centímetro, y habremos formado el casco del buque; tápese con manteca de cangrejos las ondulaciones que por efecto de las dos cabezas se forman en su centro.

Recortando con tijeras los dos cascos de las colas, fórmense dos lanchitas que más tarde nos servirán para salseras; córtense las patas de las langostas por su nacimiento y pónganse aparte.

III

De antemano habremos preparado un buen aspik (ó sea gelatina) sumamente clarificado y no muy fuerte; después de pasado por una estameña fina, y cuando empieza á congelar, échese en el segundo cuerpo de la fuente, colocando seguidamente los pescados cocidos en su interior, separados unos de otros, imitando lo posible un lago.

Colóquese en el centro hundiéndolo un poco en el aspik el casco del buque que antes hemos formado y las dos lanchuelas una á cada lado de la punta que se destine á proa, y en la de popa colóquese el langostino que hemos escogido á modo de timón, pegándolo por la cola con gelatina muy fuerte.

Esta operación debe de hacerse en la nevera ó sobre hielo.

Prepárese una ensalada de patatas, remolachas, apio (cocido), algún pescado, tales como filetes de anchoas, pepinillos y la carne de las cabezas de las langostas; sazó-

nese según es costumbre y rellénese con ella el interior del barco (la que se crea necesaria).

Córtense las colas de las langostas en forma de medallones (2 centímetros de espesor); termínese de rellenar el buque con los de la parte interior y posterior, dejando los del centro, para coronar el buque; decórense los bordes á gusto del ejecutante.

Colóquense en el centro y por entre los medallones, á modo de palos, tres cuernos ó barbas de las langostas, y el otro que nos queda pártase en dos, que el más delgado que empleará para bandera (si se desea poner) y el más grueso para vela de proa.

Fórmense las cuerdas de manteca de cangrejos en los palos, y colóquense éstas (de seda torcida) se como indica el en los detalles de un buque, así como la escalera, cuidando que las puntas terminen en los bordes y no sobresalgan de éstos.

Con papel de seda se forman las velas ó lienzos pegadas á los palos y cuerdas con gelatina.

Con manga ó cartucho, decórense (con manteca de cangrejos) los bordes de cubierta del buque, que al mismo tiempo sujetarán las cuerdas, dando bonita forma á la popa y proa; decórense los costados y fórmense los círculos de las anclas (uno á cada costado de proa).

Con manteca de pistachos, fórmense las anclas, terminando con el rótulo á los costados del buque el título de «Trafalgar».

Móndense las quisquillas ó camarones que hemos apartado, y fórmense con ellas los bordes de las lanchitas; póngase la salsa Escouffier en éstas; decórese por encima con una juliana muy fina de filetes de anchoas.

Désele un colorido verdoso al aspik sobran- te, y con una pluma ó pincel, márquense las olas de la mar sobre el aspik que hemos puesto en la fuente, recargando bastante, á modo de remanso, en la proa y popa,

dándole toda la naturalidad que se pueda.

Introdúzcanse los peces vivos en la pecera y demás materias; colóquese la fuente pecera con toda su composición sobre otra fuente ó bandeja lo más plana posible y un poco mayor, pero de la misma forma, con una servilleta de fleco entre una y otras.

Con las patas de las langostas fórmense un enrejado en los bordes de la fuente inferior y colóquense cuatro *bouquets* de flores naturales, como queda indicado, y sírvase frío.

NOTA. Este plato es de muchísimo efecto, cuidando de darle toda la naturalidad posible en su ejecución, habiendo llamado la atención en cuantas ocasiones lo he servido.

Como comprenderán los lectores, puede prescindirse de la salsa, substituyéndola por mayonesa, tártara ú otra similar.

IV

Salsa Escouffier.

Pónganse á reducir media botella de champagne Binet en un baño maría herméticamente cerrado, con una cucharada de vinagre de estragón y 6 granos de pimienta y un bouquet de hierbas aromáticas; cuando esté á su tercera parte de reducción, añádasele las mondaduras y cabezas de las quisquillas machacadas, dejándole cocer diez minutos más á fuego lento.

En otro baño ó cacerolita pónganse seis yemas de huevos y 150 gramos de manteca fina; trabajese en frío un poco y añádase poco á poco la cocción pasada por un chino; móntese á baño maría toda esta composición á fuego lento, y retírese del fuego sin dejar de trabajarla hasta que quede casi fría; agréguese una capa de nata montada de un poco de sal, y sírvase.

Para estar bien ejecutada, ha de estar tan fuerte como un batido de bizcocho cuando se pone á cocer.

ATILANO GRANDA.
Jefe de cocina.

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.

EL RESTAURANT MAYOR DE ESPAÑA



BRIGADA DE LA COCINA DEL "MUNDIAL PALACE", DE BARCELONA
JEFE DE COCINA JUAN MASQUEF



Huitres Vertes des Ma-
rennes.

Hors d'œuvres.
Cannaloni Rossini.
Filet Mignon d'Or.
Sole grillegarni.
Poulet broche salade.
Glace.
Pâtisserie. Fromages
Dessert.

Mundial Palace

8 Diciembre 1910

EL GORRO BLANCO se complace en ofrecer en el presente número la fotografía de todo el personal de cocina de uno de los hoteles mejor organizados, nos referimos al Mundial Palace, que dirige el reputado *restaurateur*, D. José Serra. En las presentes líneas concretamos toda la atención al personal de cocina, en la que figura como jefe D. Juan Masquef, pues en mi corta estancia que en el verano último estuve en Barcelona, y visité el Mundial Palace, encontré natural que este hotel en poco tiempo haya obtenido una reputación universal, debido á su dueño y al exelente jefe de cocina, que dirige su parte con mucho *savoir faire*, y de este modo casi resulta este hotel para los cocineros que logran trabajaren él, una verdadera escuela culinaria.

El Mundial Palace, visto por dentro, es un verdadero arsenal en servicio de todas clases; en vajilla y mantelería supone una verdadera fortuna, pues cuenta la casa con un servicio completo de 200 cubiertos, que estrenó S. M. el Rey en un banquete que se dió durante una estancia que hizo éste en Barcelona. El servicio usual de la casa es elegantísimo y pueden servirse banquetes para unos 2.000 cubiertos; contiene otro servicio de vajilla y mantelería destinado á los banquetes populares suficiente para 1.500 cubiertos; á esta proporción tiene la cocina sus útiles en relación idéntica para poderse desarrollar un trabajo bien hecho en gran escala, así como también figura una batería completa de níquel macizo, maquinaria para todo lo relacionado al gran arte culinario, y el local de dicha cocina, he visto que es de los que más á cuidado su dueño que obtenga las mejores condiciones higiénicas, como son limpieza y una gran ventilación, á fin de que se renueve la atmósfera continuamente; en fin, un establecimiento bien notable, y que está admirablemente administrado.

El personal, en general, de este gran establecimiento. tiene motivos para trabajar con gusto, pues en todas las dependencias de la casa gozan de todas las ventajas posibles para animarles á la lucha del trabajo; el Sr. Serra ha sido antes cocinero, y resulta que ha sabido conservar el fuego sagrado del entusiasmo culinario, y para los suyos, que la suerte no les haya puesto en sitios como el que lógicamente ocupa, cuida con gran esmero que los cocineros trabajen en las mejores condiciones higiénicas sin reparar en gastos.

Todo el personal en su casa dura años; el jefe de cocina del Mundial Palace, puede decirse que desde niño está con el dueño del Mundial. Empezó el oficio con él, lo mismo ocurre con la *Fonda Simón*, también del mismo dueño, y una de las más popularísimas de la Ciudad Condal; están de empleados con el señor Serra desde niños.

Juan Masquef empezó el arte culinario cuando D. José Serra tenía por su cuenta el Restaurant del Gran Café Colón y desempeñaba la plaza de jefe de cocina.

Desde estas columnas enviamos el más cordial saludo á tan dignos compañeros, que honran en el presente número las columnas de EL GORRO BLANCO.

I. DOMÉNECH.

Platos de huevos.

Huevos Zeluán

Dedicados al distinguido gourmet

D. FRANCISCO FRANCO PINEDA

Capitán de Ingenieros.

Proporciones para seis personas.

12 huevos escalfados.

13 crepes ó paniques salados.

7 timbales de arroz.

Puré subise.

Brandade ó crema de bacalao.

Salsa muselina.

EJECUCION

Nápanse los crepes con puré subise y envuélvase un huevo en cada uno en forma de sobre ó cuadrada. Rellénense los timbales de la brandade de bacalao: en una fuente redonda se pone sobre el fondo un crepe; sobre éste los timbales en pirámide y circundando á éstos los huevos en corona. Salsense los huevos solamente con la salsa muselina y el resto de la salsa sírvase en salsera.

Timbales de arroz.

Márquese arroz en la forma siguiente: para tres cantidades de arroz, cinco de líquido (caldo blanco ó consommé), á fin de que resulte una masa de bastante consistencia; una vez cocido el arroz, se le incorpora una cantidad proporcional de huevos batidos; úntese una placa alta con manteca y viértase el arroz sobre ella; á continuación se mete en el horno durante diez minutos; vuélquese sobre una mesa, procurando que forme el arroz una masa consistente de la misma forma que una plancha de bizcocho. Cuando esté frío, se cortan los timbales con un cortapastas fino, marcándolos una pequeña circunferencia en su parte superior; lo mismo que los «bouchées», se empanan y se fríen á bonito color, y á continuación se vacian con una cucharita de las que se utilizan para legumbres y rellénense con la bandade de bacalao.

Las fórmulas de los demás ingredientes que integran este plato, es obvio el darlas, pues son sobradamente conocidas de todos los profesionales.

PEDRO BARDAJÍ Y MÁS.

Madrid, 20-XI-910.

Fórmulas y Recetas.

Pularda á la Albufera.

Se cuece una cantidad proporcional de arroz con caldo, para rellenar después una pularda; retirar este arroz un poco antes de que termine su cocción; con manteca de

vaca se saltean escalopas de foie-gras natural y trufas, á continuación se mezcla el arroz, rellenar la pularda y se brida bien.

Póngase á bresear dentro de un buen fondo; mientras sigue su cocción, se prepa-

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

ra una buena salsa suprema hecha con el mismo fondo.

Terminada su cocción y quede la salsa suprema hecha, se le adiciona una cantidad proporcional de glasa de carne, y toma la salsa un ligero color de café.

De la anterior salsa se separa la mitad para napa la pularda en el momento de servirse, y á la otra parte de salsa se le añaden champignons, trufas, crestas y riñones de pollo ó gallo; colocar esta guarnición dentro de cajitas redondas, que se pondrán luego por el alrededor de la pularda, contando con una cajita por cada comensal.

Al momento de servir se coloca la pularda en el centro de la fuente, sobre un cosatrón ó zócalo de pan recién frito, se napa con la salsa que hemos reservado á lo primero, guarnecerla con las cajitas y se sirve siempre muy caliente.

Servir salsa aparte.

JAIME MIRET.

Cocinero del «Gran Hotel Colón», Barcelona.

Chuletas de merluza á la Julita Fons.

(RECETA INÉDITA)

Se cortan de merluza del centro unos filetes á los que se da la forma de pequeñas chuletas, sazónense de sal, pimienta y zumo

de limón, se envuelve con farsa de pescado blanco (hecha con restos de la misma merluza) uniendo manteca de cangrejos, se envuelven bien y se acaban de modelar con ayuda de un poco de harina; en la punta de cada una se pone una cola de cangrejo á fin de que pueda simularse el hueso (por imitar la costilla); cuando estén modeladas se ponen en un plato de saltear, se mojan con manteca de vaca fundida, por medio de un pincel; cúbranse con un papel untado de manteca; á los diez minutos antes de servirse se meten en el horno, que esté algo fuerte, á fin de que se cuezan sin que se toquen para nada.

Preparar una salsa genovesa, y una guarnición de quenefas de pescado blanco decorados, y langostinos.

Al momento de servir, se colocan las chuletas de merluza encima de un zócalo de arroz blanco, recién hecho; en cada chuleta se pondrá una pequeña papillotte de papel; después de haberlas napado ligeramente de salsa genovesa, poner la guarnición de quenefas por el alrededor, y los langostinos convenientemente mondados en el centro. Servir salsa aparte.

JUANITO R.,

Cocinero del «Café de France»,—Madrid.

El "five o'clock thea,,

¡Oh, qué elegante, de qué buen gusto, qué inglés resulta tomarse una taza de te á las cinco de la tarde!

Las damas distinguidas al pasar frente al «Room» de moda dicen:

—¡Entremos á tomar el *five o'clock*!

La mayoría lo pronuncia mal y no sabe lo que quiere decir.

Y, en realidad, tomarse un *five o'clock* no quiere decir nada, porque esas dos palabrejas significan *las cinco*. Tomarse un *cinco* no tiene sentido; un *quince* ya es otra cosa.

Al leer esos dos vocablos hay que sobreentender: «El te que se sirve á las cinco». ¡Nos parece mucho suplir!

No solamente el público no sabe lo que toma, sino que ni-el comerciante sabe muchas veces lo que anuncia.

El dueño de un importante café parisiense puso á la puerta de su establecimiento un cartelito que decía: «*Five o'clock*, de dos á cuatro».

Un parroquiano que conocía un poco la lengua de Shakespeare (el inglés), se decidió un día á explicar al dueño que aquel anuncio era un disparate risible.

El dueño, atendiendo sus razones, quiso subsanar la falta, y para no incurrir en un nuevo error cambió muy satisfecho el cartelito por otro que anunciaba: «¡*Five o'clock* á todas horas!»

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

BANQUETE ALMUERZO

EN EL CÍRCULO CONSERVADOR

servido el día 4 de Diciembre de 1910, por el Restaurant Oriental en San Sebastián

(Guipúzcoa).

LISTA

*Entremeses á la Rusa.
Huevos á la Princesa.
Merluzas guarnecidas.
Salsa Ravigot.
Pollos salteados á la Mascota.
Riñonada de ternera fina
asada.
Patatas Anna.
Salsa á la Colbert.
Biscuit glacé á la Italiana.
Postres finos.
Vinos y licores.*

Juan Marqués.

ALMUERZO

servido en el Gran Hotel Restaurant Continental de Zaragoza, el día 16 de Noviembre de 1910.

LISTA

*Entremeses variados.
Ostras de Marennes con limón
Tallarines á la Italiana.
Langosta salsa Griviche.
Manos de cerdo con trufas.
Espárragos
con salsa Muselina.
Solomillo mechado asado
con berros.
Patatas glaseadas, y ensalada
Jamón en dulce con gelatina.
Tortilla soufflé de vainilla
(dulce).
Postres finos.*

VINOS

*Marqués del Riscal, Diamante
Campagnes Binet y Moet
et Chandon.
Café y licores.*

Jefe de Cocina,
Pedro Olmos.

GRAN COMIDA

Banquete servido el día 1 de Noviembre de 1910 por el Hotel Ambos Mundos de Linares, en Valdepeñas. He aquí la lista de dicha comida.

Ostras.

*Consommé de ave á la Real.
Merluza guarnecida,
salsa Muselina.
Cromesquis de ave á la
Polonesa.
Espárragos de Aranjuez,
salsa Holandesa.
Jamón en dulce con huevos
hilados.
Ensalada rusa.
Bizcochada de frutas
á la Victoria.*

HELADO

*Espuma Moka.
Postres finos.*

VINOS

*Champagnes Moët et Chandon
y Binet.*

Camacho.

GRAN ALMUERZO

servido en el Gran Hotel del Comercio, en Salamanca, con motivo de la boda de la señorita Amancia Baranda de Dios y D. Carlos Ramos Cabezas. La lista fué como sigue:

ENTREMESSES

*Salchichón, Pikles ingleses,
Aceitunas.
Tortilla de jamón y guisantes
Centro de solomillo
á la Parisiën.
Langosta con varias salsas.
Vol-au-vent de perdices
con champignons.
Jamón en dulce con huevos
hilados.
Crema vainilla helada.
Tortas de frutas á la Inglesa.
Postres finos.
Graves, Rioja tinto y blanco.
Champagne Moët et Chandon
y Binet.
Café. Licores.*

Jefe de Cocina,

Aniceto Hernández.

Salamanca, Noviembre 1910.

BANQUETE

en honor del enlace de la Srta. Benigna Mellado con D. Julián Fernández.

Entremeses.

*Ostras.
Consommé Royal.
Solmi de perdices.
Langostinos en Bellavista.
Solomillo á la Perigord.
Espárragos de Aranjuez.
Jamón en dulce con huevos
hilados.*

HELADO

Bomba Emperatriz.

POSTRES

*Tarta rusa, quesos y frutas.
Vinos de Mesa.
Café, licores y habanos.*

Servido en el Hotel de la Castellana en
Medina del Campo el día 6 de Octubre
de 1910.

Jefe de Cocina,

Feliciano Molina.

GRAN BANQUETE

servido en el Gran Hotel Restaurant Continental, en Zaragoza, el día 5 de Diciembre de 1910.

LISTA

*Ostras de Marenneo al limón.
Consommé de ave á la
Regencia.
Pequeños pastelillos á la
Montglos.
Turban de langosta en Bella-
vista.
Salsa á la Favorita.
Centro de solomillo
á la Godard.
Capones de Bayona asados
con Berros.
Ensalada clauzel.
Jamón de York con gelatina.*

HELADO

*Crema Condesa.
Bizcocho delicioso.
Postres finos.*

VINOS

*Champagne Moët et Chandon
y Binet.
Café licores.*

Jefe de Cocina,
Pedro Olmos.

Publicaciones, libros y conferencias.

La Cuisine Moderne.

Hemos tenido el honor de recibir el primer número de *La Cuisine Moderne*, revista ilustrada de Cocina, Pastelería, Confitería, Helados y todo lo concerniente á la industria hostelera. El primer número constituye un sumario escogidísimo, y en general puede calificarse esta revista de bien notable.

Se publica en París mensualmente, figura como redactor jefe M. Francois Mérino, ya ventajosamente conocido y apreciado entre nosotros, por haber sido durante mucho tiempo jefe de Cocina del gran restaurant y pastelería «Tournié», y que actualmente figura como director de las cocinas de la Compañía «Holland American Line», en Rotterdam, y de director gerente figura monsieur Louis Jumel, que es un notable artista culinario, y asimismo el secretario de la redacción de *La Cuisine Moderne*, M. Christian Schwarz, de brillante historia en la pastelería, habiendo sido antes redactores asiduos de grandes revistas culinarias que se publican en París.

La Cuisine Moderne tiene establecida su dirección y administración en París, 73, rue Balagny, 73. Deseamos al nuevo colega de allende los Pirineos larga y próspera vida, y cuente siempre con las simpatías y apoyo nuestro, en la redacción de EL GORRO BLANCO.

Revista Italiana d'Arte Culinaria.

De Italia también recibimos asiduamente la magnífica revista de Cocina titulada *Revista Italiana d'Arte Culinaria*, que se publica en Milán. Figura como director Cav. Dott A. Cougnet, y está compuesta toda la publicación con sumo acierto; es siempre sumamente variada é interesante, saliendo los días 15 y 30 de cada mes.

Reciba tan digna publicación nuestra más sincera felicitación.

Conferencias culinarias en Barcelona.

En el local de la Sociedad Artística Culinaria se han dado dos importantes conferen-

cias de carácter profesional y técnicas, á las que seguirán, seguramente, algunas otras, si nuestra excitación, para que sean secundadas, se tiene en cuenta por los compañeros que pueden ejercer de transmisores de sus conocimientos por el estudio teórico práctico que han hecho en el arte de la Cocina y acreditan su competencia.

EL GORRO BLANCO, como es y ha sido siempre un convencido de todo lo que sea mirar adelante en materia del arte á que nos dedicamos, y es necesaria la instrucción culinaria para todos, á fin de no vernos en ridículas ñoñeces, que deben desaparecer, felicita á todos los profesionales que se dediquen á la instrucción y esclarecimiento de tan noble arte; sean los que sean los que lo hagan, tendrán siempre nuestras simpatías.

Lo único que deseamos es que haya *constancia, constancia y constancia*, que no sea como la espuma del champán, y luego también creemos necesario que cuidemos un poco nuestro jardín; es decir, que cuidemos nuestro campo, que tenemos que terminar alguna vez en ser tan desdeñosos de todo lo nuestro, lo cual puede hacerse obra completa de instrucción en general, respetando mucho el trabajo é inspiraciones extranjeras, estudiarlas bien, y luego no olvidar lo nuestro, pues tenemos mucho de bueno y regular, como ocurre en todas las naciones y además de estas razones es hacer patriotismo.

El disertante de las dos conferencias fué D. José Solé, cocinero de instrucción culinaria válida; explicó, entre otros platos, las recetas de «Pularda á la Dumont», «Filetes de lenguado Cavalieri», «Codornices Georges Sand» y «Canard Eduardo VII», ya publicadas por el mismo conferenciante en la revista *La Cocina Elegante*.

La segunda conferencia, que también fué tan notable como la primera, y siendo también el conferenciante D. José Solé. Presentó una explicación detalladísima de los «Huevos mollets», empezando por su cocción delicada y acabando por explicar las recetas de los «Huevos mollets Olga», «Hussard Wladimyre», á la Italiana, etc., etc.

Terminó esta segunda conferencia el señor Solé, siendo bien agasajado. Luego, el compañero Arguera manifestó que el anuncio hecho por el jefe de Cocina Sr. Colón, de que las conferencias serían á la vez prác-

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

tiñas, ensayando la confección de platos, apropiándose una instalación de Cocina.

Extractamos algo del presente trabajo de la publicación *La Unión de Cocineros y Camareros*, escrita por el jefe de Cocina don Angel Martínez.

Reciban todos nuestra más entusiasta felicitación.

En nuestra redacción también hemos recibido la visita de la publicación *El Arte Culinario*, que se publica en Cádiz, y que desde primeros de año saldrá notablemente reformada, y dedicándose mucho más á la parte referente á la Culinaria, y dedicará menos espacio á los asuntos únicamente literarios á que antes en gran parte se dedicaba. Esta publicación está dirigida por D. Rafael Suárez, persona competentísima y de escogidísima ilustración, muy á propósito para llevar una publicación como *El Arte Culinario*. Reciba nuestra entusiasta enhorabuena; queda hecho el cambio de revistas en todas sus partes.

También hemos recibido la bellísima publicación, órgano de los dueños de Hoteles, *España Hotelera*, resultando una publicación de primer orden.

También ha visitado nuestra redacción, como acostumbra, la notable revista mundial *La Actualidad*, que se publica en Barcelona. Esta revista publica lo más notable en grabados de actualidad, y escriben en ella los escritores más notables de España.

La Cuisine Française et Étrangère, publicación de las mas antiguas que se publican en París, fundada por el gran Pierre Lacam, que dirige actualmente M. E. Darenne; también se recibe con toda regularidad, publicándose en esta revista sumarios escogidísimos de Cocina y Pastelería.

Libros culinarios italianos utilísimos —Ulrico Hoepli, editore-libraio de Milano.

Esta gran casa editorial de Milán (Italia) acaba de publicar dos obras culinarias magníficas, que sin duda alguna honran muchísimo al arte culinario italiano y á la casa editorial que les ha dado su protección, haciendo para dichas obras unas ediciones hermosas, pudiéndose calificar de primer orden.

El primer libro que he recibido se titula *Come Cucinare i cibi ai Bambini ai Deboli e Couvalescenti*, escrito por el notable jefe de Cocina de la Real Casa de Italia, signore A. Pettini; se trata de la Cocina para enfermos y toda clase de convalecientes, ó enfermos del estómago, estando toda la obra magníficamente pensada, conteniendo una gran parte de cocina original, de muy facil composición. Recomendamos su lectura á todos los verdaderos amantes del arte culinario; forma un tomo de 500 páginas, tirado en papel couché, cubierta en colores, estando la obra ilustrada con gran abundancia de grabados á cual más bellos. Felicítamos sinceramente á su autor A. Pettini.

El otro libro, editado por la misma casa, se titula *Come Posso Mangiar Bene* (como podría comer bien), escrito por Giulia Ferraris Tomburini. De esta obra ya se ha publicado la tercera edición; contiene más de mil recetas sencillas y elegantes, para todos los gustos; es una obra bellísima: adorna dicho tomo unos modelos de menús con estampación en colores, lo mismo que la cubierta lleva también una alegoría en colores, que es un trabajo precioso, figurando toda clase de aves, carnes y pescados, estando cada figura de lo que representa en su color natural.

También recomendamos dicha obra, pues es digna de que figure en todas las bibliotecas culinarias.

Desde estas columnas felicitamos á tan importante casa editorial, haciendo extensiva la felicitación á nuestros queridos colegas italianos autores de estas dos obras tan importantes.

I. DOMENECH.

La Revista

EL GORRO BLANCO

felicitamos la salida y entrada
de año á sus lectores.

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Vea usted aquí el embrión del libro que hace largo tiempo tengo imaginado. Si *La Ilustración Española y Americana*, ya que hospeda nuestras cartas, quisiese tomar parte en la empresa, la empresa estaba realizada. El arqueólogo busca y huronea en los lugares más recónditos vestigios de las artes; nosotros lo que buscamos y deseamos son papeletas en las que, señalándose provincia y pueblo, nos digan la fruta, legumbre, pescado, guiso, dulce, carne ó producto de más importancia en la localidad, explicando, si fuese necesario ó si su nombre no lo revelase á las claras, la especie de manjar, su forma y tamaño, duración en estado de frescura, precio, época del año en que la naturaleza ó la costumbre lo producen, y cuantas observaciones, dibujos y noticias se estimasen conducentes á nuestro fin, que, dicho en pocas palabras, se reduce á fomentar el comercio, complacer al gastrónomo y agradar al mismo tiempo al curioso y al erudito. Serían convenientes unas papeletas impresas, redactadas por usted, que abarcasen todos los extremos dignos de conocerse. Así no tendrían más que llenarlas aquellas personas que se dignasen ayudar á la erección de este monumento literario gastronómico, en el cual quedaban consignados los nombres de cuantos hubiesen contribuido á realizarlo.

¡Cuán útiles y valiosos habían de ser los datos que, referentes al pan, nos enviasen de todas las zonas, territorios y rincones de España! El pan es la rueda que engrana ó el eslabón que une á la arqueología con la gastronomía. El pan revela la historia de los pueblos, y señala de un modo evidente y claro quiénes fueron sus aborígenes. El pan es el dato más curioso, más importante y más seguro que puede buscar en su ayuda la arquitectura, la numismática, la geografía y la lingüística. Y cuando el sabio maestro D. Aureliano Fernández Guerra nos dice «que hoy, como en tiempo de Plinio, es rica en pernils y cecina Extremadura, habitación del celta, pastor de ganado que atravesaba los ríos y lagunas en hinchadas odres; que las falernas vides plantadas en los montes malagueños por el obediente celo del procurador romano conservan su vigor nativo y su conocido renombre; y que el Guadaiquivir ostenta hoy más florida que en el imperio de Vespasiano su corona de olivos»; cuando estos datos gastronómicos consigna en uno de sus eruditos y admirables discursos académicos, bien podemos nosotros arrimar algún pan de munición al

banquete de la ciencia. Viendo aquí á los que usan del trigo, del maíz ó del centeno, y más allá á los que mezclan las harinas de tales granos, tendremos un signo de la riqueza de cada pueblo; pero signo insignificante á mi propósito que va enderezado á la hechura física y material del alimento, y á la *pintadera*, que, al mismo tiempo que de gala y adorno, le sirve de sello y de garantía. Así como unos viajeros estudian á los pueblos en sus cementerios, en su lenguaje, en los jaeces de sus caballerías ó en las aldabas de sus puertas, á mí me ha gustado siempre estudiarlos en su pan. La hechura y peso de la hogaza, del cuartal, del mollete, del bollo, del rosco, del panecillo, de la telera, etc., y sus mismos nombres, son datos de grandísima importancia en el tema de que me ocupo. Desde la torta gallega de harina de maíz con veinte libras de peso, hasta la rosquilla sevillana de cuatro onzas, formada con purísima flor de trigo, media un abismo. Poseo petrificados, por medio de sencilla combinación química ó en dibujos y fotografías, centenares de los panes que se usan en Navarra, Asturias, Valencia, Castilla, Andalucía y otras comarcas; los cuales, ordenados bajo un método claro y sencillo, y teniendo ya visos de museo, han merecido la aprobación de personas ilustradas que han visto en mis mendrugos la huella clara y patente de las razas que han poblado la Península. Hoy, en pleno siglo XIX, se fabrica y se da á los panes la misma forma y tamaño que les dieron el celta, el fenicio, el romano, el godo y el árabe. Si la tradición se ha roto en las capitales, se conserva pura en las aldeas. Los adornos y dibujos que decoran el *pan pintado* guardan completa analogía con los emblemas y jeroglíficos de las piedras, armas, mosaicos, bronce y sepulcros buscados con afán y pagados á peso de oro por arqueólogos y anticuarios. Y los hallazgos de Pompeya y Herculano, con los antiguos cuadros y esculturas salvados de la destrucción, comprueban la verdad de mi tesis, haciendo ver que si el hierro y el mármol labrados por las generaciones que nos precedieron se hallan en su mayor parte reducidos á polvo, aun se conserva en el alimento diario, en el cuartal ó en la hogaza, un contingente histórico, que, no por ser vulgar y de bajo precio, deja de tener para ciertos estudios tanto valor artístico como las coronas de Guarrazar ó el gran disco de Teodosio.

(Continuara.)