

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Gran diploma de Medalla de Oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909.)

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

DIRECTOR
IGNACIO DOMÉNECH



Redacción y Administración:
Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empieza la suscripción en 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 íd., seis meses	3,50 "
En el Extranjero, un año	9 "
Idem íd., seis meses	4,50 "
Número suelto, 50 céntimos.	
Idem atrasado, 75 céntimos.	

SUMARIO

CRÓNICA: Todos los platos del día: Los civets de liebre. La givelotte de conejos. Miroton de vaca cocida. Ropa vieja á la española. Espaldilla de cordero á la panadera. Gigots de carnero, sillas, riñonadas, costillares á la Boulangere. Cassoulet Dorée, por I Doménech. — La Cocina de Papel. — Curiosidades culinarias. Fiestas del Centenario de Jovellanos, Gijón, 1911. Gran Banquete oficial de SS. AA. el Infante D. Carlos y Princesa Luisa, por I Doménech. — Fórmulas y recetas: Filetes de lenguado á la Walewska. Chuletas de corderito Villa-Elena. Chuletas de cerdo con hierbas fritas. Huevos fritos á la Danesa. — Sopas Elegantes: Crème de Volaille á la Candamour. Consommé de Nido de golondrinas. Crème Messina (sopa). — Crème de Cebada perlada á la Holandesa. Crème Védrières, por Francois Merino. Gran concurso Culinario Español. — Productos alimenticios "Knorr". — Un Concurso culinario netamente español, por José Serra. — Hotel Palencia, Gran banquete de boda. — Petits Frours Glacés: Amazonas. Amiral. Bettina. Clairette. Eléonore. Imperatrice. Indiscrets. Lucy. Melba. Opéra. Trouvères, por I. Doménech.



TODOS LOS PLATOS DEL DIA

LOS CIVETS DE LIEBRE

Preliminares: 1.º Limpia la liebre y vaciada, se le reserva toda la sangre y el hígado, separando la hiel; cortarla en trozos regulares, y póngase en maceración durante algunas horas, con una marinada compuesta de dos zanahorias y una cebolla fileteada, un grano de ajo machacado, tomillo, laurel, perejil, pimienta en grano, un clavo de especias, medio decilitro de aceite y un vaso grande de vino blanco. De vez en cuando se mueven los trozos de liebre, á fin de que se aromatice bien todo.

2.º En una cacerola puesta sobre fuego vivo, con manteca de cerdo y 200 gramos de tocino cortado en pedazos, rehogar la liebre, añadiendo dos cebollas picadas y una zanahoria, y unos granos de ajo, sal, pimienta y especias, y hágase colorear todo, moviéndose á menudo; ya rehogado se separa la grasa, y se espolvorea con dos cucharadas de harina; déjese hervir ésta y luego se

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

moja con una botella ó dos de vino tinto; pasados unos segundos se rocía con una ó dos copas de coñac y se enciende, un gran ramo de hierbas aromáticas, y después una cantidad proporcional de caldo, tapar la cacerola y hágase cocer en el horno durante unos cincuenta minutos.

3.º Durante la cocción se prepara la siguiente guarnición en partes iguales de cebolletas, pedazos de tocino entreverado y champiñons; blanquear con agua las cebolletas y el tocino, después se ponen á risalar con un poco de manteca; cuando comiencen á colorearse se añaden los champiñons.

4.º Cocida la liebre en buen punto, se traslada trozo por trozo á otra cacerola limpia, unir la guarnición que hemos preparado en la tercera parte; pasar la salsa por el colador chino; después de haberle aumentado un poco de fondo claro, hágase cocer, á fin de poderse desengrasar bien, añadiendo un trozo de manteca de vaca, pasarla por la estameña, y se vierte encima del guiso de liebre; hacer cocer todo el civet de nuevo, tápese y póngase en el horno á fin de que cueza un rato.

5.º Se pasa por un tamiz de hierro la sangre y el hígado de la liebre, desleir esta sangre con algo de salsa de la liebre; únase á la salsa total de la liebre; desde este momento ya no debe de hacerse cocer más.

Sírvase con guarnición de costrones de pan frito.

LA GIVELOTTE DE CONEJOS

Se procede de igual manera que en la receta de *Civet de liebre*, cambiando el vino tinto por vino blanco, no echar coñac, y añadir á la guarnición zanahorias modeladas, suprimiendo en cambio los champiñons.

Algunos profesionales añaden una regular cantidad de patatas torneadas.

MIROTON DE VACA COCIDA

En un plato de saltear con manteca se ponen á rehogar dos grandes cebollas picadas; cuando comiencen á dorarse, se le añade una cucharada de harina; al empezar ésta á tostarse un poco, se le añaden dos copas de vino blanco, y luego un poco de caldo, sal, pimienta y un ramito de hierbas aromáticas atado, perejil picado; hágase reducir durante un cuarto de hora, y añadir una buena cantidad de vaca cocida y cortada en lonjas finas y déjese en un lado del fogón durante un buen rato. (Esta salsa no debe de estar nunca muy abundante, y debe de estar siempre bien trabada); puede añadirse una buena cantidad de jugo.

Resulta un magnífico plato del día popular.

ROPA VIEJA A LA ESPAÑOLA

Este también es un plato muy popular en España, compuesto siempre en los hoteles y restaurants con los sobrantes del día anterior de carnes cocidas ó asadas, cortado en lamas finas y unido á una salsa de tomate y cebolla con pimientos morrones cortados en tiras, perejil picado y costrones de pan frito.

ESPALDILLA DE CORDERO A LA PANADERA

La espaldilla de cordero á la *Boulangere*, ó sea en castellano á la Panadera. Se le da este pintoresco nombre, porque antiguamente se llevaban á ha-

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

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

cer esta clase de asados á los hornos de las panaderías; de estos sitios proceden estos guisos, que llevan y se conserva su nombre, pues antiguamente en las cocinas caseras no solían tener horno; actualmente tienen horno hasta en las cocinas de más modestia.

Separar el hueso del brazuelo de la espaldilla ó varios de éstos, sazonándose de sal, pimienta, y rociados de manteca se asan en el horno en una tartera ó en plato de saltar.

Cuando comience á colorearse, se le añade una guarnición de patatas holandesas cortadas en forma delgada, uniendo á éstas una regular cantidad de cebolla cortada en filetes; espolvorease con un poco de tomillo y laurel en polvo; continuar la cocción todo junto, formándose un excelente jugo, al terminarse la cocción añadirle una regular cantidad de jugo de asados; y queda terminado el plato.

Haremos algunas observaciones sobre otras presentaciones del mismo plato: una de las variaciones es que se prepara la guarnición con patatas torneadas y una buena cantidad de pequeñas cebolletas cocidas por separado y glaseadas con el jugo de la espaldilla, las patatas risaladas con manteca de vaca, y luego jugo de lo mismo.

Algunos profesionales deshuesan las espaldillas antes de ponerlas á asar; los antiguos no procedían así, por creer con fundamento que el asado reunía mejores propiedades, haciéndolo sin deshuesarse.

GIGOTS DE CARNERO, SILLAS, RIÑONADAS, COSTILLARES A LA BOULANGERE

Cualquiera de las piezas mencionadas en este titular, sea en carnero ó cordero, se preparan de idéntica forma que en la receta anterior.

CASSOULET DORÉE

Poner á cocer una buena cantidad de judías verdes con el agua necesaria, un poco de zanahoria, cebolla, un clavo de especias y la sal correspondiente.

Rehogar aparte una pechuga de oca con grasa de la misma ave; añadir las judías verdes, un pedazo de salchichón y la zanahoria cortada en pedacitos.

Mojar la anterior combinación con la salsa siguiente: rehogar 50 gramos de tocino, 50 gramos de cebolla, un ajo machacado, 10 gramos de harina, un poco de pasta de tomate y especias de las más finas en poca cantidad; mojarlo con agua y hacerlo cocer hasta quedar la salsa bien liada.

Poner á cocer dicho conjunto, bien tapado, en el horno fuerte durante cuarenta ó cincuenta minutos; estando ya cocido, cortar la oca y el salchichón en pedazos regulares, poniéndolo á cocer por capas en un aparato de barro, echando todo el jugo por encima y cubriéndolo con miga de pan rallado y perejil picado; rociarlo por encima con grasa de oca en poca cantidad y ponerlo á gratinar en el horno hasta obtener bonito color dorado.

Servirlo en el mismo aparato.

*
*
*

Para el próximo número se publicarán los siguientes platos del día: «La Fritura Sevillana», «Los Huevos á la Flamenca», «La Langosta á la Americana», «La Lengua de Ternera con Patatas á la Crema».

I. DOMÉNECH.

La Cocina de Papel

UNA REVOLUCION CULINARIA

Mientras se discute largamente, sin llegar á un acuerdo, el valor respectivo desde el punto de vista culinario, del barro cocido, el cobre, el níquel y el aluminio, un cocinero de Londres, pero francés de origen, acaba de encontrar un medio paradójico, pero elegante, económico y sencillo, para dejar satisfechos á todos: reemplaza sin más ni más las marmitas, cacerolas y sartenes por bolsas de papel.

Este atrevido reformador se apellida Soyer, y la prensa británica, llena de entusiasmo, se está encargando de hacerlo pasar á la posteridad. Es jefe de cocina del Brook's Club.

Inspirándose en las chuletas á la «papi-lotte», M. Soyer pensó que no sólo no sería imposible, sino que resultaría ventajoso emplear papel para asar, estofar, freir, etc., toda clase de manjares, y se puso á estudiar la cuestión, concluyendo por resolverla victoriosamente.

Como necesitaba un papel especial, impermeable á la grasa, al agua, al vapor, á los jugos, á las salsas y á los caldos, lo preparó por sí mismo al ver que no podía encontrar en las papelerías una clase que reuniese todas las cualidades exigidas. Además de cocinero, Soyer es químico y logró crear un papel «ad hoc» que se vende hoy corrientemente en Inglaterra, en forma de bolsas de diferentes dimensiones.

La carne que se va á guisar se sazona y se mete en una bolsa de tamaño adecuado, cuya boca se dobla, sujetando el doblez, si es preciso, con un ganchito de acero especial. Luego se enciende el horno de carbón, de gas ó eléctrico, dándole la temperatura necesaria para la cocción, y se introduce en él la bolsa.

Las patatas á la inglesa se ponen en la bolsa con un poco de agua salada, y las

patatas que hayan de freirse se ponen con su correspondiente grasa. Los filetes y los pescados empanados se hacen igualmente en bolsas con su grasa. Puede hacerse hasta una tarta de frutas en una bolsa puesta sobre una chapa caliente. Los ragouts se hacen también en bolsas, metiendo dentro de éstas todos los ingredientes puestos en la bolsa donde se ha de servir el manjar. Al vapor se cuecen todas las legumbres dentro de la bolsa de papel. Como las bolsas están cerradas, pueden guisarse varias cosas á un tiempo, sin miedo de que tomen gusto ni olor extraños.

La superioridad del sistema está en que no se pierde nada de los elementos nutritivos y sápidos de las sustancias alimenticias. Por otra parte, se obtiene una economía considerable de tiempo y de combustible, y además no hace falta batería de cocina. Una vez utilizado el papel, se echa á la basura ó se quema en el hornillo porque no suelta grasa ni despidе humo.

El tiempo necesario para la cocción es próximamente la mitad que el que se necesita con los procedimientos clásicos. El inventor dice que con su procedimiento se necesitan dos horas y media para un rosbif de 9 kilos; hora y media para un ganso de tamaño regular, para un asado de ternera de 3 kilos y medio ó para una pierna de carnero de 4 kilos; cincuenta minutos para un asado de cerdo de 500 gramos á 2 kilos; veinticinco minutos para un pollo, un faisán ó unas patatas; treinta y cinco minutos para un pato; diez minutos para una chuleta grande, y tres minutos para unos huevos con jamón.

Al decir de los entendidos, el sistema es excelente, y los gourmets, de conformidad con los químicos, no escatiman las felicitaciones á M. Soyer, al cual animan

Cocina Universal La Cocina por Gas.

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

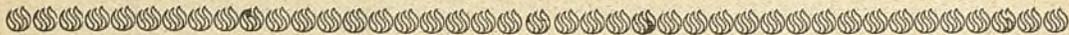
para que haga la revolución cocinera que su invento ha de traer seguramente. Los optimistas ven ya á los carniceros y á los pescaderos despachando el género metido en bolsas preparadas para ponerlas al horno. Con este adelanto, los que saldrán perdiendo serán los fabricantes de cacerolas, pero ya se sabe que todo progreso hace víctimas.

rapéuticas contra varias enfermedades del hígado, estómago, etc., se prepara mezclando: Azúcar de leche, 90 gramos; azúcar de uvas, 90; azúcar de caña, 300; bicarbonato de sosa, 30; suero hirviendo de leche, un litro. Después se añade: alcohol, 10 gramos; levadura de cerveza, 100. Se embotella en frascos no muy grandes tapados herméticamente y se guardan en lugar fresco.

Curiosidades culinarias

El kumis, bebida tan popular en las estepas del Cáucaso y en varias regiones de Africa, á la cual se atribuyen virtudes te-

En Berlín se ha abierto un restaurant capaz para servir á diez mil clientes á la vez. En las cocinas hay 500 hombres entre cocineros, pinches y mozos.



Fiestas del Centenario de Jovellanos



GIJÓN, 1911

Gran Banquete Oficial

de SS. AA. el Infante D. Carlos y Princesa Luisa, con todo el elemento oficial, servido el día 6 de Agosto de 1911, en el Palacio de la Excm. Sra. Condesa de Revillagigedo, compuesto de 40 cubiertos.

LISTA

(CUATRO SERVICIOS)

- Consomé de Ave á la Babaresa*
- Crema Velours*
- Cajitas Soufflés á la Helder*
- Salmón á la Armennonville*
- Piezas de Ternera á la Ninon*
- Foie-gras á la Víctor Hugo*
- Ponche Reina Amelia*

- Poulardas asadas con Berros*
- Ensalada Aurora*
- Guisantes frescos á la Paisana*
- PASTELERÍA
- Pastel Espuma de Mandarina*
- Helado á la Johannisberg*
- Pequeños Condes (pastas)*
- Exquisiteces*

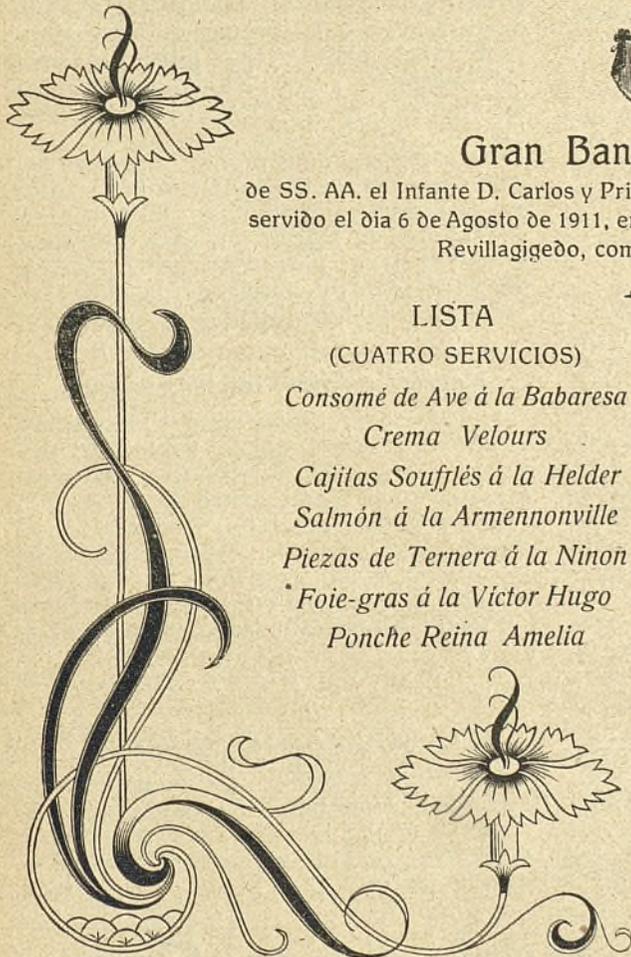
VINOS

- Jerez, Chateau-Iquem, Chateau Saint-Estephe, Bourgogne, Pommard, Champagne.*

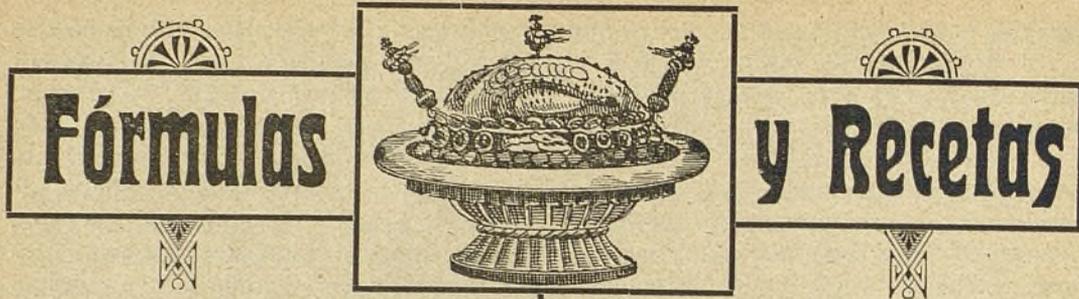
Servido por

I. Doménech,

con la cooperación del Jefe de Cocina de la casa, *D. Félix Conales.*



Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.



Filetes de Lenguado á la Walewska

Después de limpios los lenguados, se cortan los filetes, se aplastan un poco y se extienden encima de la mesa; se prepara una buena quenefa de pescado, poniendo un poco encima de cada filete; se unta el filete con un poco de clara para que quede enganchado, se enrolla éste haciendo que quede la quenefa en medio y dando forma redonda al filete; con una placa untada de manteca los colocaremos y se hacen escalfar con un poco de buen Fumet y un poco de vino de Madera ó Jerez, poniendo un papel encima.

De la misma farsa de quenefa llenaremos un molde redondo liso y llano, que sea de estos de la forma de (Savarin), haciéndolo cocer al baño maría en el horno; se monta una buena salsa Nantua ó rica, se hace un costrón de pan en forma de pirámide alto que quepa dentro ó en medio del molde y se hace freir.

Modo de montar el plato.—En una fuente grande redonda. Se vuelca el molde en el centro de la fuente, y en el hueco se pone el costrón de pan frito; se ponen los filetes encima de una servilleta para que se enjuguen éstos, se van colocando encima del zócalo de la quenefa todo alrededor y unos encima de otros, formando castillo, procurando se apoyen en el costrón; se ponen encima de los filetes unas buenas lamas de langosta, se salsa bien salseado con la salsa manteca, se glasean, por supuesto que esta salsa ya se sabe que no debe hervir, porque, de lo contrario, se cortaría; se preparan unos langostinos enteros mondados, pero dejándoles con la aguja que tienen en la cabeza y en la cola, á fin de que al servirlos se claven encima del todo del costrón de pan. Todo alrededor formando corona, se añaden unas buenas lamas de trufa bien glaseadas, que se pondrán encima de los filetes una vez estén ya glaseados, y todo alre-

dedor de la fuente unas conchas hechas con las cucharillas de café, unos cangrejos, el vino blanco y un poco de limón rizado. Este plato se sirve muy caliente.

JAIME MIRET,

Cocinero del Gran Hotel Colón (Barcelona).

Chuletas de corderito Villa-Elena

Prepárese un buen arroz blanco, cocido en caldo y sazonado con manteca de vaca; saltear las chuletas de cordero que estén preparadas según las buenas reglas culinarias; luego tener preparado y por separado salsa media glasa, guisantes finos con manteca y una pequeña escalopita de lengua á la escarlata por cada chuleta.

Al momento de servir se forma un zócalo con el arroz blanco encima y en forma de corona, se ponen las chuletitas con la escalopa de lengua, en cada una papi-lottes de papel, los guisantes en medio de las chuletas y glaseanse con la salsa.

La salsa restante sírvase en salsa.

I. D.

Chuletas de cerdo con hierbas fritas

Debidamente preparadas y aplastadas, se mechan con tiras de pepinillos; saltéanse á la sartén con manteca, sal y pimienta, y luego colóquense en un plato ó fuente formando corona, rociense con el mismo jugo que se le habrá aumentado, un poco de española y finas hierbas picadas, zumo de limón, etc., etc.

Pueden adornarse con costrones de pan frito.

FAUSTINO ALVAREZ,
Aprendiz.

Huevos fríos á la Danesa

Huevos escalfados, que se napan con mayonesa terminada con esencia de anchoas, trabada con gelatina; guarnecer los bordes con gelatina substanciosa puesta á la manga.—I. D.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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



Sopas Elegantes.



Crème de Volaille á la Candamour.

Se cepilla y se monda una cantidad de trufas suficiente para obtener un decilitro de puré.

Hacer una crema de trufas igual á la de crema de ave. Cortar las dos cremas en dados; ponerlas en la sopera y se vierten encima tres litros de consommé de ave ligeramente espesado con salep de Persi.

Consommé de Nidos de golondrinas.

Poner en remojo, para unas doce personas, nueve nidos de golondrinas, que se dejarán en el agua durante veinticuatro horas.

Al cabo de este tiempo lavarlos y mondarlos perfectamente estos nidos, que han formado filetes, cuyo aspecto presente bastante analogía con las nouillettes; se evita, sobre todo, cuidadosamente que les quede ninguna de esas plumillas casi imperceptibles, que es preciso quitarles.

Lavarlos en muchas aguas hasta que queden tan blancos como la nieve; después poner en una cacerola un litro de caldo; cocer suavemente durante dos horas á fuego lento.

Ecurrir los nidos, ponerlos en la sopera y se vierten encima dos litros y medio de consommé.

Crème Messina.

(Sopa.)

Preparar como para puré sesenta castañas, que se cuecen á fuego muy lento con un litro y medio de caldo, con una parte módica de ave pasada por el horno.

Cuando estén cocidas se pasan por el cedazo y añadir dos litros de consommé; hacerlo hervir y dejarlo cocer suavemente al lado de la hornilla; espumarla y ponerla en la sopera después de haberla ligado con unas yemas de nata. Servir apar-

te pedacitos de pan fritos en mantequilla y partes del ave cortados en cuadritos.

Crema de cebada perlada á la Holandesa.

Blanquear en dos litros de agua 200 gramos de cebada perlada; se escurre después, refrescarla y ponerla en una cacerola con litro y medio de caldo para salsa.

Hacerla cocer á fuego lento, escurrir y poner la cebada en dos litros de consommé de ave, cocerlo muy suavemente al lado de la hornilla durante un cuarto de hora. Hacer 50 quenefas pequeñísimas de ave, que se van echando con el cucurucho, del tamaño de un guisante.

Preparar 20 gramos de acederas cortadas en tiritas que se blanquean.

Ecurrir estas tiritas y ponerlas en la sopera con las quenefas.

Espumar la sopa y se vierte sobre las acederas y quenefas.

Crème Védriues.

Cocer litro y medio de judías blancas con:

Cuatro litros de agua.

Dos cebollas.

Un ramito atado de hierbas aromáticas.

Dos zanahorias.

Diez gramos de sal.

Cuando las judías estén cocidas escurrirlas después de haber sacado la zanahoria y el ramito, machacarlas en el mortero y pasarlas por el cedazo de tela.

Añadir dos litros de consommé de ave, después cocerlo suavemente al lado de la hornilla durante diez minutos.

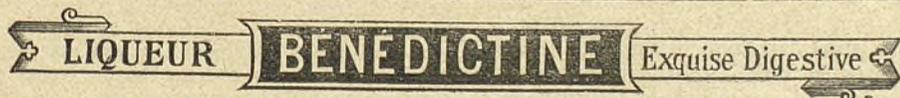
Verter el puré en la sopera, añadiendo 100 gramos de arroz cocido en caldo y una cucharada de perifollo.

Espesarla con dos decilitros de nata y 30 gramos de manteca, mezclarla bien y servirla.

FRANÇOIS MERINO.

Cocina Modelo La Cocina por Gas.

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



GRAN CONCURSO CULINARIO ESPAÑOL

sa sa sa

Bases del Concurso

Entendiendo un deber de patriotismo el que los que pertenecen á una industria procuren realzarla lo más dignamente posible, la Asociación de Dueños Fondistas y Similares de Cataluña ha acordado abrir en las columnas de *El Viajero* un Concurso Culinario de platos, puramente españoles, excluyendo toda receta sofisticada, con mezcla de extranjerismo. El Concurso se hará bajo las condiciones siguientes:

1.^a El Concurso durará seis meses, ó sea desde el pasado Septiembre hasta Febrero del año 1912, ambos inclusive, y se compondrá de recetas de platos que deberán ir firmadas por el autor con su propio nombre ó con un lema, en cuyo caso deberá el que lo use mandar bajo sobre lacrado, en el que conste su verdadero nombre para abrirlo el jurado que se reunirá y fallará en el mes de Abril de 1912 en Barcelona al celebrarse el Congreso Nacional de Fondistas y similares de España.

2.^a Las recetas deberán estar escritas en español ó en cualquier lengua de las que se hablan en España y en estilo técnico de cocina española clásico, sin que sea necesario acompañar la traducción, pero escritas á máquina ó en letra bien legible, pudiendo indistintamente ser de cocineros, cocineras ó bien de otras personas que no pertenezcan á la industria.

3.^a Si se presentare alguna fórmula ó nombre de plato que ya se hubiese presentado igual antes, se devolverá al interesado junto con los datos que puedan demostrarle á su satisfacción que otro se le adelantó.

4.^a Los platos ó recetas extraídas de alguna obra ya publicada no se tendrán en cuenta para concederles premio alguno, á no ser que fuesen presentadas por el mismo autor de la obra.

5.^a Los Cocineros, Maitres d'Hotel, Cocineras y demás que desempeñen algún cargo, anótenlo debajo de su nombre y se hará constar junto con éste al pie de la receta al publicarse.

6.^a Si algún camarero presentara alguna fórmula de encurtidos ó postre completamente original también se publicará siguiendo las mismas condiciones como para los platos de cocina.

7.^a En igualdad de condiciones pueden concurrir los reposteros, confiteros y pasteleros gozando de idénticos derechos.

8.^a Antes de publicar una receta será ésta examinada por personas competen-

tes dejándose de publicar las que á juicio de las mismas fueren equivocadas, mediante el oportuno aviso al autor, siempre que acompañe las señas, lo cual es imprescindible también para mandarles un número de la Revista.

9.^a Las recetas que contengan frases ó palabras inadecuadas, galicismos ó motivos de dudosa aplicación ó estilo, podrán ser corregidas, pero sin desvirtuar para nada la fórmula ni las cantidades de los artículos que se citen.

10.^a Todo el que mande una ó varias recetas y no quiera aspirar á ningún premio ponga al pie la palabra (fuera de concurso).

11.^a Al cerrarse el plazo se reunirá el jurado bajo la presidencia del que lo sea del Congreso y examinará todos los trabajos recibidos hasta el día último de Febrero de 1912, se hayan ó no publicado, y fallará la adjudicación y reparto de premios que consistirán en *tres medallas de oro, seis de plata y doce de bronce*, pudiéndose ampliar ó reducir á juicio del jurado.

12.^a A los concursantes que obtengan premios, se les publicarán sus nombres y fotografías en *El Viajero* del mes siguiente á la adjudicación.

13.^a Si alguno de los concursantes encontrase defectuosa la organización del presente concurso puede hacer las observaciones que crea pertinentes á su mayor garantía y á su mayor y más brillante resultado, las cuales serán gustosamente aceptadas y en lo posible atendidas.

14.^a Todos los trabajos ó recetas deberán dirigirse al Director de *El Viajero*, Plaza del Teatro, 2, 1.º, Barcelona, de las que se librará recibo numerado y se irán publicando por riguroso turno.

NOTAS.—Todos los trabajos que se publiquen quedarán de la propiedad exclusiva de *El Viajero*. No se devuelven los originales.

EL GORRO BLANCO tiene el honor de invitar galantemente á todos sus lectores, al que pertenecen la mayor parte de las inteligencias culinarias de nuestra patria, á que concurren á este concurso de cocina netamente española, que ha organizado la importantísima revista *El Viajero*, órgano oficial de los dueños de Hoteles y Restaurants de Barcelona, pues es un estímulo muy grande para nuestra cocina, y se excita el buen sentido de los cocineros españoles á fin de que entre todos aportemos nuestros trabajos, á fin de demostrar que tenemos también excelente cocina, bien hecha y bien presentada.—I. DOMÉNECH.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS "KNORR,"

En nuestro número de Julio próximo pasado tuvimos el gusto de reseñarles queridos lectores y lectoras, la gran fábrica de productos alimenticios Knorr. Hoy hablaremos de los productos mismos que fabrica esa importante casa, productos que el universo entero reconoce como los mejores de los de su género.

Honremos, pues, el principal producto de la casa Knorr, empezando por el que, gracias á las cualidades indiscutibles y á los resultados bienhechores adquiridos con su empleo, ha sido el principal factor de la gran fama que goza y premia actualmente los cuarenta años de indagaciones, de trabajo y perseverancia de la casa C. H. Knorr: queremos ha-



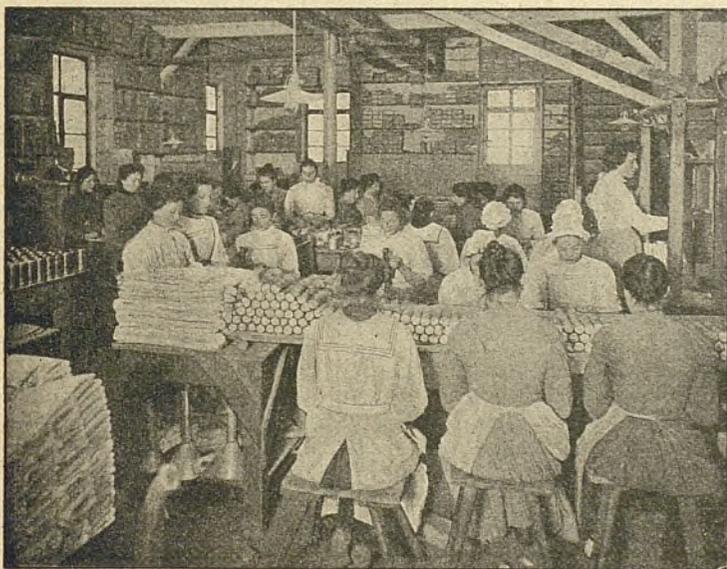
como un alimento de gran valor en la nutrición de las criaturas, y en todas las preparaciones culinarias ó á empleo dietético. Así, pues, en vista de los certificados de renombrados médicos y especialistas del mundo entero que la casa C. H. Knorr posee en gran número, puede decirse que la **Harina flor de avena Knorr** trae cada año las fuerzas y la salud, y, por consiguiente, la alegría á millares de niños de ambos mundos.

Así es, en efecto, pues la fábrica Knorr expide sus productos á las cinco partes del mundo, y es tal su tráfico, que los vagones del ferrocarril cargan en la misma fábrica y llevan directamente, ya á su destino, ya á los puertos de embarque, millares y millares de paquetes (véase grabado), creciendo cada día el ya muy importante consumo mundial de tan renombrados productos.

Desgraciadamente, el lugar de que disponemos para el presente artículo no nos permite entrar en más amplios detalles sobre la bondad de la **Harina flor de avena Knorr**; no obstante, no queremos dejar de hacer constar, con los numerosos médicos que lo afirman, que con su empleo en la alimentación diaria de gente sana, encontrarán provecho la higiene y la economía.

Algo diremos de las **Sopas Knorr**, cuya calidad bien merecida tiene el aprecio que le dispensan

sus consumidores. Su rápida preparación, su gran surtido variadísimo, de gustos distintos y exquisitos, permitiendo así va-



Sala de empaquetar y etiquetar los rollos "Sopas Knorr"

blar de la **Harina flor de avena Knorr**. Finísima, de un aspecto y de un sabor irrepugnables, está considerada, con razón,

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquise Digestive

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

riar constantemente el menú cotidiano, las han convertido en indispensable recurso de toda cocinera y ama de casa práctica y económica. Si nuevamente fi-

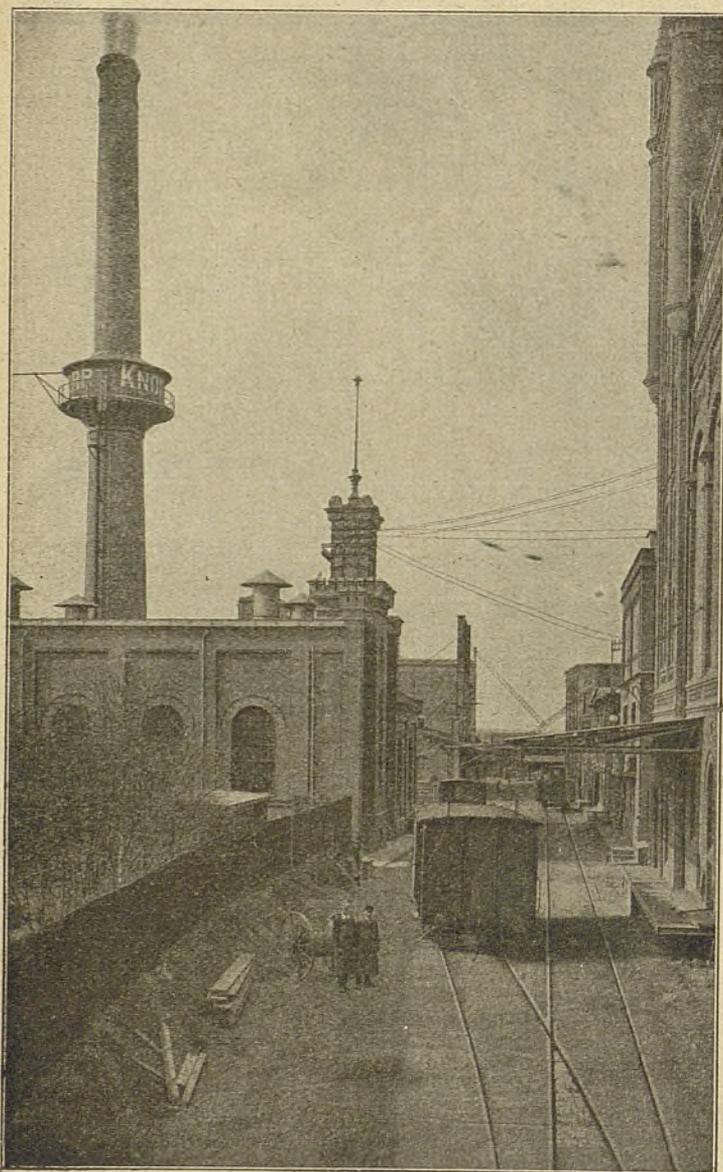
Otro de los artículos que es apreciado como las sopas Knorr, tanto por su calidad como por su fama, es el «Bouillon Knorr», caldo natural concentrado en cu-

bitos. Fabricado con el mejor extracto de carne y extracto de legumbres de las más finas, encierra todas las cualidades deseadas para un buen consommé. Uno solo de esos cubitos que ven ustedes en todos los escaparates de los buenos establecimientos envasados en un estuchito de cartón patentado, lo que hace sean los más higiénicos, superando á los de la competencia, además de muchas otras cualidades y muy especialmente por este envoltorio, uno solo de esos cubitos, repetimos, basta para la preparación de un rico consommé instantáneo por la simple disolución del mismo en un poco de agua caliente, obteniendo así un buen tazón de caldo fortificante é higiénico, no cediendo en nada en cuanto á cualidades y nutrición al obtenido con la cocción lenta de la carne.

Después de señalar como condimento indispensable á toda buena cocina el Knorr-Sos, habremos pasado revista á los principales artículos de la renombrada é importante casa C. H. Knorr, de Heilbronn (Alemania).

Sólo nos resta decirles, queridos lectores y lectoras, que encontrarán ustedes estos suculentos y prácticos así como económicos productos, en

todas las buenas tiendas de ultramarinos y comestibles de España. Hagan ustedes una prueba y estamos segurísimos de su éxito. El agente general en España de tan importante casa, D. Gaston G. Rivals, calle del Duque de la Victoria, núm. 6, en Barcelona, se ofrece á mandar «gra-



Vía de empalme con la estación Heilbronn-Sur.

jamos nuestra atención en los certificados que la casa Knorr posee de estas sopas, veremos hasta qué punto son elogiadas y apreciadas por varios exploradores, cazadores y turistas que desde largos años las tienen ya como base de su alimentación diaria.

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

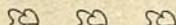
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante Jerez de la Frontera.

tuitamente» á quien se lo pida, con sólo citar el nombre de EL GORRO BLANCO, cualquiera de los productos que recomendamos en el citado artículo, y la Redacción de este periódico se honra en mani-

festar á los habitantes de esta corte que en el domicilio de la misma se les entregará, también gratuitamente, con sólo la presentación de este número, las muestras que deseen.

Madrid, 1.º Octubre de 1911.

Un Concurso Culinario netamente Español.



Los que en España nos dedicamos al arte culinario se nos presenta una buena ocasión para demostrar por el mismo nuestro entusiasmo y nuestro amor.

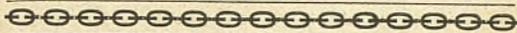
En la Revista *El Viajero*, órgano de la Asociación de Fondistas y similares de Cataluña, acaba de abrirse un concurso bajo las bases que figuran en otro lugar de la presente publicación, el cual me permito recomendar muy eficazmente á todos los que por razón de sus cargos, por consideración al arte que profesan ó por espíritu de patriotismo, vienen obligados. como todos los que trabajamos, á laborar y dar lustre á la respectiva industria, y que, aplicada á la del fondista, debemos considerar como parte más saliente el arte culinario.

Actualmente, nuestra cocina es considerada por el mundo como la peor de todas y tratada con menosprecio aun por los mismos españoles, la mayoría de los cuales, no tan sólo lo desconocen, sino que creen que todos sus platos son confectionados y están aromatizados con ajos, aceite y pimentón; en una palabra, nuestra cocina es actualmente una forastera dentro de su casa, lo cual debe preocuparnos seriamente; que no sea la más buena de todas, pasemos por ello; pero que necesariamente tenga que ser la más mala, eso no podemos ni debemos consentirlo; es más, nuestra dignidad de españoles conscientes nos obliga á demostrar lo contrario.

Nuestra nación está dividida en regiones, bien distintas unas de otras en costumbres, tradiciones y hasta en idiomas; cada región tiene su cocina propia y original, entre cuyos platos figuran algunas especialidades que no rehusarían los paladares más delicados ni los más exigentes refinados «gourmets»; sólo nos faltaba una cosa y es que alguien, ejerciendo de

paladín por nuestra cocina, tomara la iniciativa que acaban de tomar los fondistas catalanes, abriendo ese patriótico concurso, con cuyo resultado podremos demostrar al mundo la bondad y la extensa variación de la cocina española.

Yo, como buen creyente en el arte que



Hotel Palencia

Gran banquete de boda con motivo del enlace de la Sta. Carmen Alonso con el capitán de caballería Plácido Gete.

M E N Ú

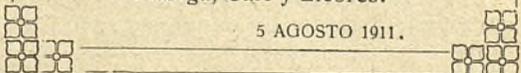
ENTREMESSES

- Consommé Printanier Royal*
- Huevos Zaida*
- Salmón salsa Rovigot*
- Centro Solomillo á la Regencia*
- Ponche á la Romana*
- Panache de Fiambres al Aspik*
- Espárragos, Salsa Sauternes*
- Pollo Asado, Patatas Anna*
- Ensalada Oriental*
- Blzcocho Mandarin*
- Helado Siciliano*

POSTRES

Jerez, Sauternes, Riscal Vda. Clicquot, Málaga, Café y Licores.

5 AGOSTO 1911.



Cocina Moderna La Cocina por Gas.

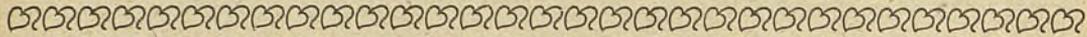
Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

me ocupo, del cual soy un ferviente adorador, sólo me resta invocar la buena voluntad y el entusiasmo de mis dignísimos compañeros los cocineros españoles, para que cada uno aporte á esa hermosa manifestación de arte de lo bueno lo mejor que tenga para que del conjunto podamos confeccionar un ramillete digno, no ya

de ser depositado á los pies de un trono, sino para que con él podamos coronar de gloria nuestro arte; el honor será para todos, como alcanza á los buenos hijos el honor y gloria de su madre.

JOSÉ SERRA,

Dueño del «Mundial Palace».



Petits Frours Glacés

Las siguientes recetas son extraídas de la notable obra nueva *Le Pâtissier Entremetier*, de Mr. León Pigot; obra que recomendamos á todos los profesionales. Pueden hacerse pedidos en la Redacción de EL GORRO BLANCO.

«Amazones»

Pequeños fondos de genovesa, espesor el de una moneda de á dos pesetas, rellenos de praline de avellanas, con pedacitos de albaricoques mezclados, doblarlos y glacéanse con fondant de Marrasquino.

«Amiral»

Pequeños fondos de pasta de almendra, crema de manteca á la chartreuse; darles la forma de pequeñas supremas y glacéanse de fondant de igual aroma.

«Bettina»

Fondo de pasta de almendra, rellenas de crema manteca de pistachos verdes. Doblarlos y glacearlos con fondant al Kirchs, una fresa de bosque encima de cada una.

«Clairette»

Diminutos relámpagos (eclairs) de pasta choux, llenos de crema, manteca praline, glaceados con fondant al chocolate, pistachos verdes picados menudísimamente por encima.

«Eléonore»

Diminutos moldes de Baba (pasta baba), embebidos al ron y glaceados de fondant al ron.

«Imperatrice»

Puré de marrón y praline en iguales cantidades, puesto en pequeñas cajitas de

papel en forma ovalada y glacéanse por encima con fondant al chocolate.

«Indiscrets»

Fondo de pasta genovesa, forma croissant, bañados con jarabe de anisette, rellenos de crema de avellanas, glaceadas con fondant de vainilla, color rosa.

«Lucy»

Diminutos bocadillos con pasta de bizcocho, guarnecidos de puré marrón al Kirchs y glaceados con fondant fin champán (coñac).

«Melba»

Nueces machacadas con nata y crema manteca al Kirchs, forma nueces, se glacean con fondant rosa, y puesta cada una sobre fondo de pasta de almendra, rociada de Kirchs.

«Opéra»

Macarrones suaves rociados de Kirchs, guarnecidos con crema, manteca de pistachos, se glacean al fondant de lo mismo, y por último pistachos verdes en filas por encima.

«Trouvères»

Moldes pequeños forma ovalada, guarnecidos con la pasta siguiente: 175 gramos de almendras machacadas con dos claras de huevo, 125 gramos de azúcar, 50 gramos de piña de América picada y rociada con Kirchs, y por último tres claras de huevo montadas á punto de merengue. Se cuecen y luego se glacean con fondant de melocotón.

Traducción,

I. DOMÉNECH.

Cocina Elegante La Cocina por Gas.

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

Imprenta Helénica, Pasaje de la Alhambra, 3.—Madrid.