

# EL GORRO BLANCO



- CARLOS VALQUEZ -  
1906.

Revista Española del Arte de la Gastronomía en general. Cocina elegante  
y económica.

Director: IGNACIO DOMENECH

# C.<sup>IA</sup> MADRILEÑA DE ALUMBRADO Y CALEFACCION POR GAS

ALMACEN EXPOSICION.—PELIGROS, 7.—TELEFONO 474

## LA COCINA POR GAS



### AVISOS

1.<sup>a</sup> Sucursal:

Carranza, 12.

Tel. 2.428.



2.<sup>a</sup> Sucursal:

Serrano, 52.

Tel. 2.283.



### AVISOS

3.<sup>a</sup> Sucursal:

M. de Toca, 9.

Teléfono 810.



4.<sup>a</sup> Sucursal:

R. de Toledo, 8

Teléfono 456.



Está demostrado hasta la evidencia  
que la COCINA POR **GAS** es la más RAPIDA, LIMPIA,  
HIGIENICA y ECONOMICA

**Instalaciones Ordinarias en Alquiler.**

**Instalaciones Económicas en Alquiler para COCINAS A GAS**

Exposición y Venta de toda clase de Aparatos para GAS. Avisos, Referencias,  
Proyectos, Presupuestos, etc., etc.—Calle de Peligros, núm. 7, teléfono 474.

Exposición completa de los modelos más perfeccionados del mundo en Cocinas  
á GAS, y curso especial para la enseñanza del manejo de las mismas.  
Calle de Serrano, núm. 52.

**ENSAYAR ES CONVENCERSE ✕ ENSAYAR ES ADOPTARLO**

# EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

DIRECTOR

Redacción y administración:

**IGNACIO DOMENECH** Calle de Mendizábal, 4, 1.º — MADRID

## CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

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

## PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

## SUMARIO

CRÓNICA: La Rumania moderna.—PESCADOS: Filetes de lenguado á la Bakunine (plato frío).—Langosta á la Julieta (plato frío).—Menú del banquete de gala servido en el regio Alcázar de Madrid con motivo del cumpleaños de S. M. la Reina Victoria, el día 25 de Octubre de 1906.—SOPAS: Consommé anglo-hispano.—Consommé á la Susana.—Consommé Elena de Arcos.—Sopa á la Ribatana (cocina catalana).—Pastelería y helados: Pastel Velázquez.—Tartitas andaluzas.—Torta decorada. Bomba Nuevo Club.—Bomba á la Domenech (helado).—Pudding helado á la Herminia.—Salchichera y charcutería.—PLATOS DE HUEVOS: Huevos á la Condal.—Huevos en estuches á la Moda.—Huevos al Gratén á la Ribatense.—Huevos ideales.—Pollos á lo Alfonso XIII.—Tourneados-Tournié.—Escuelas de cocina.—En el ideal room: Banquete periodístico.—Un banquete de cien cubiertos.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussen y Un cocinero de S. M. (continuación).



## LA RUMANIA MODERNA

El arte culinario greco, que á tal altura llegó en aquella región de Oriente, ha ido perdiendo poco á poco su indiscutible importancia, escondiéndose en el miserable fonducho para dejar sitio á la gran cocina europea, que de algún tiempo á esta parte ha ido imponiéndose en las costumbres del país.

La capital de Rumania hállase hoy repleta de grandes hoteles de primer orden y de elegantes *restaurants* y cafés montados á la europea, que seguramente no poseen otras capitales de mayor importancia, y donde se encuentra más extendido el progreso material.

No obstante, todavía figura en las cartas de los *restaurants* algún plato nacional cuyo consumo no se ha desterrado todavía. Pero estos platos son poco numerosos en medio de la cantidad considerable de los platos extranjeros que tienen más aceptación.

Cocina Higiénica **“La Cocina por Gas.”**

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

Este movimiento creciente hacia las costumbres europeas débese exclusivamente al visible adelanto que hacia el progreso y la civilización se observa en Rumania.

El precio de la carne en ese país es tal, que ha de llamar la atención á los que, como nosotros, estamos acostumbrados á los precios elevados del mercado español y parte del europeo. Allí se compra una vaca por 10 pesetas, un gran trozo por dos, y en esta proporción lo demás

Unos de los platos más en boga en el pueblo rumano, son: la sopa Trahana, que consiste en guisantes, ó lentejas, ó judías; el lechón asado y acompañado de coles al aceite; el pollo y la carne arreglada con champiñones y ciruelas; el pescado salado y el caneton al horno.

En la fiesta de Pascua se observa una ceremonia característica del país. El sacerdote que oficia en aquella ceremonia, entrega á una de las personalidades más respetables entre las autoridades del país que en tal ocasión interviene en el rito, un huevo pintado de negro y rosa. La persona que lo recibe rompe una punta, pone un pedazo de pan, da un vaso y deja además una moneda. No hemos podido averiguar en qué puede consistir esta curiosa tradición del país.

La tradición es siempre, en esta como en todas las cuestiones, lo más difícil de extirpar de un país.

(De *La Cocina Moderna*, de Génova).



#### Filetes de lenguado á la Bakunine.

(PLATO FRÍO)

(*Inédito.*)

Escoger un lenguado de tamaño regular y en seguida que esté limpio, se le separan los cuatro filetes; aplastarlos un poco á fin de que por todo el filete obtenga una medida igual de espesor; sazónense con sal, pimienta y zumo de limón.

Se recortan cuatro patatas en la forma

de un cartucho, de los que solemos emplear para decorar en pastelería, cada filete de lenguado se rollará en este cartucho de patata, tomando así la forma igual á ésta.

Colocar estos lenguados en un plato de saltar ó placa mojada con manteca de vaca, vino blanco y *fumet* de pescado; compuesto con sus propias espinas, poner encima una hoja de papel de barba untada de manteca, meterlos á cocer en el

**Cocina Rápida "La Cocina por Cas.,**

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

horno durante doce minutos justos, dejándolos luego enfriar por completo.

En un tamiz se pasará una regular cantidad de salmón en conserva y un trozo pequeño de manteca de vaca, pimienta, nuez moscada, y estragón fresco picado menudísimamente; luego se pondrá este conjunto en una pequeña vasija, y se le añadirá poco á poco una copa de crema de los *Alpes Bernoises* (que es sencillamente nata deliciosa de Suiza) y un poco de gelatina á fin de que se trabe un poco más.

Se quitará la patata de cada filete de lenguado, y en su lugar se rellenará con la farsa de salmón que acabamos de mencionar; á continuación se naporá cada cartucho de lenguado con mayonesa de color un poco verde, adicionándole gelatina á fin de que trabe bien; sazónese con gran gusto culinario.

Al final del relleno de cada filete se le incrustará una buena rodaja de trufa, en seguida se pondrán encima de hielo, ó en cámara frigorífica; abrillantarlos á continuación dos veces con gelatina en líquido casi frío.

En una fuente de metal blanco (ú otra) se colocará en el centro un costrón de pan en forma de pirámide algo pequeña, se napa todo el conjunto de ésta con un poco de mayonesa natural y en seguida se cubre toda la pirámide con una magnífica ensalada rusa, haciendo, además, algunos adornos que se presten á dar originalidad con las mismas legumbres; colocar los cartuchos de lenguado con gran gusto artístico.

Completar el plato con gelatina picada y triángulos de lo mismo; en el centro de la pirámide se enclavará con un *atalette* pequeño, y se pondrá un cestito pequeño compuesto con la clara de un huevo duro; rellénesse de violetas frescas.

MANUEL SALAZAR,

Cocinero del Hotel Anglo-Hispano, Algeciras.

## Langosta á la Julietta.

(PLATO FRÍO)

(Inédito.)

Cocer una langosta grande, y cuando esté fría, se separará toda la carne de la cola entera; sin romper para nada la cáscara. Formar un zócalo con arroz de forma ovalada un poco largo; encima de éste se enclavará la cáscara de la cola. Encima del zócalo, y alrededor de la cáscara de la langosta, se pondrá un lecho de un centímetro de espesor, compuesto de salsa Marión á base de mayonesa (véase esta salsa en el segundo número de EL GORRO BLANCO); á esta salsa se le adicionarán huevos duros cortadas en forma escalopada.

La cola de la langosta se cortará en rodajas de dos centímetros de espesor, colóquense en una placa, napar cada pedazo de langosta con una *chaud-froid* con manteca de cangrejos; guarnecer cada pedazo con dos hojas de estragón fresco, y con manteca de yemas de huevo duro, sazonada con un poco de curry, cayena, sal, y la manteca de vaca que sea de la más fina, etc.

El adorno de la manteca de yemas de huevo duro se hará al *cornet*, á capricho del ejecutante; después se glasearán los trozos de langosta, con excelente gelatina, repitiendo después la operación á fin de que quede perfectamente abrillantada.

Colocar la langosta, pedazo por pedazo, encima de la cáscara de langosta y zócalo luego algunas hojas de berros frescos; en el fondo se colocará un gran cordón de aspik picado, y encima de éstos una corona de langostinos grandes, cortando cada uno de plano en dos.

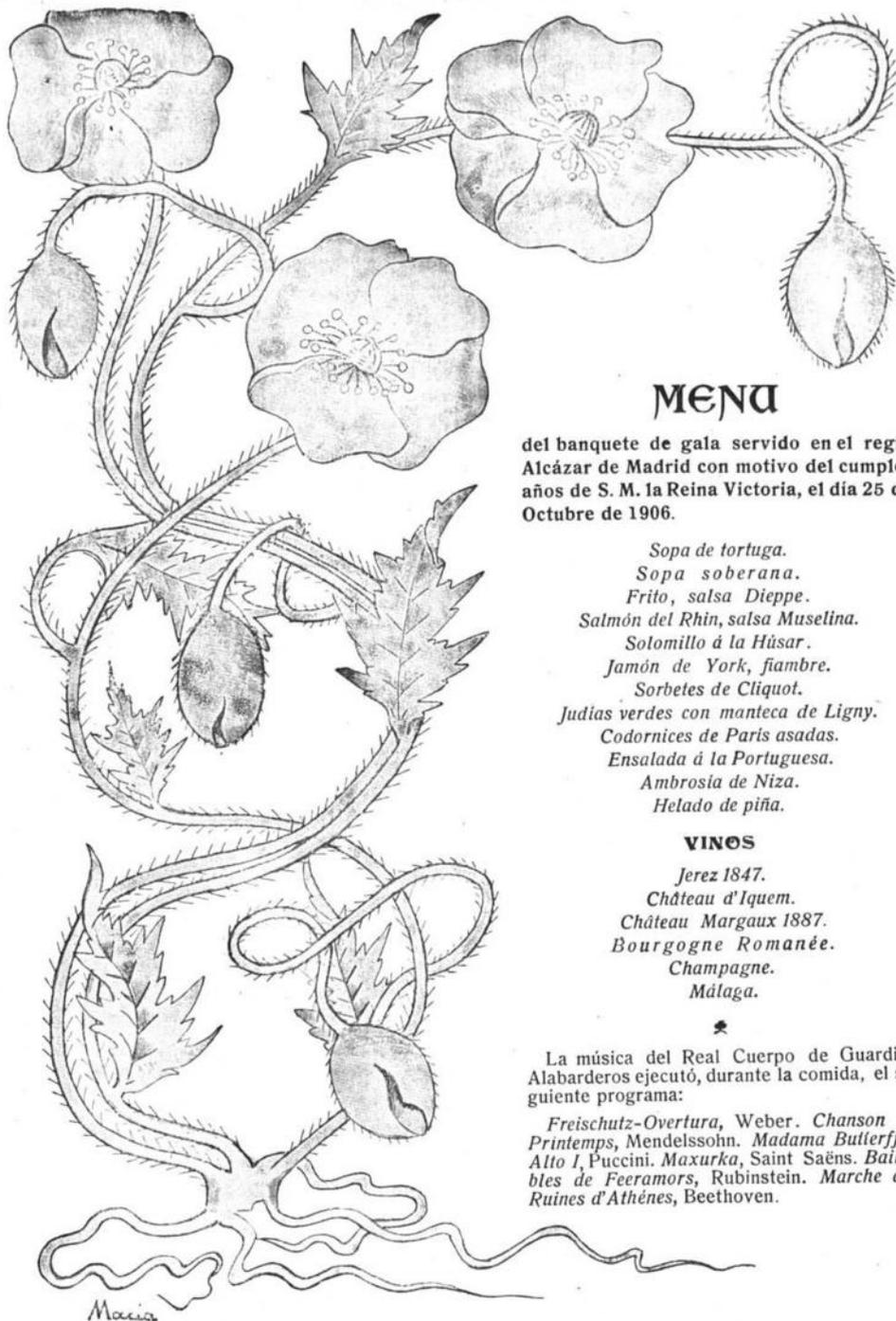
Aparte servir salsa mayonesa.

I. DOMENECH.

**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 *Pais y Extranjero*. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

**Cocina Limpia "La Cocina por Gas.,"**

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



## MENU

del banquete de gala servido en el regio Alcázar de Madrid con motivo del cumpleaños de S. M. la Reina Victoria, el día 25 de Octubre de 1906.

*Sopa de tortuga.*

*Sopa soberana.*

*Frito, salsa Dieppe.*

*Salmón del Rhin, salsa Muselina.*

*Solomillo á la Húsar.*

*Jamón de York, fiambre.*

*Sorbetes de Cliquot.*

*Judias verdes con manteca de Ligny.*

*Codornices de Paris asadas.*

*Ensalada á la Portuguesa.*

*Ambrosia de Niza.*

*Helado de piña.*

## VINOS

*Jerez 1847.*

*Château d'Iquem.*

*Château Margaux 1887.*

*Bourgogne Romanée.*

*Champagne.*

*Mátaga.*

La música del Real Cuerpo de Guardias Alabarderos ejecutó, durante la comida, el siguiente programa:

*Freischutz-Overtura, Weber. Chanson de Printemps, Mendelssohn. Madama Butterfly-Alto I, Puccini. Maxurka, Saint Saëns. Bailables de Feeramors, Rubinstein. Marche des Ruines d'Athènes, Beethoven.*

**Cocina eómoda "La Cocina por Gas.,**

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



### Consommé anglohispano.

(INÉDITAS)

Preparar un buen *consommé* de ave, perfectamente clarificado. Hacer una buena farsa de quenefas, y cuando esté terminada, se divide en dos partes, colocando la una con carmin vegetal á fin de que resulte de color encarnado, y la otra mitad de azul ligero.

Se colocan extendidas cada una de estas dos partes en dos hojas de papel de barba untadas de manteca de vaca, cocerlas, ó mejor dicho, escalfarlas con caldo á su tiempo debido; luego de terminada la cocción, se dejarán enfriar por completo.

Hacer una pequeña cantidad de real (huevos y *consommé*) y, por último, una juliana de claras de huevo duro.

La farsa encarnada córtese en pedazos de cinco centímetros de largo, por uno de ancho y la farsa azul y la real en triángulos. Todo este conjunto colóquese en el fondo de la sopera, uniendo la juliana de claras de huevo; se vierte el *consommé* hirviendo encima y queda terminado.

La combinación de los colores de esta guarnición representa las banderas inglesa y española.

MANUEL SALAZAR.

Cocinero del Hotel Anglo-Hispano Algeciras.

### Consommé á la Susana.

Un excelente *consommé*, aromatizado con Jerez reducido, al cual sirve de guarnición una real de tomate cortado á cua-

dos gruesos, y arroz cocido aparte y perifollo picado.

### Consommé Elena de Arcos.

Es igualmente un excelente *consommé* de ave, que tiene de guarnición una real de ave, cortada á cuadros pequeños; y, por último, aparte se sirve un arroz bomba, cocido á la americana, y gratinado al horno con queso de Parma.

IGNACIO DOMENECH.

### Sopa á la Ribatana.

(COCINA CATALANA)

En una cacerola puesta al fuego con aceite se freirán, primero, unos ajos, y cuando estén coloreados se retirarán y se freirá una cebolla picada, luego dos zanahorias y un ramillete atado de hierbas aromáticas; al quedar todo bien rehogado, se le añaden tres ó cuatro tomates pelados y picados; pasados unos minutos, se rocía con vino rancio, redúzcase bien y mojar la sopa con abundante *consommé* ó buen caldo y déjese cocer durante media hora.

Luego se pasa este caldo á una cacerola; las legumbres se pasarán por un tamiz, para ser luego agregadas al caldo.

Cortar unas rebanadas delgadísimas de pan moreno, que se tostarán á bonito color en el horno.

Luego que esté tostado, se pone en el fondo de la sopera con un poco de perifollo, se cala con el caldo hirviendo y queda terminado.

JUAN MARQUÉS.



Cocina Económica "La Cocina por Cas.,

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

## PASTELERÍA Y HELADOS

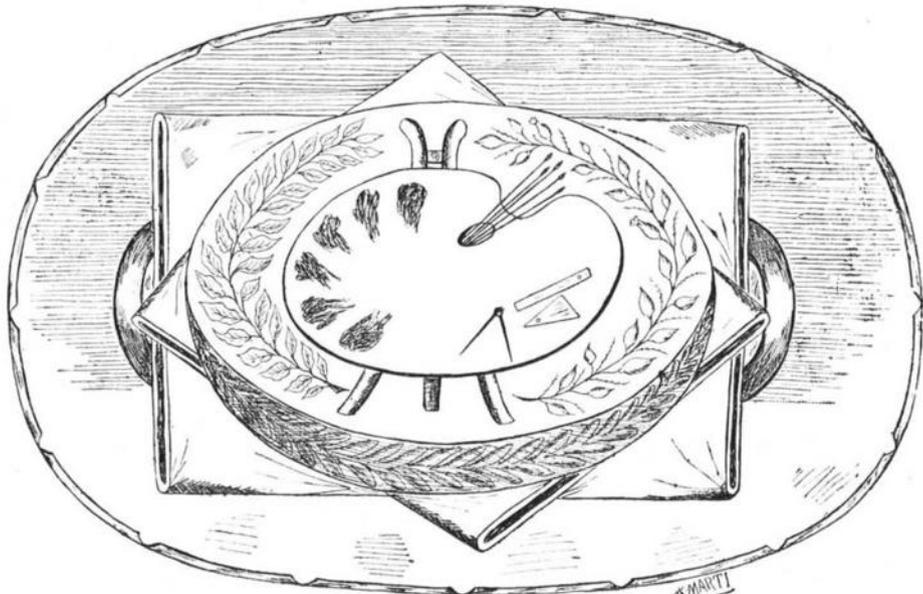
### Pastel Velázquez.

(Pieza.)

(INÉDITO)

Preparar un bizcocho genovesa, uniendo á los ingredientes usuales para 500 gramos: 350 gramos de avellanas pulverizadas, al tiempo de mezclar la harina. Se co-

Del bizcocho más pequeño, se recortará en forma completamente igual á la paleta de un pintor (véase el adjunto grabado de nuestro pastel), glasear esta paleta con *fondant* ligero de color obscuro, y luego quede este baño de *fondant* seco, se colocará encima del bizcocho grande, en el centro.



cerá esta genovesa en dos moldes redondos, siendo el uno más pequeño que el otro; en este molde pequeño se pondrá pasta solamente de un dedo de espesor, y el grande que resulte lleno después de la cocción.

El bizcocho grande, después de cocido se corta transversalmente en dos ó tres trozos, poniendo entre cada uno de ellos una capa de mermelada de albaricoque, volviendo á colocar el bizcocho en su forma primitiva; colóquese encima de un fondo de pasta seca, á continuación se bañará por completo con *fondant* color de rosa.

Con pasta de almendra *fondant* en su color natural se forma, extendiéndola con un rodillo y cortándola con la punta de un cuchillo, el caballete que figura sostener la paleta de pintor; las dos ó tres reglas ó compases que descansan sobre ella y los mangos de los pinceles, que simulan que salen del agujero que en su parte superior tiene.

La pasta sobrante se mezcla separadamente en cantidades pequeñas é iguales, con un poco de chocolate, carmin; pistachos, rosa claro, y su color natural ó sea blanco; colocando estas separaciones en

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,**

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

color y circundando la parte inferior de la paleta, haciéndolas con la paleta un poquito más claro, á fin de que se pueda deslizar un poco de cada color, debilitándolos hasta confundirse con el del fondo, no olvidando que con estos mismos colores se forman las puntitas de los pinceles.

Se termina el pastel decorándolo con gran gusto con glasa real ó crema de manteca, en la forma que indica el grabado, ú otra á capricho del ejecutante.

En éste, como en todos los entremeses glaseados, deben siempre de colocarse encima de un fondo de pasta seca, á fin de que, al mudarlos de sitio, no se resquebraje la superficie del pastel, pues á causa de la ductilidad del bizcocho, careciendo del fondo protector, adquirirían los dulces, al levantarlos de la mesa donde se habían glaseado un aspecto deplorable.

Al servir este pastel se pondrá con cuidado en una fuente guarnecida con una servilleta que esté plegada artísticamente

TEODORO BARDAJÍ.

Valencia, 10-10-1906.

### Tartitas andaluzas.

(INÉDITAS)

Hacer los fondos de tartaletas con restos de pasta de hojaldre, procurando que cuando estén cocidos sean de muy poco espesor.

Cocer 400 gramos de manzanas, al vapor, que luego se pasarán por un tamiz. batir ocho huevos con 200 gramos de azúcar; al quedar éstas montadas, se le une una copa de crema de los *Alpes Bernoises*, 200 gramos de almendras garapiñadas y molidas, y la mitad del puré de manzanas.

Guarnecer las tartaletas y cocerlas en fuego moderado, procurando que resul-

ten todas en un mismo color; terminada la cocción, y después de haberlas dejado enfriar, se glasearán brillantemente con el resto del puré de manzana, puesto con azúcar á punto; algunos que sean gustosos en decorarlas por encima con merengue, pueden hacerlo; servir las encima de una servilleta.

JOSÉ LÓPEZ DÍAZ.

Hotel Anglo-Hispano.

### Torta decorada.

(Pastelería de Berlín.)

Receta de una revista local.

#### CANTIDADES

Harina.....	400	gramos
Baking-Paxdor.....	40	»
Azúcar fina.....	400	»
Manteca de vaca.....	160	»
Almendras.....	160	»
Huevos, cuatro, y corteza de limón raspado.		

(Ejecución.)

Cocer el azúcar con un poco de agua dándole un punto un poco más fuerte que el de hebra y entonces se le incorporan los huevos, batiendo este conjunto hasta que quede frío; agréguese después la harina, los polvos *Baking-Paxdor* y la manteca desleída y las almendras, que estarán ya de antemano mondadas y cortadas en juliana.

Se tendrá un molde preparado de hacer tortas, cuyo interior se untará con manteca y espolvoréase con azúcar, echar la pasta y cocer la torta á horno suave.

Cuando esté cocido se dejará enfriar; sacado del molde, se bañará con mermelada de albaricoque aromatizada de vainilla, decorar la torta con abundancia de frutas, formando hoyos con angélica y colóquese en una fuente con una servilleta de papel rizado.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Pueden también hacerse pedidos al representante de la casa en Madrid, sucesor de PEREIRA, San Vicente Alta, 10, Calderería.—MADRID.

Cocina Racional "La Cocina por Gas,,"

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

Por los bordes de la torta se guarnecerá con unas cajitas de pasta (*gouffres*) rellenas de crema mantecada aromatizada de violeta, y queda terminada.

Esta torta es muy apreciada en todas las clases de la sociedad de Berlín, y en casi todas las comidas elegantes, *lunchs* y otras fiestas, figura este postre.

Puede ser decorada al gusto de cada artista, pero sin apartarse de su base fundamental.

LUIGGI MADDI.

(De *La Cocina Moderna*, Génova.)

### Bomba Nuevo Club.

Se prepara separadamente tres cuartos de litro de crema de pistachos muy verdes. Medio litro de nata batida y 150 gramos de azúcar fundida al fuego como para hacer *nougat*, y luego se vierte sobre un mármol que esté ligeramente untado de aceite; cuando este azúcar esté completamente frío, se parte pulverizándolo bien, y uniéndolo a la nata, formando así un chantilly.

Teniendo la crema de pistachos bien helada, se camisa con ella un molde bomba, puesto con alguna anticipación entre hielo picado; llenar el interior con el chantilly, tapándolo luego según las reglas de costumbre, y póngase entre nieve picada y sal gorda durante una hora. Pasado dicho tiempo se desmolda y sírvase en fuente sobre una servilleta.

TEODORO BARDAJÍ.

### Bomba á la Domenech.

(Helado.)

(INÉDITO)

Se prepara litro y medio de jarabe aromatizado de vainilla, teniendo presente al retirar este jarabe del fuego, que debe tener 18 grados. En un perol se pondrán 18 yemas de huevo, incorporar el jarabe, trabájese sobre fuego vivo durante unos segundos, debiendo advertir que no ha de llegar á cocer, ya que en este caso se estropearía la preparación. Sin<sup>o</sup>parar de moverlo se retira del fuego y se coloca sobre nieve continuando batiéndolo hasta que quede bien frío.

En iguales cantidades se cortará de las siguientes frutas confitadas en seco, en forma de juliana lo más menudísimamente que sea posible: corteza de naranja, sandía, li-

món, apio, nueces tiernas y almendras dulces tostadas, pera (*punsem*), etc., etc.

Cuando esté este bizcocho helado bien montado, se le incorpora una gran copa de nata montada y todas las frutas de que hemos hecho mención cortadas á la juliana.

De antemano se tendrá guarnecido el interior de un molde bomba, con tiras puestas caprichosamente, de pasta de pistachos verdes; se llenará la bomba con dicho bizcocho, se tapará por encima con una hoja de papel de barba, luego su tapa correspondiente, manteca por el exterior y se entierra entre nieve picada y sal gorda abundante mezclada

Preparar un helado de coco lo suficiente para llenar unos moldes en forma de pajaritos; contar por cada dos personas un pajarito, y al ser éstos de muy pequeño tamaño, uno por persona; el hueco que forman las cabezas se llenará con helado de fresa ó frambuesa, todo lo demás con el helado de coco, se cierran bien los moldes y enterrarlos también entre nieve y sal gorda.

Modelar un zócalo con hielo bien clarificado, y encima se coloca la bomba con gran cuidado. Todo el fondo del zócalo, hasta los bordes de la fuente, se cubrirá con flores naturales de exquisito gusto, y entre éstas se colocarán los pajaritos helados, cada uno dentro de una hojita de papel rizado de forma ovalada.

Presentado así este plato es de un gran efecto.

JUAN POLLEROLA Y PAGES.

### Pudding helado á la Herminia.

(INÉDITO)

Preparar una gelatina dulce con bastante aroma de Benedictine, color de mandarinas, y que esté clarificado con gran gusto.

Con esta gelatina se llenará un molde de charlota y se pondrá entre nieve picada hasta que quede perfectamente congelada; entonces, con ayuda de un cuchillo pequeño mojado en agua hirviendo, se cortará de forma que en el interior del molde sólo quede una capa de dos centímetros de espesor de dicha gelatina, quedando así un gran hueco para rellenarlo con lo que sigue:

Tómese iguales cantidades de flan de chocolate, vainilla, limón y café; estas cuatro clases de flanes se cortarán á cuadros algo gruesos y se llenará con ellos casi to-

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

do el hueco de la charlota; rocíese con la gelatina restante en líquido casi frío; y déjese todo entre nieve hasta que quede bien frío.

En el momento de servirlo se introducirá el molde dentro de agua templada, á fin de que pueda desprenderse; co-

locarlo en una fuente sobre una servilleta

Encima del *pudding* se guarnecerá con un excelente chantilly en forma alta y que termine en ángulo, y espolvoréase por encima con un poco de chocolate raspado.

IGNACIO DOMENECH.

## Salchichería y Charcutería.

La industria de salchichería se halla en España puede decirse en sus comienzos,

pues sus procedimientos arcaicos pueden tener el único mérito de la antigüedad más allá de nuestras fronteras y una fama relativa en nuestra patria, alguna clase de embutidos, que comparados con las exquisiteces de otros extranjeros, son la demostración palmaria de nuestro escaso relieve en una industria en la cual Alemania á la cabeza y después Francia, Inglaterra y los Estados Unidos son hoy los principales productores.

Como nuestro propósito es sencillamente dar á conocer los procedimientos de toda clase que hoy se llevan á cabo en salchichería, no hemos de hacer historia ni referirnos á cuál sea el mejor procedimiento, sino á exponerlos todos ellos con la mayor extensión en sus detalles, para conseguir el que la manufactura sea accesible, lo mismo al particular que al industrial, encontrando en este *Manual práctico de salchichería*, las aplicaciones para ambos

objetos y las facilidades necesarias para conseguir su propósito.

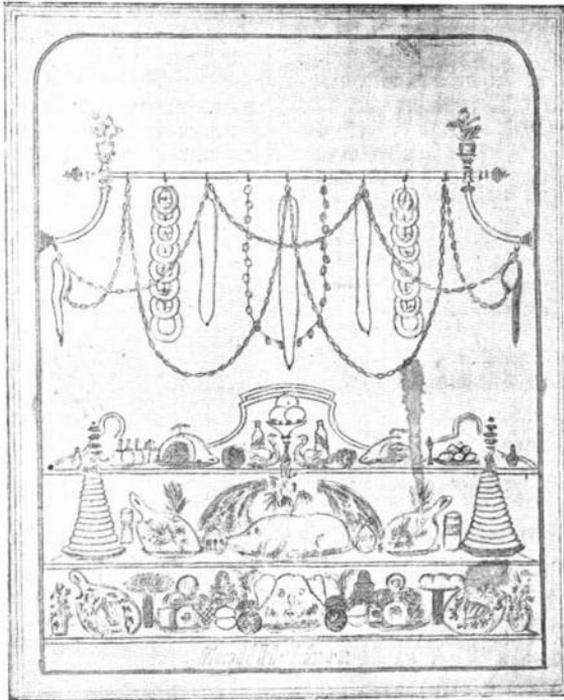
De la importancia de este ramo de la industria de ganadería, puede calcularse, cuando en una Exposición celebrada últi-

mente en la capital de Suiza (Berna), se han expuesto nada menos que 1.785 diferentes clases de embutidos, de las cuales 400 especies fueron enviadas por la industria de Berlín.

Nuestras celebradas clases de embutido de Mallorca, Salamanca, Vich y Extremadura, sin olvidar el riojano y el pamplonés aun en sus variadas clases finas y escogidas nunca podrán satisfacer el gusto exigente de un refinado *gourmet*, sin que pueda na-

die decir que los embutidos nacionales, que pudiéramos llamar, sean incapaces de figurar al lado de los mejores extranjeros, pero reconociendo, que desde luego, muy rara clase de los nuestros puede alcanzar los honores del internacionalismo y alternar con los que más fama tienen en el mercado mundial.

Nadie ha de dudar de que en España la industria de salchichería puede llegar á una altura igual á la del extranjero, pues tene-



Modelo de escaparate de una salchichería alemana.

Cocina **ehic** "La Cocina por Gas,"

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

mos una primera materia tan buena ó mejor que en los países de nombre por sus embutidos, que es la raza de cerda ó suina, cuyos productos inmejorables, como decimos, no tienen nada que envidiar á sus congéneres de otras partes, sin más defecto que el no dedicar una raza especial á matadero para la confección de productos de salchichería.

De los refinamientos que existen en materia de salchichería en el extranjero (figura 1.<sup>a</sup>), no hemos de ocuparnos aquí, pero sí hemos de lamentarnos de que España no haga lo que es tan corriente, por ejemplo, en las carnicerías berlinesas hasta en las más lujosas, pequeñas mesas de mármol, sobre las cuales hay preparados para el inmediato consumo, chorizos calientes y otros géneros de carne de cerdo, salada, ahumada y embutidos de platos selectos.

Pero es que de la industria montada á la moderna con grandes máquinas movidas á vapor ó electricidad, mataderos, cámaras

frigoríficas, almacenes para embutidos, etc. de cualquier país extranjero á nuestra industria raquítica y arcaica va esa diferencia, la de que siendo nuestros embutidos excelentes, sean desconocidos y difíciles de obtener mercado.

Para el mejor orden de exposición, en este libro haremos una división general de procedimientos españoles y extranjeros, dando á conocer en la primera parte nuestra salchichería nacional y después lo que se llama hoy *charcuterie*, creyendo de este modo haber preparado suficientemente al experimentador.

Después haremos una subdivisión dando á conocer la parte industrial y procedimientos mecánicos, siendo por último objeto de nuestro estudio un compendio de primeras materias y elementos indispensables para la práctica, que hagan de este *Manual* un experto guía en la manufactura de esta rama de la industria.

(Del *Manual práctico de Salchichería*).

## Platos de Huevos.

### Huevos á la Condal.

(Dedicado al ilustre cocinero barcelonés, Sr. Juan Alls.)

Tomando como cantidad ocho huevos, se prepararán ocho láminas redondas de lengua á la escarlata, cortadas bien redondas con la ayuda del cortapastas liso, ocho fondos de alcachofa primorosamente torneados, procurando que la concavidad interior quede bastante pronunciada y cocidos con el clásico blanco, empleado para dichas legumbres; ocho láminas de trufa del tamaño y forma de una moneda de cinco céntimos y ocho cabezas de *champignon*, bien iguales y blancas.

Para la guarnición del plato, se escogen dos ó tres paquetitos de espárragos muy verdes, de los empleados generalmente para las *puntas de espárragos*; se cortan

doblándolos con objeto de que al partirse lo hagan por el sitio donde empiezan á ser duros, se cortan luego todas las cabezas de igual largura, cociéndolas atadas en paquetitos, para que no se estropeen durante la cocción. Los pedazos cortados, al igualar las cabezas, también se cuecen, pero en otro cacharro aparte, pues suelen siempre ser algo más duros. Unos y otros, deben siempre cocerse en recipientes de cobre sin estañar, sin más condimentos que agua, sal y un poquito de bicarbonato de sosa para mantener el color verde de la legumbre. Cuando todos están cocidos, se guarda cuidadosamente cerca del fuego las puntas (que se habrán escurrido y refrescado) en un plato de saltear mantecado y cubiertas con una hoja de papel también untado de manteca; los trozos restantes se mezclan

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

con un par de cucharadas de bechamel y un trozo de manteca de vaca, fina.

Finalmente, se confecciona una excelente salsa bearnesa no muy espesa, de la cual nos abstenemos de dar la fórmula, por ser generalmente conocida.

Todo lo anteriormente dicho se tiene preparado de antemano y en sitio donde no se enfríe, y se procede á colocarlo en la fuente haciendo antes cocer los huevos en una ó dos sartenes, bien separadas las yemas unas de otras y procurando, que sin que estén duros completamente, queden lo bastante consistentes para que puedan manejarse bien; una vez cocidos, se cortan con ayuda del cortapastas que sirvió para cortar la lengua y que debe procurarse sea de tamaño bastante grande para que por todo el alrededor de la yema, queden tres centímetros de clara.

Cuando ya están hechas todas estas operaciones, se colocan en una fuente redonda formando corona los redondeles de lengua, sobre cada uno de ellos un huevo, cubriendo la yema de él con un fondo de alcachofa, procurando que éste sea lo suficiente hueco para que no estropee la yema del huevo, sobre el fondo de alcachofa una lámina de trufa, y sobre cada una de ellas, una cabeza de *champignon*.

En el centro formado por la corona de huevos, se llena en forma de pirámide con los espárragos mezclados en la bechamel y revestida esta pirámide con las puntas que se habrán reservado, colocándolas con gran cuidado con las cabezas, todas formando un ramillete en la cúspide.

Para terminar, se bañan todos los huevos con la salsa bearnesa y se sirve inmediatamente después procurando montar el plato con gran rapidez para evitar que se enfríe alguno de los componentes del mismo; el resto de la salsa debe servirse en una salsera.

TEODORO BARDAJI.

Valencia, 20-10-906

## Huevos en estuches á la Moda

INÉDITO

Se escogen seis patatas holandesas grandes de igual tamaño; cocerlas ó asarlas entre cenizas calientes; después se mondarán con gran cuidado, y cortar una extremidad de cada patata á fin de poderlas vaciar casi por completo, con ayuda de una cucharilla de las que se moldean las patatas.

Tapizar el interior de cada patata con un puré compuesto de higadillos de ave, sazonado con gran gusto, añadiendo además un poco de esencia de coñac, pimienta, etc.

Colocar un huevo escalfado dentro de cada patata, luego por encima una ligera capa de puré de hígado de ave, después una pequeña lonja de jamón cortado en forma cuadrada, glasearlas por encima con un poco de glasa de carne, y puestas dentro de un plato de saltear, se meten un poco en el horno.

Para servir este plato de huevos, se pone en una fuente una capa de crema de espinacas muy bien sazonada; encima se colocan los huevos con gran cuidado; glasear todo el conjunto con glasa de carne. Servir aparte salsa Perigueux.

MANUEL SALAZAR.

Algeciras Octubre de 1906.

## Huevos al Gratén á la Ribatense.

Este plato de huevos lo preparé por primera vez, siendo muy bien acogido, en la fonda de San Antonio, en Ribas (Gerona).

Preparar unas tartaletas de pasta maestra, ó de medio hojaldre y en cuanto estén hechas, se cubrirá todo el interior de la tartaleta, con un puré de higadillos de aves, sazonado con gran gusto y aromatizándolo con Jerez y además un picadillo de jamón magro cocido. En cada tartaleta se dejará sitio para poder colocar un huevo escalfado, y á continuación se cubrirán con la siguiente salsa:

En una cacerolita puesta al fuego con

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

aceite, se fríe primero un ajo, luego se retira éste, y se fríe una cebolleta bien picada. Cuando comience á tomar color, echar vino de Burdeos; redúzcase y mojar la salsa con pasta de tomate, sal, pimienta, estragón fresco picado, y luego que quede bastante reducida se retirará, incorporando, finalmente, un poco de mostaza francesa.

Como ya hemos indicado antes, con esta salsa se cubrirán los huevos; espolvorearlos con bastante queso de Parma rayado y gratinense en el horno fuerte.

En el momento de servirlos se colocan en una fuente formando corona; en el centro de la fuente se pondrá una guarnición de guisantes á la Inglesa.

Rociarlos ligeramente con jugo de carne bien desengrasado.

JUAN MARQUES.

### Huevos ideales.

(INÉDITO)

Se escalfan dos huevos por persona, según las reglas del arte culinario; después se refrescan, y recortarlos la clara un poco á fin de que obtengan todos una bonita forma redonda é igual.

Se prepara una magnífica salsa á la bechamela, clara, con objeto de poderla hacer reducir á la mitad; sazónese con sal, nuez moscada y un poco de pimienta Paprika; á continuación remontar esta salsa en el baño de maría, con manteca de canchales, yemas de huevo, etc.

Luego que esté terminada, se pasará por una estameña y se pondrá en el baño maría hasta el momento de emplearla.

Con un pan de molde redondo se modela una canastilla, cuyo centro se vaciará lo suficiente para que quepan en él los huevos necesarios, con su guarnición.

Esta canastilla se cortará en forma caprichosa, y con ayuda de un cuchillo pequeño se forman en su alrededor ondas y picos muy iguales; luego se freirá con

abundante manteca de cerdo, y cuando tenga un bonito color dorado se retira, quedando terminado.

La guarnición, son: morillas salteadas con manteca de vaca, sal, algo de media glasa; por separado tener también convenientemente preparado una buena media glasa y trufa picada.

*Modo de montar este plato.* En el centro de una fuente redonda con servilleta, se pondrá la canastilla de pan, en el centro de ella se colocan las morillas y encima los huevos escalfados; rociarlos con la salsa media glasa y echar por encima las trufas en forma de lluvia.

En la fuente, por todos los bordes del costrón se adorna con ramas de perejil fresco recién frito.

La salsa que hemos preparado primeramente que tendrá un ligero color de rosa, se sirve al mismo tiempo, puesta en una salsera.

Este plato, ejecutado con exquisito gusto, resulta por todos conceptos muy delicado,

HERMENEGILDO HERRÁIZ.

## Pollos á lo Alfonso XIII

(INÉDITO)

Escoger el pollo ó pollos tiernos á propósito para saltearlos, córtense según las reglas buenas del arte culinario, separando nervios, etc., etc.

Saltéanse á fuego vivo con manteca de vaca, y al colorearse se les adiciona una buena copa de coñac, enciéndase á fin de que sólo quede su aroma; á continuación se mojan con excelente fondo de ave; en un mortero se machacará una chispa de ajo, algo de nuez moscada y 100 gramos de almendras dulces mondadas y tostadas, sal y pimienta, desleír esta picada con un poco de caldo, y únase á la salsa de los pollos; pasados unos veinte minutos de cocción se retiran.

Preparar una regular cantidad de arroz

Cocina Simpática "La Cocina por Gas,"

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

á la *valenciana*, sin necesidad de mezclas de pescados, ni pollo, etc., etc.

Al mismo tiempo también se preparará una guarnición de fondos de alcachofas, que al momento de servir, se rellenarán con guisantes á la *inglesa*.

Cuando se vaya á servir se moldeará el arroz en un molde de forma ovalada ó redonda, procurando que el arroz forme un hueco suficiente para colocar el pollo pedazo por pedazo, poniendo las correspondientes papillotas de papel rojo unas y amarillas otras, en los huecos de las piernas y pechugas de los pollos; en los intervalos que quedan, se decora con diminutos detalles de pimientos morrones, y en cada extremo de la fuente se colocarán los fondos de alcachofas rellenos de guisantes á la *inglesa*; salséense con su correspondiente salsa y la restante sírvase en salsa.

Sírvanse siempre muy calientes.

JOSÉ LÓPEZ DÍAZ,

Jefe de cocina en el hotel Anglo-Hispano  
Algeciras.

## Tournedos-Tournié.

(INÉDITO)

Preparar la guarnición siguiente: Se corta una juliana finísima de zanahoria, que se pondrá á fundir en una cacerola puesta sobre fuego con manteca de vaca (ó sobre la plancha), se mueve con una espátula de madera, y pasados unos diez minutos, se le incorporará una juliana cortada de igual forma que la zanahoria, de acederas frescas, algo de perifollo y estragón picado, y pasados cinco minutos se echa una copa de vino blanco, y reduzcase á una tercera parte. Ya en este punto, se moja con salsa media glasa y bien desengrasada; se dejará cocer muy lentamente durante diez minutos, y entonces se le agrega un poco de cayena y algo de manteca de vaca.

Los *tournedos* se cortarán, según costumbre, de un centro de solomillo, en forma alta y redonda, sazonados de sal y se asarán á la parrilla ó salteados.

En el momento de montar el plato se pondrá cada *tournedo* encima de su correspondiente costrón de pan recién frito, en fuente larga ó redonda, y encima de cada uno se coloca una escalopa de lengua á

la esarlata cortada en forma redonda igual que los *tournedos* y salsearlos con la salsa guarnición que hemos hecho.

Y, por último, encima de la guarnición de cada *tournedo* se colocará una cabeza de *champignon* grande convenientemente sazonada.

IGNACIO DOMENECH.

## Escuelas de Cocina.

Es hoy creencia general que todas las mujeres necesitan saber guisar, pero esto no es la abolición del reinado de las cocineras; por el contrario, si se tiene presente el proverbio «á tal amo tal criado», la competencia y vigilancia de la dueña despertará la emulación fecunda.

No es, pues, como cocineras, sino como *profesoras de cocina*, la forma en que esta vía se abre á las mujeres cultas y bien educadas.

En todo el extranjero la enseñanza culinaria oficial está organizada ó se organiza.

En Inglaterra, en los países escandinavos, en Suiza y en Bélgica, *todas* las alumnas de las escuelas del Estado deben seguir cursos de cocina más ó menos completos, según la importancia de los establecimientos y el nivel general de los estudios. Esta enseñanza supone un Cuerpo especial de profesores del arte culinario, que son tan bien considerados y retribuidos como los de Dibujo ó Literatura.

En Inglaterra, y más especialmente en Londres, las escuelas culinarias son numerosas; la Escuela Nacional de Cocina, situada en Buckingham Palace Road, es el centro donde se forman las profesoras que van á todas las ciudades, según se necesita proveer escuelas. Sus emolumentos varían según la importancia del Centro que dirigen; pero no bajan, para empezar, de 1.800 francos.

La enseñanza de la cocina comprende también la fabricación de confituras y con-

Cocina Universal "La Cocina por Gas,,

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

servas, las bebidas fermentadas más simples, el modo de secar las frutas y un poco de cocina especial para enfermos y niños.

Los cursos de estudio necesarios para obtener un diploma de profesor de cocina en las escuelas primarias comprende la cocina para las clases de obreros, para la clase media y lo que puede llamarse la *alta cocina burguesa*, con la química elemental y la pedagogía culinaria.

El curso dura diez meses, y las horas de clase son de diez de la mañana á cuatro de la tarde.

Para alcanzar el diploma de profesora en economía doméstica se necesitan trece meses, aprendiendo trabajos de aguja, de lavado, arreglo de muebles, plancha y muchos minuciosos detalles.

La escuela de Upsala es la que provee de profesoras de cocina á todas las escuelas suecas. Su programa, menos extenso que el de Londres, se adapta á las necesidades del pueblo y á las exigencias del clima. Se aprende á hacer una multitud de conservas para los largos inviernos, y se nota que se presta mayor cuidado á la enseñanza de la higiene y de la química.

En Suiza, la enseñanza de la cocina es el complemento de la educación, y hace parte de los programas de todas las escuelas, lo mismo que en Bélgica, donde las «Damas de la Santa Familia» han montado en su pensionado de Helmet, una escuela especial para discípulas aristócratas.

Ahora se trata de instalar una escuela en el gran ducado de Luxemburgo, bajo la dirección del profesor francés M. Colombine, que ha tenido la idea de establecer las escuelas de cocinas ambulantes para las aldeas. En una gran carreta como la que usan los saltimbanquis, instala sus hornillos y cacerolas, y durante las vacaciones recorre el campo con este bagaje. En las escuelas públicas de los pueblos á que llega da clases y conferencias, enseña á hacer el pan, á preparar platos sencillos y logra

mejorar la suerte de muchas familias.

En París se abrió la primera escuela de cocina en 1890, y hoy ya existen muchas, mereciendo especial mención la Escuela Normal de Menaje, situada en la rue de l'Abbaye, núm. 3, debida á la iniciativa de la baronesa de Diesbach, y los recursos populares gratuitos, que se dan en las rues de Boulangers y de Antín, á los cuales acuden cocineras deseosas de perfeccionarse en su oficio, madres de familia que quieren aprender á cuidar sus hijos y jovencitas que desean hacer agradable su casa al padre, el amado ó el esposo, puesto que es sabido que los encantos del hogar atraen al hombre y hacen dulce la vida de familia.

En España se empieza ahora por iniciativa privada y oficial, á ocuparse de esta clase de enseñanza, digna de llamar hacia ella la atención de las mujeres cultas, para que no la desdeñen y alcance el desarrollo y excelentes frutos que da en los demás países.

COLOMBINE.

(Del *Heraldo de Madrid*.)

## EN EL IDEAL ROOM

### Banquete periodístico.

Galantemente invitados por D. Augusto Comas, reuniéronse el día 11 del corriente, en el nuevo y elegante *restaurant* de la calle de Alcalá, algunos representantes de la prensa madrileña, entre los que figuraban los Sres. Moya, Rodrigo Soriano, Francos Rodríguez, Luca de Tena, Morote, Saint-Aubin y Castell.

Inauguraban el Salón Imperio del piso entresuelo, y los invitados se sentaron á una mesa adornada, cual pudiera estarlo la de la más elegante dama aristocrática; de un centro de plata del más puro estilo, salían preciosas flores que se extendían en guirnalda sobre el adamascado mantel, interrumpidas de trecho en trecho por grupos de porcelana de Sèvres. Los muros del salón están cubiertos casi hasta el techo por oscuros tableros de caoba, sobre los que se destacan magníficas aplicaciones de

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

bronce estilo Imperio, primorosamente cinceladas; el friso y el techo son blancos con bajo relieves del mismo estilo. La luz que ilumina espléndidamente el salón, se advina, pero no se ve, dando la ilusión de la luz diurna.

La vajilla en que se sirvió la comida es de plata elegantísima, y todos los detalles reveladores de un delicado gusto de artista.

Para dar idea de este banquete verdaderamente pantagruélico con que el señor Comas obsequió á la prensa, copiamos á continuación el extenso *menu*, cuyos platos selectos, rociados con exquisitos vinos, merecieron entusiastas elogios de los comensales, augurando un gran porvenir para el elegante y nuevo *restaurant*.

#### DINER DU 11 NOVEMBRE

*Zahousquis:*  
*Filets de harengs Baltique.*  
*Comcombres Russes.*  
*Guibouis Moscovites.*  
*Museau de Boeuf sauce Moutarde.*  
*Kikis Scandinaves.*  
*Sropts fumés.*  
*Crème Bragation.*  
*Cromesqui Périgueux.*  
*Filets de sole Walewska.*  
*Perdreau cocotte bonne femme.*  
*Pourlade du Mans à la Nèva.*  
*Sorbet fine champagne.*  
*Atoyau de boeuf printanier.*  
*Terrine de faisán à la gelée.*  
*Flan de poire à la Bourdaloue.*  
*Fromages.*  
*Friandises.*  
*Fruits.*

(De El Imparcial).

### Un banquete de cien cubiertos.

En Palencia se ha verificado una reunión magna de individuos del partido liberal, con objeto de asistir al banquete dispuesto en obsequio de los representantes en Cortes del partido.

La aglomeración de público, mucho mayor que la que consentía el local elegido para la fiesta, hizo necesario un sorteo de los puestos disponibles para el banquete.

Asistieron al acto caracterizados liberales, el senador Sr. Rivera y el diputado señor conde de Garay.

En el banquete reinó muchísima cordialidad y gran entusiasmo, y fué servido el exquisito *menu* con gran gusto culinario por el gran **Hotel Samaria de D. Rafael Alonso**.

La confección del *menu* fué á cargo de nuestro distinguido colaborador D. Serafin Hernández, y el cocinero del hotel D. Mariano Calzada; he aquí el

#### MENU

*Consommé imperial.*  
*Solomillo á la Perigot.*  
*Langostinos salsa tártaara.*  
*Espárragos á la Holandesa.*  
*Capón asado.*  
*Jamón en dulce montado.*  
*Helado á la Vainilla.*  
*Postres variados.*

#### VINOS

*Franco-española.*  
*Champagne Viuda Clicquot.*  
*Champagne grand Cordon d'Espagne.*  
*Café, licores y habanos.*

Palencia 27 de Octubre de 1906.

### Correspondencia.

Rogamos á nuestros suscriptores de provincias, que en vez de efectuar los pagos en sellos de correos, nos envíen libranzas de la prensa ó sobres monederos que se expendan en todos los estancos.

\*\*\*

En el número próximo de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos, insertaremos, un *menú* de Almuerzo y comida explicado, de D. Hermenegildo Herráiz, *Helado Vesubio*, de Mr. Georges Contris, un *menú* de la Carta del Restaurant *Fornos*, *Pechugas de pato á la Thebussem*, (Plato frío con grabado), *Lubinas á la Donostiarra*, de D. Loreto Capella, *Solomillo á la Bristol*, *Silla de carnero á la Andrónica*, de Felipe Martí; *Pichones á la Bruniselda* un artículo histórico sobre Parmentier, introductor de la patata en Europa, por Juan Marqués, y otros trabajos muy interesantes, etc., etc.

**Manual práctico de Salchichería** por Jerónimo Martón é Izaguirre.—Salchichería española, francesa, alemana é inglesa.—Charcuterie.—Salchichería industrial y rudimentaria.—Condimentación.—Maquinaria.—Productos auxiliares. Jamonería.—Grasas y tocinos.—Salazón y adobos.—Ahumado y preservación.—Enemigos de la salchichería.—Tripería. preparación y cortes del cerdo. De venta en la librería del sucesor de Hijos de Cuesta, Carretas, 9.—Precio, 3 pesetas.

LA REDACCIÓN.

## Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

# LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

presentan impresos, por reducida que sea la tirada, alguno puede salvarse y confirmar aquella verdad de

*Que el que imprime neceda-  
Dadas á censo pepe-*

Creo que semejante evento puede y debe evitarse á toda costa, y con tanto más motivo cuanto que basta aplicar para conseguirlo pequeñas cantidades de trabajo y de dinero. Los *menus* reales, si de mi voluntad dependiese, se estamparían en fojas de rica vitela de veinte centímetros de alto por trece de ancho; llevarían una orla sencilla y elegante; letra romana clásica, combinada con la española de Torio; tintas roja y negra, sin dorados, ni rasgos, ni garambainas. Permítame usted, aun cuando esto sea meter la hoz en mies ajena, el siguiente proyecto de *menu* para el futuro cumpleaños de S. M. el Rey Don Alfonso XII:



A

XII

LISTA DE LA COMIDA DE S. M.

PALACIO DE MADRID

28 NOVIEMBRE, 1876.

SOPAS

*Puré de guisantes verdes.  
Arroz á la italiana.*

RELEVÉS

*Salmón á la Chambord.  
Piernas de corzo asadas.*

OLLA PODRIDA

ENTRADAS

*Perdigones con trufas.  
Lenguados con hierbas finas.  
Foie-gras en tortera.*

PONCHE Á LA ROMANA

LEGUMBRES

*Espárragos con salsa blanca.*

ASADOS

*Jamón en dulce.  
Faisanes á la real.*

INTERMEDIOS

*Timbal de piña á la americana.  
Panés de almendra con naranja.*

VINOS: Jerez, Sauterne, Madera, Champagne, y Málaga.

POSTRES. - HELADOS. - CAFÉ.

(Fulano de Tal, Jefe de cocina.)

Dos novedades advertirá usted en el anterior ejemplo. Una es el nombre del *Jefe*, estampado al pie de la lista, para que pueda saberse á quién agradecer ó cargar la responsabilidad gastronómica del banquete. Si yo tratase de escribir á usted una carta erudita hablándole del origen de los catálogos que nos ocupan y de la lectura que de ellos hacía en alta voz, á fines del siglo XVIII, uno de los pajes de servicio, pudiera hasta presentarle *menus* autógrafos firmados por Juan de Mesones, Amador de la Aya, Francisco Montañó y otros antiguos maestros, destinados sin duda á ser leídos ó presentados en las mesas de los reyes. Usted sabe que en épocas más recientes, los célebres jefes de cocina Riquette y Carème eran llamados á recoger los plácemes, elogios y norabuenas que tributaban á su inteligencia y pericia los más expertos gastrónomos de Francia é Inglaterra. La conocida frugalidad española comienza ya á fijarse en el mérito de una buena comida. Por vez primera leo en un autorizado papel de Madrid (*La Política*), que describe menudamente la comida dada en 26 de Febrero de 1876 á Madama Ratazzi, los renglones siguientes:

«Justo es decir que entre una y otra pregunta y respuesta de la conversación y entre las observaciones y los juicios literarios, se  
(Continuará.)

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

PESCADERÍA  
 DE LA  
**Viuda de Martín Gilgado.**  
 PLAZA DEL CARMÉN  
 (Cajón núm. 44)  
 TELÉFONO 383.—MADRID

GRAN VARIEDAD  
 PESCADOS FINOS DEL PAÍS Y DEL EXTRANJERO  
 SE SIRVE Á DOMICILIO

**M. PUIGBÓ**

Única casa en chaquetas y gorras para cocineros. ☞ Camisería. ☞ Fábrica de ☞☞☞ cuellos y puños. ☞☞☞

ALMACÉN DE LOS CATALANES  
 Calle de la Montera, 31.—MADRID

Sucesor de PEREIRA  
 FABRICA DE CALDERERIA  
 (Casa fundada en 1840.)  
 San Vicente Alta, 10.—MADRID

Primera casa en objetos de cobre, baterías de cocina estañadas, moldes de todas clases, tanto en cobre como en hierro y hoja de lata, etc., y cuantos artículos hay concernientes á cocina.

POLLERIA Y TERNERA FINA  
 DE  
**MARTIN UROSA**

Gran surtido en ternera fina de Castilla. Gran especialidad en pollos de Bayona, y toda clase de aves del país y del extranjero.

Plaza del Carmen, Cajones 11 y 12.  
 (Frente á la Mantequería.)



*Fournisseurs de S. M. le Roi d'Espagne.*

**Champagnes de Epernay.**  
 Marcas VIOLETTE  
 (La preferida para las señoras é inteligentes.)  
**GRAND CORDON D'ESPAGNE**  
 (Dedicada al Ejército Español.)  
 LOS MEJORES DE TODOS  
 Pidanse en Hoteles, Colmados, Vinícolas y Ultramarinos.

Concesionario general: **D. Juan Roncero, calle de Valverde, núm. 12.—MADRID**

DISPONIBLE



## MOISÉS SANCHA

GRAN SASTRERÍA  
CALLE DE LA CRUZ

GRAN ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA

No vestirse sin visitar antes esta casa, tanto por el corte, como por la economía y buen gusto en los géneros.



EL MEJOR POSTRE  
"Mermeladas  
Trevijano,,

GRAN CUCHILLERÍA FINA  
DE  
JUAN CASTAGNON

Casa especial para cuchillos de Cocina y de Mesa, navajas de afeitador, todo garantizado. Única en Madrid.

NO EQUIVOCARSE  
8, CALLE DE ESPARTEROS, 8



Proveedor de la Real Casa.

LEGUMBRES FRESCAS Y FRUTAS  
DE  
VALENTIN FERNANDEZ Y COMPAÑIA

SE SIRVE A DOMICILIO

Es la única casa en Madrid que está mejor surtida en toda clase de legumbres finas del País y extranjero, siendo también la primera que pone a la venta los primores en legumbres nuevas de cada época del año.—Envíos a provincias.—Gran Frutería del mismo dueño: calle de San Alberto, 3

Plaza del Carmen, núm. 1.—Cajones en la misma Plaza, núms. 9, 11, 34 y 35



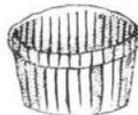
Proveedor de la Real Casa.

Unico fabricante en España.

DE  
Cajas de suflés,  
Papillotas y Cajitas rizadas  
para dulces.

D. José Cardín

Calle de las Fuentes, número 1, 3.º MADRID



# JUPINAMBA

Primer tostadero de café.

AROMA CONCENTRADO

CON REAL PRIVILEGIO

62 sucursales en España

En Madrid: Montera, 21 dupl. Espoz y Mina, 11.  
Serrano, 21. Plaza del Carmen, Bazar. Toledo, 72, y Carretas, 14.