Segundo año. Núm 7. Precio 50 céntimos. 1.º Marzo de 1907.

EL GORRO BLANCO

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

Director: IGNACIO DOMENECH

Biblioteca Nacional de España

C.IA MADRILEÑA DE ALUMBRADO
Y CALEFACCION POR GAS

ALMACEN EXPOSICION.—PELIGROS, 7.—TELEFONO 474

LA COCINA POR GAS

AVISOS

1.ª Sucursal:
Carranza, 12.
Tel. 2.428.

2.ª Sucursal:
Serrano, 52.
Tel. 2.283.

AVISOS

3.ª Sucursal:
M. de Toca, 9.
Teléfono 810.

4.ª 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

Biblioteca Nacional de España

AÑO II. Madrid 1.° de Marzo de 1907. NUM. 7

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

DIRECTOR
IGNACIO DOMENECH

Redacción y administración:
Calle de Mendizábal, 4, 1.°—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

Se publica el día 1.° de cada mes.
Empiezan las suscripciones el día 1.° 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: Las perdices de los pobres.—Grupo de galantinas de capones á la Martignoli.—SANDWICHS Y CANAPÉS: Sandwichs lady Amhert.—Sandwichs de perdiz á la Cazadora.—Sandwvichs de anchoas á la Noruega.—Canapés á la Danoise.—Canapés Lucile.—Canapés primaverales.—Comida diplomática servida en el Palacio de la Excma. Sra. Marquesa de Squilache, el día 27 de Enero de 1907.—FORMULAS Y RECETAS: Lazo de ternera á la Parisién.—Pato á la Alexandra.—Pollo salteado á la Plamontesa.—Filetes de liebre á la Colbert.—Salsa Colbert.—Piletes de lenguado Sampons I.—Truchas rellenas á la Dieppoise.—Truchas rellenas á la Real.—Salmón ahumado á la Noruega.—Cadera de vaca á la Catalonia.—Arroz Massana.—Macarrones á la Sansona.—Succotash indio.—Comida diplomática, servida el día 1.° de Febrero de 1907, en la Embajada del Ecuador, de 20 cubiertos.—Centro de Solomillo Amelia.—PLATOS DE COCINA ECONOMICA: Agujas de Bacalao.—Sopa «Minestrone».—Estofado de vaca á la Provenzal.—Escudella matorina.—Langosta á la Catalana.—Calamares estofados.—Tortilla de ranas fritas á la Casera.—DULCES DE FRUTAS Y HELADOS: Fresas Margarita.—Naranjas en sorpresa.—Melocotones Melba.—Copa Eugenie (helado).—Copa Petit-Duc (helado).—Spooms (helado).—Helado crema de espárragos.—Buñuelos de rosas.—Bizcocho Barón de Wedel.—Tartitas Doménech.—Menú servido por Enrique Cotaina en casa del Excmo. Sr. Conde de Malladas el 29 de Diciembre de 1906.—Restaurant «Novelty».—Menú.—Menú de banquete servido en el Restaurant «La Murciana», el 30 de Noviembre de 1906.—Banquete en honor de los Excmos. Sres. D. Eduardo Dato y D. Alberto Aguilera, el 7 de Febrero de 1907.—Guillermo II, «gourmet».—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussen y Un cocinero de S. M. (continuación)

CRÓNICA

LAS PERDICES DE LOS POBRES

El rey Humberto de Italia, respondiendo á las tradiciones gastronómicas de la Casa de Saboya, supo apreciar en todo su valor los placeres de una comida selecta ó de un plato exquisito.

Su hijo y sucesor Víctor Manuel III, posee asimismo un paladar delicadísimo, capaz de estimar dignamente los refinamientos del arte culinario.

Tuvo el padre y tiene el hijo predilección especial hacia las perdices.

La princesa Elena de Montenegro, hoy reina consorte de Italia, ha sido y continúa siendo una cocinera extraordinaria, tan hábil en la ejecución de recetas difíciles, como afortunada en la invención de guisos nuevos.

Poco tiempo después de casada, veraneando en Racconigi, sorprendió agradablemente á su padre político y á su esposo, ofreciéndoles, en el almuerzo, un plato de perdices que acababa de aderezar con sus propias manos.

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

Biblioteca Nacional de España

Los reyes saboreaban el obsequio como los isrealitas saboreaban el maná celestial, y después de felicitar á la gentil cocinera quisieron conocer la fórmula de la salsa maravillosa y desconocida que bañaba y prestaba gustosidad suave y fragancia sin igual á las perdices.

Elena se negó en redondo á declarar el secreto; se limitó á decir que aquel plato podía llamarse «perdiz á la montenegrina», y añadió, á título de advertencia, que en lo futuro no volvería á guisar gratuitamente.

Una semana después, Humberto rogó á su hija política que repitiese el obsequio, «presentando la cuenta».

Obedeció la augusta cocinera, y la cuenta se tradujo en una concesión de indulto.

Menudearon las «perdices á la montenegrina», y á los postres de cada comida se efectuaba el pago, y de este pago surgieron orfelinatos, asilos, sanatorios marítimos, pensiones y montepíos, y otras empresas, creadas ó sostenidas con el peculio de los reyes.

Ni Humberto quiso, ni Víctor Manuel ha querido calcular el costo de cada plato confeccionado por Elena.

En cambio, la servidumbre de palacio, cuando ve á la soberana penetrar en la cocina, sonríe respetuosamente y piensa con emoción y con gratitud en la nueva obra de caridad que va á cumplirse.

Y por eso, las perdices guisadas por las regias manos, no se llaman ya en Italia «perdices á la montenegrina», se llaman: «Las perdices de los pobres».—B. B.

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Grupo de galantinas de capones á la Martignoli.

(PLATO FRÍO)

El plato que vamos á describir sólo puede servirse en grandes banquetes, debido á las cantidades que lo componen.

Escoger tres capones de los más finos é iguales, límpiense según todas las reglas del arte culinario, separarles luego la piel cuidando que quede completamente entera, extenderla encima de la mesa, y sazonarla con sal, nuez moscada y vino de Jerez hasta que se rellenen con la farsa que sigue:

Se machacan en un mortero grande dos kilos de pechuga de gallina, adhiriendo en esta misma cantidad las pechugas y otras carnes magras de dos ó tres capones, dos kilos de magro de cerdo, un kilo de tocino fresco, un kilo de ternera magra; cuando esté esta farsa bien machacada, se le aña-

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

Biblioteca Nacional de España

dirán ocho huevos, uno á uno, sal, pimienta blanca y nuez moscada; macháquese mucho más, hasta que pueda pasarse esta farsa por un tamiz de tela metálica.

Se cuecen en una cacerola puesta sobre fuego con una botella de Jerez, trufas frescas en gran cantidad, y al quedar este vino reducido á más de su mitad, se une á la farsa, con medio vaso más de coñac superior y 400 gramos de fécula de arroz; mézclese bien y queda la farsa terminada.

Se extiende la piel de cada capón encima de una servilleta, se reparte la farsa en el interior guarneciéndolas con abundantes trufas, dados de lengua á la escarlata, jamón magro y filetes de capón ó de otra ave blanca, tocino, etc., etc.; cuando queden bien llenas y guarnecidas, se cosen con hilo blanco y gordo, después se envuelve cada una con su servilleta, atándolas con tramilla.

Ponerlas á cocer con un buen aspik durante dos horas, y después de la cocción y estando un poco frías, se les separa el hilo blanco, y por segunda vez se envolverán con la servilleta, poniéndolos en prensa durante diez ó doce horas.

Pasado este tiempo, se colocarán las galantinas cortadas á más de la mitad de cada una, en rodajas, obteniendo siempre su forma natural.

Estas galantinas se colocarán encima de un zócalo cortado en pan de molde, dándolas en su colocación una forma de pirámide.

Las galantinas se adornan con gelatina blanca y dorada, combinando estos dos colores con gran acierto; el costrón que sirve de zócalo se guarnecerá con puré de *foie-gras* y *chantilly* con un poco de mezcla de *foie-gras*, formando también bustos, etc., etc.

Y por último, se enclavarán unos *atalettes* guarnecidos de legumbres con aspik.

JUAN PALLEROLA Y PAGÉS.

Sandwichs y Canapés.

Sandwichs lady Amhert.

Se cortan pedazos de pan inglés (pan de miga) de medio centímetro de espesor, se guarnecen los sandwichs con puré de faisán, incrustando algunos granos de maíz tierno conservado con vinagre y mostaza, etc.

Sandwichs de perdiz á la Cazadora.

Se guarnecen con puré de perdiz, una aceituna torneada, dos lamas de *champignons* y un poco de lengua á la escarlata.

Sandwichs de anchoas á la Noruega.

Guarnecer con un magnífico puré de anchoas, completarlos colocando algunos filetes de anchoa desalada y algunas alcaparras.

I. D.

Canapés á la Danoise.

En pan negro, napada la parte superior con manteca de Raifort y guarnecidas en bandas alternadas de salmón ahumado, filetes de arenques y caviar de Rusia.

Canapés Lucile.

Muy pequeños de forma ovalada, napando la parte superior de manteca y mostaza, los bordes se guarnecen con lengua á la escarlata rallada, pechuga de ave picada en el centro.

Canapés primaverales.

Napados los canapés con manteca Montpellier, en los bordes yema de huevo duro picado con berros, berros en el centro.

A. ESCOFFIER.

Cocina Sencilla **"La Cocina por Gas,,**

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

Biblioteca Nacional de España

COMIDA DIPLOMÁTICA

servida en el Palacio de la Excma. Sra. Marquesa de Squilache, el día 27 de Enero de 1907.

MENU

Consommé Victoria.
Croustades á l'Imperial.
Darnes de saumon á la Daumont.
Jambons de Prague au Madère.
Terrines de Foies-gras Belle-vue.
Granit au Champagne.
Poulardes de Bresse rôties.
Salade Moderniste.
Céleris-râve au Jus.
Mokas á la Ghantilly.
Biscuits Glacés.
Brioches Mousseline.
Desserts.

VINS

Xèrés, Château
Laffite, Château Iquem
Pomard, Champagne Malvoisie.

Servido por Eugenio Pedro Altuna.

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

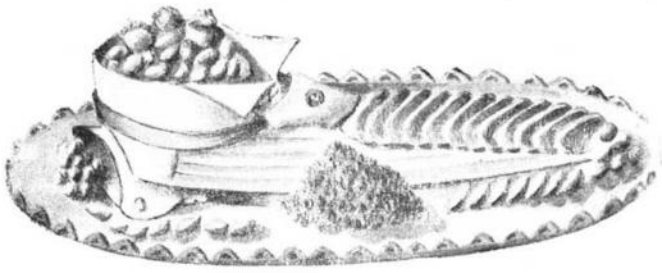
Biblioteca Nacional de España

FORMULAS Y RECETAS

LAZO DE TERNERA Á LA PARISIÉN

Después de que esté bién limpio un *roast-beef* (éste con preferencia de vaca), se corta á tiras largas de todo su tamaño, y como de un centímetro y medio de grueso; se aplasta un poco, se pone en agua fresca á desangrar durante media hora.

Luego se escurre, se seca con un paño, volverlo aplastar un poco más, se recortan los lados y se forma con esta tira de carne el nudo de corbata (como indica nuestro grabado); para sujetar el nudo que conserve su forma se le atraviesa con una aguja



ó un palillo un poco grueso. Se marca un buen fondo y se pone á rehogar, sazonándolo con un poco de sal; se rocía con un poco de vino blanco, se deja éste reducir y se concluye mojándolo con un poco de caldo. Se mete en el horno y al quedar cocido se saca; traspasarlo con cuidado á un plato de saltear (*sotuar*); mójese con un poco de media glasa y Jerez, hágase cocer durante unos segundos y retírese de la fuerza del fuego.

Se confecciona un costrón de pan, dándole la forma del cuello de la camisa y la pechera; lo que forma el cuello se deja hueco, se fríe con bastante manteca de cerdo bien caliente, poniéndose luego que esté bien escurrido en una fuente larga. Se coloca el lazo; trinchada la parte que forma la corbata, se une todo con gran gusto, de modo que el lazo toque bien en el cuello que forma la camisa.

En el hueco que forma el cuello se echa una magnífica guarnición de trufas y *champignons* y unas quenefas de ternera, pequeñísimas. Se pone á cocer un huevo, se corta la clara (con un cortapastas acanalado) del tamaño de una peseta, encima de ésta una bolita de la yema, también cocida, y se forma con esta combinación el alfiler; en lo que forma el extremo de la corbata se colocan patatas modeladas á la cuchara (del tamaño un poco mayor á una avellana) blanqueadas y fritas con manteca de vaca y un poquito de miga de pan blanco, se colocan en pirámide en dicho extremo, que es donde concluyen la corbata y la pechera de la camisa; en el centro de un lado colocar un montoncito de guisantes á la inglesa.

Al momento de servirse se salsea con

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

Biblioteca Nacional de España

una buena media glasa bien caliente. Completar el plato colocando á su debido tiempo una bonita bordura de pasta en la fuente, resultando un plato caprichoso y exquisito.

NOTA. De la tira de carne, en la proporción que queda descrita, se puede hacer para un servicio de seis personas.

MELQUIADES BRIZUELA.

(De la obra *Sartén y Pluma*.)

Pato á la Alexandra.

(INÉDITO)

Una vez limpio perfectemente el pato, se rellena con la farsa siguiente: Se machaca en un mortero el hígado del pato, un pedazo de ternera magra, igual trozo de tocino y pan de miga, remojado previaviamente con un poco de leche; cuando esta combinación se haya transformado en una pasta finísima se sazona con sal, pimienta, especias, dos ó tres huevos, una cebolleta picada y hojas de salvia picadas menudísimamente, removiendo toda la farsa á fin de que se unan bien los ingredientes.

Cuando esté relleno se bridará bien, poniéndolo en una bresera sobre fuego con manteca de vaca, hasta que tome color; rocíese entonces con *whisky* y pasado un minuto ó dos se le añade igual cantidad de salsa española y tomate, una cebolla entera con tres clavos de especias incrustadas, sal y pimienta en grano. Tapar la bresera y efectuar la cocción en el horno.

Cuando esté el pato bien tierno se traspasa á otra cacerola, pasando la salsa por una estameña.

Preparar un puré de manzanas de la forma siguiente: Las manzanas mondadas se harán cocer con un poquito de agua y dos clavos de especias, pasando luego el puré por un tamiz; sazónese con manteca de vaca en poca cantidad. En el momento de servir, se coloca el pato bien atado en una fuente y en un lado se pondrá el puré; salséese un poco, sirviendo la salsa restante en una salsera.

Este plato ha gustado muchísimo, especialmente á los ingleses.

MANUEL SALAZAR.

Gibraltar, Febrero de 1907.

Pollo salteado á la Piamontesa.

Tómense pollos tiernos y se corta cada uno en ocho pedazos, salteándolos con manteca de vaca, chalota, zanahoria y jamón magro cortado á cuadritos, luego *champignons*, y rociarlo con vino de Marsala, sal y nuez moscada.

Reducir el vino á la mitad y aumentar una cantidad de jugo bien desgrasado.

Se formará un turbán de polenta, que se pintará con yema de huevo y un poco de queso mezclado, poniéndose en el horno hasta que tome color dorado.

Al servirlo colocar el turbán en una fuente rellenando el interior con el pollo; salsearlo con su propio jugo, un poco de perejil picado por encima y queda terminado.

F. MARTÍ.

Filetes de liebre á la Colbert.

Se cortan los filetes de liebre, separándoles los nervios, aplastarlos bastante, sazonarlos con sal y cúbranse con un salpicón de trufas sazonadas con un poco de media glasa. Encima de este salpicón se coloca una ligera farsa de quenefas, empánense dos veces y fríanse con fritura bien caliente.

Ponerlos en corona en una fuente y guarnecer el centro con un puré de caza, y naparlos ligeramente con una salsa Colbert.

Salsa Colbert.

Glasa de carne montada con manteca de vaca, zumo de limón y perejil picado.

Filetes de lenguado Sampons I.

(INÉDITO)

Se aplastan un poco, en primer lugar los filetes de lenguado, después se envuelven uno á uno con una finísima farsa de pescado, uniendo un salpicón de trufas y *champignons*. Hacerlos escalfar con vino de Je-

Cocina Rápida "La Cocina por Gas,,

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

Biblioteca Nacional de España

rez y un poco de *whisky*, sal, hierbas aromáticas, etc.

Se coloca luego cada filete de lenguado encima de un pequeño brioche, hecho ex profeso, colóquense en una fuente de metal blanco.

Preparar una magnífica salsa holandesa montada con manteca de cangrejos y el jugo de los lenguados, con cuya salsa se napan los filetes de lenguado. Espolvorearlos de queso y gratinarlos.

Servir al mismo tiempo salsa aparte.

JUAN MARQUÉS.

Truchas rellenas á la Dieppoise.

Rellénanse según costumbre y cocerlas al *(cour bouillon);* sírvanse con salsa Dieppoise.

Truchas rellenas á la Real.

Rellenas las truchas, se cuecen con caldo y bastante vino blanco; sírvanse, cubiertas con salsa á la Italiana.

Salmón ahumado á la Noruega.

Sazónese el salmón, después de estar convenientemente ahumado, á la moda, mójese con aceite frío, y se asa á la parrilla. Sírvase con pan con manteca.—I. D.

Cadera de vaca á la Catalonia.

Después de recortada según la regla culinaria, se mecha con tiras de tocino y jamón.

Breséase con una buena *mirepoix* de legumbres y hierbas aromáticas; al empezar á tomar color rocíese con vino blanco y una copa de anís del Mono, tápese durante unos diez minutos, luego se le añadirá una buena cantidad de jugo desengrasado, y terminar la cocción estando la cacerola tapada.

De guarnición se ponen cebollas breseadas rellenas con un salpicón de menudillos de aves, espolvoreadas de queso y gratinadas al horno, y además fondos de tomates llenos de guisantes á la inglesa.

En el momento de servir se coloca la vaca cortada en el centro de la fuente y á su alrededor la guarnición alternada; rocíese con el mismo jugo liado con un poco de fécula.

FELIPE MARTÍ.

Arroz Massana.

Es un arroz á la milanesa, mojado con caldo, que al quedar su cocción terminada se llenan moldecitos de flanes, decorados de antemano, el fondo con un picadillo de trufas y *champignons*, y las paredes interiores de cada molde con tiritas derechas de pimiento morrón en conserva.

Se freirá por cada comensal un huevo á la francesa.

Se pone en el centro de una fuente una regular cantidad de arroz, formando un zócalo más bajo que los moldes, y á su alrededor se colocan los moldecitos de arroz. Encima del arroz del centro colocar los huevos fritos, con un poco de queso rallado cubriendo los moldes de arroz.

Salsear los huevos con un buen jugo con esencia de tomate y con un poco de perifollo picado por encima.

JUAN MARQUÉS.

Macarrones á la Sansona.

Son unos macarrones gruesos y cortos como un dedo, huecos, los que se rellenan con farsa mezclada de ave y caza. Una vez rellenos se blanquean durante diez minutos con agua hirviendo y sal, se escurren sin refrescarlos, se saltean con manteca de vaca fina, se colocan por capas en una fuente de gratén ó sea una capa de macarrones y otra de queso de Parma, y Gruyère mezclado, manteca de vaca, siendo el final de queso, se gratinan y sírvanse.

ADOLFO SOLICHON.

Succotash indio.

Haced hervir dos libras de judías durante media hora; dejadlas escurrir y añadid luego los granos de seis mazorcas de maíz, una taza de agua, una pulgarada de sal y otra de pimienta. Cuando el maíz está bien cocido añadid una taza de leche y un poco de mantequilla.

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

Biblioteca Nacional de España

Centro de Solomillo Amelia.

(Coeur de Filet de Bœuf Amelie.)

INÉDITO

Se escoge un hermoso centro de solomillo, límpiase muy bien y mecharlo con tiras largas de tocino, espolvoréese de sal y póngase en una placa, con manteca de cerdo encima. Media hora antes de servirlo se asará á gran fuego, á la inglesa.

Salsa.

Hágase una reducción de vino de Madera, aumentando en seguida, y en partes iguales, *velouté* de ave y jugo bien clarificado y desengrasado. Momentos antes de montar el plato se remontará la salsa al baño maría, con dos ó tres yemas de huevo, manteca de vaca, un poco de paprika y dos ó tres hojas de estragón fresco picado menudísimamente.

Guarniciones.

Para las guarniciones se emplea una crema de espinacas espesa, que se sazona con gran gusto, á la que se le incorpora dos ó tres huevos enteros (según la cantidad de espinacas), una abundante cantidad de jamón de Praga cocido, cortado á cuadraditos.

Escoger moldes pequeños de forma redonda el fondo y conjunto, se untan con manteca de vaca, en el fondo de cada uno se coloca una gran rodaja de trufa, y luego llenarlos con las espinacas, cociéndolos en el baño maría.

La otra guarnición de legumbres es como sigue: Se pone á cocer una regular cantidad de patatas, con la sal correspondiente, y cuando estén cocidas, se pasan en seco por un tamiz. Una vez transformadas en puré, se ponen en un plato de saltear, con un buen pedazo de manteca de vaca, perifollo picado, un poco de puré de tomate reducido, dos ó tres gotas de carmín vegetal, pimienta y una regular cantidad de trufa picada menudamente; amasar bien todo este conjunto en caliente hasta que queden todos los ingredientes bien unidos, y la pasta con un ligero color de rosa.

Con la anterior combinación se forman bolas pequeñas, que se colocarán en una placa untada de manteca de vaca, y se meten en el horno estando humedecidas con un poco de huevo batido, quince minutos antes de servirse.

Modo de montar el plato.

Formar un bonito costrón con pan de molde, que se enclavará en el centro de la fuente, y encima colocar el centro de solomillo cortado. En los dos extremos de la fuente se coloca un montón bastante alto, y colocadas una á una de la guarnición de patatas, en los dos lados colocar la guarnición de las espinacas, poniendo todo en la forma que cause mayor efecto de presentación.

Encima del solomillo se ponen diminutas escalopitas de *foiegras* natural.

Salséase un poco con la salsa, las guarniciones se pintan con un poco de glasa de carne.

Servir la salsa en una salsera.

I. DOMÉNECH.

Comida diplomática,

servida el día 1.º de Febrero de 1907, en la Embajada del Ecuador, de 20 cubiertos.

✣ ✣

MENU

Consommé Alexandra.
Petits Bouchées á la Mascotte.
Langoustes á la Cardinal.
Coeur de Filet de Boeuf Amelie.
Jambon de Prague á la Russe (Froid).
Poulardes de France Farcies au Truffes.
Salade Margot.
Fonds d'Artichauts á la Châtelaine.

GLACE

Bombe Marie Stuart.
Petits gâteaux Salambo.
Petits croûtons au chester á la Moderne.
Desserts Fins.

VINS

Jerez, Sauterne, Poutet Canet, Pommard, Málaga et champagne, Vve. Cliquect.

Servido por
Ignacio Doménech.

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

Biblioteca Nacional de España

Platos de cocina económica.

Agujas de Bacalao.

Se divide en tiritas de seis ú ocho centímetros de largo el bacalao, desalado antes y se someten dichas tiritas ó agujas á un adobo compuesto de aceite, vinagre, perejil en rama, cebolla en ruedas, tomillo y laurel, estragón, nuez moscada y pimienta, que de vez en cuando hay que revolverlo.

A las dos horas se sacan las agujas; se las deja que escurran; pasarlas por harina, se las baña con un batido de huevo; se las empana con ralladura de pan; se las fríe con aceite frito, y luego que estén bien escurridas se sirven guarnecidas de perejil en rama frito.

JOSÉ DE PLAUSSALS.

Sopa «Minestrone».

Póngase á cocer un cuarto de kilo de judías blancas, en cuatro litros de agua; cuando falte poco para estar cocidas se le añaden cinco ó seis patatas cortadas á pedacitos, un trozo de repollo blanco tierno, un buen pedazo de tocino cortado á pedacitos, con un ajo y bastante perejil picado.

Cuando el repollo y patatas queden casi cocidos, se le añade un cuarto de kilo de arroz, que se dejará cocer durante veinticinco minutos, la sal correspondiente, etc.

Esta es conveniente á familias numerosas y muy nutritiva para los niños.

MME. SAMUEL.

Estofado de vaca á la Provenzal.

(COCINA CATALANA)

Proporcionarse un buen trozo de vaca magro, se aplasta y se mecha con tocino, y algún grano de ajo, ponerlo en adobo durante doce ó catorce horas, con chalotas ajo, laurel, tomillo, pimienta blanca en polvo, rodajas de limón.

Pasado el tiempo, se sacará la carne, y frótese con sal, especias, y un *all-y-olí*, negado. Después se dorará á fuego vivo con aceite, trasladarlo luego en una olla de barro encima de un lecho de tocino, ya desde este momento pondrás cebolletas y chalotas picadas, dándole una cocción suave, después de haberle aumentado un cucharón de caldo y dos vasos de vino tinto.

Luego que esté cocida, se desengrasa bien, y queda en disposición de servirse.

Escudella mataronina.

(COCINA CATALANA.)

Póngase á cocer una regular cantidad de judías blancas, y cuando estén medio cocidas, se le aumenta una regular cantidad de coliflor cortado á pedacitos; cuando esta coliflor esté cocida se le añade una poca cantidad de arroz y una cantidad razonable de aceite refrito de antemano, pruébase de que esté bien de sal, y queda en disposición de servirse.

Langosta á la Catalana.

En una cacerola puesta sobre el fuego, se pondrá una buena cantidad de aceite, bastante cebolla picada, todo á fuego vivo, la langosta ó langostas cortado á trozos en crudo.

Al quedar la cebolla dorada, se le aumenta una picada en el mortero, compuesta de una onza de chocolate, perejil en rama, dos ajos, unas galletas secas, sin esencia de limón una cacharada de azúcar, mójase ésta picada con agua hirviendo, la sal, etc.

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

Biblioteca Nacional de España

Cuando queda terminada la cocción, puede servirse. De igual modo pueden prepararse guisados á la Catalana los langostinos y cangrejos.

JOSEPH CUNILL DE BOSCH.

Calamares estofados.

Se saltea cebolleta con aceite bien caliente, luego añadir tomates picados, ajo y perejil picado, un poco de laurel y orégano, los calamares cortados á pedacitos, vino blanco, pimienta, unas patatas cortadas á cuadros pequeños, tapar herméticamente la cacerola ú olla, y pasados unos veinticinco minutos quedan en disposición de servirse.

Tortilla de ranas fritas á la Casera.

Las piernas de rana, después de que estén limpias, se espolvorean de sal, se enharinan y freirlas á continuación con aceite; cuando empiezan á dorarse se les incorpora un poco de ajo y perejil; en seguida se le echan huevos batidos y forman una tortilla redonda, estando dorada de ambos lados.

J. DOMENECH.

LIQUEUR BÉNÉDICTINE Exquise Digestive

Dulces de frutas y helados.

Fresas Margarita.

Las fresas se maceran con un jarabe que esté fuertemente aromatizado de *kirsch;* luego se escurren y se unen con mucho cuidado con sorbete de granada; moldéese en un molde timbala, se tapa herméticamente y se hiela.

En el momento de servir, y puesta ya en la fuente, se decora con *chantilly* aromatizado de *kümmel.*

Naranjas en sorpresa.

Se rocían formando un pequeño agujero y se llenan de una gelatina de naranja muy bien clarificada.

Melocotones Melba.

Cocidos con un jarabe de vainilla, en un frutero de cristal, se colocan sobre un lecho de helado de vainilla; naparlos de puré de frambuesa.

Copa Eugenie (helado).

Helado de vainilla con *marrons glacés* á pedacitos; se cubre la copa con crema *chantilly*, echando por encima violetas pralinées cortadas á pedacitos pequeñísimos.

Copa Petit-Duc (helado).

Se guarnece con helado de vainilla, medio melocotón torneado y además con grosellas rojas y un cordón de helado de limón por el alrededor.

Spooms (helado).

Es un sorbete que se obtiene helando un jarabe á 20 grados, en el que se le adiciona merengue italiano en doble cantidad al jarabe; trabájese hasta que quede finísimo y ligero; lo característico estriba solamente en que sea excesivamente espumoso.

Se prepara generalmente con jarabes de

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

Biblioteca Nacional de España

frutas y algunas veces con vino, tales como el *champagne*, *Samos*, etc., etc.

Se sirve en copas de cristal, como los otros sorbetes.

A. ESCOFFIER.

Helado crema de espárragos.

Hacer cocer con el agua, que esté ligeramente salada, un manojo de espárragos verdes de Corse de 700 gramos; cuando casi estén cocidos se incorporan las puntas (pues éstas quedan en seguida cocidas); inmediatamente se escurren y se pasarán por un tamiz; luego se une á medio litro de jarabe á 15 grados, que esté aromatizado ligeramente con vainilla, y póngase á helar. Al final se le añade medio litro de nata montada.

ANTOINE CHARABOT.

Buñuelos de rosas.

Este originalísimo plato es procedente del Extremo Oriente, y tiene una excelente acogida donde quiera que se introduce la moda de presentarle en las mesas bien servidas.

Así, oído ó leído de pronto, parece que el someter flores á la cocción es bastante extraño; es casi *comer* un perfume. Pero afirman los que lo han saboreado, que es muy agradable al paladar.

Se prepara del modo siguiente:

Por la mañana temprano se cortan las rosas, que deben estar abiertas y todavía húmedas con el rocío; se lavan cuidadosamente y se colocan en un cacharro de cristal.

Se prepara la pasta bien espesa con harina, huevo y agua, y mientras se bate esta pasta debe ponerse á hervir el aceite.

Deshójense las rosas y bátanse rápidamente los pétalos con la pasta, de modo que se mezcle bien; sáquense en pequeñas porciones y déjense caer en el aceite, donde se inflarán al momento. Se retiran, y se verá que conservan el color de la rosa.

Deben colocarse durante uno ó dos minutos en un papel secante blanco antes de espolvorearlos con azúcar. Después se sirven.

En Nueva York estos buñuelos han reemplazado á las galletitas que se servían con el *champagne*. Se asegura en una leyenda china que los buñuelos de rosas fueron inventados por una princesa imperial en tiempo de Confucio.

Aunque parezca en principio algo extraño el plato, recordemos que las cajitas de bombones más costosas quizá son las de violeta, que no son otra cosa que las florecillas confitadas.

Bizcocho Barón de Wedel.

Móntense en primer lugar en un perol 150 gramos de azúcar, 125 de almendra molida y seis yemas de huevo.

Cuando esta primera combinación queda preparada se añaden, uno á uno, hasta diez huevos enteros, hasta que resulte bien esponjado, y entonces se le incorporan 200 gramos de harina, una copa de licor Benedictine y vainilla.

La cocción se efectúa dentro de un molde de forma cuadrada, que se pueda cerrar herméticamente, cociéndolo en el baño maría durante hora y cuarto.

Se sirve frío, puesto en fuente sobre una servilleta doblada artísticamente, espolvoreado de azúcar glas.

EUSEBIO SECANELL.

Tartitas Doménech.

Con pasta medio hojaldre se cubren las paredes de ruedecitas de forma ovalada.

Rellénense después con la siguiente pasta: montar diez huevos hasta que queden bastante esponjados con 100 gramos de

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 Perígord 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

Cocina Económica "La Cocina por Gas,,

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

Biblioteca Nacional de España

azúcar; unir á esta combinación 300 gramos de almendras molidas y 250 de cabello de ángel, una capa de crema de los *Alpes Bernoises* (que es una nata deliciosa), que esté un poco batida. Únase bien todo este conjunto.

Llenas las tartitas, se guarnece cada una, poniendo encima una hoja de pasta de hojaldre que esté bien diseñada, y sobre éstas se pone una guinda confitada.

Cocerlas á horno moderado, y cuando tengan un hermoso color dorado, se retiran, espolvoreándolas con azúcar glas.

Servirlas puestas en servilleta.

JOSÉ LÓPEZ DÍAZ,
Jefe de cocina
el Hotel Anglo-Hispano (Algeciras)

MENÚ

servido por Enrique Cotaina en casa del excelentísimo señor conde de Malladas el 29 de Diciembre de 1906.

Consommé aux quenelles.
Croustades Brioche.
Tournedos de Saumon Crevettes.
Filet de boeuf à la Godart.
Galantine de pigeons á la Royale.
Haricots verts.
Dindes roties à la Broche.
Salade Diplomate.
Gâteaux Málaga.
Glacé Condé.

—

Fruits-Desserts.

RESTAURANT «NOVELTY»

DÉJENUER

—

Du 7 Janvier 1907.

Hors d'œuvres variés.
Œufs au Miroir.
Soles frites au Citron.
Volaille Demidoff.
Epinards aux croûtons.
Filets grilles maitre d'Hôtel.
Pommes Soufflées.
Bombe «Novelty».
Gauffrettes.
Fromages, fruits, desserts.

Serafín Hernández.

MENU

—

Consommé de Volaille Chaud and Froid.
Troncon Truite de Rivière à la Présidence.
Mignon de Homard à la Parisienne.
Cailles de Vignes Edouard VII.
Rocher de Foie-gras en Bellevue.
Côtelettes d'Agneau Pompadour.
Ortolans à la Jeannette.
Bœuf Braisé Sce. Cumberland.
Poularde du Mans à la Gelée.
Jambon d'York Glacé.
Langue à l'Epicure.
Salade Française.
Macédoine de Fruits aux Liqueurs.
Crême Princesse.
Gâteau Fédora.
Glaces Bouquetières.
Friandises.
Dessert.

V. Benoist.

MENU

de banquete servido en el Restaurant «La Murciana», de José Bonache, en obsequio de D. Andrés Alvarez Ancil, el 30 Noviembre de 1906.

Ostras.
Encurtidos variados.

SOPA
Consommé Labarière.

FRITO
Variado á la Dorinda.

ENTRADA
Solomillo á la Massena.

PESCADO
Salmón á la Roger de Lauria.

LEGUMBRES
Guisantes á la Leridana.

ASADO
Capones asados con ensalada del tiempo.

DULCE
Helado oriental.

POSTRES
Quesos, frutas, pastas, vinos.
Licores.
Café y habanos.

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

Biblioteca Nacional de España

BANQUETE

en honor de los excelentísimos señores D. Eduardo Dato y don Alberto Aguilera, ofrecido por los concejales del Ayuntamiento de Madrid, el 7 de Febrero de 1907. He aquí el exquisito menu servido por el «Restaurant Fornos»:

Hors d'œuvres. variés.

Potage Créme Princesse.

Petites Tartelettes á la Maintenon.

Troncons de saumon à la Orleans.

Filets de Boeuf á la Russe.

Cailles en chaud-froit.

Artichauts á la Valois.

Dindonneaux á la Broche.

Salade Rachel.

Croutes á l'Ananas.

Mousse glacée Nelusko.

Desserts.

VINS

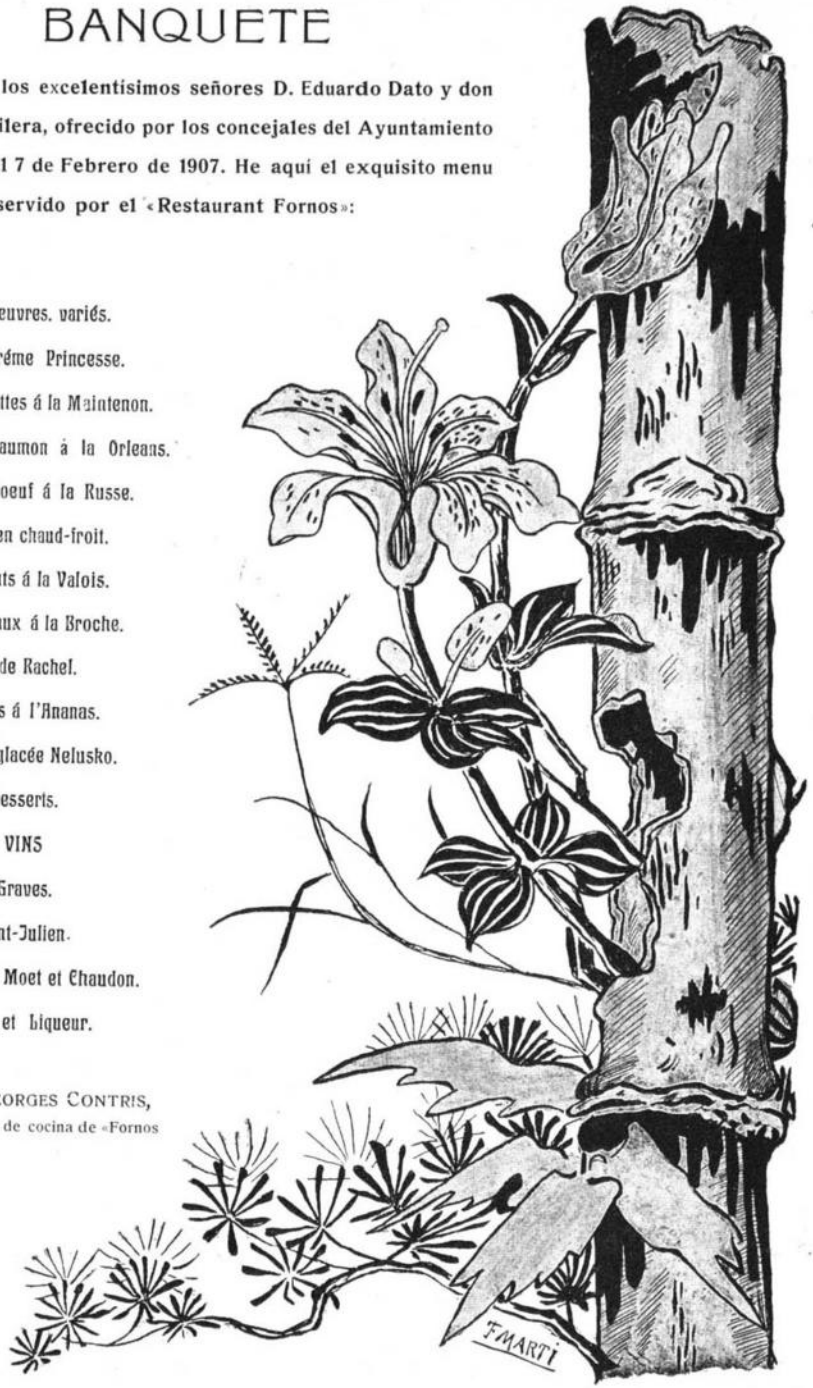
Graves.

Saint-Julien.

Champagne Moet et Chaudon.

Café et Liqueur.

GEORGES CONTRIS,
Jefe de cocina de «Fornos



Cocina Simpática "La Cocina por Gas„

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

Biblioteca Nacional de España

Guillermo II, "gourmet,,.

Un redactor de *Le Matin*, de París, ha obtenido el favor de una interviú con M. Escoffier.

M. Escoffier es todo un personaje, un cocinero celebérrimo, una eminencia del arte culinario. Su reputación es universal, y sus manos prodigiosas han regalado excelsos paladares, siempre con éxito brillante. Entre sus timbres de gloria figura la ardiente gratitud de reyes y emperadores.

El 18 de Junio fué una fecha gloriosa para M. Escoffier.

Era en Cuxhaven. El kaiser acababa de salir de Berlín para asistir á las regatas de Kiel, y decidió pasar dos días á bordo del transatlántico *Amerika*, que acababa de ser construído.

La Empresa del *Amerika*, honradísima por tal circunstancia, llamó á M. Escoffier y le rogó que se encargara de servir al imperial huésped.

M. Escoffier aceptó, naturalmente, aunque desconocía los gustos culinarios de Guillermo II. Pronto averiguó, sin embargo, que á su egregio cliente le gustaba el pollo á lo *paprika rosa*, y que solía almorzar copiosamente y comer á la ligera.

Digamos, de paso, en interés de nuestras lectoras, qué es esto del *paprika rosa*, que tanto le agrada al soberano alemán: es un pollo *soufflé*, frío, en cuyo interior se coloca una crema de tomate. Preparado así, el pollo se baña en una salsa *chaudfroid*.

Para complacer más al emperador, M. Escoffier dibujó con trocitos de trufa, sobre cada pollo, un águila soberbia, símbolo del Imperio, con su corona correspondiente.

Supo también el insigne cocinero que al kaiser le placían los grandes espárragos de Argenteuil, los *soufflés* y el buen vino.

Con estos datos, M. Escoffier preparó la primera comida imperial con la siguente lista:

Hors-d'œuvre suédois.
Consommé glacé.
Tortue claire.
Supremes de Sole au vin du Rhin.
Selle de Pré-Salé aux laitues á la Grecque.
Petits pois á la Bourgeoise.
Poularde au paprika rose.
Cailles aux raisins;
Cœurs de romaine,
Asperges mousseline.
Ecrevisses á la Moscovite.
Soufflé surprise.
Mille feuilles, petit duc, friandises, peches, nectarines, ananas, muscat.

VINS

1897 Er Eitelsbacher.
1888 Er Chateau Fourteau.
1893 Er Kiedricher Berg Auslese.
1878 Er Chateau Bauzan Segla.
Vins de Champagne.

El emperador pareció satisfechísimo. Escoffier notó que comía muy de prisa, según su costumbre, sin dejar de paladearlo todo golosamente. Algunas personas de su séquito se atragantaban por seguirle.

Terminada la comida, Guillermo II se sintió tan complacido, que quiso conocer al jefe de cocina.

Se presentó M. Escoffier y oyó de los augustos labios este expresivo cumplimiento:

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO

Se envía gratis el catálogo ilustrado

ANDRE, SUCCESSEUR
Cuchillería.
76, Rue St. Sauveur, PARIS

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

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,,

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

Biblioteca Nacional de España

—Veo que es usted el emperador de los maestros. Le felicito, porque acaba usted de servirnos una comida excelente. No tengo costumbre de comer mucho por la noche; pero su *menu* estaba compuesto de manjares tan apetitosos y ligeros, que no he podido rehusar á mi estómago tales golosinas. Estas comidas delicadas, servidas á la francesa, no carecen de encanto. Fertilizan el ingenio, y espiritualizan la conversación.

Y sonriendo graciosamente, añadió Guillermo II:

—Esto último no es desagradable, ni mucho menos, cuando hay damas cerca...

—Majestad—respondió M. Escoffier—, permitidme que os exprese mi gratitud por vuestra benevolencia.

Y como el emperador le miraba estrechándole la mano, Escoffier se permitió añadir maliciosamente:

—Después de las buenas comidas es cuando hablan los diplomáticos sutiles.

El kaiser aprobó la frase con un gesto, y se dignó sonreir de nuevo.

Durante la comida, le habían contado á Guillermo II que Escoffier fué prisionero en Metz en 1870. Con este motivo, el kaiser quiso oir de boca de Escoffier algunos detalles de su cautividad.

Luego le dijo:

—¡Lástima que no nos conociéramos en tonces! Yo habría ordenado que os pusieran en libertad.

Después Guillermo II elogió el buen gusto con que el comedor había sido decorado por una Casa francesa, y no se separó aquella noche de su Escoffier sin hacerle muchas preguntas sobre las cosas más menudas de su arte.

El miércoles el emperador anunció que saldría del buque á las ocho de la mañana. Escoffier se levantó de noche, y á las siete le sirvió un suculento almuerzo, que el kaiser tomó con el mejor apetito imaginable.

Cuando ya el imperial huésped había bajado varios peldaños de la escala del buque, vió en lo alto á Escoffier y quiso volver á subir tendiéndole la mano; pero Escoffier se precipitó al encuentro del emperador para despedirle.

—Os agradezco mucho—le dijo el kaiser—los buenos ratos que, gracias á vuestro talento he pasado en el *Amerika*. Siento haberos hecho madrugar hoy tanto.

—Señor—respondió Escoffier galantemente—: «El honor y el deber no tienen hora.»

Guillermo II volvió á estrechar la mano del cocinero, y á poco le envió un alfiler de brillantes con las armas imperiales.

Este es un recuerdo de que se muestra orgullosísimo el «emperador de los maestros», y que le hará amar siempre al «maestro de los emperadores».

Correspondencia.

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

***

También advertimos á los suscriptores todos de EL GORRO BLANCO que deseen mandarnos para publicarse *clichés* de platos originales, adjunto con la receta consiguiente, que se publicarán con mucho gusto.

***

En el número 8.º de EL GORRO BLANCO publicaremos, entre otros trabajos, diez recetas originales de platos de huevos, dos de éstas con grabado de Melquiades Brizuela; Tournedos EL GORRO BLANCO, Sección de Pastelería Económica, Helados, Refrescos, Conservas, Cocina regional, formando un conjunto muy interesante.

***

Manual práctico de Salchichería por *Jerónimo Martón é Izaguirre*.—Salchichería española, fancesa, 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 DIRECCIÓN.

Cocina Científica "La Cocina por Gas„

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

Biblioteca Nacional de España

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

Si los manjares en su casi totalidad son franceses; si los útiles de la mesa son franceses también; si es francés el arte de adornar, el arte de servir, el arte de comer, y nada se adelanta en el asunto que no venga de Francia, ¿qué es, señor mío, lo que usted quiere que quede en castellano en cuanto se relacione con la mesa? ¿No incurriremos en el abuso de mala entendida nacionalidad al corromper aún más la jerga de la cocina con ese salpimentado de palabras españolas en un fondo todo francés? ¿Ganará la lista en claridad con ese pisto de lenguas mal habladas?

Voy ahora á decir á usted por qué los *menus* de las comidas reales deben escribirse en francés y no en otro idioma. La mesa moderna, como usted mismo ha dicho en su carta, no se parece á la mesa antigua. Los reyes de antaño comían solos ó casi solos, y cuando se dignaban celebrar un banquete de esos á que usted alude, lo hacían en familia, convidando á los príncipes de la sangre y á los magnates de su corte. Los reyes de ahora multiplican las comidas tanto como las audiencias; rodéanse, no ya de sus parientes y servidores, sino de todo el cuerpo diplomático extranjero, que la multiplicidad de relaciones internacionales ha hecho numeroso; invitan también á esos príncipes que viajan, á esos hombres políticos ó de ciencia que visitan frecuentemente las Cortes en busca del trato íntimo de los pueblos cultos; y puede decirse sin exageración que á las comidas de un monarca de ahora concurren más extranjeros que nacionales.

Pues bien, mi digno doctor, ¿para quién se escribe la lista? ¿A quién hay que decirle lo que va á comerse con propósito de que lo entienda? ¿En qué idioma debe redactarse el *menu*?

De su lealtad de usted espero oir que el *menu* debe redactarse en el idioma único que tienen obligación de saber la generalidad de los convidados, y sobre todo los huéspedes extranjeros. Si la comida no fuera ya francesa, como usted conviene en que debe ser, las listas habrían de redactarse siempre en la lengua diplomática, en la lengua cosmopolita, en esos signos musicales de la mesa que solfean más ó menos bien todas las personas de buena educación. Lo contrario sería burlarse de ellas y obligarlas á qne comiesen á tientas.

Yo bien sé que el lujo de las mesas reales podría llegar al extremo de que los *menus* se presentasen, no impresos, sino manuscritos por hábiles pendolistas, adornados por dibujantes de gusto, vertidos en las diferentes lenguas de los asistentes y dedicados con nombre, apellido y título á cada uno de ellos. La lista entonces sería un obsequio más que se tributase á los comensales, sería un recuerdo histórico de valor, ocuparía dignamente á meritorios artífices de los que en los palacios deben ser protegidos, y hasta darían buena idea del país en que se confeccionaban. Si hoy se las llevan furtivamente, lo cual prueba que sirven para algo, entonces las guardarían con orgullo como papel ó timbre de familia; y si á esto se juntaba que los dibujos se tomasen de adornos ó riquezas del palacio mismo, llegarían con el tiempo á ser inapreciables datos de arqueología. Pero aun así y todo, señor doctor, habían de verse prietos los traductores para poner la comida en lengua extraña: las dificultades con que se tropieza respecto al español habrían de reproducirse, si no aumentarse, para otros idiomas, porque es necesario que usted no olvide que los manjares y las confecciones no en todas partes significan lo mismo; que una propia clase de pescados, por ejemplo, se llama de diferentes y aun opuestas maneras en diversos puntos, al paso que el apodo ó nombre francés con que se les distingue en la cocina es reconocido por nombre ó por apodo entre cuantos acostumbran á regalarse con los placeres de la mesa.

Todo lo más que podría hacerse en los *menus* era nacionalizar su data y fecha, como atinadamente propone usted en el que de muestra dirige al palacio de mi Señor; pues España siempre debe ser ESPAÑA, y no *Espagne* ó *Spain* cuando se presenta á los ojos de todo el mundo. En cuanto á lo demás, ni aun en español puede ponerse el *bacalao á la vizcaína;* pues esta palabra bacalao no es nombre de ningún pez, ni tiene semejanza con el de las salazones similares de otros países. En nuestra misma España llámase en diferentes zonas abadejo, pescado, truchuela y hasta escocia; de modo que si han de entenderlo

(*Continuará.*)

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

Biblioteca Nacional de España

CARNICERÍA Y CHARCUTERIE

DE

HIJOS DE P. NIEMBRO

TELÉFONO 776

PUERTA DEL SOL, 14 Y CALLE DE LA MONTERA, 2

Esta Casa es la que provee las principales casas particulares de Madrid; á la popular tienda **Los Gabrieles** y los hoteles de **París, La Paz, Roma, Embajadores, Madrid, Universo, Peninsular,** el **Gran Restaurant Ideal Room, Fornos** y otros establecimientos de gran importancia.

IMPORTANTE

Los precios de esta Casa son tan económicos ó más que los de cualquiera de su género en Madrid.

Se sirven pedidos á domicilio desde un kilo en adelante.

Proveedor de la Real Casa.

LEGUMBRES FRESCAS Y FRUTAS

DE

VALENTIN FERNANDEZ Y COMPAÑIA

SE SIRVE Á 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 á la venta los primores en legumbres nuevas de cada época del año. – Envíos á 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.

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

Biblioteca Nacional de España

GRAN

VERDULERÍA DE ANASTASIO DE LA ORDEN

En esta Casa encontrará el público toda clase de legumbres finas del PAIS y EXTRANJERO en todas las épocas del año.

SE SIRVE Á DOMICILIO

Plaza del Carmen, Cajones 23 y 24

SIFON VALLE

LA MEJOR AGUA DE SELTZ

Unica esterilizada y con una composición mineral análoga á las de **Apollinaris** y **Seltz naturales.**

Refrescos puros de frutas, agua Alcalina en sifones y otras aguas minerales artificiales.

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.)

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,,

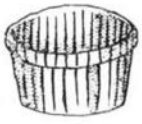
DISPONIBLE

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.° MADRID

Est. tip. de A. Marzo, San Hermenegildo, 32 d.°, Madrid.—Teléf. 1.977.

Biblioteca Nacional de España