

Segundo año. Núm. 5.

Precio 50 céntimos.

1.º Enero de 1907.

EL GORRO BLANCO



- CARLOS VAZQUEZ -
1906.

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

Director: IGNACIO DOMENECH

C.^{IA} MADRILEÑA DE ALUMBRADO Y CALEFACCION POR GAS

ÁLMACEN 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

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

SUMARIO

CRÓNICA: El introductor de la patata en Francia.—ALMUERZO Y COMIDA EXPLICADO: Almuerzo, Huevos á la Polonesa.—Tournedos á la Judic.—Filetes de lenguado á la Murat.—Chuletas de ternera á la Parrilla.—Patatas Mascota.—Tartaletas á la Mexicana.—Comida, Consommé Reina Victoria.—Medallones de salmón á la Imperial.—Pato de Rouen á la Modernista.—Roast-beef asado á la Inglesa.—Ensalada valenciana.—Calabacines á la Bohème.—Bomba Emperatriz.—Veneclanas.—Menú: Gran almuerzo, servido en el gran Restaurant Tournié, Madrid.—Pechugas de pato á la Thebussem.—FORMULAS Y RECETAS: Berenjenas á la Morera.—Cromesquis de patatas á la Celestina.—Judías verdes á la Banquera.—Tartaletas de guisantes á la Portuguesa.—Supremas de ave Agnès Sorel.—Mantecas compuestas para platos de parrilla ó para complemento de salsas.—Pichones á la Bruniselda.—Menú de la Carta del Restaurant de Fornos del día 11 de Diciembre de 1906.—Solomillo á la Bristol.—Silla de carnero á la Andrónica.—PLATOS DE COCINA ECONOMICA: Setas tostadas á la Bordolesa.—Flan ruso.—Corazón de ternera en brochetas.—Tortilla de patatas á la Mejicana.—Bocadillos de Avelana.—Patatas á la Gascuña.—Croquetas de arroz y bacalao.—Beefs-teaks á la Zamorana.—Salchicheria y Charcuterie.—El Rey en Lachar.—Banquete monstruo.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y Un cocinero de S. M. (continuación).

CRÓNICA

EL INTRODUTOR DE LA PATATA EN FRANCIA

Muchos son los cocineros que ignoran la historia de Parmentier, introductor de la patata en Francia, cuyo nombre se usa en muchas ocasiones por figurar en los *menus*.

La patata fué importada de la Virginia en la América Septentrional, donde era el alimento predilecto de los salvajes.

En 1586 sir Walter la importó á Europa, y fueron plantadas en numerosas regiones, pero, según se dice, antes de esta época, era ya conocida en España y Portugal.

Con motivo de las guerras de Flandes entre Francia é Inglaterra, los franceses conocieron este tubérculo y lo cultivaron en su país, promoviéndose entre el pueblo gran descontento contra él, pero consiguió imponerse gracias á la propaganda entusiasta de Parmentier y de alguno de sus defensores, que conciliaron los antagonismos, y la patata pudo ser plantada en Francia.

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,,

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

No es el motivo de nuestro artículo hacer resaltar los innumerables productos que se derivan de este tubérculo.

Es el alimento cotidiano del obrero, es un gran auxiliar en la cocina, y finalmente, de la patata se saca la fécula, de sus flores se hace tintura y alcohol, y hasta en los países del Norte de Francia las hojas secas se mezclan con tabaco.

Antonio Agustín Parmentier, nació en 1737 en Montdidier. Sus medios de fortuna no le permitieron continuar los estudios comenzados, y en 1755 vióse obligado á entrar en una oficina de farmacia en París. Dos años más tarde tuvo que acudir al servicio de las armas en Hannover, y gracias á sus conocimientos en la farmacopea pudo entrar como farmacéutico militar. Regresó á París después del tratado de 1763, y en 1766 obtuvo en concurso la plaza de jefe de farmacia del Hotel de los Inválidos. Por dicho tiempo, libre ya del trabajo que le agobiaban en años anteriores, pudo empezar de lleno el estudio de la patata. Varios años después, en 1771, publicó su primer trabajo sobre la patata, optando al premio de la Academia de Besançon, que en vista de la miseria del pueblo por falta de pan, hizo un concurso con el siguiente tema: «Indicación de substancias alimenticias para remediar las calamidades de la miseria». Parmentier, como ya hemos dicho, acudió con su memoria llena de datos y de razonamientos, exponiendo las cualidades nutritivas de la patata, cuyo trabajo mereció la aprobación entusiasta de la Academia que lo declaró de utilidad.

Pero las campañas en contra, de la opinión, anularon casi la aprobación de la Academia; mas Parmentier no por eso cejó en su empresa al ver frustradas sus esperanzas, sino que continuó su estudio y propaganda con más fe. El hambre que se hacía sentir en aquellos tiempos por la conducta de la sociedad monopolizadora titulada «Pacto de hambre», hizo que la opinión entera fijase su vista en Parmentier y estudiase sus memorias, consiguiendo que el mismo rey se fijase en ellas y le llamase á su presencia. Luis xvi le recibió con una deferencia particular, premiándole por sus fecundos trabajos y proporcionándole tierra en los llanos de Sablons para que se dedicara de lleno á sus estudios y experiencias. En medio de un numeroso público que alababa y admiraba su proceder, Parmentier sembró sus semillas, y el día 24 de Agosto ya pudieron ver algunos incrédulos las flores que cubrían á la planta, consiguiendo así convencer á sus mismos detractores.

De aquí nace la popularidad de Parmentier, llegando á su apogeo en toda Francia. El triunfo de la patata que tanto había costado á Parmentier fué un hecho, todas las provincias se dedicaron á su siembra, y el Gobierno mismo concedió su protección á los agricultores que á ella se dedicaban.

Cocina Rápida "La Cocina por Cas.,

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

El Gobierno, además, para premiar los relevantes méritos de Parmentier, le nombró inspector general de aprovisionamiento del ejército y de la armada.

En Bretaña llegó á tanto el entusiasmo de la multitud, que como prueba de agradecimiento acuñaron una medalla conmemorativa en su honor.

Parmentier murió en París en 17 de Diciembre de 1813 á la edad de setenta y seis años, siendo enterrado en Père Lachaise, y rodeando su tumba con un pequeño jardín, adornada con plantas de patata. La gratitud pública elevó su primera estatua á Parmentier el 18 de Julio de 1848, y su nombre fué puesto en un boulevard «Avenue de Parmentier». Cuarenta años más tarde, en 1888, se elevaban otras dos estatuas á su memoria, una de ellas en Montdidier, lugar de su nacimiento, y la otra en Sablons, hoy llamado Neuilly-sur-Seine, donde comenzó sus experiencias.

JUAN MARQUÉS.

LIQUEUR BENEDICTINE Exquise Digestive

Almuerzo y Comida explicado.

ALMUERZO

Huevos á la Polonesa.
Tournedos á la Judic.
Filetes de lenguado á la Murat.
Chuletas de ternera á la parrilla.
Patatas Mascota.
Tartaletas á la Mexicana.

POSTRES

Comida.

Consommé Reina Victoria.
Medallones de salmón á la Imperial.
Pato de Rouen á la Modernista.
Roast-beef asado á la Inglesa.
Ensalada valenciana.
Calabacines á la Boheme.
Bomba Emperatriz.
Venecianas.
Postres.
Vinos.
Champagne.

HERMENEGILDO HERRÁIZ.

Huevos á la Polonesa.

Se escalfan dos huevos por persona, según las reglas del arte culinario, después se refrescan, recortándoles luego un poco de clara, á fin de que así obtengan una bonita forma.

Márcase un salpicón, compuesto de ternera y pollo, el cual se se sazona con una buena *demi-glace* (en muy poca cantidad).

Se ponen á cocer en una cacerola pequeña unas patatas con agua ligeramente salada, después de cocidas se escurren en una pasadera y ponerlas durante un minuto á secar en el horno, luego se pasan por un tamiz, encima de un paño blanco; una vez pasado se pone en una cacerola, se sazona con sal (si es que no tuviera bastante), pimienta, un poquito de nuez moscada, manteca de vaca, y yemas de huevo, muévase bien y queda terminada esta patata duquesa.

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

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

Modo de montar el plato.—El puré de patata se pondrá en una manga de pastelería con boquilla rizada; y con dicha preparación festonear caprichosamente los bordes de una fuente de metal blanco, pintándose luego con yema de huevo.

Póngase al horno hasta que obtenga un hermoso color dorado; entonces se pondrá el salpicón de pollo y ternera, de que hemos hecho mención á lo primero, en el centro de la fuente, encima se colocan los huevos escalfados; meterlos un momento en el horno, y sirvanse rociados con la salsa *demi-glacé*.

La salsa sobrante se sirve en salsera.

Tournedos á la Judic.

Se coge un centro de solomillo, que después de limpio se ata con bramante, midiendo las distancias para poder cortar después los tournedos, que no sean demasiado altos, ni tampoco muy bajos; ya cortados, se les echa sal y se saltean en el momento con manteca de vaca.

Cortar unos costrones con pan de molde, de la forma del tournedo (uno por tournedo), que se frien en abundante manteca de cerdo á bonito color dorado.

La guarnición son unos cogollos de lechugas breseadas. Preparar una buena salsa madera, aromatizada con esencia de trufa, y un salpicón muy fino de trufas como guarnición.

En una fuente redonda se colocan los tournedos, cada uno sobre un costrón, y se salsean con la salsa que tenemos preparada. Las lechugas se pueden servir aparte, ó se ponen alrededor de los tournedos. La salsa restante se sirve puesta en salsera.

Filetes de lenguado á la Murat.

Marcar una bechamel que no esté muy espesa, y se deja reducir á la mitad; se pasa por una estameña y se le adicionan unas yemas, un trozo de manteca de vaca y un salpicón de jamón, y champignon, y ponerla al baño maría.

Los lenguados, una vez limpios, se sacan los filetes y se cortan en tiras delgadas, sazonarlos con leche, sal y finas hierbas, se pasan por harina y freírlos en abundante manteca de cerdo.

Modo de montar el plato.—En una fuente redonda, póngase en el centro la salsa

con el salpicón que tenemos en el baño maría, encima los filetes de lenguado en forma alta, y por todo el alrededor de la fuente, perejil recién frito en ramilletes.

Chuletas de ternera á la parrilla.

Cortar las chuletas de ternera, según costumbre, aplastarlas un poco, y sazonarlas con sal, y asarlas á la parrilla con toda perfección. Póngase en una fuente redonda en forma de corona, adórnense con papillotas de papel, y rociarlas con un poco de excelente jugo.

Servir al mismo tiempo las patatas á la Mascota.

Patatas Mascota.

Una vez peladas y limpias, se moldean con una cucharilla redonda del tamaño de una avellana; cuando hayan suficientes se ponen á cocer, después se colocan en una sartén, con un poco de manteca de vaca, sazonándolas con sal y un poco de pimienta, se saltean á fuego vivo, y luego se meten en el horno. Cuando estén cocidas y hayan obtenido un bonito color dorado, se sacan, se escurren bien en una pasadera y se les adiciona un poco de manteca de vaca y perejil picado. Se sirven en fuente con servilleta.

Tartaletas á la Mexicana.

(INÉDITO)

Con pasta medio hojaldre se forran unas tartaletas y hasta la mitad se pone jalea de guayaba; se cierran las tartaletas con cintas de la misma pasta, muy delgadas, que se cuecen en el horno y poco antes de retirarlas se espolvorean con azúcar glas. Sirvanse en fuente con servilleta.

COMIDA

Consommé Reina Victoria.

(INÉDITO)

Se hace la siguiente composición: mitad *foie-grás* y mitad manteca de vaca, se pasa por un cedazo muy fino.

Cortar unas lonjas de jamón y se saltea un poco.

Cocina Cómoda "La Cocina por Cas.,

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

Con este jamón, la composición anterior que hemos hecho, y pan de molde, se hacen unos emparedados, según las reglas; los cuales se mojan con huevo batido, y freírlos en abundante manteca de cerdo, y retirarlos á bonito color dorado.

Envolverlos en un paño y prensarlos un poco, cortándolos luego en dados pequeños.

Un buen *consommé* aromatizado de vino Jerez, procurando que esté muy bien clarificado; cuando haya cocido lo suficiente se pasa por una servilleta. Poner la guarnición en el fondo de una sopera, se vierte el *consommé* que estará muy caliente, y se sirve.

Medallones de salmón á la Imperial.

(INÉDITO)

Son los medallones unas pequeñas escalopas, cortadas de la parte cerrada del salmón, de 5 centímetros de circunferencia por 1 centímetro de espesor.

Se unta una placa con manteca de vaca, se colocan los medallones y espolvorearlos con sal, mojar un papel de barba con manteca de vaca, tapar con él los medallones, rociarlos con vino blanco y se hacen cocer en el horno.

Marcar un *velouté*, al que se le adiciona el jugo de los medallones y se sazona con sal, pimienta y un punto de cayena, se deja reducir á la mitad y se le añade un par de hojas de cola, unas yemas de huevo y algo de manteca de vaca y se pasa por una estameña. Con esta salsa se napan los medallones de salmón y se dejan enfriar; una vez fríos se decoran con trufas á gusto del que lo ejecute y se abrillantan con *aspik*.

Se hace un zócalo de *aspik* y legumbres verdes á gusto del artista.

Modo de montar el plato.—En el centro de una fuente redonda se pondrá el zócalo de legumbres, que será redondo, en el centro del zócalo, un costrón de pan de molde redondo también que sobresalga sobre el zócalo á la altura que tengan los medallones; encima de este primer costrón, otro más pequeño y de la misma altura; en el centro de estos costrones se clavará un *atalette* con un langostino y una trufa entera.

Los medallones se irán colocando enci-

ma del zócalo y por losbordes del costrón después encima del primero y segundo costrón.

En el fondo de la fuente se pondrá *aspik* picado, y alrededor de ella triángulos de lo mismo; en los huecos que hace en el primer costrón y en el segundo se pondrá *aspik* picado, y por último, en el fondo de la fuente y sobre el *aspik*, se pondrá por los bordes de la fuente una corona de langostinos que no sean muy grandes.

Pato de Rouen á la Modernista.

(INÉDITO)

Se pone en una bresera un fondo compuesto de la siguiente manera: un poco de manteca, unas cortezas de tocino, cebolla, puerros, zanahorias, nabos, un poco de apio, un *bouquet* y unos granos de pimienta.

El pato, una vez limpio y bridado, se le pone sal y se coloca en el fondo que hemos marcado; se mete en el horno á bresear, se moja con vino Madera y se deja reducir á la mitad, después se le añade un buen caldo en poca cantidad, y se deja que vaya breseándose poco á poco, de cuando en cuando se va regando el pato con el fondo á fin de que no se seque, cuando esté se retira del horno.

La guarnición se compone de unos fondos de alcachofas, que después de que estén cocidos, se estofan un poco con manteca de vaca, estando bien tapados con un papel de barba untado de manteca de vaca.

Se moldean zanahorias frescas en forma de guisantes, que una vez estén cocidas, se sazonan con excelente salsa crema. Preparar de igual modo la misma cantidad de guisantes frescos.

Se pasa el fondo del pato en una cacerola y se le añade otro tanto de salsa española, y se deja reducir á la mitad, después que esté bien desengrasado, se pasa por una estameña y se pone en el baño maría hasta el momento de servir.

Modo de montar el plato.—En una fuente larga se pone el pato entero sobre un costrón de pan recién frito y á los lados se ponen los fondos de alcachofas rellenos unos de guisantes y otros de zanahorias,

Cocina Económica "La Cocina por Gas.,

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

se echa un poquito de salsa en el fondo de la fuente, y la restante se sirve aparte en salsa.

Roast-beef asado á la Inglesa.

Se coge un trozo de lomo de vaca y después de limpio se ata según las reglas conocidas; se polvorea con sal, se rocía de manteca de cerdo, se mete en horno y se asa á la inglesa.

Después de asado se corta la mitad y póngase en una fuente larga; se adorna con berros y se rocía con su propio jugo.

Aparte, y en una legumbreira, se sirven unas patatas á la inglesa.

Ensalada valenciana.

(INÉDITA)

Esta ensalada se compone de tomate, apio, lechuga, pepino, remolacha, naranja y melón.

Se hace una salsa compuesta de mostaza inglesa, vinagre y aceite, del modo siguiente: En un tazón se pone la mostaza, la sal y un poquito de vinagre, se trabaja con un batidor y se va echando el aceite poco á poco sin dejar de trabajarlo como si se montara una mayonesa, haciendo la necesaria.

El tomate se monda, se corta en rodajas, se quitan las pepitas y se sazona con la salsa indicada.

El apio, después de limpio, se riza con un cuchillito y se pone en agua fresca por espacio de dos horas lo menos, después se escurre y se sazona con la misma salsa.

De la lechuga no se emplea más que las hojas amarillas, se les quita el tronco y se sazona lo mismo.

El pepino se corta después de mondado en rodajas muy finas, también se tiene en agua fresca un buen rato, y se sazona igual.

La remolacha se asa, se corta en rodajas muy finas, sazonándolo lo mismo.

La naranja se monda y se corta en cuatro pedazos, después se corta en filetes, sazonándolo de igual manera.

El melón, que tendrá que estar un poco crudo, se corta en rajas, mondarlo y cortarlo en filete, y se sazona lo mismo.

En una ensaladera de cristal se colocará todo este conjunto en *bouquets*, y, por úl-

timo, se echa perifollo picado en forma de lluvia.

Calabacines á la Bohème.

(INÉDITO)

Escoger unos calabacines, se mondan y se cortan cada uno en tres, se vacían con una cucharilla y cocerlos con agua ligeramente salada, después de cocidos se refrescan y se ponen en un plato de saltear untado de manteca de vaca.

Marcar una bechamel bien reducida á la mitad, sazonada con sal, pimienta y nuez moscada, se pasará por una estameña y se le añade un salpicón de jamón. Rellenar los calabacines, en el centro de cada uno se pone una cabeza de *champignon*, se meten un poco en el horno.

Sírvanse en legumbreira, poniendo en el fondo un poco de salsa *demi-glace*.

Bomba Emperatriz.

(INÉDITO)

Se hacen tres helados que, son los siguientes: pistachos, fresa y vainilla, los que se hielan en tres garrafas á la vez, según las reglas conocidas.

Una vez helados se coge un molde llamado bomba y se pone una capa de un centímetro de espesor de helado de pistachos, otra de vainilla, otra fresa, á continuación otra de vainilla, otra de pistachos, otra de fresa y así sucesivamente hasta llenar el molde, el que se tapa herméticamente y se entierra entre nieve y sal gorda.

Se sirve sobre un zócalo de hielo artificial, modelándolo antes con hierros candentes, puesto en fuente redonda con servilleta y todo alrededor de la bomba azúcar hilada.

Venecianas.

Se pone sobre el mármol 300 gramos de harina, se hace un círculo, y en el centro se pone 200 gramos de manteca de cerdo, 100 gramos de azúcar y un huevo, se mezclan todos estos ingredientes y se hace una pasta, se trabaja un poco y se estira con el rodillo; cuando esté la pasta bastante delgada, se corta, con el cortapasta, redondo y liso, luego se corta en cuatro, y con las pinzas se hacen unos puntos en la parte superior en forma abanico, á continuación se cuecen en el horno, y queda terminado.

HERMENEGILDO HERRÁIZ.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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



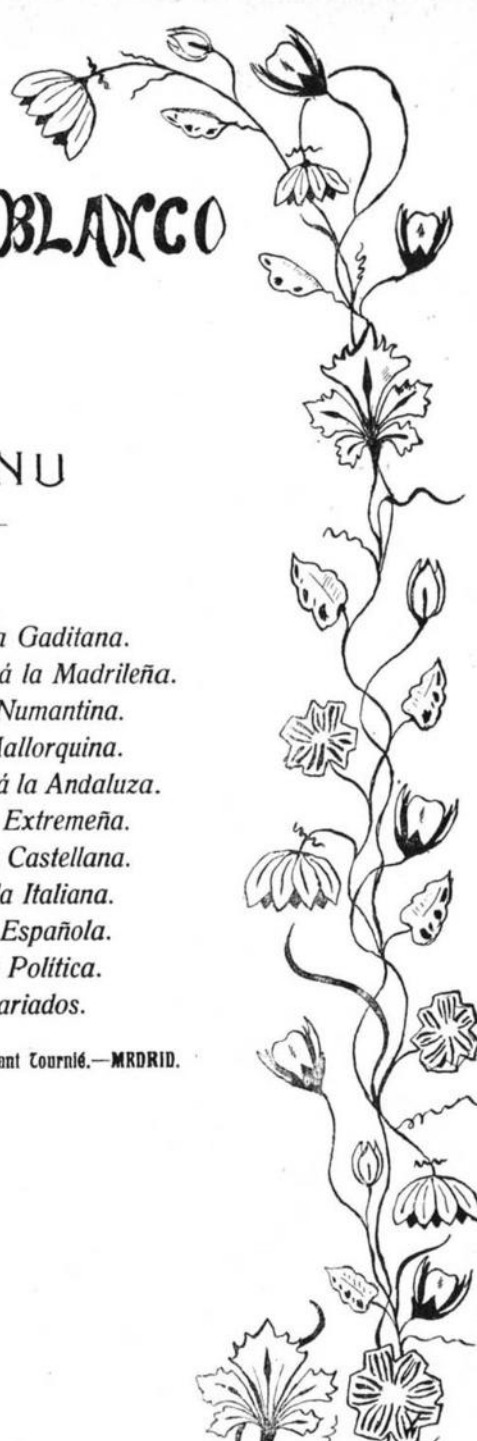
EL GORRO BLANCO

MENU

Gran almuerzo.

*Entremeses á la Gaditana.
Caldo de gallina á la Madrileña.
Huevos á la Numantina.
Arroz á la Mallorquina.
Pescados fritos á la Andaluza.
Caldereta á la Extremeña.
Fiambres á la Castellana.
Ensalada á la Italiana.
Helado á la Española.
Pastel á la Política.
Postres variados.*

Servido en el gran Restaurant Tournié.—MADRID.
21 Noviembre 1906.



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

Pechugas de pato á la Thebussem.

(INÉDITO)

Plato frío.

Se escogen las pechugas de dos patos muy tiernos, se deshuesan y se les separa la piel; del magro de estas pechugas se cortan doce filetes, que, una vez estén muy bien aplastados y obtengan igual tamaño, se sazonarán con sal y pimienta blanca en polvo, rociándolas con Jerez.

Preparar una *moussé* (teniendo presente en su ejecución que es para cocerla con las pechugas de pato) con iguales cantidades de jamón, *foie-gras* y panada, sazonándola como de costumbre.

Por último, se toman moldes enteros en forma de huevos, que se puedan abrir y cerrar; estos moldes se untan convenientemente con manteca, tapizando

con la *moussé* de que hemos hecho mención en el segundo párrafo de esta receta; cerrar luego los moldes y ponerlos á cocer á gran vapor durante una hora.

Pasado este tiempo, retírense y déjense enfriar por completo, sin abrirlos.

Con una magnífica salsa suprema, gelatina blanca de ave y nata se forma una salsa *chaud-froid* blanca, como es natural. Se desprenden las pechugas de pato de los moldes en forma de huevos, y se napan uno á uno con la *chaud-froid*, y al quedar este baño cuajado se bañarán por segunda vez, colocándolos uno á uno, con gran cuidado, encima de una rejilla, á fin de que no se muevan nada y pueda decorarse cada huevo con detalles pintores-



todo el molde con un filete de la pechuga de pato.

Rellénense estos moldes por completo

cos de trufas unos, de pistachos otros, y con clara de huevo. A continuación se abrillantarán con gelatina en líquido un

Cocina Sencilla

"La Cocina por Gas.,

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

poco fría; al quedar cuajado, se repite la operación ambas veces, de igual forma, hasta que queden bien transparentes.

En una fuente redonda se formará un zócalo, conforme indica el grabado, con pan de molde, que luego se cubrirá con una ligera capa de manteca de vaca, fina, formando la flor con manteca de vaca coloreada; encima de este zócalo se colocará un gran nido de patatas paja, en cuyo exterior se le formarán los hilos entrelazados, con puré del *foie-gras* más económico; puesto en el *cornet*, finísimo; encima de este puré, que habrá dado la idea de un nido, se decorará con manteca de pistachos color verde, formando cordones finísimos en triángulo ú otro capricho del ejecutante.

En el interior se colocarán las pechugas

de pato en forma de huevo, que hemos preparado primeramente, poniéndolos en forma igual á la que queda indicada en el grabado que ilustra esta receta, un hermoso *atalette* guarnecido de una gran cresta glaseada, y una trufa del mayor tamaño posible, que esté igualmente glaseada y brillantada con *aspik*, como la cresta. Los huecos pequeños que formen entre pechuga y pechuga de pato se llenarán con gran cuidado con *aspik* picado, puesto en un *cornet* de papel de barba ó en manga con boquilla pequeña.

Los bordes de la fuente se guarnecen con triángulos de *aspik*, adornando cada pedazo con una hoja de estragón fresco, brillantándolos también con un poco de *aspik* casi frío, en líquido.

IGNACIO DOMENECH.



Berenjenas á la Morera.

Se mondan las berenjenas, cortándolas después en rodajas de un centímetro de espesor y espolvoréanse de sal. Entonces póngase una sartén sobre fuego vivo, con aceite fino, y friase primero una cantidad regular de tocino fresco, cortado en pequeñas esclopas; antes de que empiece á tomar color se echan las berenjenas y saltéese bien todo este conjunto hasta que quede perfectamente hecho.

En sartén aparte, y á un mismo tiempo que las berenjenas, se frien patatas á lo POBRE, la mitad menos en proporción con las berenjenas.

Al quedar las patatas y las berenjenas hechas se retiran; unir ambas cosas y déjese enfriar un poco.

Preparar una real con jugo de tomate,

sazonado con perifollo picado, nuez moscada, pimienta blanca en polvo y la sal correspondiente.

Untar el interior de un molde charlota (ó moldecitos de flanes) con manteca, colocar la combinación de las berenjenas en el interior, rociarlo hasta que quede bien cubierto con la real de tomate, y póngase á cocer en el baño maría hasta que quede todo el conjunto bien cuajado.

Cuando se sirva se desmoldan, poniéndolas en una legumbrera, ó fuente, y salsearse con un poco de jugo natural.

Cromesquis de patatas á la Celestina.

Hágase puré de patata, sazonado con leche, manteca de vaca, *paprika* (pimienta húngara), yemas de huevo, nuez moscada y déjese enfriar.

Cocina Chic "La Cocina por Gas,"

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

Aparte se saltean menudillos de aves al jerez, cortados en igual forma que los riñones salteados.

Se extenderá pan rallado encima de una mesa, se pasarán obleas por huevo batido, extendiéndolas á lo largo sobre el pan rallado, se extenderá una capa de puré de patata puesto en la manga encima de cada oblea, colocando encima los menudillos de ave; se rollarán con gran cuidado, como si fuera un cigarro, procurando que queden bien empanadas.

Momentos antes de servirse se freirán con abundante manteca de cerdo, bien caliente, retirándose estos cromesquis cuando estén con un hermoso color dorado.

Sírvanse en fuente con servilleta y adórnese con perejil frito.

Judías verdes á la Banquera.

En un plato de saltear, con manteca de vaca, se rehoga chalota picada en bastante cantidad, jamón magro cortado á cuadritos; en seguida añadir las judías verdes cocidas á la inglesa, saltéase bien y rocíanse con un poco de jugo atomatado, sal y pimienta.

Ponerlos en una legumbreira, espolvorearlos por encima con queso rallado y gratinense en el horno.

Al retirarse del horno se guarnecen con salchichas á la parrilla y costrones de pan frito.

Tartaletas de guisantes á la Portuguesa.

En un plato de saltear se saltea cebolleta con manteca de vaca, luego bastante tomate picado, convenientemente mondado de antemano, una juliana de jamón cocido, sal y pimienta y los guisantes cocidos á la inglesa.

Con estos guisantes se llenan tartaletas compuestas de media pasta de hojaldre; encima de las tartaletas se cubrirá con una capa de salsa á la Mornay, luego queso de Parma rallado por encima y gratinense un poco en el horno.

Sírvanse en fuente ó legumbreira con servilleta plegada artísticamente.

FELIPE MARTÍ.

Supremas de ave Agnès-Sorel.

(RECETA PEDIDA POR UN SUSCRIPTOR)

Moldes de tartaletas ovalados, guarnecidos con una *mousse* de ave ó farsa muselina; se cortan *champignons* frescos en escalopas finísimas y saltearlas con manteca fina; estos *champignons* se repartirán, poniendo una parte encima de cada tartaleta en el centro.

Escalfarlos al baño maría, luego se desmoldan, poniéndolos en una fuente en forma de corona; encima de cada una se colocará la suprema de ave (filete pequeño sin nervios, aplastándolo un poco, y escalfarlas en *consommé*).

Cada suprema se naporá con una excelente salsa Alemanda, y adornarlas por igual con una anilla de lengua á la esarlata (calentada en *consommé*) y en medio una rodaja de trufa.

Por el alrededor de las supremas se pondrá un cordón de glasa de carne rubia.

Mantecas compuestas para platos de parrilla, ó para complemento de salsas.

Manteca de estragón.

Treinta gramos de estragón fresco, cocido un poco, luego se refresca y se prensa; se machaca en un mortero con 50 gramos de manteca fina, pasarla por una estameña.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESEUR

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.

Manteca de pistachos.

Se mondan 30 gramos de pistachos, luego se machacan con unas gotas de agua y 50 gramos de manteca fina; pasarla por una estameña.

A. ESCOFFIER.

Pichones á la Bruniselda.

(INÉDITO)

Preparar los pichones á la Crapodina, según la fórmula conocida, es decir, asándolos á la parrilla á su debido tiempo.

Escoger hermosos tomates de forma regular é igual y se les corta un trozo de plano, vaciarlos y espolvorearlos de sal, algo de pimienta; rociarlos con aceite fino y meterlos en el horno durante siete minutos.

Hacer un *soufflé* de tomate del modo siguiente: Pasar tomates en crudo por un tamiz de lienzo; luego reducir este tomate á fuego vivo y se le incorpora una regular cantidad de bechamela, nuez moscada, finas hierbas; luego yemas de huevo, manteca de vaca, y se mueve esta pasta con una espátula de madera. Pasados dos minutos de cocción muy suave, se retira, y unir tres claras de huevos montadas á punto de merengue.

Llenar los tomates con este puré, cubrirlos de queso de Holanda, y los diez minutos antes de servir el plato se meten á horno muy fuerte.

En el momento de servirlos se colocan los pichones en una fuente, en el centro, y los tomates *soufflés* se colocan con gran gusto artístico por el alrededor de los pichones, rociando éstos con un poco de jugo de ternera.

Servir aparte una salsa choron.

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

**MENU
de la Carta del Restaurant
de Fornos**

DEL DÍA 11 DE DICIEMBRE DE 1906

*Puré Condé con arroz.**Consommé.**Langosta, salsa Mayonesa.**Lenguado al vino blanco.**Salmonetes Maître d'hôtel.**Salmón en papillotte.**Pescadillas fritas á la Gaditana.**Lubina con salsa á la Holandesa.**Langostinos salsa tártara.**Almejas y cangrejos.**Perdices breseadas con repollo.**Solomillo á la Godard.**Pichón con guisantes.**Tournedos á la Rosini.**Pollo salteado á la Cazadora.**Bifes á la Portuguesa.**Chuletas de cerdo á la Robert.**Salchichas emparrilladas.**Chochas asadas al costrón.**Salsifis en Marinada.**Guisantes á la Inglesa.**Foie-gras en Bella Vista.***PASTELERÍA SURTIDA****Solomillo á la Bristol.**

(De La Cocina Moderna, de Génova.)

Se limpia muy bien un pedazo de solomillo, breséase con legumbres frescas, hierbas secas aromáticas, todo á fuego vivo y la sal correspondiente; rociarlo con vino de Jerez y se mete en el horno muy fuerte, asándolo á la inglesa.

Sirve de guarnición patatas á la parisienne, guisantes á la inglesa y macarrones á la Villeroy. Puestas en una placa, luego se cortan y se empanan, según las reglas, friendolos á bonito color dorado.

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Como ya hemos dicho, el solomillo con punto de cocción á la inglesa, se corta y se coloca en una fuente, poniendo las guarniciones en artística forma.

Con el jugo y un poco de glasa, todo bien refinado, se rociará un poco el plato; la salsa restante sírvase, en salsera.

Silla de carnero á la Andrónica.

(INÉDITO)

Escoger una hermosa silla de carnero; se limpia y se recorta, según las reglas del arte; mechar toda la superficie con pepinillos cortados en tiras, espolvoréese de sal, envolverla con una hoja delgadísima de tocino, atarla bien y asarla á la inglesa.

Sirven de guarnición unos fondos de tomate, que se rellenarán con farsa de perdiz, y luego se cubren por encima con que-

so rallado; rociarlos con un poco de manteca de vaca y gratinarlos en el horno á bonito color.

Para la salsa, se reducirá vino de Jerez, que luego se aumentará salsa media-glasa, un poco de cayena; redúzcase todo el conjunto un poco; luego póngase en el baño maría y se remontará la salsa con manteca de vaca y yema de huevo.

En el momento de servir el plato se separa la lonja de tocino de la silla de carnero y se corta con gran cuidado; póngase en forma entera en el centro de una fuente larga, y á los dos lados se coloca la guarnición de los tomates con farsa gratinada; por encima se naporá con gran cuidado con la salsa, y en el fondo de la fuente se rociará con el mismo jugo del carnero.

La salsa restante se sirve aparte puesta en una salsera.

F. MARTÍ.

Platos de cocina económica.

Setas tostadas á la Bordelesa.

Hay que escogerlas grandes y abiertas.

Se mondan y se les quita el rabo. Se colocan sobre la parrilla, la parte cóncava arriba, y se rellenan los huecos con mantequilla, sal, pimienta, ajos y finas hierbas, todo picado muy menudito.

Se dejan asar bien y tostar por la parte convexa; servir las en una fuente, en que se habrá derretido manteca de vaca.

MONTESQUIEU.
(1790)

Flan ruso.

Se baten en punto de nieve muy firme cuatro claras de huevo con dos cucharadas de azúcar y otras dos de jalea de grosellas

ó de guindas, que se habrán batido muy bien antes de incorporarlas.

Se vierte esto en una tartera; se tapa y se cuece al horno con fuego encima de la tapadera.

CONDE DE TOLSTOI.
(1719)

Corazón de ternera en brochetas.

Se cortará en trozos cuadrados; marinarlos durante una ó dos horas en aceite y vinagre, sal, pimienta y perejil picado.

Cortar igual cantidad de tocino á cuadrados; formar las brochetas, colocando una y otra cosa alternadas, hasta que queden las brochetas llenas; mojarlas con aceite y pasarlas por miga de pan rallado, y asarlas á la parrilla á fuego vivo.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Pueden servirse con patatas fritas, salsa de tomate ó sencillamente solas.

Tortilla de patatas á la Mejicana.

Tómese una buena cantidad de patatas fritas y unos cuantos huevos, se mezcla todo y, sin moverlo, se cuaja, friéndolo en mucho aceite por ambos lados en una sartén.

Debe estar la tortilla amazacotada.

JUÁREZ.
(1853)

Bocadillos de Avellana.

Pónese una cacerola sobre fuego con una copa de leche y 120 gramos de azúcar; al empezar á cocer se le incorpora 120 gramos de avellana tostada y molida; retírese del fuego y muévase continuamente; añadir cinco yemas y una clara; se cocerá un poco; retírese del fuego y enfriese algo.

Terminar la composición de la pasta agregando tres ó cuatro claras de huevo utilizando las que se reservaron anteriormente montadas á punto de merengue.

Con esta pasta se llenan unas cajitas de papel, se espolvorean por encima con canela molida; cocerlas en el horno, regular de fuerte, durante diez minutos.

Sírvanse calientes, resultando un postre exquisito.

Patatas á la Gascuña.

En una sartén ó plato de saltear, con manteca ó aceite puesto sobre el fuego, se frien pedacitos de tocino y cebollas hasta que tomen color; añadir tomate picado y una buena cantidad de ajo; rehogar bien todo el compuesto; poner las patatas cortadas á pedazos regulares; mójense con caldo ó agua; la sal correspondiente, pimienta, etc.

Después de unos cuarenta minutos de cocción, se le aumenta perejil picado. Deben de quedar muy jugosas.

E. L. CAPDEVILLE.

Croquetas de arroz y bacalao.

Tómese bacalao que se cuece y pica menudamente, se le mezcla con pan rallado,

ajo y perejil picado, pimienta molida y la sal necesaria, dando consistencia á la preparación con huevo batido.

A lo expuesto se agrega el arroz muy cocido, unir muy bien todos estos ingredientes, y, á continuación, se forman las croquetas, se pasan por pan rallado y huevo batido, y lo último siempre por pan rallado.

Friense á bonito color dorado con aceite ó manteca, que esté muy caliente. Sírvanse adornadas con perejil en rama frito y limón cortado en pedazos.

Beefs-teaks á la Zamorana.

En el fondo de un plato de gratinar, untado con manteca, se colocan ocho rodajas cortadas muy finas de cebolla grande; encima de ésta una capa de patatas cortadas también en rodajas; sazónense de sal.

Colocar encima seis *beefs-teaks*, aplastándolos un poco; sobre éstos una ligera capa de cebolla y otra de patatas; mójese con caldo, tápese herméticamente y formar la cocción en el horno, no muy fuerte, durante una hora.

Sírvase con el mismo aparato.

SILVESTRE FERNÁNDEZ.

Salchichería y Charcuterie.

PRIMERA PARTE

El cerdo.

Como primer elemento para conocer y entender de Salchichería, se hace preciso dar una ligera idea desde el punto de vista que aquí vamos á exponer y sea objeto de nuestro estudio.

No hemos de partir de una base determinada, poniendo como ejemplo una buena raza de ganado porcino para carnes, sino que adaptando nuestras ideas á las razas que tenemos en España, en este concepto daremos cuanto nuestros lectores vean en el curso de este tratado práctico.

Por consiguiente, considerando que tenemos en nuestra patria pocos continuadores de la obra de Mr. Fisher-Hobbs, produciendo y aclimatando en España la raza porcina de Essex y Berk (figuras 2.^a y 3.^a), y mucho

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

menos, capaces de igualar en porqueriza á la Borted-Lodge, presentando ejemplares puros para matadero de formas irreprochables, de cualidades sobresalientes y de tal producción



Fig. 2.ª—Cerdo Berk.

de carne magra, como no la soñaron los famosos criadores Cambridge y Western, nos remitiremos á las razas del país, y en general, al cerdo ibérico, cuyo peso nunca puede

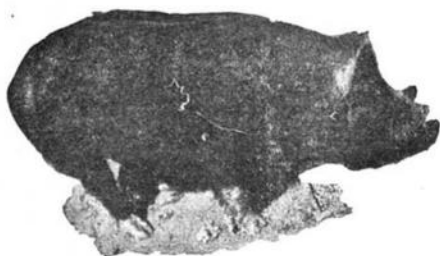


Fig. 3.ª—Raza salchichera Berk.

ser mayor de doce arrobas, suponiéndole bien cebado y con arreglo á un cálculo que podría ser el siguiente:

Piel	7.500
Despojo	18.500
Magros y lomos	64.000
Todo el tocino gordo	6.500
Las dos mantecas	2.500
Merma	1.000

100.000

Todo esto por cada cien kilos de peso en canal, ó sea en muerto.

Este cálculo es el más aproximado, pues no hemos de partir de bases químicas tomando ejemplares extranjeros, que en canal y sin lengua puede descomponerse en estas fracciones, las más corrientes en ejemplares extranjeros:

Magro y lardeo (1)	80 kilos.
Los dos lomos con costillas	32 >
Huesos	28 >
Dos hojas de tocino	60 >
	200 >

(1) Frase con que se conoce la parte del cerdo que es tocino aprovechable ó carne con demasiado tocino.

Pues estos ejemplares no son comunes en España ni tienen punto de comparación para hacer un cálculo-base para lo que aquí tratamos de exponer.

Claro es que cerdos de esta clase, aunque con algunas arrobas menos, pero con la misma proporción de magro, son los que convienen á la Salchichera, dado el gusto del público; pero hasta llegar la raza suina española á tal extremo, aún queda mucho camino que andar.

El tipo de cerdo á que nosotros nos hemos de referir, siempre es al de nuestras razas, con un peso que generalmente oscila entre nueve y doce arrobas.

En la raza de cerdos para carne hay tres épocas, las cuales se llaman de primeras, segundas y terceras carnes.

El cerdo, cuando aún no ha sido dedicado á la montanera ó al pasto de bellota, se encuentra en sus primeras carnes. Está en su segunda época cuando se le lleva al monte y es alimentado con bellota; y hállase en su tercera y última situación, cuando su alimentación de engorde se hace en los cebaderos. (Figura 4.ª)

Esta última época de engorde es la aplicable á la Salchichera.

El consumo de cerdo aumenta progresivamente, á causa de que la Salchichera moderna afina cada día más su producción, satisficiendo los gustos del público, y sin dificultad puede servirse por espacio de un mes la mesa del gastrónomo más exigente, con platos diversos y de diferente guiso y gusto, compuestos exclusivamente de carne de cerdo.

Las razas para el cebo en los montes son opuestas á la demanda del público consumo, que pide mucho magro, poco hueso y menos grasas; siendo, pues, las preferidas las razas de estabulación, y por consiguiente, las selectas.

Hay que tener muy en cuenta que no todos los individuos de nuestras razas porcinas tienen las mismas condiciones, pues mientras unos tienen la piel sin nada de tocino, en otros, por el contrario, la idiosincrasia adiposa es grande. Difícilmente se podrá encontrar en nuestras razas un ejemplar que tenga cualidades propias para la Salchichera, como sería un *despojo*, entendiendo por tal los huesos pelados, los costillares y cabeza de un peso menor de 30 kilos, y que tenga sólo gordo en las papadas, en la tripa y en la llamada cruz de los hombros y con pocas mantecas en las pellas, que es el dato más elocuente de la poca grasa de una buena raza para Salchichera, que ha de tener poco tocino. (Fig. 5.ª)

(Del Manual de Salchichera.)

Cocina Idea "La Cocina por Gas,"

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

EL REY EN LACHAR

En el *A B C* del día 8 de Noviembre leemos un telegrama, del que nosotros extraemos sólo lo que se refiere al almuerzo servido á S. M. é invitados á la cacería en la posesión del conde de Agrela.

En el centro de la tienda la mesa para 14 cubiertos estaba dispuesta con el mejor gusto y con la mayor esplendidez imaginables. A ambos costados, mesitas auxiliares sostenían el servicio y los postres de riquísimas frutas traídas de Francia. Eran uvas y chirimoyas enormes. El *menu* puede dar idea de lo exquisito del banquete.

Consortme Victoria.

Huevos á la San Huberto.

Carne de buey al Jerez.

Pollos del Mans.

Ensalada Raquel.

Guisantitos á la francesa.

Melocotones helados á la Condesa.

Pastas, quesos, frutas, helados.

Un detalle: gran parte del servicio de mesa, cubiertos, mantequeras, ceniceros, etcétera, era de oro.

Banquete monstruo.

Lord Strathcona dió un banquete monstruo en Aberdeen, que ha sido muy comentado.

Al banquete han asistido 2.500 comensales.

El transporte de los materiales necesarios para el banquete ha sido el más considerable que hasta ahora han hecho los trenes de mercancías.

Los vagones que han conducido dichos materiales, enviados expresamente desde Londres para el acto, contenían todo lo necesario para servir una serie de mesas

que, puestas en fila, hubieran ocupado kilómetro y medio.

Entre otros objetos, figuraban 64.000 cuchillos, tenedores y cucharas, 12.000 vasos, 24.000 platos y 1.000 manteles.

Mr. Isidoro Yalman, el célebre *restaurateur* encargado de organizar este banquete monstruo, trasladóse desde Londres á Aberdeen con una numerosa escolta de cocineros.

Para servir á los convidados alistáronse 650 camareros, que tuvieron que ser transportados en dos trenes especiales.

Elógiase unánimemente la magnificencia del lord escocés.

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 expenden en todos los estancos.

..

En el número sexto de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos, se publicarán un *Almuerzo explicado*, original de D. Pedro Durán; *Mireille*, pieza de pastelería con grabado, de Eusebio Secanell; *Bocadillos gran dama de honor*, de José López Díaz. Sección de cocina económica: *Solomillo de cerdo á la Zamorana*, de Silvestre Fernández; un *Menú* de página entera de la Carta del *Restaurant Alambra de Barcelona*, y otro *Menú* de almuerzo del *Grand Hotel Buenos Aires*, de Buenos Aires; una página entera de recetas de *charcuterie*, 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)

interpolaron oportunos elogios al *condimento de los manjares servidos, al exquisito servicio de la mesa y al talento especial de Mr. Lar-dhy.*

No me pasa por las mientes, y de sobra lo comprenderá usted, que en un convite regio, donde han de imperar la etiqueta, el fausto y el lujo, mostrándose al mismo tiempo los últimos progresos del arte culinario, se tributen públicos elogios á una salsa ó á un asado. Y mucho menos puede esto acontecer en la mesa del egregio monarca D. Anfonso XII, quien ni por su edad, ni por las condiciones de su ánimo, ni por su distinguida educación es dado á los placeres gastronómicos. Lo único que pido es que conste en la lista el director de la comida. Si éste, á semejanza del comediante ó del orador, no puede dejar monumento que atestigüe su habilidad y su ciencia, ¿por qué ha de ser menos que el fabricante de fósforos ó de sobres de cartas? Si estos y otros menudos industriales firman sus obras, ¿por qué el cocinero no ha de refrendar el catálogo de las suyas?

La otra novedad es la presentación de la OLLA PODRIDA en la mesa del Rey. Jamás he visto faltar en los festines ingleses el *roast-beef*; en los alemanes el *sauer-kraut*; en los italianos la *polenta*; en los rusos el *caviar*, etcétera, etc. Poco importa que el famoso plato que servía de alimento á Don Quijote de la Mancha se levante ileso de los manteles; poco importa que sean declaradas más agradables las modernas confecciones de la delicada cocina francesa. El manjar nacional de España, agradable por demás á los paladares acostumbrados á usarlo, higiénico y alimentoso por excelencia, y que sirve hoy de mantenimiento á más de quince millones de españoles, debe en rigor de justicia exhibirse y tener cabida en los banquetes del primer magistrado de la nación. Y aun suponiendo que la olla, ya la podrida ó ya la humilde de *más*

vaca que carnero, llegase á desaparecer de todas las cocinas del reino, aun en este caso entiendo que debía continuar en la del Monarca de Castilla como símbolo y recuerdo de las edades pasadas, pues símbolos y recuerdos son también los cuarteles de Sicilia ó de Borgoña en el blasón de la península, los maceros y tímbaros de varias corporaciones, las garnachas de los jurisperitos, y otras respetables antiguallas que sería facilísimo enumerar.

En la olla podrida, que ciertamente se acomoda á una galana presentación en el banquete, me ha parecido ver siempre la alegoría y recuerdos de varios pueblos ó territorios de España. El garbanzo de Castilla, las legumbres de Aranjuez, el carnero de Valencia, la vaca de Navarra, las gallinas de la Mancha, la chacina de Extremadura y el jamón de Aracena, representan á la vez casi todas las zonas y latitudes de la península ibérica.

Compendiando en breve resumen cuanto dejo expuesto, terminaré diciendo:

PRIMERO. Que las listas de los convites dados por el Rey de España deben redactarse, en la parte que sea posible, en lengua castellana.

SEGUNDO. Que dichos documentos deben hallarse exentos de faltas de ortografía y reunir además cierta belleza artística y tipográfica.

TERCERO. Que como garantía ó especie de salva moral, debe aparecer al pie de la lista el nombre del jefe que haya dirigido la cocina.

CUARTO. Que la olla podrida debe figurar entre los manjares de los banquetes reales de España, en señal de respeto y deferencia al plato nacional de dicho país.

Quizás, señor maestro, atendidas las etiquetas de Palacio, no dependa de la voluntad

(Continuará.)

Cocina Simpática "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 CARMEN
(Cajón núm. 44.)
TÉLEFONO 333.—MADRID

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

M. PUIGBÓ

Unica 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**

LA DONOSTIARRA
GRAN CASA PARA VIAJEROS
DE
Antonio Ruiz.
NÚÑEZ DE ARCE, 11, 2.º (Sin entresuelo).
ANTES GORGUERA
MADRID

Próximo á la Puerta del Sol, Telégrafos y Teatros.

Habitaciones higiénicas. Grandes comodidades para familias. Excelente cocina francesa y española. Luz eléctrica y timbres en todas las habitaciones.

Advertencia. Ruego á los señores viajeros no se fíen en las estaciones de los que por medio de pretextos les dirijan á otras casas; sólo se les recomienda lo hagan directamente á **La Donostiarra**, única con este nombre en Madrid.

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.

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 afeitar, todo garantizado. Unica 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 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.



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.

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