

Primer año. Núm 3.

Precio 50 céntimos.

1.º Noviembre de 1906.

EL GORRO BLANCO



- Carlos VÁZQUEZ -
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

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

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH

Calle de Mendizábal, 4, 1.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

SUMARIO

CRÓNICA: Lunch.—Pollo á la Dreyfus.—Sthrudel de Manzanas (Postre alemán): Nouilles á la Alemana (Plato alemán).—PASTELERÍA: La Lira; pieza de pastelería (con el grabado).—J-suitas.—Charlota á la Rachel.—Melocotones Alexandra.—Manzanas á la Moda de Catena.—Ponche Ruso.—Otra receta del Ponche Ruso.—Mecas (pasta seca Catalana).—Criollas. Pastas secas.—Almuerzo y comida explicadas: Huevos Mercedes.—Filetes de Lenguado á la Ernestina.—Solomillo á la Historia.—Ensalada Capricornio.—Tarta Crisantema.—Sopas: Crema á la Casoria.—Rodajas de Salmón á la Gastrónoma.—Lomo de vaca á la Roseliana.—Ponche helado al Champagne.—Fondos de alcachofas Cu-cut.—Capones de Bayona asados. Bomba á la Corbeliana.—Tartaletas de Cerezas.—Menu servido en Madrid en la Embajada de los Estados Unidos del Brasil.—PLATOS DE COCINA ECONOMICA: Aprovechando sobrantes de platos.—Menu de almuerzo servido en Ribas (Gerona).—Quisicosas culinarias: En la Granja.—Fabricación de quesos de patata.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussen y Un cocinero de S. M. (continuación).

CRÓNICA

LUNCH

Valencia-Madrid.

Las reiteradas protestas de fraternidad y de perfecta inteligencia entre los dos pueblos, hechas por la autorizada palabra del Sr. Sanchís, con ocasión de la fiesta celebrada en su honor como representante del Municipio de Valencia por el Municipio de Madrid el 5 del corriente, echan por tierra toda preocupación de que entre los dos pueblos existan antagonismos.

La magnitud de esta fiesta quedaría expresada con muy pocas palabras: con decir que el punto de la celebración fué en el Parque del Oeste (Moncloa) y en la parte más pintoresca, donde poco ha se vió congregada con el mismo objeto esa pléyade de sabios astrónomos de todos los países que vinieron á estudiar el último eclipse de sol, y con la hidalguía que el Municipio de Madrid sabe hacerlo, y que el encargado de fortalecer los

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,

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

estómagos con succulentos platos y animar los espíritus con ricos vinos fué Fornos, cuya casa no tiene más preocupación que la de quedar en el servicio á la altura de su reputación.

El *menu*, que á continuación detallo, fué condimentado y montado bajo la dirección del inteligente y experto jefe de cocina.

Huelgan los comentarios que yo pueda hacer por su buen nombre, pues su gran reputación adquirida en sus muchos años de profesión y su mucha mayor modestia me priva hasta de dar su nombre.

El *lunch* fué servido con arreglo al siguiente

M E N U

Huitres à la Norvègienne.

Longes de veau à la gelée.

Filets de volaille à l'ecarlante.

Roast-beef au jus congelé.

Galantine de Perdreaux Lucullus.

Jambon d'Aviles à l'espagnole.

Pâté de gibier St. Humbert.

Sand-wiches.

Foies-gras, filet, sanglier et jambon.

Savarin à l'ananas.

Petits-fours assortis.

Fruits glacées.

Friandises.

Petits fromages glacées.

Boissons. — Orgeat-Citron.

Cafè et thé.

VINS

Riscal, Xerez, Champagne.

Liqueurs.—Cigares.

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

La mesa, perfectamente puesta, y la cocina, excelente.

En casos como éste, en que el Sr. Fornos quiere patentizar que no en balde y por capricho su fama se ha hecho universal, saca sus ricos metales, sus grandes centros de mesa, *corbeilles* y rica cristalería; estos enseres, manejados por una legión de camareros expertos, bajo la dirección del *Maitre d'hotel* Sr. Suárez, resulta siempre lo que la lógica indica: la más exacta perfección en la presentación y servicio, digno siempre de tan gran establecimiento.

PEDRO MARTÍNEZ.



POLLO A LA DREYFUS

(INÉDITO)

Deshuesar completamente un buen pollo de Bayona, teniendo gran cuidado en no romper la piel.

Prepárese el relleno que sigue: En iguales cantidades se cortan mollejas y lengua de ternera en dados de á cinco centímetros, tocino ahumado inglés (Bacon), salchichas (cortando cada una en dos), trufas y hongos cortados en rodajas.

Estando destinado este conjunto para rellenar el ave, debe calcularse previamente la cantidad que hay que preparar.

En un plato de saltear puesto al fuego, con manteca de vaca, se rehogará una cebolla picada menudísimamente, y al empezar á tomar calor, mójese con una copa de vino de Oporto y otra de coñac, redúzcase, y aumentar esta composición con una buena parte de salsa de ternera, más todo lo que hemos dispuesto anteriormente para el relleno, sal, pimienta, nuez moscada; pasados dos ó tres minutos, aumentar un puñado de miga de pan blanco rallado. Retírese en seguida, procurando que este conjunto no obtenga demasiado cuerpo, y dejarlo enfriar puesto en una fuente.

Rellenar dicho pollo deshuesado y coser-

lo con tramilla á fin de que obtenga su forma natural.

Póngase una bresera sobre fuego con manteca de vaca y colóquese en ella el pollo relleno; al quedar bien dorado se retira, y poner entonces zanahorias y una cebolla cortada en rodajas, tomillo y laurel; al quedar estos ingredientes bien rehogados se incorpora media botella de Jerez, hacer la reducción y aumentar salsa española y caldo en iguales proporciones. Póngase entonces el pollo á cocer con la salsa, tapar herméticamente la bresera y cocerlo hasta que quede bien tierno.

Entonces se retirará de la bresera, poniéndolo en un plato de saltear cubierto con una hoja de papel humedecido, después de haberle quitado también la tramilla, y consérvese en sitio en que no se enfríe.

La salsa se pasará por un colador chino, y luego se le dará un poco más de cuerpo, con fécula de patata en muy poquísima cantidad, pruébese de cómo está de sal y en seguida se pasará por una estameña.

En el momento de servir se colocará el pollo, parte de él cortado (y desde luego conservando su forma natural), encima de un pequeño zócalo de pan de molde frito; por los bordes de la fuente y en el fondo, se pondrán fondos de alcachofas rellenas de un excelente puré de espárragos trigue-

Cocina Limpia "La Cocina por Gas.,

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

ros. En el centro del pollo se colocará un *atalette* guarnecido con un bonito pájaro modelado con una patata, y frito á bonito color.

Rociar el pollo con un poco de su salsa y la restante se sirve al mismo tiempo en salsa.

MANUEL SALAZAR,
Cocinero en el Hotel Anglo-Hispano de Algeciras.

Sthrudel de Manzanas.

(POSTRE ALEMÁN)

Después de mondadas las manzanas se cortan en cuatro pedazos, luego se cortan escalonándolas lo más delgadísicamente que sea posible.

Hecho esto, se marca igual peso de azúcar que de manzanas, póngase todo en un plato de saltear, sobre fuego con un poco de agua, déjese cocer hasta formar una especie de mermelada y póngase á enfriar después.

La pasta Sthrudel.

Dentro de una vasija ó fuente honda, se forma en círculo con 500 gramos de harina, 250 de azúcar, ocho yemas de huevo y dos enteros, 50 gramos de manteca de vaca y una copa de nata; trabajar la pasta hasta que quede todo el conjunto bien unido y luego se dejará reposar.

Luego se extiende en forma redonda, hasta dejarlo del grueso de una hoja de papel; en el centro se pondrá la mermelada de manzanas que hemos preparado, cubriendo toda en pasta, más unas pasas de

Corinto y Smirna convenientemente limpiadas de antemano, un poco de azúcar morena, se arrolla con gran cuidado en forma cilíndrica, hasta lograr formar un rollo y se juntan las dos puntas formando un nudo.

Luego se pone cuidadosamente en un plato de saltear, rociándola por encima con manteca de vaca clarificada, se mete á horno fuerte glaseándolo con azúcar glasa hasta que quede brillante.

Es un postre exquisito que debe servirse caliente.

ALFONSO CALZADA.

NOUILLES A LA ALEMANA

(PLATO ALEMÁN)

Se marca la pasta nouilles encima de la mesa de mármol con 250 gramos de harina, 15 de azúcar, ocho yemas de huevo y un poco de nata, se amasa con gran cuidado, añadiendo poco á poco la nata.

Se extiende la pasta en bandas muy finas y cortar los nouilles de unos seis centímetros de largo y lo más estrechos que sea posible.

Cocerlos un rato con leche que esté un poco azucarada, luego se escurren bien (reservando la leche en que han cocido) y trasladarlos á un plato de saltear que estará puesto sobre fuego con 250 gramos de manteca de vaca fina, saltéense un poco y meterlos en el horno fuerte, añadiendo poco á poco la leche que hemos reservado, hasta que queden bien gratinados y sueltos.

Trasladarlos á una legumbre de metal blanco, se meten en el horno un rato más, y sírvanse bien espolvoreados con azúcar lustre aromatizado de vainilla.

ALFONSO CALZADA.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



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 Cómoda "La Cocina por Gas.,

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

PASTELERÍA

La Lira.

(PIEZA)

Este postre, que es una fantasía, está dedicado al notable maestro compositor D. Amadeo Vives; con este motivo hemos escogido por asunto una lira.

I. DOMENECH.

La base de este pastel es la del verdadero postre llamado «ruso», y así, pues, creemos muy conveniente publicar su verdadera fórmula, ya que existen algunas otras recetas del ruso, como las han titulado algunos profesionales.

La receta en cuestión la publicó D. Teodoro Bardaji, con el seudónimo de T. O. Doret, en el núm. 3 de *La Cocina Elegante* del día 10 de Mayo de 1904.

En un mortero se machacan 100 gramos de almendras mondadas y 100 gramos de azúcar con una pequeña cantidad de leche; al quedar esta combi-

nación formando una pasta, se aromatiza con vainilla, añadiendo á continuación 15 gramos de goma arábiga en polvo.

Trabájese bien la pasta en el mortero hasta que quede ligada lo más finamente posible.

Luego prepárese un merengue con ocho claras de huevo y 100 gramos de azúcar en polvo;

mézclese poco á poco la pasta con el merengue; una vez mezclado se reparte la pasta en placas, con papeles, procurando que una vez extendida tenga aquélla centímetro y medio de espesor.

Se pone á cocer al horno muy suave, retirándolo luego que esté cocido (seco); se deja enfriar, despegándolo del papel con mucho cuidado. Entonces prepárase una crema de manteca de avellana del modo siguiente:

Póngase en el fuego un pequeño perol y échese en él medio cuartillo de agua y



Cocina Económica "La Cocina por Gas."

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

150 gramos de azúcar; al empezar á hervir se espuma y se retira en seguida, dejándolo enfriar completamente; luego agréguese cuatro yemas de huevo y póngase al fuego; remuévase con un batidor hasta que empiece á hervir; retírese y déjese enfriar, mezclándole entonces en pequeñas cantidades 250 gramos de manteca de vaca, con ayuda del batidor, hasta el final de la operación, y por último, añádanse 100 gramos de avellanas tostadas y machacadas finamente, aromatizando dicha mezcla con vainilla.

Al llegar á este punto ya quedan preparadas las dos partes fundamentales de este dulce.

Se rellena por capas el pastel, colocando primeramente el merengue, y encima de éste una capa de manteca de avellana de un centímetro de espesor, que se cubre con una plancha de merengue, luego otra capa de manteca que se alterna con el merengue tres ó cuatro veces.

Hasta aquí queda apuntado todo el asunto del pastel ruso, restando únicamente narparlo con la misma manteca, almendras tostadas y picadas á pedacitos, azúcar glaseada, chocolate raspado, y escribir encima su nombre. En este punto del pastel sin estar glaseado exteriormente, se corta en forma de una gran lira, tal y como expresa el grabado adjunto.

La superficie de toda la lira se baña con glasa real blanca, poniendo por los bordes de la lira un cordón de confites pequeños y de color plateados; déjese secar un poco sin calor de fuego; en todos los costados, con ayuda de la hoja de un cuchillo sin punta, se coloca con gran cuidado una capa de crema, manteca color rosa, aromatizada de esencia de fresa; se enclavará en toda esta parte una buena cantidad de violetas de Niza azucaradas secas, que estén picadas á polvo, formando así un bonito efecto.

Con manteca de pistachos, color verde,

puesta en un diminuto *cornet*, se diseña el ramo tal y como expresa el dibujo; las rayas, de las notas musicales, y letras se diseñan con manteca de chocolate, y queda terminado.

Antes de servirlo ponerlo en sitio muy frío, á fin de que esté algo duro.

IGNACIO DOMENECH.

Jesuítas.

Lámase así á unos pasteles hechos con hojaldre y con crema dentro. Se extenderá el hojaldre, dejándolo del grueso de un dedo, se le echa una copa de crema y se tapa con el mismo hojaldre.

Encima se cubre con una capa de glasa de azúcar (que es azúcar de lustre trabajada con una clara de huevo) y unas almendras mondadas y cortadas en filetes.

Se cortan en triángulos, no muy grandes, se colocan encima de una placa de hierro y se cuecen al horno.

Antes de sacarlos se espolvorean con azúcar y se glasean.

ADOLFO SOLICHÓN.

Charlota á la Rachel.

Cocer un bizcocho fino de tamaño más pequeño que el molde en que debe presentarse la charlota hecha.

Al quedar fría se cortará en rodajas, rociarlas con marrasquino, cubrir cada rodaja de bizcocho con un puré de fresas, aromatizadas un poco con vainilla, estando no muy azucarado; ya en este punto, se reúnen los pedazos de bizcocho, colocándolos en forma, la misma de su molde primitivo.

De otra parte, camisar un molde charlota grande con bastante helado de fresas, hecho con jarabe; con gran cuidado se desliza el bizcocho dentro, cúbrese todo con helado de fresa, póngase encima una hoja de papel; antes de colocar la tapa se encierra bien con manteca y cubrirlo de nieve picada y sal gorda.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

En el momento de servirlo se desmolda, poniéndolo en una fuente con servilleta. Aparte se sirve una salsera de nata montada aromatizada de vainilla.

LOUIS BALLE.

Melocotones Alexandra.

Proporciones para diez personas.

Se escogen diez melocotones bien maduros y cocerlos durante dos ó tres segundos en agua hirviendo.

Mondarlos y en seguida se ponen en una terrina cubiertos de jarabe aromatizado de vainilla; póngase entre nieve picada.

Al mismo tiempo preparar un excelente helado de fresa á la crema; colocar después este helado dentro de una copa ó aparato de cristal en *vermeil* que esté antes incrustada dentro de un bloque de hielo transparente.

Encima de este delicado helado, color rosa claro, se colocarán los melocotones, que estén bien escurridos, y sobre éstos se pondrán con mucha delicadeza pétalos de rosas rojas y rosas blancas convenientemente cristalizadas.

Se le pondrá por encima un hermoso velo ligero, compuesto de azúcar hilado.

El efecto es delicioso.

A. ESCOFFIER.

(Jefe en el Carlton-Hotel, en Londres.)

Manzanas á la Moda de Catena.

Se escogen hermosas manzanas de regular tamaño, móndanse, y de cada una se le extrae el corazón con el molde grande de columnas, resultando un agujero de cinco centímetros de diámetro, á fin de que puedan rellenarse, como explicaremos luego.

Cocer estas manzanas con un almibar algo fuerte, aromatizándolo con vainilla y una corteza de limón; después de la cocción reglamentaria déjense enfriar con el almibar.

De antemano se prepara una plancha de genovesa cortada en forma grande y redonda; se rocía con el almibar de las man-

zanas y se glasea con albaricoque á punto.

Encima de este bizcocho colóquense las manzanas que estén con anticipación bien escurridas y rellenas con crema de manzana aromatizada de marrasquino; glaseáanse con una ligera capa de albaricoque.

LUIGI MADDI.

(De La Cocina Moderna, de Génova.)

Ponche ruso.

Se baten en un perol seis huevos, 12 yemas y 126 gramos de azúcar; cuando esté bien montado, se aromatizará con vainilla, y añadir 200 gramos de harina tamizada y 50 gramos de manteca de vaca derretida, un poco fría.

Escoger un molde cuadrado un poco alto, que se forrará de papel, se vierte la nata dentro, y se cocerá á horno regular de fuerte.

Cuando esté cocido y frío, se bañará el pastel con un jarabe de ron ó caña á 26 grados, después se naporá toda la superficie del pastel con yema de huevo, luego con glasa fuerte y, por último, se pondrá una capa de medio centímetro de espesor de mazapán. Espolvoréase con azúcar lustre y queda terminado.

RAMÓN ESTEBAN MESTRE.

**

(OTRA RECETA DEL PONCHE RUSO)

En un perol se montan 16 yemas y ocho huevos enteros con 200 gramos de azúcar; luego que esté bien montado se le añaden 150 gramos de almidón en polvo.

Se escoge un molde cuadrado y se unta su interior con manteca de vaca, echar el bizcocho en él y cocerlo al baño maría.

Cuando ya esté cocido y frío, se parte el bizcocho en dos de plano y se rellena con yema; colocar el otro pedazo de bizcocho encima y los cuatro lados del postre se cubren también con yema.

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

Por encima se rocía con un azúcar bien clarificado que esté fuertemente aromatizado de *chartreuse*; cubrir toda la superficie del pastel con una plancha de mazapán de un centímetro de espesor, espolvoréase con azúcar lustre, á los lados hasta la mitad y se guarnece con almendras tostadas. Resulta un postre exquisito.

JOSÉ DOT.

MECAS

(PASTA SECA CATALANA)

Hágase una pasta *choux* compuesta de 150 gramos de manteca de vaca, 50 gramos de azúcar, 200 gramos de harina, medio litro de leche y vainilla.

Preparada ya la base de la pasta, se le incorporan seis huevos, uno á uno, trabajando la pasta con una espátula de madera.

Esta pasta se pondrá dentro de una manga con boquilla rizada, se marcan las mecas en placas, de forma diminuta y redonda, se cubren luego de azúcar granito y cocerlos á horno flojo á fin de que queden secos.

JOSÉ DOT.

CRIOILLAS

(PASTAS SECAS)

En un mortero se machacarán 200 gramos de almendras con 150 gramos de azúcar glasa.

En una mesa de mármol se formará un círculo con 250 gramos de harina, un poco de vainilla, cuatro yemas de huevo, 100 gramos de manteca de vaca, unir las almendras machacadas, amasar bien todo este conjunto, y luego se le añade cuatro claras de huevo montadas á punto de merengue, una ó dos copas de coñac y un poco de coco rallado.

Se estira la pasta con el rollo y se cortarán en forma redonda. Se cubren por encima después de haberlos colocado en una placa, con coco rallado, azúcar glaseado y cocerla en el horno; servir las luego con azúcar glaseado por encima.

FELIPE MARTÍ.



ALMUERZO

MENU

- 1.º Huevos Mercedes.
- 2.º Filetes de Lenguado á la Ernestina.
- 3.º Solomillo á la Historia.
- 4.º Ensalada. Capricornio.
Dulce de cocina.
- 5.º Tarta Crisantema.
Postres.

COMIDA

MENU

- 6.º (Sopa) Crema á la Casorla.
- 7.º Rodajas de Salmón á la Gastrónoma.
- 8.º Lomo de vaca á la Roseliana.
- 9.º Ponche helado al Champagne.
10. Fondos de alcachofas Cu-Cut.
11. Capones de Bayona asados.
Ensalada.
Helado.
12. Bomba á la Corbeliana.
13. Tartaletas de Cerezas.
Postres.

JOSÉ DALMASES.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas.,

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

La explicación de las recetas por números.

1.º Se escogen huevos bien frescos y se cocerán con agua durante cinco minutos justos. Pasado este tiempo, se les quita la cáscara con gran cuidado, y consérvense calientes con un poco de caldo.

Se camisará el interior de una *tartalette* por cada huevo, con una ligera capa de farsa de quenefa de ave, llenando luego éstas con un arroz blanco que esté recién hecho y sazonado con gran gusto. La superficie del arroz se naporá con otra ligera capa de farsa de quenefa de ave.

Estas tartaletas se cocerán al baño de maría en el horno; luego se tienen convenientemente preparadas dos salsas, que son: *velouté* y *anchoas*.

En el momento de servirlos se colocan las tartaletas en una fuente, poniendo encima de cada una un huevo (*mollet*) tal como los hemos preparado; salsear cada huevo con una salsa distinta.

Adórnese el borde de la fuente con diminutas duquesas hechas con patatas *Dauphine*.

* *

2.º Tómanse hermosos lenguados, se limpian cuidadosamente, y luego se cortarán los filetes; después se aplastarán estirándolos bien; sazonarlos con sal, zumo de limón y rellenarlos con puré de cebolla blanca, bien trabado, sazonado con gran gusto. Luego se pintan con yema de huevo y se colocan en una placa untada de manteca de vaca, rociándolos por encima con manteca líquida, y se cuecen en el horno.

Entonces se prepara una guarnición de ostras á la *Villeroy*, langostinos á la *Romana*, y un costrón de hojaldre por cada filete de lenguado.

Momentos antes de servirlos se coloca cada filete en la fuente encima de un costrón de hojaldre. En el centro, y á su alrededor se colocará la guarnición que hemos

descrito antes, ostras, langostinos, y además algunas rodajas de limón.

Aparte se sirve una salsera de salsa á la *genovesa* con guarnición de filetes de anchoas y colas de cangrejos.

* *

3.º Se toma un centro de solomillo de cebón, que se mechará con tocino; breséase en un plato de saltar con cortezas de tocino, legumbres, hierbas aromáticas, y rocíase luego con vino *Marsala*, que se dejará reducir hasta que esté á punto de glasa; mójese luego con salsa española.

Reducir esta salsa, desengrasarla bien, pasarla por una estameña y ponerla á continuación al baño de maría.

Preparar una guarnición de patatas *Tournefrit*, rellenas de un salpicón de jamón, trabado con un poco de bechamela, además alcachofitas asadas en el horno sazonadas con un poco de jugo, manteca, etc., etc.

En el momento de servirlo, se cortará el solomillo; colóquese en el centro de una fuente, poniendo de guarnición unos diminutos emparedados de jamón que, mojados de huevo batido, se freirán de momento á bonito color.

En fuente aparte se pondrá la guarnición de patatas y alcachofas; el solomillo se rociará un poco con la salsa, y la restante sírvase al mismo tiempo en una salsera.

* *

4.º Esta ensalada se compone de judías verdes, trufas, lechugas, espárragos en conserva, remolacha, tomate y pimientos verdes frescos.

Córtense estas legumbres á cuadros pequeños y enfriense bien con nieve; su sazonamiento consiste en una salsa compuesta de mostaza de estragón, aceite y vinagre, sal y pimienta.

Al servirla se colocará en una ensaladera, sirviendo aparte salsa á la *vinagreta*.

* *

Cocina ehic "La Cocina por Gas,"

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

5.º Preparar un fondo de hojaldre de diez centímetros de circunferencia. Córtense pedacitos de bizcocho, imitando la forma de los ladrillos puestos de plano, se unen con glasa real por los bordes de la circunferencia del fondo de hojaldre, colocando pedazos de bizcocho hasta una altura de ocho centímetros por igual.

Glasear después todo el conjunto con melocotón á punto.

Momentos antes de servirse se coloca esta composición en una fuente redonda con servilleta, llenando todo su interior con quesitos helados de crema vainilla, grosella y chocolate.

* *

COMIDA

6.º Se prepara un caldo fuerte de gallina, transfórmese luego en un buen *velouté* trabado con manteca de vaca, harina de arroz; muévase con una espátula de madera y déjese cocer suavemente durante uno hora ó poco más.

En un mortero se machacarán avellanas tostadas, y una vez machacadas se disuelven con caldo y se unen á la sopa, que estará cociendo.

Pasar la sopa por una estameña, ponerla en una cacerola y colocarla después al baño de maría; momentos antes de servirla, con ayuda de un batidor, se le hará una *líasón* de yemas de huevo y manteca de vaca, nata montada, etc. etc.

Sirve de guarnición pechuga de gallina cortada á cuadros, trufas en forma de avellanas y perifollo fresco picado.

* *

7.º Se cortan unas rodajas del centro de un salmón bien fresco, se limpian bien del modo acostumbrado y luego se secan con un paño limpio; sazonarlas con sal y zumo de limón.

Después se cubre el fondo de una placa ancha y honda con manteca de vaca, se colocan encima hierbas aromáticas, un grano

ó dos de pimienta, un poco de zanahoria y apio picado, y sobre todo esto se colocan las rodajas de salmón, rociando el conjunto con una buena cantidad de Jerez.

Póngase entonces á cocer en el horno.

Cuando se halle cocido, se trasladarán las rodajas de salmón á otra placa, á fin de que se enfrien por completo.

Con el jugo de la cocción se formará un buen *velouté*, añadiendo alguna hoja de cola de pescado (gelatina) y alguna gota de carmín vegetal, á fin de que obtenga un bonito color de coral; con esta salsa se naparán las rodajas de salmón, decorándolas á gusto del ejecutante, y abrigantándolas con excelente gelatina,

En el centro de una fuente grande se colocará un costrón, cortado en forma de pirámide; colocar las rodajas de salmón en el costrón.

Se guarnecerá el salmón con ramilletes de quisquillas, tomates frescos al aspik, y, por último, unos boquerones fritos y fríos glaseados con gelatina y perejil en rama.

Servir al mismo tiempo una salsera de mayonesa á la Cardinal.

* *

8.º Escójase un buen trozo de lomo de vaca, tierno, límpiase cuidadosamente y póngase en marinada, compuesta de sal, pimienta, zumo de limón y nuez moscada, algo de vino blanco, etc., etc.

Pasada una hora, se pondrá á asar á la inglesa á fuego fuerte.

Preparar la salsa del modo siguiente: En una cacerola pequeña puesta al fuego se hará una reducción de vino de Madera, un poco de esencia de hierbabuena; mójese con media glasa, manteca de vaca y un punto de Cayena.

La guarnición se prepara de este modo: Tómense crestas grandes de ave, y después de cocidas se rellenarán con un fino salpicón de carne; empanarlas á continuación á la milanesa, friéndolos á bonito co-

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

lor momentos antes de colocarlas en el plato; y prepárese también otra guarnición de *canelonis* rellenos y fritos á la Romana.

Al empezar á montar el plato, se cortará más de la mitad del lomo en lonjas, volver á colocar la pieza de lomo en su forma natural y ponerlo en el centro de una fuente grande, colocando las dos guarniciones una en cada lado de la fuente. Salséese un poco, y la salsa restante se servirá en salsa.

9º Hacer un litro de jarabe á 20 grados y póngase á helar en una sorbetera. Cuando empiece á congelarse, se le incorporarán claras montadas á punto de merengue, ó nata.

Un cuarto de hora antes de servirse se le añadirá media botella de Champagne. Sírvasse en copitas de Jerez.

10. Tómense fondos de alcachofas grandes, y una vez que se hayan blanqueado, se fondearán en un plato de saltear con manteca de vaca y un poco de jugo; rellénense de una italiana de champignons.

Preparar igual cantidad de pimientos encarnados rellenos de un arroz á la Milanesa que esté recién hecho. Estos pimientos se escogerán de los más pequeños y con anticipación se mondarán y bresearán antes de que se rellenen.

En el momento de servirlos se colocan los fondos de alcachofas y pimientos en una legumbrera ó fuente, alternando su colocación, rociándolos con su propio jugo, que debe de estar muy caliente.

11. Para este plato de asado se escogerá un hermoso capón de Bayona, límpiese y sofíase según costumbre; á continuación lo bridaremos y se envolverá con una gran lonja de tocino, espolvoréese de sal, envolverlo con una hoja de papel de barba, bien untado con manteca de cerdo.

Póngase á asar dentro de una bresera á horno muy fuerte; cuando falte poco para

estar asada, se le aumenta una cucharada de caldo.

En el momento de servirlo, córtese bien, y en forma entera se colocará en una fuente. Puede guarnecerse de berros, patatas paja ó *soufflés*; rocíese con jugo y al mismo tiempo, servir la ensalada.

12. Para servir este helado debe hacerse en primer lugar una cesta de crocante de fantasía.

Confeccionar después tres helados: uno de crema Moka con praline, otro de fresa, y, por último, igual cantidad de helado de melón.

Escoger un molde de estaño en forma de melón; póngase primero entre nieve picada, á fin de que se enfrien bien sus paredes, y se montará del modo siguiente: En el fondo se pondrá el helado de fresa, encima el helado de café, praline, y, por último, el helado de melón; se cierra herméticamente, tapando las junturas con manteca, entiérrese entre nieve y sal gruesa durante una hora próximamente.

En el helado de frutas se le mezclará cuando se esté helando, una regular cantidad de nata montada.

Al servir el helado se pondrá la cesta de crocante en el centro de una fuente, encima de ésta se colocará el helado, forma de melón; por el alrededor de la fuente se guarnecerá con unos diminutos bizcochos borrachos de Guadalajara.

13. Para estos pasteles de cerezas se camisarán éstas con una pasta *fonsé* con almendra machacada; luego se llenarán con cerezas en compota bien escurridas y por encima se adornarán con tiras de la misma pasta, cociéndolas en el horno.

Al quedar cocidas, se glasearán con azúcar lustre, y, por último, las tiras de pasta colocadas encima de cada tartaleta se glasearán con glasa real.

Estos pasteles son de postre, después de haber servido el helado. —JOSÉ DALMASES.

Cocina Moderna “La Cocina por Gas,”

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



Menu

Servido el 1.º de Febrero de 1906, en la Embajada en
Madrid de los Estados Unidos del Brasil.

DINER

Consommé Cardinal.

Petites bouchées à la Reine.

Darnes de Saumon sauce riche.

Jambon d'York aux épinards.

Chaufroid de mauviettes à la Bohème.

Roastbeef à l'anglaise.

Salade Rachel.

Asperges en branches sauce hollandaise.

Bombe glacée à la Royale.

Babas au fondant décoré.

Lyonna's au Gruyère.

Fruits. Fromages.

Friandises.

Cocina Simpática

"La Cocina por Gas,,

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

Platos de cocina económica.

Aprovechando sobrantes de platos.

Este trabajo lo basaremos hoy de la siguiente manera: Supondremos, que con lo que sobró de la comida de la noche de ayer casi habrá para confeccionar un almuerzo para hoy; lo demostraremos con el *menu* de la comida, que fué el que á continuación se expresa:

COMIDA

Encurtidos variados.

Sopa Juliana.—Darblay.

Lubina cocida, salsa de langostinos.

(Patatas á la Inglesa.)

Pavo breseado á la Italiana.

Berenjenas rellenas al jugo.

Roast-beef asado á la Inglesa.

Ensalada.

Dulce.

Rouled á la Rusa.

Postres.

Lo más general en las familias es no escatimar la cantidad en la compra diaria de la comida, contando siempre en que ésta se presente con una bien entendida abundancia.

Pues bien, según el presente *menu* de comida, sobró *lubina*, *pavo*, *rosbif* y *dulce*; además, aquí tenemos que apuntar, para no olvidar á la servidumbre, que está su alimentación presupuestada en otra forma más económica é independiente por completo de la de sus amos.

Ahora combinemos nuestro *menu* de almuerzo de forma que resulte á todos económico y bien presentado.

ALMUERZO

Huevos escalfados á la Colbert.

Chuletas de lubina con salsa de tomate.

Pavo con arroz á la Valenciana.

Roast-beef frío, con salsa Mayonesa.

Ensalada de patatas.

Dulce.

Postres.

Con el *menu* que hemos compuesto, resulta que sólo tenemos que comprar el plato de huevos, siendo el almuerzo de cuatro platos, y si resulta que la casa pone solamente tres platos en el almuerzo, sólo habrá que comprar algunos artículos de muy poco coste para completar su sazónamiento.

La composición de dichos platos es como sigue:

«Huevos escalfados á la Colbert». Se escogen huevos bien frescos y se escalfan con abundante agua hirviendo, sal y un poco de vinagre; al quedar la clara cuajada y la yema en líquido, se retiran poniéndolos en agua fresca.

Preparar una salsa compuesta con grasa de carne, montada con manteca de vaca, etcétera.

Cinco minutos antes de servirse se escurren los huevos, recortarlos un poco la clara, calentarlos rápidamente con *consommé* hirviendo, volverlos á escurrir y colocar cada huevo encima de un costrón de pan de forma ovalada y que esté recién frito, á bonito color dorado.

Se salsean con la salsa que antes hemos preparado y quedan terminados.

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

Cocina Universal “La Cocina por Gas,”

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

Para las «Chuletas de lubina» se hará una magnífica salsa á la bechamela, que esté bien trabada, adicionarle la salsa de langostinos que haya sobrado, yema de huevo, zumo de limón, nuez moscada y la carne de la lubina con todas las espinas separadas y la carne á pedacitos.

Retirar este conjunto del fuego y llenar unos moldes en forma de chuletas que previamente se habrán untado con un poco de aceite fino ó manteca de vaca, y déjense enfriar por completo.

Estas chuletas se desprenden de su molde y se empanan, según todas las reglas de costumbre. Diez minutos antes se freirán con abundante manteca de cerdo ó aceite muy caliente, retirándolas á bonito color dorado.

En cada chuleta se enclavará un tronco gordo de perejil fresco, de tres centímetros de largo, y de este modo se podrá poner en cada una su correspondiente *papillot* de papel, si así se desea.

Colocarlas en una fuente, encima de una servilleta doblada, adornarlas con perejil fresco frito y rodajas de limón; servir al mismo tiempo la salsa de tomate puesta en salsera.

Para el arroz, se pondrá al fuego una cacerola con manteca de cerdo, algún pedacito de jamón (si lo hay), una cebolla picada menudísimamente, el pavo sobrante cortado en trozos más pequeños, algún pimiento fresco picado, y en caso contrario, de conserva, puesto á mitad de cocción, alguna alcachofa, judías verdes y guisantes, un poco de ajo, bastante perejil bien picado, un ramillete de hierbas secas aromáticas bien atado con tramilla; rehogar bien toda esta combinación y añadir tomate picado, luego pimienta y nuez moscada.

Cuando todo esté bien rehogado, se le echa el arroz, que también se rehogará un poco, mojándose á continuación con buen caldo, ó fondo bueno de cocina que esté

cociendo; echarle un poco de azafrán machacado y mirar que esté bien de sal, tápese y déjese cocer durante unos veinte minutos; después de la cocción se dejará reposar durante unos cinco ó seis minutos y queda en disposición de servirse.

Para el *roast-beef* se cortará en lonjas finas, é irán colocándose en fuente con una servilleta, y si resultase que hubiera poco de este plato, se le puede unir algunas lonjas de otra carne asada ó lengua á la escarlata, ternera, carnero, etc., etc.

Se guarnece con pepinillos en vinagre, cortados en forma de abanico, y servir por separado la salsa á la Mayonesa; la ensalada de patatas se servirá al mismo tiempo que el *roast-beef*.

Las patatas cocidas se cortan en rodajas lo más finas que sea posible, ponerlas en una vasija, en donde se cubrirán con una salsa compuesta de iguales cantidades de aceite y vinagre, un poco de mostaza francesa, sal y pimienta, se monta con un batidor y añadir perejil picado.

Colocar la ensalada, en una ensaladera de cristal, espolvorearla por encima con perejil picado y téngase preparada con una hora de anticipación.

IGNACIO DOMENECH.

ALMUERZO

SERVIDO EN LA FONDA DE SAN ANTONIO, EN RIBAS, Á D. JUAN BURGUEAS, EL DÍA 10 DE SEPTIEMBRE DE 1906.

MENU

Hors d'oeuvres á la Espagnole.

Canelonis á la Rossini.

Filets Merlang au chablis.

Ghartreuse de Perdreaux á la Bohemienne.

Roast-beef rôti á l'Anglaise.

Pommes Anna.

Petits fours Saint Antoine.

Vins et Liqueurs.

JUAN MARQUÉS.

Cocina Elegante **“La Cocina por Gas,”**

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

Quisicosas culinarias.

En la Granja.

En el Real sitio de San Ildefonso, en honor de la marquesa de Esquilache y servido por el Gran Hotel Europeo, tuvo lugar el 8 de Julio un almuerzo regio, sirviéndose el siguiente

MENU.

Dejeuner.

Hors d'oeuvres.

Oeufs á la Sylvain.

Saumon Victoria Sauce-Riche.

Poulets sautées Marengo.

Plat froid variée á la gelée.

Cotelettes de veau sautés.

Pommes soufflées.

Glace Panachée.

Pâtisserie.

Desserts.

Del servicio de comedor estuvo encargado el camarero D. Juan Manuel, distinguido empleado de Palacio.

Los directores de la cocina lo fueron el reputado jefe del Hotel, D. Sylvain Cambón, y el socio de la Artística Culinaria de Barcelona D. Juan Viader, á cuyo cargo corrió la confección del suculento *menu*.

Los comensales rindieron merecido homenaje de satisfacción al dueño del Gran Hotel Europeo, que sabe poner á contribución su inteligencia para agradar á los grandes de España que con frecuencia hacen uso de su acreditado establecimiento. Tampoco economizaron sus parabienes al encargado del comedor D. Juan Manuel, ni los elogios al jefe de cocina Sr. Cambón y al confeccionador de los manjares Sr. Viader.

Fabricación de quesos de patata.

En la Turingia y parte de la Sajonia se fabrican quesos de patata, muy exquisitos, cuyo contenido es como sigue:

Se escogen patatas de buena calidad (las gruesas y blancas son preferibles) y después de haberlas hervido y machacado, se reducen á pasta en un mortero ó de cualquier otra manera. A cinco libras de esta pulpa, que debe ser igual ó homogénea, se añade una libra de leche agria con la cantidad de sal necesaria; se amasa esta mezcla, se deja cubierta tres ó cuatro días, según sea la estación, y vuelve á amasarse; después se colocan los quesos en cestos pequeños donde sueltan toda la humedad superflua.

Cuando se les juzga suficientemente escurridos, se ponen á secar á la sombra, después de haberlos dispuesto por capas en botes grandes ó toneles, dejándolos así por espacio de quince días.

Todavía se hacen otras dos especies de este queso: en la primera se mezclan cuatro partes de patatas con dos de leche cuajada; y en la segunda, se ponen dos libras de patata para cuatro de leche de vaca ó de oveja.

Cuanto más envejecen estos quesos, mejores se ponen; y tienen la ventaja de no criar gusanos y de mantenerse frescos.

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 próximo número de EL GORRO BLANCO se publicará, además de otros trabajos muy interesantes, el *pastel Velázquez*, plato original de pastelería con grabado de *Teodoro Bardaji*; *Huevos á la Condal*, dedicados á D. Juan Alix, notable cocinero barcelonés, por *Teodoro Bardaji*; *Bomba-Domench* (helado), por D. Juan Pallero; *Tournedos-Tournié*, por I. D.; *Pollo á la Alfonso XIII*, por D. José López Díaz (Algeciras); *Filetes de lenguado á la Bakunine*, y *Consommé Anglo-Hispano*, por D. Manuel Salazar (Algeciras), etc., etc.

LA DIRECCIÓN.



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)

lacio de Madrid, en 20 de Mayo y 29 de Diciembre de 1871. (Los *menus* de estas dos comidas son notables por su belleza y mérito artístico. Llevan la suscripción de *Lit. Gosset-Lit. Foruny. Madrid*).

Convite verificado en uno de los salones del Ayuntamiento de Madrid á los caballeros portugueses que en 16 de Mayo del año 1871 vinieron á las fiestas de San Isidro.

Banquete ofrecido á D. Amadeo I por la Diputación foral de Guipúzcoa, en el salón de la Casa Consistorial de San Sebastián, el 4 de Agosto de 1872.

Comida que dió el opulento capitalista Sr. Bauer, de Madrid, en 15 de Febrero de 1876.

Mencionaré, por último, las listas de tres convites oficiales dados por Don Alfonso XII (q. D. g.). El primero, en 7 de Abril de 1875, en obsequio del señor conde de Casal-Ribeiro, enviado extraordinario de Portugal; el segundo en 28 de Noviembre de dicho año, con motivo del cumpleaños de S. M., y el tercero en 23 de Enero de 1876, para celebrar los días de su santo.

Con pena, pero con lealtad, diré á usted, respetable maestro, las faltas y las sobras que según mi entender tienen las listas de los banquetes dados por el excelso Rey Don Alfonso XII, *Pacificador* de España. Me duele, en primer lugar, verlas escritas en lengua francesa, cuando se trata de un Monarca castellano, *admirador del Quijote* y *entusiasta del manco de Lepanto*. Me sorprende ver faltas ortográficas en la redacción de estos lacónicos documentos. Me extraña que lleven el monograma AB, cuando la costumbre es designar á los Monarcas por su nombre y el número ordinal. Nadie dice, por ejemplo, Felipe de Austria, ni Carlos de Borbón, para nombrar á Felipe II ó á Carlos III. He prescindido de la parte tipográfica y artística de los papeles que cito en esta carta, pues no se trataba de considerarlos

bajo tal aspecto; pero no puedo menos de decir á usted que, en especial los dos últimos *MENUS* DE SA MAJESTÉ LE ROY (28 de Noviembre de 1875 y 23 de Enero de 1876), por su pobre impresión en letras doradas, sus pliegues y dobleces como carta de soldado, su extravagante corte y sus cintillas de colorines, más bien parecen papeles destinados á envolver mercaderías de baja estofa, que inventario de los platos presentados en banquetes oficiales del Rey de Castilla.

No llevo las cosas tan por los cabos que vaya á sostener la necesidad de que la Academia Española redacte un *menu*, ni menos que la de San Fernando apruebe los emblemas ó dibujos que lo adornen. El ejercicio de la cocina no está reñido con las bellas artes, y de ello nos dan prueba evidente los escritos y las láminas de Carême, de Gouffé y de otros maestros. En cuanto á cocineros hablistas, la Academia de la Lengua apunta en su *Catálogo de Autoridades*, y al lado de Solís, de Mariana y de Cervantes, los nombres de Diego Granado, por su *Arte de Cocina á la usanza española, italiana y tudesca*; de Martínez Montañó, por su escrito sobre *Pastelería, bizcochería y conservería*, y del célebre Roberto de Nola, cocinero del Serenísimo Rey Don Hernando de Nápoles, por su curioso *Libro de... potajes, salsas, guisados... y frutas de sartén*. Al cocinero de Reyes en nuestros días puede exigírsele, además de que sea *persona de gran confianza y excelente en su arte*, como solicitaba Gonzalo Fernández de Oviedo, que tenga las letras y el gusto bastante para presentar un *menu* digno de la mesa y de la persona á quien sirve. Las listas de los banquetes de príncipes y magnates pueden llegar á ser, andando los tiempos, un contingente histórico, y en lo futuro se buscarán y apreciarán las del siglo XIX, como hoy se buscan y aprecian las de las edades pasadas. Si estos papeles se

(Continuará.)

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

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

GRAN VARIEDAD
PESCADOS FINOS DEL PAÍS Y DEL EXTRANJERO
SE SIRVE A 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

Suecesor 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 a 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 a la Mantequería.)

Champagne Gratien & Meyer
EPERNAY (FRANCIA)

Marca **VIOLETTE**, de gusto muy delicado, fina fragancia, y aromático bouquet, es la preferida por las damas y todos los inteligentes.
Grand Cordon d'Espagne, de gusto muy seco, marca dedicada al Ejército español. Las elegantes botellas lucen en sus etiquetas los hermosos colores rojo y gualda de nuestra bandera nacional.
De venta en Hoteles, Restaurants, Colmados, Vinícolas y establecimientos de Ultramarinos.

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

DISPONIBLE



MOISÉS SANCHA

GRAN SASTRERÍA

CALLE DE LA CRUZ

GRAN ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA

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



Unico fabricante en España

DE

Cajas de suflés,
Papillotas y Cajitas
rizadas para dulces.

Proveedor
de
la Real Casa.

D. José Cardín

Calle de las Fuentes, 1, 3.º MADRID

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.

DISPONIBLE

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.