

Segundo año. Núm. 6.

Precio 50 céntimos.

1.º Febrero de 1907.

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.
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: Golosinas de la Edad Media.—FÓRMULAS Y RECETAS: Ensalada Yum-Yum.—Para la salsa mayonesa.—Preparaciones.—La Mayonesa.—Ensalada á la Florentina.—Risolas á la Bolognesa.—Unch servido el día 1.º de Diciembre de 1906 en el palacio del gobernador de Gibraltar.—SALSAS: Salsa Griega.—Salsa Húngara.—Salsa Bretona.—Salsa Romana.—Salsa Yum-Yum.—Salsa de Naranjas.—MENU DE ALMUERZO EXPLICADO: Almuerzo primaveral.—Explicación de las recetas inéditas por números.—Menu de almuerzo servido en la Embajada del Ecuador, el día 25 de Diciembre de 1906.—En el Ministerio de Estado: Banquete celebrado el día 31 de Diciembre, para solemnizar el depósito de las actas de la Conferencia de Algeciras, refrendadas por los Gobiernos de las naciones conferenciantes.—Comida servida en casa del Excmo. Sr. Conde Malladas, el día 24 de Diciembre de 1906.—Comida servida en honor del limo. Sr. Obispo Prior de las Ordenes militares, en casa de los Excmos. Sres. Condes de las Cabezeuelas, el día 30 de Noviembre de 1906.—PASTELERIA Y DULCES: Mireille.—Galatte.—Fon lante.—Caroline.—Bocadillos Gran Dama.—Pudding.—Victoria.—Timbal á la Real.—Charlota á la Savoisienn.—PLATOS DE COCINA ECONÓMICA: Manos de cerdo en co-tradas.—Empañadas de ternera.—Bizcochos de Portugal.—Pan de carne á la Lionesa.—Exquisito asado vegetal.—Pieza de hígado de ternera á la hortelana.—En Palacio: Banquete oficial.—Restaurant «Novelty»: Menu de almuerzo.—Comida servida en casa del Excmo. Sr. Conde Malladas.—Salchicheria y Charcuterie: Chorizos.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussen y un cocinero de S.M. (continuación).

CRÓNICA

GOLOSINAS DE LA EDAD MEDIA

Grande es la afición en las gentes modernas á las golosinas, como lo prueba el hecho, muchas veces repetido, de que todo confitero que trabaja bien y barato, se hace rico ó poco menos, en brevísimo tiempo; y esto lo mismo en España que en todos los países del mundo.

Pero, con gustar mucho el dulce á nuestros contemporáneos, todavía resultan escasamente golosos al lado de las gentes de la Edad Media, quienes mejoraron en quinto y tercio la afición heredada de los pueblos antiguos, los cuales fueron, como es sabido, y si no es sabido lo diremos nosotros, unos terribles comedores de confituras.

En Francia, durante los siglos xiv y xv, cuando un rey era recibido en una ciudad, el mejor obsequio que le podían hacer sus vasallos, era el pan de especies con miel y la mermelada de frutas. Un emperador alemán, Federico II, murió de un atracón de ciruelas de Damasco confitadas, y un

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,"

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

rey de Francia, cautivo en Inglaterra, *endulzaba* las tristuras de la prisión, dándose tremendas panzadas de cierto almíbar llamado *muscarat*, y en el que entraba como elemento perfumador la hierba almizclera.

Los papas tenían todos sin excepción un oficial de cocina encargado de la confitería. Pero parece ser que Roma empezó á perder algo la afición á los dulces en tiempos de Alejandro VI, el famoso Borgia, sin duda porque daba la coincidencia de que á los cardenales enemistados con el Papa les sentaban pésimamente las confituras vaticanas; tan pésimamente, que morían á poco de haberlas saboreado. Desaparecido Alejandro VI, y con él las singulares coincidencias, volvió á recobrar la Corte pontificia su perdida confianza en los primores de los confiteros papales, entre los cuales, cierto Batarelly, de Apt, llegó á ser famosísimo.

Los *miñones* de la corte de Enrique III y de Catalina de Médicis enloquecían por las golosinas, sobre todo por las *compotas de almizcle* y las *mermeladas de almíbar*, participando de esa afición desmedida al dulce las «hermosas y honestas damas» de que nos habla, no muy respetuosamente por cierto, el señor de Brantôme. Del cardenal Mazarino, un goloso de primer orden, se cuenta que al ser nombrado ministro universal de Francia, agradeció más que ningún presente, entre los infinitos que le fueron hechos, 24 cajas de confituras secas remitidas por la ciudad de Aix, cuya Sede arzobispal había ocupado.

Las confituras desempeñaron gran papel en España durante la Edad Media. A generalizar la afición de los graves castellanos á las golosinas contribuía su contacto con los árabes, grandes amigos, como todos los orientales, de cualquier clase de dulces. En aquellos tiempos, las golosinas no sólo eran entretenimiento habitual tomado á deshora y como simple golosina, ó como parte de los postres, sino que en ocasiones solemnes, como en las coronaciones de los reyes de Aragón, en las recepciones de embajadores extranjeros y otras se servían con acompañamiento de las *alojas* ó aguas aromatizadas.

Huelga decir que, dado lo general del consumo, habría gran variedad de golosinas. El arcipreste de Hita, en una de sus coplas, cita las siguientes grajeas y confituras: *codoñate*, las conservas ó compotas de nueces, *zanahorias raheses*, *cominada*, *alejandria*, *diagargante*, *diacitrón*, *jengibrante*, *miel rosada*, *diaciminio diantroso*, *roseta novela*, *adrague*, *alfeñique*, *estomacón garriofilota*, *diamargaritón*, *tria sandalix* y *diasanturión*, amén del azúcar en polvo, en terrón, rosado, violado, cande y de confites. También sabemos por el susodicho arcipreste, que eran famosas en aquellas épocas por sus confituras las ciudades de Montpellier, Alejandría y Valencia.

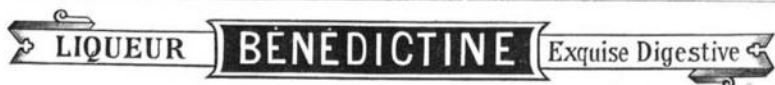
Cocina Simpática "La Cocina por Gas,"

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

El arcipreste de Talavera, quien, aunque inteligente también en esas materias, no en tan refinado y profundo como su colega el de Hita, nombra, sin embargo, como cosas muy ricas, el *citronad*, los *estuches*, el *ciliatre*, la *matafalna*, la *piñonada* y las *tortas de azúcar*. ¿En qué podían consistir todas esas golosinas, bautizadas con nombres tan raros algunas de ellas? Las viejas coplas y los libros culinarios guardan absoluto silencio sobre ese punto. Hay que resignarse, pues, á saber sólo cómo se llamaban, y que su confección corría á cargo de monjas y botilleros reales, por punto general. A veces no bastaba, tratándose de fiestas regias ó de grandes señores, con la producción conventual ó de la casa, recurriéndose entonces á los confiteros de oficio. Cuando tal acontecía pasaban lances como el siguiente, que demuestra el crédito de que disfrutaban los reyes y señores de aquellos tiempos.

Hízose en cierta ocasión, hacia fines del siglo xiv, en nombre del rey Don Juan I de Aragón, un pedido de *aygues* y *confits* (alojas y confites) á un tal Satorra, confitero de Barcelona. Pero el industrial, en vez de servirlo, contestó que no lo haría si no se lo pagaban por adelantado, lo cual motivó una carta de la reina á dicho confitero suplicándole librase las *aygues* y los *confits*, y que ella respondería del importe. Terminaremos esta breve información de lo que fué la Confitería en la Edad Media diciendo que los dulces eran servidos en un *confitero*, vaso ó copa de gran lujo y magnificencia, á lo cual acompañaban las correspondientes cucharillas para tomar los confites ó almíbares.

(De Alrededor del Mundo.)



Ensalada Yum-Yum.

(PROPORCIONES PARA DIEZ PERSONAS)

Diez ostras.
Diez moluscos.
Ciento cincuenta gramos de quisquillas grandes.

La cola de un homard (escribano) de 700 á 800 gramos.

Dos decilitros de guisantes.
Doscientos gramos de judías verdes.
Medio manojo de puntas de espárragos.
Tres fondos de alcachofas.
Diez rodajas de remolacha, cocida ó asada.

Cocina Moderna

“La Cocina por Gas,”

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

Tres patatas de 50 gramos cada una.
Cien gramos de apio-raíz en crudo.
Treinta ó 40 gramos de trufa cruda.

Para la salsa mayonesa.

Una yema de huevo.
Dos decilitros de aceite fino.
Una copa de las que se toma el vino
Bordeaux, de champagne seco.
Sal, pimienta y pimienta de Cayena.

Preparaciones.

Separadas las ostras de sus conchas se pondrán en una cacerola pequeña con su propia agüilla; cocerlas suavemente durante dos minutos, dejándolas enfriar.

Los moluscos se cuecen según todas las reglas, luego se retiran de sus conchas.

Las quisquillas, después de que estén perfectamente cocidas, se mondan.

El homard (escribano) después de bien cocido se cortará en rodajas muy finas.

Los guisantes, judías verdes y espárragos, se cocerán á la inglesa; después de efectuada la cocción, las judías verdes se cortarán en tiras finas, y los espárragos en trozos de medio centímetro de largo.

Cocer los fondos de alcachofas, y se cortarán en pedacitos delgadísimo.

La remolacha en rodajas del tamaño de una moneda de 2 pesetas.

Las patatas, después de cocidas, se cortarán en rodajas.

El apio y la trufa se cortan en forma de cerilla; el apio se pone á marinar durante una hora ó dos con aceite fino.

La Mayonesa.

Preparar primero la mayonesa con la yema de huevo y el aceite; importa que resulte bastante espesa; al quedar esta mayonesa hecha se le añade poco á poco el vino de champagne, la pimienta, la pimienta Cayena y sal.

En una ensaladera se ponen todos los elementos de dicha ensalada, exceptuando la remolacha; añadir la mayonesa, removerla bien y déjese durante una media hora. En el momento de servir se agrega la remolacha, poniéndola en forma artística.

Esta ensalada es original del Restaurant Van Laar, de Amsterdam.

MAZARÍN.

Ensalada á la Florentina.

Se hacen cocer separadamente iguales cantidades de *flageolets*, judías verdes y cohombros frescos, estos últimos cortados en pedazos grandes. Cuando estén cocidas las legumbres se escurren y refrescan bien.

Mezclarlo todo dentro de una ensaladera, y sazónese con sal, pimienta, finas hierbas, en abundancia, aceite y vinagre; mézclese de nuevo todo el conjunto.

Guarnecer la ensaladera con huevos duros, cogollos de lechuga y coliflor cocida, todo perfectamente sazonado.

FERDINAND GRANDI.

Risolas á la Bolognesa.

Prepárese una pasta con 300 gramos de harina, un poquito de sal y otro de azúcar, dos yemas de huevo y 100 gramos de manteca de vaca.

Se amasa bien, añadiendo poco á poco una regular cantidad de vino blanco; ya amasada déjese reposar.

Luego se procede como con la pasta de tallarinas, es decir, se extiende y estira bien, repitiéndolo dos ó tres veces.

La farsa de estas risolas se confecciona del modo que sigue: con 150 gramos de ternera, 50 de tocino, 100 de sesos.

Con el anterior conjunto se hace un buen salpicón, añadiendo luego finas hierbas y un poco de salsa á la crema.

Con el molde cortapastas, se cortan las risolas, sobre el mármol; en el centro de cada risola se pone un poco de salsa crema y encima otra de salpicón, se pintan los bordes con huevo batido, y se cubren con la pasta.

Ya formadas se pasan por huevo batido y se empanan.

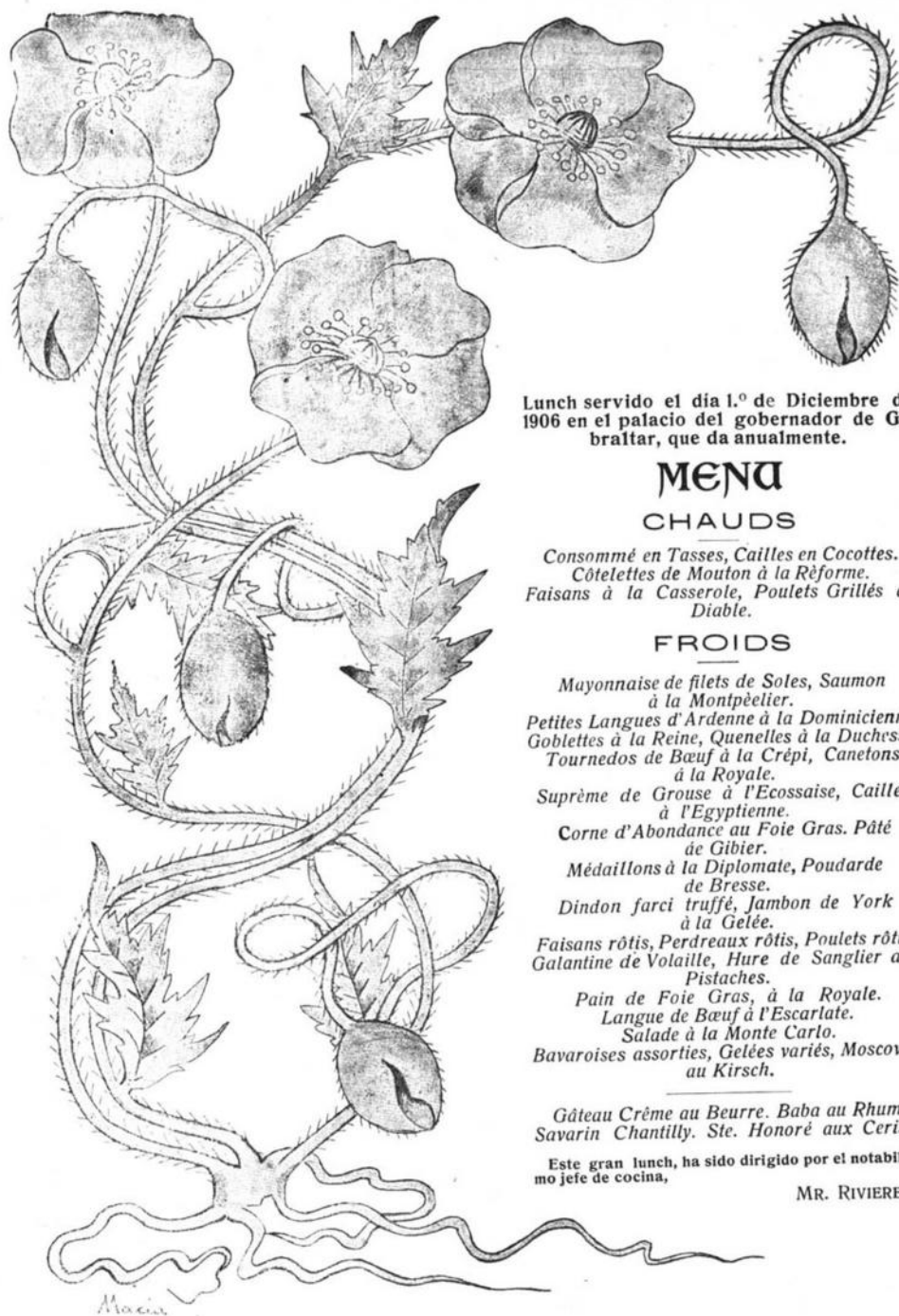
Y, por último, á los pocos momentos antes de servirse, se frien á bonito color dorado, colocándolas, después de que estén bien secas, en una fuente, en forma de corona, encima de una servilleta doblada á capricho del artista; en el centro colóquese un montón de perejil frito.

(ELÍAS PARMIGIANI.

(De La Cocina Moderna, Génova.)

Cocina Cómoda "La Cocina por Cas.,

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



Lunch servido el día 1.º de Diciembre de 1906 en el palacio del gobernador de Gibraltar, que da anualmente.

MENU CHAUDS

*Consommé en Tasses, Cailles en Cocottes.
Côtelettes de Mouton à la Réforme.
Faisans à la Casserole, Poulets Grillés au Diable.*

FROIDS

*Mayonnaise de filets de Soles, Saumon à la Montpélier.
Petites Langues d'Ardenne à la Dominicienne.
Goblettes à la Reine, Quenelles à la Duchesse.
Tournedos de Bœuf à la Crêpi, Canetons à la Royale.
Suprême de Grouse à l'Ecosaise, Cailles à l'Egyptienne.
Corne d'Abondance au Foie Gras. Pâté de Gibier.
Médallions à la Diplomate, Poudarde de Bresse.
Dindon farci truffé, Jambon de York à la Gelée.
Faisans rôtis, Perdreaux rôtis, Poulets rôtis.
Galantine de Volaille, Hure de Sanglier aux Pistaches.
Pain de Foie Gras, à la Royale.
Langue de Bœuf à l'Escarlate.
Salade à la Monte Carlo.
Bavaroises assorties, Gelées variés, Moscovite au Kirsch.*

*Gâteau Crème au Beurre. Baba au Rhum.
Savarin Chantilly. Ste. Honoré aux Cerises.*

Este gran lunch, ha sido dirigido por el notabilísimo jefe de cocina,

MR. RIVIERE.

Cocina Sencilla "La Cocina por Gas,,

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



Salsa Griega.

(PARA PESCADOS)

En una cacerola puesta sobre fuego, con manteca de vaca, se rehogará una cebolla cortada menudisimamente, un medio pie de apio cortado en paisana, y un ramillete atado compuesto de tomillo, laurel, y perejil, un grano de pimienta y un clavo de especias; cuando todo quede bien deshecho, mójese con un decilitro de vino blanco, y se reduce, para que á continuación pueda mojarse con dos cucharadas de *velouté* de pescado, y dos decilitros de *fumet* también de pescado. Déjese hervir durante cinco minutos.

Transcurrido este tiempo, se pasa por la estameña, y remontarla al baño maría, con manteca de vaca.

Salsa Húngara.

(PARA PESCADOS)

En una cacerola pequeña, puesta sobre fuego, se rehogarán dos cebollas cortadas á filetes, con algo de paprika, y un ramillete atado, compuesto de tomillo, laurel y perejil en rama.

Mójese con vino blanco, hacerlo reducir y se aumentan después dos decilitros de crema agria, dos cucharadas de *velouté* de pescado, y otro tanto de *fumet* igualmente de pescado.

Pasados cinco minutos de cocción á fuego vivo, se pasa por la estameña, y puesta en el baño maría, se remontará bien con manteca de vaca.

Salsa Bretona.

(PARA PESCADOS)

Cortar una juliana finísima, de apio, puerro y cebolla y póngase á rehogar muy suavemente, con manteca de vaca, algo de sal y azúcar.

Mojar la salsa con *fumet* de pescado, y retírese á un lado de la plancha, á fin de que se pueda desengrasar por completo.

Añádase entonces á esta guarnición una trufa pelada, cortada en juliana, y dos ó

tres champignons, cortado en igual forma.

Hacer la liasión de esta salsa con dos ó tres decilitros de salsa Normanda, añadiendo un trozo de manteca de vaca.

Salsa Romana.

(VENADOS, CAZA)

En una cacerola puesta al fuego se hacen cocer 80 gramos de azúcar, á punto *casse*, mójese con un decilito de vinagre y redúzcase bien.

Mojar esta salsa con tres ó cuatro decilitros de salsa *poivrade*, sin nada de grasa; hacerla reducir una tercera parte y cinco minutos antes de servirla se le añade una cucharada de jalea de grosella, pasándola después por una estameña.

Momentos antes de servirla agréguese una guarnición de pasas de Smirna, convenientemente cocidas y limpias, con anticipación. Algunos cocineros ponen también una guarnición de piñones.

S. HERNÁNDEZ.

Salsa Yum-Yum.

(FRÍA)

Se prepara una excelente mayonesa bien trabada, y luego en pequeñas cantidades se le adiciona una buena copa de champagne seco, pimienta blanca molida, y pimienta Cayena, sal y zumo de limón.

MAZARIN.

Salsa de Naranjas.

(CALIENTE)

Esta salsa se acostumbra á emplear para el pato ruanes, sin que esto quiera significar que no se emplea igualmente para otros platos.

En una cacerola pequeña puesta al fuego se echan 40 gramos de manteca de vaca; déjese cocer suavemente, hasta que obtenga un poco de color, y entonces añadirle 25 gramos de harina, y déjese rehogar poco á poco durante dos minutos; mojar esta salsa con jugo que esté bien desengrasado de los patos breseados, y el jugo de cinco

Cocina Chic

“La Cocina por Gas,”

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

naranjas; déjese cocer muy poco, luego se reposa y limpia y pasarla por una estameña.

En el último momento añadir vino de

Madera reducido, y esencia de coñac, y una juliana finísima de corteza de naranja cocida aparte con anterioridad.

I. DOMENECH.

Menu de almuerzo explicado.

Madrid 20 Enero de 1907.

Sr. D. Ignacio Domenech.

Muy señor mío y respetable compañero: El deseo manifestado por varios de mis amigos, que también son suscriptores de la bonita revista EL GORRO BLANCO, honra del arte culinario español, para que escriba algún trabajo original, y cooperar á la amenidad de la publicación, me ha decidido á mandar unas cuartillas, sobre un *menú* de almuerzo explicado. En lo sucesivo, que ya estaré más acostumbrado á trabajos de esta índole, le mandaré cosas más completas y detalladas.

Disponga como guste de este su afectísimo s. s. s.

PEDRO DURÁN.

Almuerzo primaveral.

M E N U

- 1.^o *Huevos fritos gavina.*
- 2.^o *Rodaballo floricultura.*
- 3.^o *Pichones en Cocotte á la Zaira.*
- 4.^o *Chuletas de carnero á la parrilla. con jugo valenciano.*

HELADO

- 5.^o *Copitas de fruta salvaje.*

POSTRES



Cocina Universal "La Cocina por Gas,,"

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

Explicación de las recetas inéditas por números.

1.º Se escogerán pimientos verdes á razón de uno por persona, pequeños y de igual tamaño; asarlos enteros, á fin de que luego puedan limpiarse, separando la piel y pepitas y lavarlos después con agua fresca, procurando no romperlos en lo más mínimo.

Rellénanse con un salpicón compuesto con anterioridad, de cebolla picada abundante, é igual cantidad de jamón magro y berenjenas, sal, finas hierbas, etc., etc.

Una vez rellenos, y cerrados, se pondrán en un plato de saltear con aceite fino, tapándolos con una hoja de papel de barba, que esté untada también con igual aceite y se meten en el horno bastante fuerte durante unos diez minutos.

Freir los huevos en la forma usual á la española (uno ó dos por persona) y en cuanto quede terminada se colocarán en una fuente, cada uno encima de un costrón de pan recién frito, formando corona. A su alrededor se pondrán de punta con mucho cuidado los pimientos rellenos, guarneciendo, la punta de los mismos con un piquito de pulpa de tomate perfectamente sazonada.

En el centro de la fuente se pondrá también una buena cantidad de pulpa de tomate.

Sírvanse siempre muy calientes.

2.º Tómese un hermoso rodaballo, que se limpia según costumbre y póngase á cocer con agua y algo de leche, sazonándolo con gran gusto con legumbres, hierbas aromáticas y la sal necesaria; terminada la cocción déjese enfriar.

Escoger cogollos de apio del más blanco y tierno; cortense en trozos de unos cinco centímetros de largo, rizarlos cada uno de una punta, con objeto de que después de haberlos puesto en agua fresca durante media ó una hora adquieran la forma de una flor, y póngase en hielo.

Con excelente manteca de anchoas puesta en una manga con boquilla, se modelarán hojas encima de una placa, colocada ésta sobre hielo picado, á fin de que la manteca quede bien dura.

Se ponen por los bordes de una fuente algo grande de forma ovalada, una guirnalda de flores naturales de exquisito gusto. Encima de la fuente grande, se coloca otra más pequeña también como es natural de forma ovalada, cuidando mucho de que queden las flores fuera.

Encima de esta fuente más pequeña se colocará una servilleta planchada, doblada artísticamente; escurrir muy bien el rodaballo y colocarlo encima de esta fuente, guarneciéndolo con gran gusto con las flores de apio, intercalando en cada una dos hojas de la manteca de anchoas que hemos preparado.

Servir al mismo tiempo, una salsa mayonesa de apio.

3.º Los pichones después de que estén perfectamente limpios y bridados, se pondrán en una *cocotte* (cazuela de barro barnizada con tapa) con mitad manteca y mitad aceite fino, cuadritos de jamón, dos chalotas picadas, media hoja de laurel, sal y algo de pimienta; se tapan y se meten en el horno durante media hora. Al cuarto de hora de cocción rocíanse con vino blanco, y pasados dos ó tres minutos mójese un poco con media-glasa, añadir una guarnición de coles de Bruselas cocidas de antemano y terminar la cocción en el horno.

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 Perlford y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de art culos finos del País y Extranjero. (Plaza del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

Cocina Económica "La Cocina por Gas,,

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

Preparar otra guarnición del siguiente modo: con zanahorias grandes se tornean pequeñas cacerolitas de forma completamente iguales y pónganse á cocer.

Entre tanto se hará una *Mornay* cargada de puré de tomate, añadiendo una menudísima juliana de jamón magro, perifollo y perijil bien picado, etc., etc.

Póngase la combinación que acabamos de detallar en una manga de pastelería con boquilla redonda, se rellenan las zanahorias, que de antemano estarán convenientemente escurridas, y puestas en un plato de saltear, se cubren con queso y gratíñense de momento en el horno fuerte.

Se retiran los pichones del horno, y cortarlos cada uno en dos pedazos, arreglando la colocación en el interior de la misma *cocotte*, y procurando que las bruselas queden por encima. A su alrededor fórmese una corona con las cacerolitas de zanahorias gratinadas, tapar la *cocotte* y sírvase en el mismo aparato.

I. D.

4.º Preparar las chuletas de carnero según costumbre, y asarlas á la parrilla después de haberlas sazonado de sal.

En el centro de la fuente se colocará un gran nido compuesto de patatas paja frita, y llenando todo su interior de magníficas patatas *soufflés*, á su alrededor se colocan las chuletas adornándolas con papillotas de papel, y un ramillete de berros, aparte servir el siguiente jugo valenciano, que se prepara en esta forma:

Se exprime en una cacerola pequeña el jugo de tres naranjas, y se hace cocer luego hasta que reduzca la mitad de su contenido; añadir una buena cantidad de excelente jugo desengrasado, dejar que cueza durante cinco minutos, y pasado dicho tiempo se retira un poco y remontar el jugo con un buen trozo de manteca fina de vaca.

Con este jugo se glasean un poco las chuletas, sirviendo el resto en una salsera.

5.º Se machacan 100 gramos de piñones frescos mondados, se disuelven con un litro de leche, pasándolo todo por un tamiz, y luego se procede de igual forma que para la leche merengada, y hiélase finamente.

Con 100 gramos más de piñones mondados, se formará un crocante, tostado primeramente los piñones, y uniéndolos después con el azúcar á punto de crocante. Cuando ya esté frío se machacará hasta que quede reducido á polvo finísimo.

El helado se pondrá en copas, no llenarlas por completo, á fin de poder colocar una egu lar cantidad del crocante de piñones machacado, resaltando así el efecto que se persigue en la presentación y combinación de este exquisito helado.

PEDRO DURÁN.

20 Enero de 1907.

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.

MENU

de almuerzo servido en la Embajada del Ecuador, el día 25 de Diciembre de 1906.

*Hors d'oeuvres.
Mêlon Japonais.
Omelette à la Princesse.
Filets de Soles à la Sylvette.
Carre de veau à la Dartois.
Poularde Froide Lamberty.
Salade Lorette.
Gâteau Manon.
Fruits Fins.
Desserts.
Vins.*

Servido por
I. DOMENECH.

COMIDA

servida en casa del Excmo. Sr. Conde Malladas,
el día 24 de Diciembre de 1906.

MENU

*Consommé National.
Petits Bouchées à la Régence.
Tronçons de Saumon à L'Amiral.
Tournedos Madère.
Foie-gras de Strasbourg à la gelée.
Poularde du Mans à la Périgord.
Salade Russe.
Gâteaux Ananas.
Walewski-Neva.
Desserts.*

ENRIQUE COTAINA.

En el Ministerio de Estado.

Banquete celebrado el día 31 de Diciembre, para solemnizar el depósito de las actas de la Conferencia de Algeciras, refrendadas por los Gobiernos de las naciones conferenciadas.

Terminada la ceremonia oficial se verificó el almuerzo con arreglo al siguiente

MENU

*Huitres.
Consommé de volaille.
Croustades à la Rossini.
Langouste à l'Américaine.
Aiguillettes de chevreuil à la Moscovite.
Coeurs de Laitues Braisées.
Faisans Rôtis à la Diplomate.
Salade Japonaise.
Imperatrice à la Fraise.
Desserts.*

VINS

Jerez, N. P. Sánchez Romate, Johannisberg, 1875, Pope Clement, Champagne Ayala, extra y Grand Cordon d'Espagne.

COMIDA

servida en honor del Ilustrísimo Señor Obispo Prior de las Ordenes militares, en casa de los Excmos. Sres. Condes de las Cabezas, el día 30 de Noviembre de 1906.

MENU

*Consommé Quenetas Royal.
Lubina salsa Colbert.
Jamón de York gaufrete de espinacas.
Chaud-froid de perdice al foie-gras.
Coliflor à la Parmesana.
Silla de ternera con patatas risoladas.
Ensalada Italiana.
Bomba de crema al Echantilly.*

VINOS

Rioja, Jerez, Champagne.
Dessert.

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

PASTELERÍA Y DULCES

MIREILLE

(PIEZA DE PASTELERÍA)

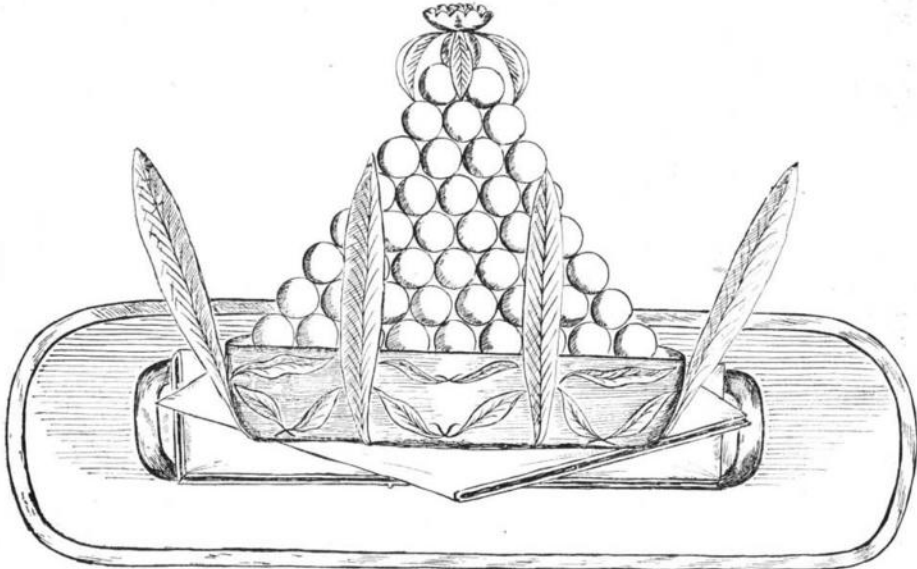
Diseñar un fondo de pasta seca, en forma grande ovalada y napar la superficie de este fondo con una ligera capa de crema manteca aromatizada de *kirchs*.

En cima de esta manteca se colocarán tres fondos de pasta de almendra, alternados con tres capas de crema manteca,

igual forma que indica el grabado que ilustra nuestra receta; glasear todo el pastel con objeto de darle brillo con albaricoque á punto.

El conjunto se decora con una guirnalda finísima, compuesta con la crema de manteca.

Se enclavarán en todo el pastel seis hojas de azúcar color verde, tal como indica el grabado, y en la cúspide del pastel se



consiguiendo al terminar esta colocación, que todo el conjunto obtenga la misma forma que el fondo de pasta seca.

La pasta de almendra se ejecutará en la siguiente proporción: ocho claras de huevo montadas á punto de merengue, 300 gramos de azúcar y 300 de almendra molida.

Con anterioridad se formarán pequeñas bolas de bizcocho (el bizcocho á la cuchara) que se rellenarán con mermelada de fresas ó jalea de grosella. Se juntan de dos en dos, y colóquense encima del pastel en

forma la combinación de hojas más pequeñas de color de rosa, y por último, y hecho también con el azúcar, se coloca un hermoso pensamiento ó una rosa en medio de las hojas más pequeñas.

Galette.—Fondante.

(PIEZA)

Encima de una mesa, se colocan una ó dos hojas de papel blanco, y en el centro se pondrán 375 gramos de azúcar, 370 de almendra molida, 160 de harina.

Cocina Limpia "La Cocina por Gas.,

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

Unir bien los anteriores ingredientes, y con la ayuda de un cuchillo se mezclan 375 gramos de manteca fina. Ya en ese punto se mezclan 12 claras montadas á punto de merengue, y se perfuma con vainilla y *kirchs*.

Se pone á cocer á horno flojo en un molde cuadrado, que esté perfectamente preparado con anterioridad. Se sirve frío, glaseándolo con azúcar glas refinadísimo.

Carolina.

Se montan diez huevos, con 300 gramos de azúcar, y luego se le incorpora 200 de almendra molida.

Al quedar la anterior combinación bien montada se mezclan 100 gramos de harina, 80 de manteca y 150 de arroz Carolina, que esté de antemano cocido con leche.

Este pastel se cocerá en el horno dentro del molde (redondos y acanalados), untados previamente con manteca fina, y poniendo un papel en el fondo.

Se sirve frío, al natural.

EUSEBIO SECANELL.

Bocadillos Gran Dama.

(INÉDITO)

Montar un bizcocho con ocho huevos y 250 gramos de azúcar, y después de que esté montado se incorporan 200 gramos de almendra molida, 50 de manteca fina en líquido, 250 de harina y perfume de limón.

Este bizcocho se cocerá en placas, que de antemano se untarán con manteca, procurando que esta placa ó plancha de bizcocho, después de que esté cocida, no obtenga más de 2 centímetros de espesor.

Después de que esté cocido y frío, se cortan en circunferencia de 6 centímetros. Unir á continuación los pedazos de dos en

dos con un poco de crema pastelera y rociar estos bocadillos con almíbar que esté aromatizado de **Benedictine**.

Preparar un bonito zócalo de crocante, que se decorará con glasa real en blanco y rosa.

Encima de este zócalo se colocan los bocadillos en forma de corona, se glasean muy ligeramente con un poco de mermelada de albaricoque, se decoran con almen dras; en el centro se colocará un buen *chantilly*.

JOSÉ LÓPEZ DÍAZ.

Pudding.—Victoria.

Póngase en una fuente de metal blanco un savarín rociado de un excelente jarabe y caliéntese un poco. De momento se guarnece con una mermelada de peras, en el centro con una pera entera bien torneada y cocida con almíbar, y decórese con tiras finas de angélica por todo el alrededor.

Salséese un poco con albaricoque y aparte servir una salsera con lo mismo.

Timbal á la Real.

Guarnecer el interior de un baba seco, con un salpicon de frutas, con *kirchs* y albaricoques. Sírvasse caliente sobre una fuente de metal blanco y colocar una cereza confitada en cada parte del pastel.

Servir una salsera de albaricoque caliente que esté aromatizado de *kirchs*.

Charlota á la Savoisienne.

Vaciar un bizcocho que se haya cocido en un molde charlota y glasear el interior con albaricoque muy reducido. Llénese el interior de un buen *chantilly*, en el que se mezcla fresa de bosque, decorarlo con fresas, y sírvasse con servilleta.

PEDRO LACAM.

Platos de cocina económica.

Manos de cerdo en costradas.

Las manos de cerdo, después de que estén convenientemente cocidas de antemano,

se deshuesan, y se corta cada una en seis pedazos; sazonar éstas con finas hierbas, y envolver cada trozo con una hoja de pasta

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

de hojaldre, pintadas de huevo; se cuecen en el horno.

Sírvanse en fuente con servilleta, con una salsa de tomate aparte.

Empanadas de ternera.

Con harina, huevos, sal y vino blanco se hace una pasta muy bien trabajada, se estira bien sobre la mesa de mármol espolvoreada de harina.

Preparar un salpicón con tres partes de ternera y una de jamón, unido á un salteado á fuego vivo de cebolleta, con algo de ajo.

Se divide la pasta en partes iguales, repartiéndolo por igual el salpicón de ternera; al quedar todas bien envueltas, se freirán con manteca que esté muy caliente.

Bizcochos de Portugal.

En un mortero se machacan 200 gramos de almendras dulces, con 75 gramos de almendras amargas; cuando queden completamente transformados en una pasta finísima, se pasarán por un tamiz.

Se une esta pasta de almendra á ocho yemas de huevo, con 150 gramos de azúcar, y bastante aroma de naranja; trabajar todo este conjunto durante bastante rato.

Completar la pasta añadiéndole 175 gramos de fécula, con las ocho claras de huevo montadas á punto de merengue. Cocer los bizcochos en pequeñas cajitas de hoja de lata, que de antemano estarán por dentro untadas con manteca de vaca, y espolvoreadas de harina.

La cocción á horno suave.

I. DOMÉNECH.

Pan de carne á la Lionesa.

Con restos de carne cocida, sean de vaca ó buey, ternera, carnero, corderito, etc., se pica menudisimamente; póngase á una cacerola en donde se rocía todo el conjunto con jugo, se cocerá un poco; luego se retira y se le edicionan dos ó tres huevos enteros; sazónarlo con gran gusto.

Se unta el interior de un molde charlota con manteca; revestirlo todo con puré de patata sazonado con yema de huevo, nuez moscada; llenarlo con el picado de carne, y hágase cocer en el horno durante una hora y cuarto.

Sírvase caliente, con una salsa de tomate.

MME. LOUVRIER.

Exquisito asado vegetal.

Se pasará por un tamiz de hierro 150 gramos de lentejas cocidas é igual peso de tomates cocidos al natural, estando bien escurridos; póngase esta combinación dentro de una cacerola; añadir 200 gramos de pan tostado, trasformado en polvo, una cucharada de las que se toma la sopa, de manteca de Arachides, (Arachida, planta á una llamada también cacahuete, de la familia de las leguminosas, es originaria de América, y exige pocos cuidados; su almendra entra en la composición del chocolate, y produce además una cantidad igual á la mitad de su peso de aceite, bueno para la mesa y el alumbrado) prosigamos nuestra receta: media cucharada de las que se toma el café, de salvia en polvo finísimo, una cucharada de perejil picado, un poco de sal, mezclarlo todo muy bien y póngase á cocer en el horno, dentro de una placa untada de manteca.

Cuando esté asado esté casi seco, se retira y se cortará en pedazos iguales; colóquense en una fuente, y salséese ligeramente con la siguiente salsa: se cocerá con anticipación una poca cantidad de lentejas y tomates cocido todo junto, después se pasa por un tamiz, sazónese de sal, con una buena cucharada de manteca de Arachidas bien disuelta.

De La Table du Végétarien,
por

CARLOTTO SCHULZ.

Pieza de hígado de ternera á la hortelana.

Escoger una buena pieza de hígado de ternera, mecharla con bastante tocino, y breséase á fuego fuerte en una cacerola con manteca, cebolla, laurel, tomillo, ajos, perejil en rama, pimienta en grano y clavos de especias.

Al quedar todo bien rehogado, se moja con vino blanco y tinto en iguales cantidades, la sal; redúzcase la mitad del vino y aumentar una buena cantidad de tomate, tapar la cacerola y déjese cocer durante dos horas próximamente.

Aparte se hará una guarnición de patatas moldeadas y cebolletas, salteadas con manteca, sal, y al final finas hierbas, y se meten en el horno.

Al quedar el hígado cocido, se traspasa

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

á otra cacerola, pasando la salsa por un colador chino, después de haberla desengrasado.

Sírvase el hígado cortado en pedazos, y colócase en igual forma en la fuente; en las dos puntas de fuente se colocará la guarnición de cebolletas y patatas. Sálseese con su propia salsa.

F. MARTÍ.

EN PALACIO

Banquete oficial.

Este se celebró en el comedor de gala de Palacio en honor del Cuerpo diplomático extranjero.

La mesa estuvo adornada con flores naturales que festoneaban el mantel y se agrupaban en centros de plata y porcelana.

La comida se sirvió con arreglo á la siguiente lista:

Sopa Mireille.
Crema de ave á la Chevreuse.
Timbales de ostras.
Costillas de salmón salsa tártara.
Solomillo mechado á la Godard.
Pollos del Mans á la Neva.
Espuma al Oporto.
Coliflor á la Polaca.
Chochas asadas.
Ensalada Emperatriz.
Melocotones á la Ninon.
Helado Carmen.
Tarteletas de Chester.

Vinos.

Jerez 1847.
Chateau d'Iquem.
Chateau Margaux.
Rhin Johannesberger.
Champagne Ayala.
Pajarete.

Restaurant "Novelty,"

MENU DE ALMUERZO

Huiles Speciales
Hors d'œuvres
Consommé Royale
Saumon Sauce Hollandaise
Friture à l'Italienne
Volaillies Sautées Demidoff
Artichauts Barigoule
Viandes Froides assorties á la gelée
Salade Russe
Bombe Novelty
Gauffrettes
Fromages-Fruits

SERAFÍN HERNÁNDEZ.

COMIDA

Servida en casa del Excmo. Señor
 Conde Malladas.

MENU

du 1 Janvier 1907

Consommé Léopold
Petites napolitaines
Filets de sole á la Dieppoise
Petits tournedos Béarnaise
Chaud-froid de mauviettes á la gelée
Artichauts d'Allemagne
Chapons de Bayonne
Salade diplomate
Mille feuilles Chantilly
Glace au chocolat

Fruits-Desserts

Servido por
 ENRIQUE COTAINA.

Salchichería y Charcuterie.

Chorizos.

Extremadura.—Se componen de magro solo y se les echa nada más que el pimentón, sal y ajos.

Después de secos se hacinan para col-

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

garles y después se suelen meter en ollas y reciben el nombre de añejos, y cuando se han de meter en manteca, una vez *escurridos*, ó sea á los dos ó tres días de hechos, se les pica con un alfiler y entonces se meten en manteca.

Debemos hacer la advertencia, que los chorizos no se cuecen como las morcillas.

En Extremadura se hacen también chorizos de vaca, variando su manufactura en que se echa vino blanco ó tinto, poniéndoles al sol y una vez secos ó casi secos mejor, se les aplasta para que no se separen de la tripa en que han sido embutidos, pues si quedan separados de ella se echan á perder y hay que tener la precaución de picarles con agujas finas una vez metidos en la tripa para que salga el aire que haya dentro.

Andalucía.—Varía poco de la forma anterior para la fabricación del chorizo extremeño, pues se diferencian en el adobo, que se hace con ajos y orégano solamente.

Castilla.—Tomaremos como modelo el que se hace en la provincia de Burgos, cuya manufactura es la siguiente:

Se echa menos cantidad de especias que para la morcilla y el lomo, que es con lo que se hacen solamente, se pica como para echarle en adobo, añadiéndole bastante pimentón (1), ajo, pimienta y clavo.

Una vez machacado todo esto se echa al adobo, en el cual ha de estar veinticuatro horas por lo menos, y después se meten en la tripa, se pinchan y se cuelgan al oreo ó al humo, mejor de leña que de car-

bón, pues este último procedimiento suele darles un sabor especial desagradable.

En algunas partes de Castilla, al hacer la manufactura de chorizos, ocurre no haber bastante carne de cerdo, y en este caso se recomienda y emplea la carne de ternera ó vaca para mezcla.

Correspondencia.

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

**

Para el séptimo número de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos, se publicará con grabado *Lazo de Terneira á la Parisiën*, de Melquiades Brizuela; *Pato á la Alexandra*, de Manuel Salazar; *Bizcocho Barón de Wedel*, de Eusebio Secanell; platos de pastelería, de José Laffond, jefe de pastelería del «Novelty»; Tournedos EL GORRO BLANCO, de Serafín Hernández; *Menú* de un Banquete que se sirvió en honor del señor Presidente de la República, Julio A. Roca y ministro de Obras públicas, doctor Emilio Civit, con motivo de la inauguración de las obras del puerto *Rosario*, una página entera de recetas de charcuterie, y una colección de varias recetas de cocina económica, etc., etc.

**

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

LA REDACCIÓN.



Cocina Fácil "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)

y atribuciones de usted la práctica de las formas que le propongo. Pero en el caso de que usted las halle justas y atendibles, podrá, de seguro, con más eficacia y prontitud que yo, influir con los ilustres Sumilleres, Mayordomos, Gentiles-hombres ó Chambelanes á quienes esto toque, para ver si se realiza mi proyecto. Si naufraga ó pasa inadvertido, que es lo más natural atendida su pequeñez, tendrá siempre la satisfacción de ofrecer á usted, señor jefe de las cocinas del Palacio Real de España, las seguridades de la más alta estima su afectísimo, aunque indigno compañero,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Huerta de Cigarra (Medinasidonia),
31 de Marzo de 1876 años.

II

LENGUA ESCARLATA

AL DOCTOR THEBUSSEM

EN MEDINA SIDONIA

Desde las cocinas de S. M. el Rey
Don Alfonso XII, a 13 de Abril
de 1876.

Mi muy respetable señor doctor: No extrañe usted que deje de llamarle compañero, faltando á la reciprocidad que usted emplea con tanta honra para el gremio en que sirvo; pero usted maneja la pluma con el mismo ó mayor arte, á lo que parece, que el asador, mientras que yo soy torpe en toda clase de letras y postura de cartas, por cuya razón, al llamarme compañero suyo, incurriría en la torpeza de confundir al cabo segundo con el segundo cabo.

Permitame usted, pues, que le llame maestro á secas, por más que en la ocasión presente tenga que rebelarme contra algunas de sus doctrinas, en justa y natural defensa del noble fogón ante quien visto el honroso mandil de las cocinas reales. Entro en materia.

La mayor argumentación de usted, respetable señor mío, consiste en probar que los *menus* ó listas de las comidas de S. M. el rey de España deben escribirse en español, suponiendo que las de S. M. el emperador de Rusia se escriben, ó deben escribirse, en ruso; las de S. M. la reina de Inglaterra, en inglés, las de S. A. el hospodar de Valaquia, en va-

laco, y así las restantes. Principio por desvanecer este primer error en que usted incurre. Las listas de las comidas de S. M. el rey Don Alfonso XII mi augusto amo, que Dios guarde) no se escriben en francés, tal como suena la palabra, sino en el idioma propio del caso; á la manera que los documentos diplomáticos no se escriben tampoco en la lengua de los franceses, sino en el idioma de la diplomacia; y las óperas no se escriben en italiano, sino en la lengua de la música; y las misas no se cantan en latín, sino en el idioma de las plegarias cristianas. Los *menus* de S. M. el rey se escriben en lengua de la cocina.

Usted mismo reconoce y confiesa, señor doctor, que aparte de algunos platos clásicos en que son maestras particularmente todas las naciones, la cocina moderna universal ha nacido y se ha desarrollado en Francia, no de otro modo que varias artes reconocen origen único, por circunstancias á veces incomprensibles, y se extienden después por los demás pueblos con acatamiento unánime y utilidad común. Qué mucho si es francés el origen, el desarrollo y la práctica, que sea galo también el idioma ó, por mejor decir, la *lengua franca* de la cocina?—Cuando los pueblos aceptan un plato, como cuando aceptan un tejido, un mueble ó cualquiera otro objeto de uso general, aceptan con él los nombres de su procedencia, y si estos nombres son difíciles, los alteran y amalgaman á la pronunciación de su país, aun cuando sin hacer desaparecer su contextura de origen, que no de otro modo se enriquecen las lenguas á la vez que se conservan las etimologías. Seguro estoy de que usted llama *burdeos* al vino de la *Gironde*, y no *bordeaux*, como seguro estoy de que al decir *burdeos*, lo cual está mal dicho, lo entienden á usted los extranjeros de todas partes.

Pero usted me dirá: yo no me opongo á que se dejen en francés los nombres propios de aquella cocina, antes por el contrario, he encarecido la conveniencia de que se respete el idioma galo para lo que de francés tenga la mesa, como propongo que se dejen en italiano, en inglés y en ruso los nombres de los manjares que de esos países proceden. Y aquí se me ocurre una donosa observación:

(Continuará.)

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

CARNICERÍA Y CHARCUTERIE

DE

HIJOS DE P. NIEMBRO

TELÉFONO 776

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

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

IMPORTANTE

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

Se sirven pedidos á domicilio desde un kilo en adelante.



Proveedor de la Real Casa.

LEGUMBRES FRESCAS Y FRUTAS

DE

VALENTIN FERNANDEZ Y COMPAÑIA

SE SIRVE Á DOMICILIO

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

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

JUPINAMBA

Primer tostadero de café.

AROMA CONCENTRADO

CON REAL PRIVILEGIO

62 sucursales en España.

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

GRAN

VERDULERÍA DE ANASTASIO DE LA ORDEN

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

SE SIRVE Á DOMICILIO

Plaza del Carmen, Cajones 23 y 24

SIFON VALLE

LA MEJOR AGUA DE SELTZ

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

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

POLLERIA Y TERNERA FINA DE MARTIN UROSA

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

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



MOISÉS SANCHA

GRAN SASTRERÍA

CALLE DE LA CRUZ

GRAN ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA

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



EL MEJOR POSTRE

"Mermeladas Trevijano,,

GRAN CUCHILLERÍA FINA

DE

JUAN CASTAGNON

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

NO EQUIVOCARSE

8, CALLE DE ESPARTEROS, 8



Proveedor
de
la Real Casa.

Único fabricante en España.

DE

Cajas de suflés,
Papillotas y Cajitas rizadas
para dulces.

D. José Cardin

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



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