

Segundo año. Num 8.

Precio 50 centimos.

1^o Abril de 1907.

EL GORRO BLANCO



- C. VALQUEZ -
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: La alimentación vegetal.—FÓRMULAS Y RECETAS: Tournedos EL GORRO BLANCO.—Lubinas á la Donostierra.—Cajitas de pescado á la Marinera.—Filetes de vaca rellenos á la Riojana.—Pouding de repollo.—Mazarina de frutas Emperatriz.—Gran banquete de gala servido en el Palacio Real, el día 2 de Marzo de 1907, en honor del príncipe Guillermo de Hohenzollern: Consommé á la Mentel.—Sopa crema de cebada con guisantes.—Pastelitos de jabali de Blois. Chuletas de ave á la Bayonesa.—Filetes de ánade á la Valencienne.—Silla de carnero á la Pastora.—Jamón de Praga glaseado á la Andaluza.—Banquete servido en la Embajada del Ecuador, el día 19 de Febrero de 1907, para 20 comensales.—Capón de Bayona á la Murillo.—PLATOS DE HUEVOS: Huevos á la Mari-Ana.—Huevos Sorpresa.—Huevos á la Bella-vista.—Huevos «Cava Universal».—Huevos pasados por agua Mouillette.—Huevos escalfados Mignon.—Huevos á la Moderna.—Huevos á la Goula.—Huevos al Raspaño.—Tortilla de manzanas á la Normanda.—Salchichera francesa.—Comida servida en la Embajada de Francia el día 25 de Febrero de 1907.—Comida servida en la Embajada de Italia el día 11 de Febrero de 1907, de 20 cubiertos.—Comida de 16 cubiertos, servida en casa de los Excmos. Sres. Ory, habiendo de invitados en dicha comida personajes de altos cargos, y en celebración del reciente nombramiento del Sr. Ory, como embajador de España en Montevideo.—Banquete servido el día 6 de Marzo en la Embajada del Ecuador, en honor de D. Antonio Maura, de 20 cubiertos.—Mosaico culinario.—El café.—A nuestros lectores.—Comida servida en casa de los Sres. Céspedes, de 20 cubiertos, el día 25 de Febrero de 1907.—Correspondencia.—LA MESA MODERNA: Ca'tas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Trebussen y Un cocinero de S. M. (continuación).

CRÓNICA

LA ALIMENTACIÓN VEGETAL

Aunque lentamente, va extendiéndose y ganando partidarios poco á poco el sistema de alimentación vegetal y de higiene que ha popularizado el abate Kneipp en su famoso libro *Mi cura por el agua*.

Una de las primeras sociedades vegetarianas que se constituyó, existió en París por el año 1888, cuyo objeto era demostrar que la alimentación vegetal es el régimen natural del hombre.

Aquí también, como todos sabrán, existe otra «Sociedad vegetariana», y es costumbre que para celebrar el aniversario de su fundación, se reúnan los asociados en un banquete para afianzar su unión y su entusiasmo, cuyo banquete está compuesto de platos vegetales.

Uno de los principales argumentos de los vegetarianos es lo exentos que se encuentran á cierto género de enfermedades.

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

La «Sociedad vegetariana de Madrid» se compone de un centenar de personas, fieles observadores del sistema de alimentación y de higiene, entre ellas varias elegantes damas, hombres de ciencia, bolsistas, militares, sacerdotes y no pocos extranjeros domiciliados en Madrid, en su mayoría de Alemania, país donde el sistema vegetariano tiene gran número de adeptos.

El *menu* servido por la casa de Fornos al reunirse recientemente en fraternal banquete para conmemorar el tercer aniversario de la fundación de su Sociedad, ha sido seguramente una excepción en su muy larga historia de confección gastronómica y sin duda alguna ha sido también una sorpresa para su inteligente jefe de cocina Mr. George Contris y sus inteligentes primeros ayudantes, Benito, Mar, Candela y Fernández, el *menu* en cuestión.

El *menu* estaba compuesto exclusivamente de platos vegetales, pero en tal forma combinados y elegidos con tanta habilidad, que aún dentro de su sencillez, los más indiferentes á este sistema de alimentación no podrían menos de saborear con deleite los

ENTREMESES

Arroz á la Valenciana.

Coliflor al Graten.

Croquetas de zanahoria con patatas salteadas.

Ensalada Rusa.

Pouding de castañas.

Frutas frescas y secas.

Queso.

Pan de Graham.

PEDRO MARTÍNEZ.

Camarero del Restaurant de Fornos.

(Se continuará.)



Tournedos «El Gorro Blanco».

(INÉDITOS)

Se preparan seis *tournedos* de un centro de solomillo que, sazonados de sal se sal-

tean momentos antes de servirlos. Tener en jugo seis bonitos fondos de alcachofas y seis lamas gruesas de tuétano de vaca escalfado.

Cocina Cómoda «La Cocina por Gas.,

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

Preparar un magnífico arroz *pilaff* (arroz á la turca), se unta el interior de un molde de *baba* algo grande, de manteca de vaca, decorando el fondo con jamón cocido, trufa y algo de pimiento morrón en conserva; llenar con mucho cuidado este molde de *baba* con el arroz, apretándolo bastante.

Llenar también un molde de timbal del mismo diámetro que el molde de *baba* y de igual altura.

En una fuente redonda grande se vuelca con mucho cuidado el molde *baba*, colocando en el hueco del molde el timbal de arroz.

Fórmese un hueco en el arroz del centro y se llena luego con salsa *choron* encima, de este arroz colocar una tapa en forma de gorro de cocinero hecho con pasta de hojaldre, glaseándolo con glasa de carne.

Por el alrededor se colocan los seis fondos de alcachofas, poniendo encima los *turnedos*, y encima de cada uno una lama de tuétano de vaca.

Desengrasar el plato de saltear y aumentar un poco de vino de Madera y un poquito de glasa de carne; redúzcase un poco y se reparte por encima de los *turnedos*.

SERAFÍN HERNÁNDEZ.

Lubinas á la Donostiarra.

Después que estén convenientemente limpias y sazonadas de sal, se colocan en en una placa, rociándolas de vino blanco y manteca de vaca. Se meten en el horno, y cuando esté terminando su cocción, se le aumenta un poco de jugo.

De guarnición son unas quenefas de pescado, y con parte de la misma farsa de quenefas aumentando un poco de bechamela y una yema de huevo cocida, se forman unas croquetas que se empanan y se frien,

y por último una guarnición de almejas escalfadas.

En el momento de servirla colóquese la lubina ó lubinas en una fuente larga, poniendo las tres guarniciones en forma caprichosa, se rocian con su propio jugo.

Sírvase al mismo tiempo una salsa á la Maître d'hôtel.

LORETO CAPELLA.

Cajitas de pescado á la Marinesca.

(INÉDITO)

Escójanse calamares pequeños, y después de limpios se cuecen, y una vez hecho esto se cortan á cuadros, añadiendo igual cantidad de langostinos cocidos y cortados á pedacitos.

En una sartén con aceite fino, puesta sobre fuego vivo, se saltea bastante cantidad de chalota picada, junto con los calamares y langostinos, más perejil picado y un poquito de ajo machacado. Cuando vaya á tomar color rocíase con vino blanco, y luego un poco de salsa española; redúzcase un poco, y estando bien de sal, se reparte en cajitas de papel rizado.

Cúbranse de queso rallado por encima y gratínelas en el horno. Sírvanse puestas en fuente encima de una servilleta plegada artísticamente.

FELIPE MARTÍ.

Filetes de vaca rellenos á la Riojana.

Córtense filetes de cadera de vaca de 100 gramos de peso, por un centímetro de espesor; se aplastan bien, sazónense con sal y pimienta.

En una cacerola se ponen dos chalotas picadas menudísimamente, bastante cantidad de chorizo riojano, miga de pan blan-



Cocina Económica "La Cocina por Gas.,

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

co rallado, huevo, sal, perejil picado, etc.

Mover bien la anterior combinación, y repartirla entre los filetes, rollar éstos con mucho cuidado y atarlos con tramilla.

Pasarlos por harina, y fríanse con manteca á bonito color.

Ponerlos en una cacerola, y con la misma manteca se saltea una cebolla picada, algo de ajo, perejil, tomate picado, redúzcase un poco y añadir vino tinto y un poco de caldo; luego que el vino esté reducido á la mitad, se pone esta salsa á la cacerola en que hemos puesto los filetes, y déjense cocer despacio hasta que queden tiernos.

Al momento de servir, colocar los filetes en una fuente y bañarlos con su propia salsa pasada por un colador chino.

Guarnecer la fuente con costrones de pan frito á bonito color.

Pouding de repollo.

En una cacerola con manteca se rehoga una cebolla picada, unos cuadritos de jamón, luego finas hierbas y una cucharada de harina, mójese con leche y caldo, déjese reducir un poco. retírese luego y mezclar una buena cantidad de repollo cocido y picado, dos ó tres huevos, pimienta y nuez moscada, sal, y póngase á cocer en el baño maría en un molde untado de manteca y espolvoreado de pan rallado; luego que esté cuajado, se vuelca en una fuente, y sírvase rociado de un poco de jugo desengrasado.

EXCMA. SRA. CONDESA DE ALBAY

Mazarina de Frutas Emperatriz.

Se hace un *praliné* de avellanas con las siguientes cantidades: 100 gramos de avellana y 250 gramos de azúcar; ya hecho

este *praliné*, y estando frío por completo, macháquese bien, pasándolo á continuación por un cedazo de alambre.

En una terrina de porcelana se forma la siguiente combinación, compuesta de 500 gramos de azúcar y 500 gramos de manteca de vaca, trabájese muy bien con una espátula de madera y añadir el *praliné* hasta formar una especie de pomada, y al llegar á este punto añádase 10 claras y 100 gramos de harina, haciendo la mezcla de estos dos últimos ingredientes poco á poco.

Se untan placas con manteca de vaca, espolvoreándolas después con harina; encima se extiende la pasta que hemos hecho y se cuece en el horno.

Al retirar la pasta del horno, se cortan cuatro fondos redondos, y dos de éstos en forma de anillo, que son para colocarlos encima y quede formando un hueco.

Montar el pastel del siguiente modo: Las dos planchas de pasta redondas se juntan, poniendo en el primero un relleno de grosella, y en el otro de albaricoque, alternando así hasta que quede todo colocado.

Preparar un albaricoque bien reducido, y glasear todo el pastel con el mismo, exterior é interiormente.

Las paredes del pastel se adornan con la preparación de azúcar granillo blanca y rosa, pasas de Corinto, y pistachos mondados, cortados en rodajas; estando convenientemente preparado, se forma un samble, colocado en forma de media luna, alternando un color al lado del otro, pasas, granillo blanco, pistachos y granillo rosa.

En el centro se llena el hueco que forma con frutas variadas del tiempo ú otras, de corándolo convenientemente; encima de todo este conjunto se colocará una magnífica sultana de azúcar.

A. CALZADA.

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 art culos finos del País y Extranjero. (1.ª plaza del Carn en) Calle de la Abada, 2, Madrid

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

GRAN BANQUETE DE GALA

SERVIDO EN EL PALACIO REAL, EL DIA 2 DE MARZO DE 1907, EN HONOR
DEL PRINCIPE GUILLERMO DE HOHENZOLLERN



El banquete fué de 100 cubiertos, y para él se han hecho los preparativos de costumbre, adornando la mesa con profusión de flores y plantas el gran comedor, que fué en donde se verificó.

El MENU, que fué exquisito, se compuso en la forma que á continuación se expresa:

Consommé à la Mentel.
Crème d'orge aux petits pois.
Petits pâtés de Blois.
Célestines de veau à la Bayonnaise.
Filets de caneton froids à la Valencienne.
Selle de mouton à la Bergère.
Poularde rôtie.
Salade Russe.
Asperges sauce Hollandaise.
Poires à la Duchesse.
Roche de glaces fraises et Vanille.
Soufflés chauds au parmesan.

VINS

Jerez 1847, Chateau Latour, Rhin Johannesberger, Bourgogne Romanée, Champagne, Pedro Jiménez.

Servido por MR. CHEVRIOT,
Jefe de las Reales Cocinas de S. M. el Rey Don Alfonso XIII.



LA BANDA DEL
REAL CUERPO DE ALABARDEROS
INTERPRETÓ LAS SIGUIENTES OBRAS:

¡Hohenzollern Ruhm! (marcha militar), Unrath.—*El tambor de granaderos* (pasodoble), Chapí.—*La Walkyria* (fantasía), Wagner.—*Canción de la primavera* (romanza), Mendelssohn.—*Fantasia de cantos y bailes populares españoles*, Inzenga.—*Las ruinas de Atenas* (marcha), Beethoven.

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ofrecemos á nuestros lectores una explicación breve de las principales recetas que forman el menu de dicha comida.

Consommé á la Mentel.

Es un magnífico *consommé* de tapioca claro, á que sirven de guarnición unas diminutas quenefas en forma de guisantes. Estas quenefas se dividen en dos partes: unas en blanco, y las otras se les da un ligero color de rosa, con carmín vegetal, incorporando á esta farsa un poco de queso rallado.

Sopa crema de cebada con guisantes.

(Crème d'Orge aux petits-pois).

Preparar la crema de cebada según las reglas culinarias, y momentos antes de servirla se le hace una *liason* de yemas de huevo y manteca fina, estando puesta en un baño maría.

Guarnición de guisantes enteros.

Pastelitos de jabalí de Blois.

(Petits-Pâtés de Blois).

Estos pastelitos se preparan con un puré de jabalí, que se sazona con gran gusto, adicionándole, además, gelatina de gresilla y vino de Porto.

Este puré se cuece con un poco de salsa medio glasa; ya cocidos los pastelitos, en cima de cada uno se le echa pan blanco rallado y frito de antemano á bonito color con manteca.

Sírvanse con una hermosa bordura de puré de tomate, hecha momentos antes de montar el plato para servirse, á fin de que no se seque.

Adornar el plato con perejil en rama frito.

Chuletas de ave á la Bayonesa.

(Célestines à la Bayonnaise).

Es una excelente farsa de ave, con un poco de chalota cocida de antemado al natural.

Esta farsa se reparte en moldes en forma de pequeñas chuletas, escalfándolas á continuación en el baño maría. Luego se napa cada chuleta con una ligera capa de farsa de jamón, puesta por encima, escalfándolas por segunda vez.

Sirve de guarnición *nouilles*, trufas y zanahorias en juliana fina.

Salsa périgueux.

Filetes de ánade á la Valencienne

(FRIO).

(Filets de caneton á la Valencienne).

Los filetes breseados, guarnición, arroz cocido con naranja; los filetes napados de una mayonesa color de «rosa» ó de color de naranja, decórense con gelatina de naranja con sal.

Meter en el arroz un poco de crema, á fin de que resulte mucho más ligero.

Silla de carnero á la Pastora.

(Selle de Mouton Bergère).

La silla de carnero asada á la inglesa, guarnición de *flageolets*, coliflor salteada, patatas nuevas moldeadas y risoladas con manteca, perejil picado finisimamente.

Salsa Colbert con un poco de mostaza dentro.

M. CHEVRIOT.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



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

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Jamón de Praga glaseado á la Andaluza.

(PLATO FRÍO)

INÉDITO

Con pan de molde se modela un costrón en forma de pirámide redonda, y se napa con una capa de manteca de vaca. Este costrón se colocará en una placa; se corta jamón de Praga cocido y en frío, resultando lonjas finas é iguales; en la parte más ancha del costrón se coloca una banda de lonjas de jamón, artísticamente colocadas, hasta darle la vuelta al costrón; encima de esta banda, y en sentido contrario á la primera colocación, se pone otra banda de lonjas de jamón, y, por último, colocar una tercera banda, resultando la terminación del molde en punta.

En seguida se glasea con gran cuidado con aspick algo frío, por medio de un pincel, á fin de que quede todo el conjunto duro.

En una cacerola se pondrá bastante vino de Jerez, que debe reducirse á la mitad, agregando á continuación bastante glasa de carne, esencia de trufas y gelatina, aumentando alguna hoja de cola de pescado; mas á fin de que tome esta glasa al enfriarse un poco más de cuerpo, se retira y se pone entre nieve hasta que comience á ponerse espesa; entonces se quita, y por medio del pincel se glasea todo el conjunto tres ó cua-

tro veces á medida que quede frío. Ya en este punto, decórese todo el conjunto, formando bonitos dibujos con delgadísimos cordones de *mousse* de tomate, puesta en una manga de pastelería con boquilla pequeña y redonda.

Esta *mousse* se confecciona con *mousse* de ave, á la que se adiciona esencia de tomate, con alguna gota de carmín vegetal, á fin de que tome un ligero color de rosa, sazonado con gran gusto.

A continuación se abrillantarán con aspick completamente claro, que esté en líquido frío.

Hacer unas diminutas tartaletas llenas de *mousse* de ave, adornando cada una con una estrella de trufa, y luego glasearla por encima con la misma glasa de Jerez con que hemos glaseado el jamón.

Colóquese el jamón en una fuente grande

redonda, y el fondo se guarnece con aspick claro muy picado; encima de éste se incrustan las tartaletas de *mousse*, colocando una en la superficie del jamón.

Los bordes de la fuente se guarnecen con triángulos de aspick.

IGNACIO DOMÉNECH.



Cocina Simpática "La Cocina por Gas,"

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

Capón de Bayona á la Murillo.

INÉDITO

Después de limpiar el capón, según costumbre, se deshuesa la pechuga, rellenándolo á continuación con una farsa que haremos del modo siguiente:

En un mortero se machaca una regular cantidad de ternera sin nervios, sazónese con sal, pimienta, moscada y un poco de canela en polvo, luego una copa de Jerez y tres ó cuatro yemas de huevo; pasarlo por un tamiz; añadir una poca cantidad de *cèpes* cortados á cuadritos y salteados antes á la bordelesa y pasas de Málaga con las pepitas separadas.

Relleno ya el capón con la farsa que hemos explicado, se cose con tramilla, procurando que obtenga una bonita forma. Póngase á bresear con una surtida *mirepoix* de legumbres y hierbas aromáticas. Cuando comience á tomar un poco de color, se rocía con vino de Jerez, déjese reducir añadiendo jugo y *consommé* en partes iguales, se tapaná la bresera y se completará la cocción en el horno.

Luego que esté cocida, se pone el capón en otra cacerola, se cubre con un papel mojado y consérvase caliente. La salsa se

pasará por una estameña, remontándola luego en el baño maría con un poco de puré de tomate, manteca de vaca y un poco de *curri*.

Para la guarnición se cortan unos crèpes con el cortapastas de hacer los pastelillos, poniendo en el borde de cada una un cordón de patata Duquesa, se pintan con huevo y se meten en el horno, luego rellénese de *cèpes* cortados en forma de Juliana, salteados á la bordelesa poniendo encima de cada guarnición una pequeña salchicha salteada.

En el momento de servirlo, se pondrá el capón con la pechuga cortada en escalapas y conservando su forma natural encima de un costrón de fantasía que estará frito y enclavado en el centro de una gran fuente de forma ovalada; por todo el alrededor se colocará la guarnición; napar el capón con la salsa que hemos preparado, echando por encima y en forma de lluvia trufa picada menudisimamente.

La salsa restante sírvase al mismo tiempo puesta en una salsera.

Sírvase siempre muy caliente.

FELIPE MARTÍ.

Platos de Huevos.

Huevos á la Mari-Ana.

Prepárese una salsa Bechamel bien espesa en cantidad de medio litro, á la que se incorporan, una vez cocida, 125 gramos de queso parmesano raspado y cuatro yemas de huevo crudas, las claras se conservan para mezclarlas á su debido tiempo con objeto de hacer el *soufflé au parmesant* que es la base de este plato de huevos:

Háganse 10 huevos *mollets* (5 minutos de cocción) y cuando estén ya preparados se baten bien las claras y se mezclan con la bechamel, teniendo cuidado de sazonarla con gran cuidado.

Todo esto preparado, se manteca bien un plato de los llamados de huevos y se extiende en su fondo una capa de la pasta *soufflé*, colocando sobre ella los huevos, los

Cocina Racional "a Cocina por Gas.,"

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

cuales se cubren completamente con la pasta restante, se alisa la superficie con la hoja de un cuchillo y se cuece á horno muy fuerte, sirviéndolo inmediatamente después de cocido.

Para evitar que los huevos se pongan demasiado duros durante la cocción, debe procurarse que el *suofflé* sea lo más ligero posible, lo que se consigue añadiendo al confeccionarlo dos ó tres claras más que las que se indican en las cantidades.

TEODORO BARDAJÍ.

Huevos Sorpresa.

Con un cuchillo mediano se va serrando ligeramente la cáscara del huevo todo alrededor, á cortarle lo que ha de formar la tapa, teniendo un diámetro de una peseta, se vacía bien el huevo, se hacen unos costrones de pan de la circunferencia de una moneda de medio duro, se ahueca por dentro para que asiente bien el huevo derecho, se frie el costrón, se pone en una



fuelle redonda, se hacen unos huevos revueltos con tomates, muy finos, bien sazonados y con la manga se rellenan los huevos; esto se hace al momento de servirlos; el huevo revuelto debe de salir un poco de la cáscara y se le pone su tapadera. Es plato muy entretenido, pero resulta de un bonito efecto.

Si se quiere se puede dibujar en la tapa del huevo una flor, ó bien el nombre del comensal. (Véase el grabado.)

MELQUIADES BRIZUELA.

Huevos á la Bella-vista (fríos).

(INÉDITO)

Se escalfan dos huevos por persona, según las reglas conocidas, después se refrescan y se les recorta la clara á fin de que obtengan bonita forma.

Se hacen dos salsas; una de crema de espinacas y otra de crema de tomate, del siguiente modo: Se marca una bechamel que no esté muy espesa, ni tampoco muy clara, la que se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y un punto de cayena, se deja reducir á la mitad y se pasa por una estameña.

Después de hecho esto, se divide en dos partes, colocando cada una en una cacerolita y se adiciona á una, puré de espinacas, un poco de manteca de vaca y dos ó tres yemas de huevo, y á la otra, puré de tomate, un poco de manteca de vaca y dos ó tres yemas, resultando así dos cremas muy deliciosas.

Se baña la mitad de los huevos con una salsa y los restantes con la otra; cada huevo llevará debajo un costrón de pan de molde untado de manteca de vaca; una vez bañados se dejan enfriar, después se decoran con detalles de trufa y lengua á la escarlata y abrillantarlos con *aspik*.

En una fuente redonda se ponen los huevos con simetría y alrededor de la fuente triángulos de *aspik* y en el fondo de ella y por entre los huecos de los huevos *aspik* picado. Este plato, estando bien terminado es de muy bonita presentación y de exquisito gusto.

HERMENEGILDO HERRAIZ.

Huevos «Cava Universal»

(INÉDITO)

Tómense unos fondos de alcachofas con jugo ligero, se escurren y se napa su interior con una ligera capa de *foie-gras*, espolvorearlos de queso y gratinarlos un poco en el horno.

Cocina chic "La Cocina por Gas,"

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

Luego pónganse en una fuente y encima de cada fondo se coloca cuidadosamente un huevo escalfado; naparlos con una magnífica salsa choron y abrillantarlos á continuación con glasa de carne, por medio de un pincel.

Completar el plato adornándolo con caprichosos costrones de hojaldre, glaseados también con un poco de glasa de carne.

JUAN MARQUÉS.

Huevos pasados por agua Mouillette.

Se cuecen los huevos en agua durante dos minutos y medio justos y sírvanse con pan cortado en forma de cigarrillos, tostado á la parrilla.

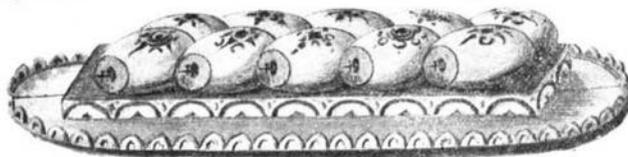
Huevos escalfados Mignon.

Se coloca en el fondo de una fuente de metal blanco, un lecho de puntas de espárragos salteados á la inglesa, encima pónganse los huevos escalfados y naparlos de una exquisita salsa suprema.

CH. CHEMIN.

Huevos á la Moderna.

Se ponen á cocer unos huevos durante siete minutos justos; se sacan, se ponen en agua fría, se pelan con mucho cuidado para



sacarlos [bien limpios, sin] estropearlos; se cortan las [dos extremidades, se pone encima de un paño el huevo á que escurra bien, se prepara un costrón entrelargo haciéndole por encima unos hoyos ovalados que pueda coger un huevo, adornándolo por los lados con un pequeño dibujo, hecho todo esto con el cuchillo, se fríe en manteca bien caliente; con un poco de clara de huevo y harina se hace una pasta no muy espesa, se pone la fuente encima de la

plancha del fogón y cuando está bien caliente se coloca en el costrón de pan un poco de esta pasta y se pega en la fuente, retirándola del fuego. (Estos costrones se tienen preparados de antemano con la fuente para no tener más que colocar el huevo.)

Momentos antes de servirlos se coloca el huevo encima del costrón, que generalmente caben de seis á ocho, se van poniendo unos adornos de trufas y lengua escarlata de diferentes dibujos (véase el grabado), á gusto del artista; cuando se va á servir se le hecha en los lados de la fuente una buena salsa de puré de tomates, procurando siempre servir estos huevos todo lo más calientes posible. Es un plato elegante y se puede presentar en un banquete.

Como estos huevos conviene cocerlos con tres ó cuatro horas de anticipación, media hora antes se arriman á un lado del fogón para que se mantengan algo templados, pero nunca que hiervan porque las yemas se cocerían.

MELQUIADES BRIZUELA.

Huevos á la Goula.

(INÉDITO)

Preparar unos huevos al plato, cuajándolos en el baño maría un poco; luego se napan de una salsa holandesa, poniéndolos á la boca del horno durante un minuto.

A su debido tiempo se tienen preparados unos

canelonis rellenos con exquisita farsa y gratinandolos luego según las reglas del arte culinario.

Tener igualmente preparados unos costrones de pan que estén caprichosamente cortados, mojándolos luego de huevo y dorarlos en el horno; unas escalopitas de jamón magro y cabezas de *champignons* puestas con glasa de carne.

Cuando se termine el plato, se colocan cuatro montoncitos de *canelonis* al gratén

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

en los lados de los huevos; el resto de guarnición costrones y jamón se pondrá alternando su colocación por el alrededor; encima de cada huevo póngase dos cabezas de *champignons*, glaseése el conjunto con glasa de carne y queda terminado.

JUAN MARQUÉS.

Huevos al Raspado.

En una cazuela se ponen raspaduras de pan con manteca de vacas, una anchoa, perejil, cebolla, un ajo, todo bien picado y mezclado con tres yemas de huevo; póngase á fuego lento; estréllense encima los huevos, espolvoreándose con miga de pan; sazónándolas con sal y pimienta, se rodean con cortezas de pan fritas.

Tortilla de manzanas á la Normanda.

En una vasija se ponen tres huevos enteros, 100 gramos de manteca de vaca derretida, 30 gramos de harina, 30 gramos de azúcar en polvo, un gramo de sal y un poco de limón raspado, y trabájese todo este conjunto hasta que todos los ingredientes queden bien unidos, formando una pasta ligera.

En una sartén puesta al fuego, con manteca de vaca, se saltarán tres ó cuatro manzanas, cortadas después de haberlas mondado, en escalopas finisimas; cuando éstas estén cocidas en la sartén, se vierte la pasta que hemos hecho primeramente, aumentando un poco más de manteca, hasta lograr formar la tortilla, bombarla lo más que se pueda y luego se vuelca en una fuente ovalada, espolvoreándola con azúcar glaseado.

ALFREDO SUZANNE.

Salchichería francesa.

La industria del embutido en Francia puede competir con la de Alemania, que tiene sus

productos propios, más en consecuencia con el gusto universal, pues se apoya toda su preponderancia en su arte culinario exquisito, de general aceptación y que nuestros salchicheros deben estudiar, pues es fácilmente asimilable á la manufactura española.

Salchichón á la francesa.—Se elegirá la carne magra y corta del cerdo, se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca, la mitad de tocino, que se cortará á pedazos mientras se pican juntas las otras dos, se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras próximamente de carne preparada, pimienta molida y quebrantada y tres octavas partes de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. Al día siguiente se llenan los intestinos de vaca ú otros más gruesos de vacas también que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera y cuando estén bien llenos se atarán fuertemente, se ponen en una caldera dejándolos que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho días, después se secan al humo y se bañan en heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel y albahaca. Cuando estén secos se envuelven en papel para conservarles en céniza.

Salchichón de Arlés.—Para esta clase de salchichón convienen todas las partes magras del cerdo, quitándolas la grasa y los nervios. Puede picarse por parte iguales carne de vaca magra y añadirse á cada kilo de mezcla:

Sal.....	40	gramos.
Pimienta.....	3	»
Pimentón.....	2	»
Un poco de ajo y salitre.		
Tocino.....	150	»

Amasando todo y agregando un poco de pimienta entera y una pequeña cantidad de vino tinto, queda elaborado el buen salchichón de Arlés de fama universal.

Puede embutirse en intestinos rectos de vaca, y en salchichones de 20 á 40 centímetros de largo. Se ponen á secar durante tres ó cuatro días y después al humo sin calentarlos. Después de dos ó tres meses pueden comerse crudos y también se cuecen en algunas partes.

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

COMIDA

servida en la Embajada de Francia
el día 25 de Febrero de 1907.

M E N U

Potage crème Monceau.
Petites croustades Napolitaines.
Turbot à la Royale.
Selle de pre-salé à la Clamart.
Dindonneau rôti.
Foie-gras Belle-Vue.
Salade Rachel.
Asperges sauce Mousseline.
Omelette Norwégienne.
Petits-Condés.
Pailles au Parmesan.
Desserts.

Servido por Mr. Saint-Jean.

COMIDA

servida en la Embajada de Italia
el día 11 de Febrero de 1907, de 20
cubiertos.

M E N U

Consommé Royal.
Loubine, sauce genevoise.
Jambon d'York, sauce pèrigueux.
Pâte de foie-gras en Belle-Vue.
Perdreux bardés rôti.
Salade Russe.
Asperges sauce Mousseline.
Baba Cardinal.
Chesters Cake
Desserts.

Servido por Mr. Dominique.

COMIDA

de 16 cubiertos, servida en casa de los excelentes señores Ory, habiendo de invitados en dicha comida personajes de altos cargos, y en celebración del reciente nombramiento del señor Ory, como embajador de España en Montevideo.

M E N U

Consommé Demi-Deuil.
Petits-Soufflés Helder.
Filet de bœuf pique à la Duchesse.
Suprêmes de pigeons à la Zaira.
Foie-gras en Belle-Vue.
Chapons de Bayonne rôti au cressons.
Salade Russe.
Fonds d'artichauts châtelaïne.
Biscuit Americain.
Desserts fins.

VINS

Servido por Ignacio Doménech.

BANQUETE

servido el día 6 de Marzo en la Embajada del Ecuador, en honor de D. Antonio Maura, de 20 cubiertos.

M E N U

Consommé de volaille Rose Bohheur.
Petites Mazarines à la Russe.
Carre de veau à la Bouquetière.
Cotelettes de pigeons à la Nesselrode.
Jambon de Prague poché à la Pignatelli
Spoons au fin champagne.
Poularde rôti à la Banquière.
Foie-gras à la Princesse (froid).
Salade Clauzel
Petits pois frais à l'Anglaise.
Bombe Plombière.
Petits gateaux d'Amandes.
Malakoffs au chester.
Desserts fins.

VINS

Xéréz, Sauterne, Pontet, Canet, Pommard,
Bordeaux, Málaga, Champagne,
Moet et Chandon.

Servido por Ignacio Doménech.

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Mosaico culinario.

El aceite de lino y la conservación de los huevos.

Entre los diversos procedimientos ensayados para la conservación de los huevos, asunto que tiene un carácter industrial de importancia, merece conocerse uno empleado con bastante frecuencia en Turquía.

Es condición precisa que los huevos sean muy frescos, de tres días como máximo. Con un paño humedecido se limpian con todo esmero para que la superficie de la cáscara quede libre de cualquier impureza. Hecho esto se vierte en la palma de la mano algunas gotas de aceite de lino cocido, y por un rápido movimiento de rotación, se baña con una ligera capa de aceite todo el huevo, colocándolos sobre una tabla limpia en sitio donde no haya polvo, que se adhiere en seguida y se quita con dificultad. A los dos ó tres días la capa de aceite, que obtura los poros de la cáscara, se solidifica é impide el acceso del aire.

La única precaución necesaria es que la cantidad de aceite y la forma en que se trabaje no sea tan escasa que quede alguna parte de la cáscara sin obturar, ni tan excesiva que exija mucho más tiempo que el indicado para secarse.

Con alguna práctica, estos inconvenientes se evitan fácilmente, y una persona habituada á este trabajo prepara hasta seiscientos huevos por hora.

Una vez seca la capa de aceite, los huevos se guardan embalados entre paja menuda, salvado, etc., en un local fresco. A los trece meses la frescura es completa, no pierden nada de su peso, ni adquieren ningún gusto desagradable, y como para las necesidades comerciales no es preciso ese tiempo, sino la mitad ó poco más, la conservación puede calificarse de perfecta.

¿Quién descubrió el azúcar de la remolacha?

El farmacéutico berlinés Marggraf fué quien descubrió en 1747 la existencia de la sacarosa en la raíz de la remolacha común.

Su discípulo Carlos Achard estableció la

primera fábrica para obtenerla, en 1796, cerca de Steinan (Prusia).

La nueva industria se extendió rápidamente por Alemania, Francia y Rusia, favorecida tanto por el llamado bloqueo continental, que impidió la competencia del azúcar de caña de los países coloniales, como por la protección decidida que la dispensaron Napoleón I y los soberanos de Rusia y Prusia.

¿Quién hizo el primer sorbete?

Cuéntase que el primer sorbete que se ha hecho en el mundo fué preparado en 1774 por el cocinero del duque de Chartres.

Lord Bacon conocía el fenómeno de la congelación por medio de nieve y sal, pero sólo le atribuía un interés puramente científico, sin pensar en la posibilidad de aplicarlo á diversos platos.

Los epicuros parisienses conocían los helados y los refrescos siglo y medio antes, gracias probablemente á algún viajero que importó de Oriente la costumbre de ingerir bebidas heladas.

Los ingleses no conocían ó no se ocuparon de los sorbetes hasta el siglo XIX.

EL CAFE

Algunas noticias referentes á su historia.

Están perfectamente justificados el interés y la curiosidad general en conocer el origen y antecedentes de un cuerpo, que saborea la humanidad á diaria, y que lleva al cerebro el fuego de la animación y la luz de nuevas y vigorosas energías.

En las fértiles regiones de la Etiopía y Arabia, fué donde por vez primera creció el arbustito de elegante porte, lampiñas, lustrosas, y onduladas hojas siempre verdes, y blancas y perfumadas flores, con frutitos rojos del tamaño de cerezas, cuyas semillas son las que tostadas convenientemente producen esa bebida tan estimada. Llamóle científicamente al árbol, el sabio Linneo, *Coffea arábica*, y exige para su lozana vida, un clima templado y benigno, incompatible con los extremados fríos de la región europea, á cuyos rigorosos inviernos, sucumbirían seguramente.

Originario de Abisinia y de la región

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas.,"

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

africana llamada antiguamente Etiopía, creció de preferencia en el sitio llamado Kaffa, donde hay que suponer el origen del nombre del café, que otros creen significa *fuera ó vigor*.

Por espacio de mucho tiempo lo monopolizaron los árabes con singular empeño. Los holandeses llevaron el primer pie de café desde Moka á sus colonias de Batavia y Surinam, y Motte-Aignon le plantó en Cayena en 1722. De Clieux condujo después á Martinica dos ejemplares, originarios de Batavia, que los holandeses regalaban á Luis XIV: uno de ellos pereció en la travesía y el otro se conservó con muchas dificultades y hasta realizando verdaderos sacrificios el capitán del buque que los conducía, pues llegó al extremo de compartir con la planta la escasa ración de agua que llevaba la tripulación. Fué un heroísmo que se debió al entusiasmo y al vivísimo deseo de conservar un vegetal de extraordinario precio.

A De Clieux se debió la introducción del café en la Martinica, siendo para ella una providencia, pues una región antes tan desgraciada por los efectos del terrible terremoto acaecido el 7 de Noviembre de 1727, de funesta memoria, se engrandeció y mejoró con el cultivo del café, que se propagó admirablemente en aquel país.

Después se propusieron elevar á De Clieux, un monumento en la Martinica, pero no realizaron el pensamiento, mas el poeta francés Esmenard, cantó en armoniosos endecasílabos el heroísmo de aquel hombre ilustre, que aunque el arte no le haya erigido estatuas, no por eso ha dejado de merecer la admiración universal.

Se refieren muchas fábulas y populares anécdotas relacionadas con el café, más ó menos revestidas de las galas de la fantasía. Dícese, entre otras cosas, que un religioso, habitante en un valle de Arabia, y que sólo poseía una misera cabaña y algunas cabras, observó un día con asombro la extraordinaria agitación de estos animales cuando volvían al redil. Al día inmediato siguió sus pasos y vió que pastaban de las ramas y frutos de un arbolillo, en el cual no había fijado antes su atención. Ensayó los efectos en sí mismo comiendo aquel fruto, y experimentó una excitación cerebral, acompañada de gran locuacidad, que le hizo pasar por hombre extraordina-

rio. Sabido esto por un prior de maronitas, ordenó que los religiosos tomaran la infusión de café, para que el insomnio que producía les facilitara la celebración de los oficios nocturnos.

Se refiere también, que habiendo abordado á la playa de Teama, en Arabia, un buque indio, descubrieron á corta distancia un ermitaño llamado Eschedeli, que les ofreció café.

Probaron la bebida, para ellos ignorada, y cuando la hubieron saboreado, creyeron podría aliviar al capitán del buque, que se hallaba enfermo. El ermitaño les aseguró que el café y las oraciones curarían en breve al capitán. Animados los tripulantes con tales informes, desembarcaron sus mercancías y el capitán recuperó, en efecto, la salud. Allí empezaron á acudir en peregrinación muchos devotos; murió Eschedeli y le erigieron una ermita, en torno de la cual se formó la ciudad de *Moka*, que éste fué su origen, y su café es con justicia considerado como el superior.

Los persas dicen que se lo trajeron del cielo al Profeta para su curación, estando enfermo.

Las relaciones constantes de Venecia con el Oriente fueron la causa de que dicha ciudad tuviera la gloria de ser la primera que introdujo el café en la cristiandad. Pedro del Valle lo bebió por vez primera en Constantinopla el año 1615, y llegó á decir que si se tomara con vino podría compararse al célebre *Nepentes*, de Homero.

El primero que plantó el café en la Jamaica, fué el caballero Nicolás Laws, en el año 1728.

El primer europeo que mencionó y dibujó el café fué Rauwolf, en su viaje á Levante en 1583; y Próspero Alpino le describió botánicamente en 1640; y el ilustre De Jussien le describió en 1713 en las memorias de la Academia de Ciencias.

En 1645 fué cuando comenzaron á establecerse cafés publicos en Italia; en Londres, en 1652; en Marsella, en 1671; y en París, en 1672.

En el siglo xvii y aun á principios del xviii, consignaron los médicos franceses que la bebida del café era tan perjudicial á la salud, que podía considerarse como un *veneno lento*, cuya frase satirizó después el ingenio cáustico de Voltaire, de un mo-

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

do humorístico, porque decía que había estado envenenándose más de ochenta años, sin haberlo notado.

En España fué en el siglo XVIII cuando hubo establecimientos de esta índole, de gran notoriedad. La célebre botillería de Canosa, admirablemente descrita por las inimitables plumas de Antonio Flores y Mesonero Romanos, es un ejemplo de lo que era un establecimiento de esta clase, que ha dejado huellas imborrables, más que por la importancia de la casa, por la calidad de los concurrentes á ella, que fueron las glorias de la literatura española del primer tercio del siglo XIX.

En Milán se formó, á fines del siglo XVIII, una sociedad, dirigida por el conde Pedro Verri, que redactó un interesante periódico al que pusieron por título *El Café*.

Los efectos del café han hecho prorrumpir en frases notables á los hombres de superior inteligencia, así decía Zimmerman: *El café me desaburre*; y Napoleón I exclamaba: *El café bien cargado y en abundancia me rescucita, me ocasiona un dolor que es placentero, pues prefiero sufrir algo á no sentir nada*.

Las modernas sociedades le asignan cada día más importancia, y lo prueba su gran consumo, que se elevó en Francia en 1895, nada menos que á 1.370.000 quintales métricos; en Alemania, á 2.362.000; en los Estados Unidos, á 4.716.780; y en nuestra península ibérica, á 140.000.

Ha sido objeto el café, como era natural, de curiosos é importantes trabajos científicos. La química, descubriendo en 1820 el alcaloide llamado cafeína, debido á los acertados experimentos de Runge; la medicina, aplicándole á la curación de varias enfermedades; y la higiene social, apreciando su valor en la alimentación del obrero, han concedido á esta substancia el interés que merece y el aprecio á que es acreedora, y que no han exagerado la poesía y la ciencia, al celebrarla, la primera con sus cantos y la segunda con sus positivos triunfos prácticos.

JOAQUÍN OLMEDILLA Y PUIG.

A nuestros lectores.

Tenemos la satisfacción de advertir á todos nuestros favorecedores de EL GORRO

BLANCO, órgano del gran arte culinario en España, que hemos agotado todos los números del año anterior 1906.

Tendrán en adelante que empezar los nuevos suscriptores desde el mes de Enero del año actual, no pudiendo servir la colección desde que salió á luz pública el primer número de EL GORRO BLANCO como muchos deseaban.

Con lo expuesto queda sencillamente demostrado que EL GORRO BLANCO ha logrado el éxito que se merecía; gracias á los cocineros y gastrónomos amantes de su arte, á todos les damos las gracias.

LA DIRECCIÓN.

Comida servida en casa de los señores Céspedes, de 20 cubiertos, el día 25 de Febrero de 1907.

MENU

Consommé Royal.
Petites croustades Régence.
Filet de bœuf á la Parisiène.
Jambon de York á la Gelée.
Dindonneaux rôti au cressons.
Salade Russe.
Asperges, Sauce mousseline.
Glacé Chantilly.
Pâtisserie.

Servido por
Saturnino Lorente.

Correspondencia.

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

**

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

**

En el sumario del próximo número 9.º de EL GORRO BLANCO, se publicarán trabajos de *Mariano Muñoz, Pedro Lacant, Teodoro Bardaji, Dr. A. Gattschalk, Pedro Durán, A. Escoffier, José del Olmo, E. Darenne, excelentísima señora condesa de Albay, Hélonis*, con su creación de Timbal de filetes de venado á la Napolitana, *José Dalmases é Ignacio Doménech*, con la receta del plato original puesta con grabado, *Pastel de Pichones Eloisa* (plato frío), etc.

LA DIRECCIÓN.

Cocina Limpia "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)

los mismos españoles, cuanto más los extranjeros, sería necesario que figurara en las listas con la frase de *morue* à la vizcaína. Si S. A. R. el Sermo. Sr. Duque de Montpensier hubiera mandado hacer sus listas del palacio de San Telmo à la española, como usted advierte, los cocineros y reposteros de S. A. se habrían visto apurados para consignar dos condimentos bien españoles: la compota de albaricoques y las alcachofas fritas; porque ha de saber usted, señor doctor, aunque presumo que lo tiene olvidado como tantas cosas, que en Sevilla se llaman los albaricoques *damoscos* y las alcachofas *alcauciles*; es decir, que para que los mismos sevillanos hubiesen comprendido de lo que se trataba, hubiera sido oportuno escribir «compota de *abricots* y *artichauts* fritos.»

Ya ve usted, respetable maestro, lo que hay que discurrir y observar cuando ha de resolverse en asuntos al parecer sencillos y de escasa monta; tanto más si los intérpretes han de ser pobres é ignorantes cocineros como nosotros.

Usted mismo, cuya competencia tan probada deja en su carta, incurre, por precipitación quizás, en ciertos deslices que yo me guardaría bien de seguir en la comida que propone para el cumpleaños de S. M. Yo, por ejemplo, no propondría nunca dos sopas, una de *purée* de guisantes y otra de arroz. En las mesas distinguidas sólo se sirven dos sopas cuando hay una fuerte ó picante como el *Potage à la bisque* ó el *Tortie soup*, que las personas delicadas de salud no pueden comer, prefiriendo una sopa sencilla como la *printanière*, la *reine*, etc. Dos sopas semejantes, y por añadidura una de tanto empacho con el *risotto*, que es la que usted indica, no se sirven para preparar el estómago, que es la teoría de la sopa, sino para hartar al convidado é impedirle que disfrute de los manjares subsiguientes. Esto podría pasar en una partida de caza ó en un viaje; pero nunca en la mesa delicada de un gran señor.

Propone usted también entre los *relevés* la pierna de un corzo; extraña aparición que no he visto recomendada por ningún maestro. La pierna de corzo puede servirse efectivamente como *rot*, es decir, como asado, ó sea después del ponche à la romana; pero nunca como *relevé* ó plato restaurante à la manera

de artículo de fondo. Rechazaría igualmente todas las *entradas* que usted cita: los perdigones con trufas, por imposibles: ¿quién trufa perdigones? los lenguados con *hierbas*, por plato menudo y de pobre presentación, y el *foie-gras* en tortera, por manjar más apropiado à las hambrientas horas de un ferrocarril que al ostentoso alarde de la mesa de un príncipe. No serviría tampoco los *espárragos con salsa blanca* antes del asado, sino después, que es como los clásicos aconsejan el servicio de las legumbres; preferiría el jamón de Trevélez, que es el mejor del mundo, al de Aracena que usted cita; y por último, no traduciría *intermedios* por *entremets*, pues esta palabra significa en gastronomía *entremajares*, y en tal concepto se colocan en su sitio las legumbres y los dulces de cocina: (*entremets sucrés*) que intermedian la comida substanciosa de la frugal.

No hablaré de la prescripción de los vinos tintos que usted fulmina, ni de la colocación que da à las bebidas al pie del *menu*, en vez de hacerlo al costado de él para revelar su orden de servicio, ni de otras muchas cosas que prolongarían excesivamente esta carta sin gran provecho para nadie.

Lo único que me ocupará aún en breves frases será lo concerniente à la *olla podrida* ó plato nacional. Con decir à usted que yo la como después de terminar mi oficio diario, y que la prefiero à todo lo restante que guiso, excuso hacer su encomio y apología. En la mesa de los reyes de España se pone con frecuencia, y no excusaré servirla en los grandes banquetes de mi Señor, por más que me duela saber, como usted presume, que en ellos será plato de *belle vue*, destinado todo lo más à recibir las sonrisas de los comensales. La olla podrida, según ha dicho un inglés célebre, no es un plato, sino quince juntos, y en tal concepto, ella sola vale una comida entera. Figure, pues, por tradición, aunque nadie la pruebe, como nadie prueba el *roast-beef* en Inglaterra cuando se sirve en las grandes solemnidades. No quiero que me moteje usted con razón de falta de españolismo.

En cuanto à los defectos que usted nota en los *menus* de S. M., y planes que aconseja para perfeccionarlos, permítame usted

(Continuará.)

Cocina Sencilla "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 **Paris, 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 primeros en legumbres nuevas de cada época del año.—Envíos a provincias.—**Gran Frutería del mismo dueño: calle de San Alberto, 3**

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

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 PAIS y EXTRANJERO en todas las épocas del año.

SE SIRVE Á DOMICILIO

Plaza del Carmen, Cajones 23 y 24

DISPONIBLE

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 ex-
tranjero.

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



MOISÉS SANCHA

GRAN SASTRERÍA

CALLE DE LA CRUZ

GRAN ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA

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



EL MEJOR POSTRE

“Mermeladas Trevijano,,

DISPONIBLE



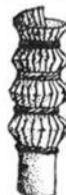
Proveedor
de
la Real Casa.

Unico fabricante en España.

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

D. José Cardín

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



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