

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.—Recetas de cocina de veinte siglos.—PLATOS FRIOS: Supremas de ave á la Carlos Vázquez.—Pastel á la Africana.—PASTELERÍA Y HELADOS: Gorro de jockey (pieza de pastelería).—Buñuelos de piña á la Favorita.—Bomba abarkir (helado).—Bomba africana (helado).—Bomba Clarence (helado).—Bomba real (helado).—Bomba hilda (helado).—Bomba moscovita (helado).—Bomba Fanchón (helado).—Bomba Ceilán (helado).—Timballitos á la Damasquina.—Pudding «Príncipe de Gales».—Compota de naranjas Luzbel.—Crema napolitana.—Manzanas á la Portuguesa.—Arroz con leche á la Duquesa.—Arroz á la Marquesita.—Mousse de manzanas primavera.—Honey Geins.—Linz, Tarta.—Copa Luis XV.—«El Rivoli».—Resquillas de San Isidro.—Bocaditos de Viena.—Licor de naranjas.—Salon de l'Automobile de Madrid.—ALMUERZO EXPLICADO: Huevos á la Veneciana.—Pescado frito á la Gaditana.—Escalopas de ternera «Gorro blanco».—Beefsteak á la Parrilla.—Ensalada Isabelina.—Juanitas.—FÓRMULAS Y RECETAS: Escalopas de langosta Conchita Ledesma.—Filetes de truchas á la Montesinos.—Puré á la Sajona.—Salsa Bavaoise.—Salsa el «Gorro blanco».—Mosaico culinario.—Comida de 16 cubiertos servida el día 9 de Abril de 1607 en casa de la señora Doña Elvira de Diáz y Rico. Aviso importante.—Correspondencia.—La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M.



CRÓNICA

LA ALIMENTACIÓN VEGETAL

(CONTINUACIÓN)

Hasta ahora ha venido admitiéndose comúnmente que para ser fuerte y robusto y estar dotado de gran energía es necesario vivir bajo un régimen animal, aunque hay que tener en cuenta que los animales más fuertes como los caballos, los toros, los elefantes, los camellos, etc., son precisamente los que no hacen uso de la carne.

Entre los indios asiáticos está prohibido terminantemente el uso de la carne para las tres castas superiores.

Los budistas se encuentran en el mismo caso, y teniendo en cuenta todo lo expuesto, se ve que independientemente de la influencia de la raza ó del clima, el uso de la alimentación vegetal se encuentra extendido en la mayor parte del globo. En Francia mismo, la inmensa mayoría de los labradores y obreros son partidarios de la alimentación vegetal, y ella constituye su exclusivo alimento.

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

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

Ayuntamiento de Madrid

Para corroborar estos hechos generales, nos vamos á permitir copiar de un artículo de Monton en el *Heraldo de Madrid*, otros hechos que tienen importancia. Dice el citado escritor:

«Descartemos desde luego aquellas que tienen carácter sentimental y que se refieren á la repugnancia á comer carne de animales que han vivido entre nosotros, y recojamos de un modo preferente los fundamentos de opiniones aducidas por el doctor Joteyko en el último Congreso de higiene alimenticia.

Según estos pareceres, el régimen vegetariano no sólo precave y cura todas las enfermedades, sino que presta al organismo energía y fortaleza. Sin llegar á términos tan absolutos, es lo cierto que el alimento vegetal es menos peligroso que el animal. Las carnes contienen más parásitos activos. La tenia se encuentra frecuentemente en la vaca, y las carnes de animales suelen estar infectadas cuando proceden de animales enfermos (tuberculosis, fiebre aftosa) y también cuando se trata de reses extenuadas por el cansancio.

Las carnes producen, además, en mayor cantidad que los vegetales, cuerpos químicos desprendidos de las materias albuminoideas—ácido úrico y purinas—, á cuya acción se atribuyen muchas enfermedades generales que tienen mayores ó menores conexiones con el nutritismo.

PEDRO MARTÍNEZ,

Camarero del Restaurant de Fornos.

(Continuará.)

Gran Mantequería de Agustín de García. Es la casa que tiene los mejores géneros y más bien surtida de Madrid en mantecas finas, Trufas de Périgord y otras marcas, Foie-gras natural y en puré, y toda clase de artículos finos del País y Extranjero. (Calle del Carmen) Calle de la Abada, 2, Madrid

Recetas de cocina de veinte siglos.

Quién habría de decir que Catón el antiguo, célebre por sus talentos militares, jurídicos y oratorios, ocupaba sus ocios escribiendo de *arte culinaria*?, y sin embargo así era. Entre las muchas recetas curiosas que aparecen en su famoso *Manual de economía rural*, hay algunas que, á pesar de su antigüedad de dos mil años, pueden ser útiles todavía, en particular la que da instrucciones sobre el modo de confeccionar la sopa á la cartaginesa. He aquí la receta, según las palabras de Catón: «Póngase á cocer en agua una libra de harina de avena, y cuando ésta empiece á hervir, se añaden tres libras de queso rallado y una libra de miel. Debe emplearse una marmita nueva y servirse la sopa en la misma marmita.»

El autor, poco sospechoso ciertamente de parcialidad á favor de Cartago, asegura que la tal sopa, ó puches, es plato riquísimo. Nosotros nos limitamos á dar traslado de la receta, á los aficionados á cosas de tiempos atrás. El plato podrá no ser tan excelente como asegura Catón, mas por lo menos tendrá marcado sabor y aun olor arqueológico.

Y ahora vaya otra advertencia culinaria del célebre romano: «De todas las hortalizas, aquella que debe ser preferida es la col. Creo que es insustituible como digestivo y como aperitivo. En este último caso tómese bien empapada de vinagre. En cambio, no debe emplearse el ajeno para estimular el apetito, pues acaba por destruir los jugos del estómago.»

(Del *Alrededor del Mundo*.)

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

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

Ayuntamiento de Madrid

PLATOS FRÍOS

Supremas de ave á la Carlos Vázquez.

(INÉDITO)

Se toman dos hermosas pechugas de capón y se les separa la piel, mechándolas á continuación con tiras de jamón magro y trufas. Envolver después cada una con un paño, cociéndolas con un buen caldo, y déjense enfriar dentro del mismo, procurando que esté bien de sal. De esta manera resultan mucho más jugosas.

Con el fondo se prepara un excelente aspik. Tómense las pechugas, se cortan en pedazos hermosos é iguales, y se ponen en una placa con nieve debajo, y abrillantándolas con aspik.

Decorar el interior de doce moldes de flan pequeños, en la siguiente forma: dos moldes con detalles de clara de huevo cocida, dos de remolacha, dos de trufas, dos de lengua á la escarlata, dos de judías verdes y dos de pimientos morrones, guarnecido á gusto del ejecutante.

Hacer una guarnición de zanahorias, nabos, remolacha, guisantes, puntas de espárragos y trufas, todo moldeado (claro está que menos los guisantes y puntas de espárragos) en forma de guisantes, cocer las legumbres á la inglesa, por separado, sazonándolas con un poco de azúcar y sal. Terminada esta operación, procederemos á la terminación de las bellas vistas hechas en los moldes de flanes que hemos empezado.

Los moldes que hemos guarnecido con la clara de huevo se llenan con trufa; los de remolacha, con los guisantes; los de trufas, con los nabos; los de lengua, con las puntas de espárragos; los de judías, con la

remolacha y, por último, en los de pimientos pondremos la zanahoria. Llenar los moldes con mucho cuidado con aspik que empiece á estar frío, poniéndolos con anterioridad entre hielo picado.

Prepárense entonces seis fondos de alcachofas grandes perfectamente torneadas, y cocidos según las mejores reglas, terminada su cocción y una vez fríos, abrillantarlos con aspik.

MODO DE MONTAR EL PLATO

En el centro de una gran fuente de metal blanco se enclava un magnífico costrón en forma de pirámide alta, formando dos caras, hecho con pan de molde.

Póngase una artística bordura de pastillaje, y proceder á la colocación de las supremas de ave, poniendo una en cada lado, colocándolas con exquisito gusto; entre el hueco y hueco que forma la pirámide, al colocar las pechugas se intercalan los fondos de alcachofas.

Las pequeñas bellas vistas de legumbres se ponen por el alrededor de las pechugas en el fondo.

Con aspik picado, puesto en una manga, taparemos todos los huecos en que pueda verse el costrón.

Para terminar, se enclava en la punta de la pirámide un *atalette* decorado con rosas y violetas, con una trufa del mayor tamaño posible, y glaseada previamente según las reglas de costumbre.

SERAFIN HERNÁNDEZ.
Jefe del Restaurant Novelty.

Pastel á la Africana.

El plato frío que vamos á explicar es, por su exquisito gusto y sencillez de ejecu-

Cocina Ideal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

ción, de los que más se prestan para hacer en los grandes hoteles y *restaurants*, en donde siempre debe de haber trabajo adelantado, para servir pronto y bien á gran número de personas.

Proporcionarse un pecho de ternera, recortarlo bien y abrirlo de plano, á fin de que quede un pedazo cuadrado, aplastarlo un poco y sazonarlo con sal, pimienta, nuez moscada, rociándolo con vino blanco ó Jerez, déjese (al haber tiempo) en este estado durante tres ó cuatro horas.

En iguales cantidades, abundantes, se cortan tiras de jamón magro, lengua á la escarlata en crudo, ternera y tocino; todo este conjunto se sazona lo mismo que el pecho de ternera.

Proceder á la colocación de estas cuatro carnes que sirven de relleno al pastel: en el centro de todo el relleno poner una línea abundante de trufas, la esencia se reparte por todo el relleno; rollar el pastel con mucho cuidado, y envolverlo con un gran paño, luego atarlo muy bien y fuerte, poniéndolo á cocer con un buen caldo durante dos ó tres horas.

Terminada la cocción, ponerlo en prensa con mucho peso bien nivelado, hasta que quede frío por completo.

Sírvase con excelente gelatina.

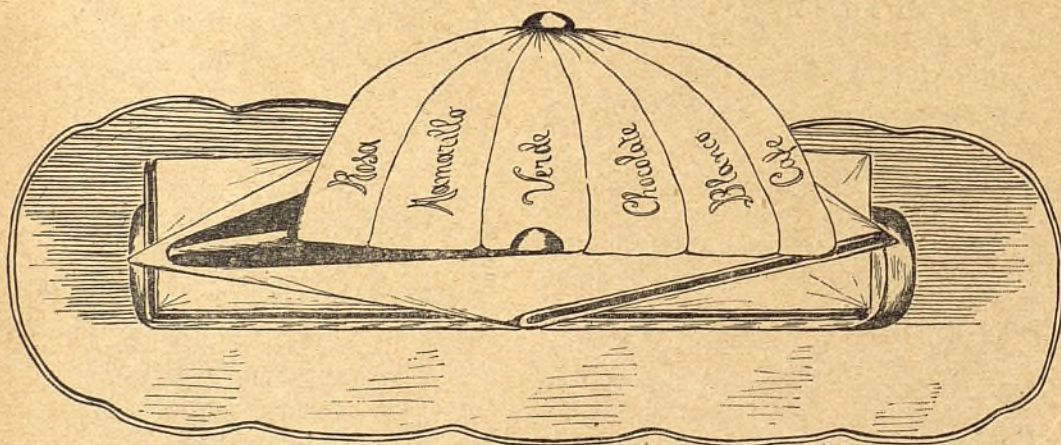
Puede igualmente prepararse con una espaldilla de ternera en lugar de pecho.

GEORGE CONTRÍS,

Jefe del Restaurant de Fornos.

PASTELERÍA Y HELADOS

GORRO DE JOKEY (PIEZA DE PASTELERÍA) (INÉDITO)



Es un bizcocho en forma de un gorro de jockey, con un fondo de pasta flora formando de lo mismo la visera de la gorra. El bizcocho se llena de melocotones perfumados de Curaçao.

El adorno exterior se divide en doce partes, que consisten en glasearlo en colores: dos partes color rosa, dos de verde, dos de chocolate, dos de café, dos de blanco, y por último, dos partes de amarillo;

Cocina Sencilla La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

en la misma forma que indica nuestro grabado y ejecutándose con gran gusto, la visera glaseada en color blanco.

Encima del gorro, en el centro, se coloca una bolita de *fondant* en forma de botón.

EUSEBIO SECANELL.

Buñuelos de piña á la Favorita.

Cógense pedazos de piña de ocho milímetros de espesor, y se cortan luego en dos pedazos cada uno, macerados de kirsch, abultados en crema frangipana con pistachos picados mezclados á la crema. Enfriense bien, mezclarlos luego con pasta de freir y echarlos á gran fritura. Retírense y glaseense con azúcar glas, y se meten un poco dentro del horno fuerte.

A. ESCOFFIER.

Bomba abankir.

(HELADO)

Camisado de crema de pistachos, y el interior de praliné, cubierto de pistachos picados.

Bomba africana.

(HELADO)

Camisado de crema de chocolate, y el interior de albaricoque.

Bomba Clarence.

(HELADO)

Camisado de anana ó sea piña, y el interior helado de violeta.

Bomba real.

(HELADO)

Camisado de kirsch, y el interior de chocolate praliné.

Bomba hilda.

(HELADO)

Camisado de un finísimo helado de avellanas, y el interior de chartreuse, con praliné de avellanas.

Bomba moscovita.

(HELADO)

Camisado de crema de Kúmmel (licor), y el interior de helado de almendras amar-

gas, con un buen salpicón de frutas confitadas.

Bomba Fanchón.

(HELADO)

Camisado de helado de praliné, y el interior con helado de kirsch, con granos de café, bombones.

Bomba Ceilán.

(HELADO)

Camisado de café, y el interior con helado de Ron.

Timbalitos á la Damasquina.

(INÉDITO)

Tómense moldecitos de hacer flanes, cuyo interior se forra con pasta de hojaldre. Llenarlos con mermelada de manzanas tapándolos con la misma pasta.

Cocerlos en el horno, y quince minutos antes de servirlos, mandarlos á la mesa.

Servirlos calientes, puestos en fuente y salseados con salsa de albaricoque.

Por su alrededor se adornan con diminutos triángulos de hojaldre glaseados de azúcar, en la cocción del horno.

Aparte servir salsa albaricoque.

Pudding «Príncipe de Gales».

(INÉDITO)

Este *pudding* se compone de guindas, pasas de Smirna, melocotón y bizcocho, y una crema de flanes aromatizada de vainilla. Se forma la colocación del *pudding* por capas en un molde de charlota, untado con anticipación con manteca de vaca. Decorar el fondo formando coronas con las guindas, encima de bizcochos, y la tercera con las pasas, repitiendo la misma operación en la misma forma que la hemos empezado.

Se vierte la crema de flanes necesaria para llenar el molde, y cocerlo en el baño maría..

Sírvase caliente con un Zambaglione de ron (Sabayong).

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

Compota de manzanas Luzbel.

(INÉDITO)

Tómense manzanas reinetas bien modeladas, y extraído el centro que contiene las pepitas, etc.

Cocerlas con un jarabe aromatizado de canela. Escurrir las manzanas y colocarlas en una fuente, rociarlas con abundante ron, servir las encendidas.

Aparte servir una salsa de del mismo jarabe.

Crema napolitana.

Se ponen en una cacerola 250 gramos de azúcar, 25 gramos de harina, 5 gramos de canela en polvo, 12 yemas de huevo y mezclar todos estos ingredientes con ayuda de una espátula de madera.

Unir á la anterior combinación un cuartillo y medio de vino blanco, y se pone al fuego sin cesar de moverla, á fin de que no se adhiera al fondo.

Cuando esté á punto de hervir retirarla, pasándola en seguida por una estameña. Ponerla en una fuente redonda, y al quedar fría, se guarnece con bizcochos, haciendo una estrella en el centro y triángulos por todo el alrededor de la fuente.

En los huecos de la estrella y de los triángulos se ponen medias guindas, y por último, en el centro de la estrella se coloca otra guinda también.

Manzanas á la Portuguesa.

Cójanse manzanas reinetas, se mondan perfectamente, se extrae el centro de cada una con un molde del bote columnas.

Pónganse en un plato de saltear, con un poco de azúcar, agua y manteca de vaca, y en el interior de cada manzana se cubre de azúcar y manteca.

Meterlas en el horno y asarlas hasta que logre formarse un bonito jugo.

Sírvanse calientes y rociadas con su mismo jugo.

Arroz con leche á la Duquesa.

(INÉDITO)

Se toman cuatro manzanas reinetas, se parte cada una en cuatro pedazos, moldearlos y cocerlos con almíbar, dejándolas luego enfriar.

En una cacerola pequeña se pone medio litro de leche, vainilla, póngase á hervir, y hacer cocer 200 gramos de arroz, moviéndolo de vez en cuando, 100 gramos de azúcar, 50 gramos de manteca de vaca. Al estar cocido se verterá, poniéndolo en una fuente.

Se guarnece con las manzanas en compota.

Arroz á la Marquesita.

Se cuecen 300 gramos de arroz con agua abundante que esté ligeramente azucarada y teniendo mucho cuidado que no se pase

Una vez cocido esto, se escurre, sazónándolo con un jarabe aromatizado de kirsch.

Póngase en una compotera de cristal formando un hueco en el centro, para colocar en él cantidades iguales de melocotón, albaricoque y ciruelas en compota, aromatizado también de kirsch.

Enfriase con hielo.

H. HERRAIZ.

Mousse de manzanas primavera.

(INÉDITO)

Tómense manzanas cocidas con almíbar aromatizado de vainilla, se escurren y se pasan por un tamiz; luego se pondrán en una vasija y mezclar una buena copa de nata montada y gelatina de naranja, póngase entre nieve, moviéndose suavemente y á menudo á medida que vaya enfriándose.

Se reviste un molde de charlota con gelatina de naranja ó mandarina (igual color). Este trabajo se ejecuta entre nieve picada; al quedar las paredes del molde bien revestidas de gelatina, se llena todo el interior con la mousse de manzanas, cubrien

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

dose con más gelatina en líquido casi frío; déjese enfriar por completo entre nieve y sal gorda.

Sírvase puesto encima de un zócalo, en forma redonda algo alto, de bizcocho que se glasea por encima de albaricoque á punto, y por todo su alrededor se enclavan trozos de azucarillos rotos, unidos con caramelo caliente, dando de este modo idea de una roca, y espolvóreese con un poco de canela puesta en un tamiz de seda ú otro colador fino. Póngase el zócalo encima de una fuente ó bandeja redonda y sobre él se coloca la *mousse* de manzana: guarnecer el fondo con un cordón de la misma gelatina picada, y por los bordes gelatina cortada en triángulos iguales.

FELIPE MARTÍ.

Honey Geins.

(PASTELITOS DE MIEL)

Dos kilos 270 gramos de harina, 125 gramos de manteca de cerdo en líquido, 325 gramos de azúcar morena, 13 gramos de sal, 25 gramos de vainilla en polvo, 375 gramos de miel, 250 gramos de melaza (nombre dado á las heces del azúcar, especie de almíbar que viene á ser el residuo del azúcar después de su extracción y cristalización), 25 gramos de salsola (sosa) y medio litro de agua.

Mezclarlo todo, y una vez formada una pasta se estira dándole tres vueltas; luego se marca toda esta pasta en forma de pequeñas medias lunas (*croissant*). Cocerlas en el horno, no muy fuerte.

L. HANNI,

Antiguo presidente de la Academia de Cocina, en París.

Lintz, Tarta.

Lintz ó Linz, es una gran población de Austria que posee una gran fama por las tartas de frambuesa, con sus granos, y de albaricoque muy cocido. En París, fué un pastelero llamado Bonard quien los puso en moda. Este fundó una pastelería en la calle de Roma, 17, para poner en boga este

postre que trajo de Austria, que bien pronto fueron acreditándose; ahora se preparan en todas las buenas pastelerías. Veamos el procedimiento:

Encima del mármol se ponen 500 gramos de harina, 375 gramos de manteca fina, dos huevos enteros, dos yemas, cuatro gramos de amoníaco y una cucharada de canela en polvo.

Amasar la pasta delicadamente, sin cansarla demasiado, estirla con cuidado, y formar las tartas, grandes ó pequeñas, encima de placas con círculos de lata, ó formas cuadradas, *foncear* el interior con la pasta y guarnecer, unas con frambuesa y otras con albaricoques; formar un entrelazado por encima con tiras iguales de la misma pasta; polvoréense de bastante azúcar y cocerlas á fuego regular hasta que queden doradas, teniendo presente no olvidar de untar con manteca los moldes y placas.

PEDRO LACAM.

Copa Luis VX.

(DULCE DE FRUTAS)

Se guarnece el fondo de copas de champagne con puré de piña de América ligeramente azucarado, colocando encima algunos pedazos de albaricoques en compota, escurridos, y rociarlos con un poco de jarabe aromatizado fuertemente de kirchs.

E. D.

«El Rívoli».

(PIEZA DE PASTELERÍA)

Tómense 500 gramos de avellanas un poco tostadas y mondadas convenientemente, que luego se molerán con 500 gramos de azúcar en polvo.

Póngase la anterior combinación, después de molida, en una vasija, donde se le incorporan 75 gramos de fécula, vainilla; veinte claras de huevo montadas á punto de merengue, 125 gramos de cacao derretido

Cocina Fácil "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

con 100 gramos de miel, derretida á baja temperatura, y por último, 5 gramos de bicarbonato de sosa, y unir bien todo el conjunto de esta pasta.

Una vez hecho esto se pone la pasta en una manga, con la boquilla de hacer lenguas de gato, y encima de placas bien untadas de manteca se forman dos fondos como el *succés*, y cocerlos á fuego moderado.

Después de cocidos y enfriados, se guarnecen con dos capas de crema de manteca la una, y la otra de crema de chocolate pralinée; cúbrese el conjunto con la crema de manteca, y por último, todo el pastel se glasea con glasa de chocolate á baja temperatura.

G. LABBÉ.

(De *La Cuisine Francaise et E'trangere*.)

Rosquillas de San Isidro.

En un cazo se batan 25 huevos con 100 gramos de azúcar; al quedar bien batidos se le añade $\frac{1}{2}$ litro de aceite frito y 800 gramos de harina.

Se echa sobre el mármol y se trabaja la pasta bastante hasta que queden todas las sustancias unidas por completo.

Entonces se marcan las rosquillas, que se irán colocando en placas que de antemano estarán untadas de manteca, cociéndolas luego á horno que esté regular de fuerte.

En un perol se hace un jarabe á 25° que se trabajará con una espátula de madera, hasta que empiece á empanizarse un poco. Se glasea rosquilla por rosquilla con dicha azúcar, colocándolas encima de una rejilla de alambre á escurrir; cuando estén frías se despegan.

Bocaditos de Viena.

Cantidades: 1 kilo de harina tostada, 300 gramos de manteca de cerdo, 200 gramos de almendras tostadas y molidas finísimamente, 400 gramos de azúcar glas.

La harina, que se pasará por un cedazo

encima de la mesa haciendo un círculo en el centro se pondrá el azúcar, almendra y la manteca. Se trabaja bien, amasando poco á poco toda la harina, hasta que la pasta quede bien fina.

Extender la pasta sobre el mármol, cortándose en forma pequeña y ovalada; cólquense en placas forradas con papel; cocerlas á horno flojo.

Cuando estén frías se espolvorean con azúcar glas.

JOSÉ DEL OLMO.

Licor de naranjas.

(CURAÇAO)

Mondaduras frescas de naranjas dulces, 400 gramos; cortezas secas de naranjas amargas, 200 gramos; alcohol rectificado de 40°, 5 litros; agua, 2 litros; azúcar de pilón, 4 kilos.

Macháquese en un almirez y en pequeñas proporciones las mondaduras de naranjas con pedacitos de azúcar y váyase echando la papilla resultante dentro de un frasco de boca ancha que contenga el alcohol. Déjese en maceración durante dos días, agitando de vez en cuando.

Transcurrido el tiempo indicado, se mezcla íntimamente con el alcohol una sola gota de esencia de rosas pura y se filtra.

De otro lado, prepárase una infusión con el agua hirviendo y la corteza de naranjas amargas, disolviendo en la misma á moderada temperatura los 4 kilos de azúcar.

Por fin, se mezclan ambas preparaciones y se colorea con unas gotas de la siguiente tintura.

Madera de Pernambuco, 200 gramos; crémor tártaro, 4 gramos; alcohol, 500 gramos. Antes de hacer uso de esta tintura es necesario dejarla ocho días en maceración.

Este licor, preparado cuidadosamente según las fórmulas indicadas, resulta sumamente aromático y de hermosa coloración.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Salon de l'Automobile de Madrid.

INAUGURATION: 4 MAI 1907

Lunch servi à Sa Magesté Alphonse XIII

*Raviers Moscovites.
Mayonnaises de volaille et de langoustine.
Tonnelets d'œufs farcis.
Barquettes venitiennes.
Olives Niçoises.*

Zakouskis et Canapés Mascotte.

SANDWICKES

*au foie gras, à la volaille, au jambon,
au filet de bœuf à l'ecarlante,
au cervelas, au Chester, au Gruyère.*

*Petis pains fourrés à la parisienne.
Jambon de York glacé au Xerez.*

Galantine de volaille à la Périgord.

*Tartelettes aux primeurs.
Pâtisseries assorties.
Glace aux fraises.
Glace à la Vanille.*

*Panier de friandises Victoria.
Cérisier Carmen.
Nougatine.*

VINS

*Jerez Trafalgar C. Z.
Jerez Solera 1837.
Pedro Ximénez Caffarena.
Oporto 1820.
G. H. Mumm Cordon Rouge.*

V. Escoffier.

Cocina Universal "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

ALMUERZO EXPLICADO

ALMUERZO

Huevos á la Veneciana.
Pescado variado á la Gaditana.
Escalopas de ternera «Gorro blanco».
Beefsteak á la parrilla.
Ensalada Isabelina.
Juanitas.

Huevos á la Veneciana.

(INÉDITO)

Freir huevos á razón de dos por persona, y después de fritos se les recorta un poco de clara. Hacer un puré de espinacas que esté bien verde y se sazona con sal, pimienta, nuez moscada y leche. Con este puré puesto en manga con boquilla rizada, se hace un cordón por alrededor de la yema de cada huevo, tapando por completo la clara, (los huevos se pondrán sobre costrón de pan de igual tamaño y forma que el huevo); se hará la siguiente salsa: En una cacerolita se pondrá á rehogar con manteca de vaca, chalota finamente picada; cuando está bien rehogada se agrega un poquito de harina y luego leche, quedando la salsa algo clara, se deja reducir á la mitad, habiéndola sazonado con sal, pimienta y nuez moscada; á continuación se pasa por una estameña y se pone en el baño maría, se le agrega unas yemas y se remonta con manteca de langostinos, debiendo tener esta salsa un ligero color de rosa; encima de la yema de cada huevo se pone una cucharada de esta salsa, encima de la misma se adorna con un salpicón fino de trufa de Périgord. Se sirven en fuente redonda encima de servilleta. La salsa restante se sirve puesta en salsera.

Pescado frito á la Gaditana.

Se escogen pescadillas pequeñas, boquerones, calamares, merluza y lenguados, todo

bien fresco (calculando la cantidad necesaria según las personas que vayan á servirse); las pescadillas después de limpias se les pone la cola en la boca, los boquerones se limpian bien, los calamares después de limpios igualmente, se cortan en rodajas. La merluza, que será de la parte abierta, después de limpia se deshuesa, cortándola en tiritas largas y estrechas del tamaño de un cigarrillo. Se sacan los filetes de los lenguados y se cortan lo mismo que la merluza; se espolvorea todo con sal menos los boquerones; se pasan por harina y se frien en abundante aceite á bonito color dorado, se colocan en fuente redonda con servilleta en forma alta, poniendo por su alrededor un cordón de perejil recién frito y trozos de limón.

Escalopas de ternera «Gorro blanco».

(INÉDITO)

De una tapa de ternera se cortan escalopas de forma igual, mecharlas con tiras finas de tocino y jamón. Pónganse á bresear en un plato de saltear puesto sobre fuego, con manteca y una surtida *mirepoix* de legumbres, se tapan y se meten en el horno durante diez minutos, en este punto se rocían con jerez y esencia de coñac (el alcohol quemado), reducir más de la mitad del vino y aumentar buen jugo de ternera.

Preparar la guarnición siguiente: Con zanahorias grandes y tiernas se modelan diminutas cazuelitas con sus asas, etc.; cocerlas con agua y sal.

Hacer una regular cantidad de puré de patata sazonado según costumbre, y un salpicón de trufas picadas muy finas, meter este puré dentro de una manga con boquilla redonda y rellenar las cazuelitas de zanahorias, espolvorearlas con queso por encima, sobre éste un poco de manteca por encima y gratinense á bonito color en el horno.

LIQUEUR

BÉNÉDICTINE

Exquise Digestive

Cocina Limpia "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

Pasar las escalopas á otro plato de saltear con un poco de jugo y pasar todo el resto por una estameña aumentando un poco de glasa de carne, liarlo con un poquito de *arrow-root*. Colocar en una fuente larga las escalopas montándolas unas sobre otras; por todo su alrededor póngase la guarnición; rociar las escalopas con un poco de jugo.

La salsa restante servirla en salsaera.

Beefsteak á la Parrilla.

Se toma un solomillo que se limpia según las reglas del arte; de la parte del centro se cortan los *beefsteaks*, se aplastan un poco, se espolvorean de sal y se asan á la parrilla, untándolos con manteca de cerdo. Téngase cuidado de que no se pasen demasiado, ni tampoco que queden muy crudos, se ponen en una fuente, encima de cada *beefsteak*, se echa un poquito de manteca *maitre d'hôtel*, se glasean con un poco de buen jugo, sirviendo al mismo tiempo la ensalada Isabelina.

Ensalada Isabelina.

(INÉDITO)

Se cogen tomates frescos y se pelan según las reglas conocidas, se cortan en rodajas delgadas quitándoles las pepitas, se sazona con una salsa compuesta de mostaza, sal, pimienta, aceite y vinagre, y se

ponen en una ensaladera de forma plana. Se cuecen unos huevos, se separan las yemas de la clara y se pasan por separado por un cedazo; se tendrá perifollo picado muy fino, y en el centro de la ensalada se hará una estrella con anchoas y con la clara, la yema y el perifollo formarán cordones por su alrededor alternando la combinación de los tres colores.

Juanitas.

Se hace un bizcocho del modo siguiente: se montan 18 yemas con 240 gramos de azúcar calentándolo un poco al empezar; cuando está montado se mezcla 240 gramos de harina; móntanse á punto de merengue 18 claras y se mezclan con el batido anterior, se pone el bizcocho en placas con papel debajo, dándole un centímetro de altura, y se cuecen á horno no muy fuerte. Se tendrá marcada una crema pastelera aromatizada de vainilla; una vez las planchas fuera del horno y frías, se les quita el papel, se unta con la crema marcada y se rollan como si fuera brazo gitano, después se cortan en rodajas de dos centímetros de espesor, y con ayuda de una cuchara se pone crema encima en forma alta, quedando bien lisa se espolvorean con canela molida y se sirven en fuente redonda, con servilleta, doblada artísticamente.

HERMENEGILDO HERRÁIZ.



Escalopas de langosta Conchita Ledesma.

(INÉDITO)

Se cuece una langosta, se deshuesa después por completo, y de la cola se cortarán ocho ó diez escalopas bastante iguales. Pónganse en una placa y naparlas con una bechamela hecha con mitad leche y la otra mitad salsa de langosta á la americana,

uniendo á esta salsa champignons picados finísimamente, nápanse por ambos lados, y cuando quede la salsa completamente fría, empánense según costumbre.

Escoger dos ó tres cohombros frescos, córtense en rodajas de un centímetro de espesor, cocerlos durante cinco minutos con agua y un poco de sal. Luego se escurren y se echan en pasta de freir, formando

Cocina Cómoda "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

de cada pedazo de cohombros buñuelos, que se retiran de la fritura caliente á hermoso color dorado.

Con el cuerpo y patas de la langosta se formará desde un principio una excelente salsa á la americana. En el momento de servir se frien las escalopas de langosta á bonito color, y colóquense en forma de corona en una fuente encima de servilleta artísticamente plegada; en el centro se colocan los buñuelos de cohombros, dos ramilletes de perejil frito y pedazos de limón.

Servir al mismo tiempo salsa á la Americana.

I. DOMENECH.

Filetes de truchas á la Montesinos.

(INÉDITO)

Sepárense los filetes de dos ó tres truchas ensalmonadas algo grandes, quitar también la piel con mucho cuidado, sazónense con sal, zumo de limón y un poco de pimienta, póngase en una placa untada con aceite, rociadas con un poco de vino de Jerez, y se meten en el horno durante cinco minutos justos. Pasado este tiempo se retiran y se dejan enfriar.

Se napa cada filete con una *soubise* atomatada que esté muy reducida, déjase enfriar por completo, y luego se empanan á la Milanese.

Preparar una guarnición de puntas de espárragos trigueros salteados á la inglesa.

Al irlos á servir se frien los filetes de truchas á bonito color y luego colóquense con gran cuidado en una fuente. En un lado poner la guarnición de puntas de espárragos.

Aparte se sirve una salsera de salsa al vino blanco.

FELIPE MARTÍ.

Puré á la Sajona.

Un puré de nabo, patata y cebolla, aumentándole finas hierbas frescas picadas menudísimamente.

M. CHEMIN.

Salsa Bavaroise.

Para componer esta salsa se ponen á reducir dos decilitros de buen vinagre de vino, con pimienta en grano machacado; hecha la reducción, se pasa por un colador fino á otra cacerola, donde se montará con cinco yemas de huevo y buena cantidad de manteca de vaca, debiendo advertir que este trabajo se ejecuta encima de la plancha del fogón, sin dar lugar á que comience á cocer y añadir raifor rallado.

Desde este momento se pone la cacerola en el baño maría; con el batidor mover bien la salsa, aumentando más manteca fina, hasta que se ponga espumosa; en este punto se echa manteca de cangrejos, se pasa y se sirve.

Esta salsa se suele siempre servir en las grandes comidas con los pescados blancos.

JOSEPH FAVRE.

Salsa «El Gorro Blanco».

Hágase una reducción de Jerez seco, junto con una chalota picada y un ramito de hierbas aromáticas atado, y una vez terminada la reducción, se pasa el jerez á otra cacerolita, donde se le aumenta fondo de ternera blanco y puré de trufa.

Montar todo este conjunto al baño maría, adicionándole yemas de huevo y manteca de vaca y un poco de mostaza; se pasa todo por una estameña, y se vuelve luego al baño maría.

Pruébese cómo está de sal, y aumentar una guarnición de pequeñas quenefas de espinacas.

F. MARTÍ.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Pueden también hacerse pedidos al depósito 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.

Ayuntamiento de Madrid

COMIDA

servida en la Embajada de Portugal
el día 28 de Abril de 1907.



Consommé à la d'Orléans.
Timbales Veloutine.
Darne de saumon sauce Riche.
Selle de Pré-salé à la Portugaise.
Mousse de Jambon à la gélée.
Poulardes du Mans roties.
Salade Rachel.
Asperges sauce mousseline.
Glace Chambéry.
Gâteau Napolitain.
Chester-Kake.

Banquete de boda.

Con motivo del fausto enlace de la señorita D.^a Angeles Burés con D. José María Juncade-lla, tuvo lugar una espléndida comida de boda, servida por la casa Llibre, de Barcelona, con arreglo al siguiente

MENU

Huitres vertes de Marennes
Hors d'œuvres Belle-Vue
Consommé aux œufs poches.
Raviolis au Parmesan.
Saumon du Rhin, sauce Riche
Filet de à la Richelieu
Puch Mandarine.
Asperges sauce Mousseline
Chapons de Mans truffées.
Glace Armenonville.
Confitures de Bar-le-Duc.
Ananas à la Cardinal.

VINS

Grand Sauternes.
Soleras J. B. González.
Rhin Johannisberg.—Chateau Lafitte.
Chateau Mouton Rothschild 1879.
Cordon Rouge.—Café-Liqueurs

Comida diplomática

servida
en la Embajada del Ecuador el día 16
de Marzo, para 20 cubiertos.



MENU

Consommé à la Diane.
Petits soufflés à la Helder.
Baron d'Agneau Bergere.
Filetes de caneton à la Pompadour.
Mousse de foie-groes Printaniere. (Froid.)
Poularde rôtie à l'Anglatse.
Salade Danicheff.
Tartalettes de Pointes d'Asperges Princesse
Bombe Francillon.
Petits ducs.
Beurreks de chester à la Turquie.
Desserts fins.
Vins.

SERVIDO POR IGNACIO DOMENECH.

La entrevista en Cartagena

DE LOS REYES

DE INGLATERRA Y ESPANA

He aquí el Menu del banquete que se sirvió en la Numancia, en honor de los soberanos ingleses el día 8 de Abril 1907.

Diner de sa majesté.
Consommé madrilène.—Filets saumon parisienne
Rémoulade epicurée.—Cotelettes agneau ferriere.
Bœuf braisé palermitaine.
Petits pois au beurre.—Pommes de terre
Polonnaise
Poularde du Mans rotie.—Salade de chicorée.
Asperges sauce hollandaise, Profiteroles au chocolat.
Rocie de glace aux framboises et vanille.
Deseerts, liqueurs.—Café, thé.
Vins Jerez 1874.—Chateau Iquem.
Chateau Margaux.—Bourgogne romanée.
Champagne Cordon rouge.

Cocina Económica

“La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

MOSAICO CULINARIO

Para conservar la carne.

Es en el campo algunas veces una dificultad aprovisionarse de carne fresca, é interesa conocer un procedimiento sumamente fácil de conservarla.

Consiste en depositar la carne colgada en un armario pequeño ó espacio susceptible de cerrarse, donde se quema una mecha de azufre para que los vapores sulfurosos impidan cualquier alteración.

Mr. Lapparent asegura que la carne así conservada no tiene mal gusto y que es absolutamente inofensiva, según ha podido comprobar por sí mismo y por su familia repetidas veces.

Fácil es comprobar la eficacia del procedimiento, que no puede ser más fácil ni más económico.

No es cierto — asegura el Dr. Gautier en la *Revue Scientifique* — que las legumbres no sean suficientes para la alimentación, y que la carne sea absolutamente necesaria, aun para los que hacen trabajos intensos musculares.

La carne no es precisa para ser fuerte, y menos todavía para los que hacen vida sedentaria.

La experiencia ha demostrado que el hombre puede vivir perfectamente y ser vigoroso nutriéndose con pan, legumbres y frutas.

Un admirable alimento es el pan. El pueblo que hace mayor consumo es el francés; cada ciudadano come por término medio 256 kilos de pan al año; luego figura el belga, con 240; el alemán, con 211; el italiano, con 126, y, en último término, holandeses, rusos, españoles y noruegos.

El mejor pan es el blanco, no el de lujo, que ha perdido en su elaboración parte del fósforo orgánico y del gluten.

Respecto á las uvas y á la leche, la ración media de uvas debe ser de 24 gramos al día, y dos cuartillos de leche.

¡Y como las rosas!

¿Cuáles son los confites más antiguos?

El dulce más antiguo es la grajea. Fué inventada esta chuchería por Julio Dragato,

un panadero y repostero romano, criado de la noble familia de los Fabios. Lo que quiere decir que el descubrimiento confite ril debió ser hecho cerca de dos siglos antes de la Era Cristiana, pues por entonces fué cuando los Fabios se hallaban en el apogeo de su grandeza.

Esos pequeños bombones, denominados por los romanos *dragati*, fueron por mucho tiempo privilegio exclusivo de la mencionada familia. Al nacimiento ó en las bodas de cualquiera de los Fabios, se hacían al pueblo grandes distribuciones de *dragati*, como muestra de júbilo. Esta costumbre es aún observada en muchas casas nobles de Europa.

Las riquísimas pralinas son de origen francés, debiendo su aparición á la golosería del mariscal Duplessis-Pralin, quien, hastiado de los dulces corrientes, invitó á cierto mercader llamado Lassagne, famoso por sus invenciones reposteriles, á que le fabricase una nueva chuchería. Lassagne meditó, estudió y combinó hasta descubrir el delicioso bombón, bautizado gloriosamente con el nombre del ilustre goloso.

Eche usted dioses.

Nosotros estamos habituados á considerar el comer y cuanto se refiere á la comida como una de las cosas más vulgares. En cambio, nuestros padres antiguos, los contemporáneos de Lúculo y de Sardanápalo, lo veían de modo bien distinto.

Nada menos que seis dioses tenían para presidir la mesa. Baco, Ceres y Pomona Adepaphia, diosa de la carne, ó como si dijéramos del *roastbeef*; Formax, dios del queso — á este dios no se lo daba nadie —; Bubona, diosa de las verduras, y Mellona, diosa de la miel.

Homero, en la *Iliada*, cuenta que una manada de cerdos fué la que indicó al pío Eneas el lugar donde sería fundada Roma. En tiempos más recientes, los irlandeses han ido más allá, reservando en la otra vida un paraíso especial para los cerdos.

El vino ha dado también origen á las leyendas y tradiciones interesantes.

Es conocida la de Noé; pero Erder refiere una más antigua en el *Gentleman's Magazine*.

Cuando Dios creó el reino vegetal, todos los árboles y arbustos estaban orgullosos

Cocina Rápida "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

de su belleza y de su utilidad. El cedro se miraba en sus flores; la palmera se mostraba arrogante por su aspecto imponente y por sus frutos, tan dulces como la miel; el olivo, el mirto, el álamo, el pino, el roble, todos proclamaban sus méritos.

Sólo la vid se entristecía en largo silencio. La Naturaleza érale ingrata. No tenía ni la altura y gracia del pino, ni el oloroso tronco del cedro, ni el precioso fruto del olivo.

Ella lloraba de vergüenza, pero confiaba en el porvenir.

Adán reparó en la vid y empezó á cultivarla con cariño; el sol la enriqueció luego con dorados racimos. Adán, después de haber probado el sabroso jugo de la uva, dijo que el vino era su mejor compañero, y así dejó á Eva. Eva quiso atraerle por todos los medios, hasta que, por último, se vió obligada á recurrir á la serpiente, origen de todos los males de la especie humana...—XXX.

COMIDA

de 16 cubiertos servida el día 9 de
Abril de 1907 en casa de la señora
Doña Elvira de Diáx y Rico.

M E N U

Ostras.

Encurtidos.

Consommé de perlas de Japón.

Sopa á la Capuchina.

Olla podrida al estilo de (José Zaragoza.)

Pirámide de langostinos Mayonesa.

Pan de foie-gras (caliente.)

Bomba helada.

Capones asados con berros.

Espárragos de Aranjuez.

Flan de fresa.

Postres finos.

Vinos:

Rioja, Burdeos, blanco Sauterne, Champagne.

Café y licores.

Servido por Antonio Sala Plá.

AVISO IMPORTANTE

Se trata de la renovación de suscripción al segundo año de EL GORRO BLANCO, pues sólo á los suscriptores que empezaron con el número 1.º va dirigido este aviso, que terminan con el número 12, faltando solamente á publicar dos números.

Les agradeceríamos infinito que durante estos dos meses, todos los suscriptores que terminan de Madrid y provincias tuvieran la bondad de mandar á esta Administración la orden de renovación de suscripción para el segundo año, ó lo que determinen en uno ú otro sentido.

Empezamos á confiar que los cocineros, pasteleros y gastrónomos españoles que tengan simpatías por su arte, serán los primeros en interesarse en favor del sostenimiento de la única revista del arte culinario español; les saluda á todos

Ignacio Doménech.

Correspondencia.

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

En el número 11 de EL GORRO BLANCO, entre otros trabajos para completar el número, se publicará «Leoga», plato de pastelería, con grabado, Refrescos americanos, recetas de cocina rusa y americana, «Los Támalez», plato nacional de México, por I. Doménech, y «La cocina del tuberculoso», etc., etc.

También participamos á nuestros lectores de provincias, dueños de hoteles y *restaurant*, familias, etc., que en esta Redacción y Administración, les demos proporcionar personal digno para los establecimientos, casas particulares, ó sencillamente á dar banquetes, como son cocineros, pasteleros, confiteros y reposteros.

LA DIRECCIÓN.

Cocina chic "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

LA MESA MODERNA

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

(CONTINUACIÓN)

de 1876, *Roederer*. En esta misma lista se dice *Xerés*, y en la de 28 de Noviembre de 1875, *Jerez*, etcétera. No acierto á dar una explicación satisfactoria de la leyenda *SERVICE PAR 8*, estampada con letra grande á la cabeza del citado *menu* del 23 de Enero de 1876. Me figura que el *Jefe* apuntaría en su nota, como es de costumbre, que debían ser *ocho* criados los que habían de servir las *ocho* fuentes ó platos de un mismo manjar, y esta advertencia de importancia para el orden mecánico del servicio é inútil para los convidados se hubo de deslizar en la lista pasándose por alto al corrector de pruebas. Si me equivoco en esta conjetura, que presento en obsequio á los gastrónomos y coleccionistas futuros, declaro paladinamente que ignoro lo que quiere decir *SERVICE PAR 8*, cuando el banquete pasaba de cuarenta cubiertos.

Si fuera completamente exacto el principio asentado por usted, de que la lista debe redactarse en esa lengua cosmopolita que solfean más ó menos bien todas las personas de buena educación, le diría que, atendiendo á dicha regla, la papeleta musical debiera hallarse también en el idioma *franco* de la cocina. Y no sucede así. Estas pequeñas listas, que en papel separado se incluyen y acompañan á los *menus*, se encuentran en un cuasi castellano, y lo juzgará usted por el epígrafe de una de ellas que dice así:

PROGRAMA

de las piezas de música para la comida de S. M. del día 23 de Enero de 1876.

Como todos sabemos que la música no es cosa de comer, comprende desde luego el más topo que lo que ha querido reseñarse son las *piezas de música que se han de tocar durante la comida de S. M.*, y no otra cosa.

Habrá quien diga, respetable maestro, que perdemos el tiempo en la cuestión que nos ocupa, puesto que aun cuando las listas de música y de comida se redactasen en gringo ó con claves secretas, los comensales y convidados de Palacio conocerían y distinguirían el *Hernani* del *Trovatore*, con la misma facilidad que el *faisán asado* de la *sopa de tortuga*. Tal modo de argumentar, que equivale á decir que las listas de nada sirven, no responde al tema que ventilamos. Nosotros par-

timos de la existencia de dichos papeles, y deseamos mejorarlos, levantándolos desde su humilde y efímera condición, hasta convertirlos en documentos históricos. (Perdóneme usted que le haya hablado de música. Esta es materia que trataré otro día con el prioste de los músicos de Palacio, á fin de que algún jefe superior conceda unidad de lengua siquiera á los programas de música y de comida. También probaré la conveniencia de que cuando se escriba en alemán *mil* y *una noche* se diga *tausend*, que vale *mil* en castellano, y no *fausend*, que nada significa.)

Disimule usted si le manifiesto que el lujo de los *menus* manuscritos que usted indica, tras de ser asunto largo y difícil, me parece impropio de la época en que las prensas movidas por vapor se nos antoja que dan pocos pliegos de impresión en cada minuto. La habilidad de los pendolistas requiere para su desarrollo y lucimiento períodos de más calma y tranquilidad que éste en que vivimos. Además, abundan hoy tanto los grabados, las medallas y las fotografías, que no creo reportase gran ventaja ni gran utilidad futura el costoso y lento trabajo de pendolistas y dibujantes. Bastaba á mi parecer una buena estampación tipográfica, y con letra de mano en un sitio destinado al efecto, el nombre, apellido y cargos ó títulos del asistente á quien se dedicaba.—Esta idea de usted la hallo de perlas, y no dudo que tomada con empeño podrá usted verla realizada.

Y ya que hablamos de pendolistas, indicaré un punto que se relaciona con dichos oficiales. Refiérome á las listas que escritas en francés, aun cuando no haya convidados extranjeros, se presentan diariamente en el almuerzo y comida de S. M. En sencillez, mérito artístico, forma, tamaño y buena calidad del papel, exceden á las de los grandes banquetes de Palacio. La parte estampada en oro se compone de orla, corona, elegante monograma (A [XII] B), y epígrafe de *MENU DE S. M.* Luego con la letra de mano se escriben los nombres de los manjares, pero sin señalar fecha, ni menos si el *menu* es de almuerzo ó de comida, lo cual hay que deducir por la clase de platos que se presentan.—No es mi objeto llamar la atención de usted sobre tales omisiones; es, sí, decirle que la parte manus-

(Se continuará.)

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid