

# 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.—Restaurant Parisiana (Moncloa).—Comida diplomática servida en la Embajada del Ecuador el día 7 de Junio de 1907, para 20 cubiertos.—Gran comida servida en la Embajada Inglesa el día 25 de Mayo de 1907, para 34 personas.—Gran banquete servido en el Gran Hotel Samaria (Palencia), con motivo del enlace de D. Salustiano del Olmo, concejal de este Ayuntamiento, con la distinguida señorita Victorina Mangul, celebrado el día 8 de Junio de 1907.—Oriente express.—La sopa de nieve y preparada con leche, un exquisito postre. PLATOS DE HUEVOS: Huevos Vaillemil.—Huevos Robinson.—Huevos revueltos a la Cortijana.—Huevos revueltos a la Marquesita.—Huevos «Gorro blanco».—Menu de 150 cubiertos servido al Presidente y Ministros de la República Argentina en Buenos Aires, a bordo del vapor correo *Alfonso XII*, de la Compañía Transatlántica, el día 25 de Abril de 1907.—PASTERIA ECONOMICA: Rosquillas tontas.—Rosquillas imperiales.—Macarrones de almendra.—Macarrones de chocolate.—Hoja de Reinos.—Pastas para viaje.—Mantecadas de Astorga.—Paciencias.—Bizcochos milaneses.—Lenguas de Biscaila. Huevos hilados.—Aviso importante.—Banquete con que los liberales de Madrid obsequiaron al excelentísimo Sr. D. Segismundo Moret el día 23 de Mayo de 1907. Almuerzo servido el 2 de Junio de 1907 en el palacio de D. Juan Burgueras.—Comida servida el día 30 de Mayo de 1907 en casa del Excmo. Sr. Conde de Peñaflor.—Restaurant du Salon Exploité par la Société Franco-Espagnole des Grands Hotels.—Cuz-Cuz de gallina.—Fe de erratas.—Correspondencia.—La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y un cocinero de S. M.

## CRÓNICA

### LA ALIMENTACIÓN VEGETAL

(CONCLUSIÓN)

Todos los alimentos, en efecto, no producen la misma cantidad de *purinas*. Los hay que las producen en gran cantidad, las carnes, entre ellos, y en menor los huevos y la leche. Las legumbres y ensaladas dan lugar a ellas en términos más reducidos. El café y el te aumentan el ácido úrico; las frutas, por el contrario, lo disminuyen. Desde este punto de vista son los vegetales los alimentos menos generadores de productos sospechosos.

Se ha fijado de una manera concreta la mayor ó menor producción de *purinas*, según la condición de los alimentos, fijando estas substancias sospechosas en los siguientes términos:

Alimentación rica en <i>purinas</i> (pan, vaca, jamón, queso, café y cerveza).....	0,678 gramos.
Alimentación pobre en <i>purinas</i> (pan, leche, huevos, ensalada, arroz y patatas).....	0,405 —

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

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

Ayuntamiento de Madrid



El exceso de ácido úrico se nota en los gotosos. A las *purinas* se atribuye la causa de los accidentes artríticos y de otras enfermedades, como la cefalalgia, el asma, ciertas dispepsias, la albuminuria y perturbaciones del corazón y los riñones.

No está científicamente justificado que la acción tóxica de tales sustancias produzca tales perturbaciones; pero es indiscutible el excelente resultado del régimen vegetariano en ciertas dolencias. Haig cuenta que se curó del dolor de cabeza rebelde que durante mucho tiempo padeció, gracias al régimen vegetal, y es lo cierto que las crisis cefalálgicas coinciden con un exceso de ácido úrico.

Los vegetales proporcionan al organismo los productos necesarios para la renovación fisiológica, para reparar los gastos de la actividad orgánica y atender á su regularidad térmica.

Esta reparación la realizan los hidratos de carbono—de los cuales el azúcar es un tipo vulgar—y que existen en gran abundancia en los cereales y en las leguminosas.

Véanse los siguientes datos:

	CARNE por 1.000 gramos.	PAN por 1.000 gramos.	GUISANTES por 1.000 gramos.
Substancias albuminoideas.....	210	88	225
Hidratos de carbono. ....	5	550	540

La riqueza, pues, de hidratos de carbono está bien patente en los vegetales, y en cuanto á la energía de las respectivas alimentaciones respecto del calor, los datos siguientes son también precisos.

ENERGÍA CONTENIDA EN CADA 1.000 GRAMOS

Queso de Gruyère.....	3.732	calorías.
Lentejas y leguminosas .....	3.725	—
Pan.....	2.718	—
Huevo .....	1.530	—
Carne.....	1.180	—
Leche.....	750	—
Caldo (una libra de carne por litro).....	30	—

De manera que para adquirir la misma energía térmica que dan 100 gramos de lentejas, que es la ración ordinaria, se necesitan 300 gramos de carne.

Y dice el doctor Toulouse refiriéndose á este asunto: «Es, pues, un error creer que para reparar los gastos del esfuerzo muscular ó para precaverse contra el frío, hay que aumentar el alimento de carne. Desde este

**Cocina Científica "La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



punto de vista es más eficaz un plato de arroz que dos buenas chuletas.

»A estas ventajas de los vegetales hay que añadir las del precio. El de mil calorías suministradas por carne, se calcula que cuesta 1,60 pesetas, en tanto que con 12 céntimos de pan ú 11 de patatas, se consigue el mismo resultado. El carnívoro gastará 2,50 pesetas por día, ó sean 900 pesetas por año, para lograr lo que el vegetariano con 60 céntimos diarios, que representan aproximadamente 200 pesetas al año.»

Podrán muchos de los extremos de esta teoría ser exagerados, ser equivocados; pero, indudablemente, estas Sociedades vegetarianas, son Sociedades de regeneración, puesto que se dedican al culto de la Higiene para hacer ciudadanos fuertes, que es la única manera de hacer grandes naciones.

PEDRO MARTÍNEZ,  
Camarero de Fornos.



## FORMULAS Y RECETAS

### Ballotines de liebre á la Imperial.

(Receta de Mariano Muñoz, año 1858.)

Se toman cuatro piernas de liebres jóvenes muy iguales, las que se deshuesarán sin abrirlas, dejando tan sólo el que ha de servir de mango, y volviéndolas de adentro á fuera; se picarán las carnes con pedacitos de tocino y trufas, rellenándolas después con farsa, y cosiéndolas de modo que formen una figura redonda, derecha, con la igualdad posible, y envolviéndolas con tocino y un paño delgado cada una, se pondrán á cocer en un fondo, sacándolas cuando estén para desenvolverlas y volverlas á armar, sujetándolas bien con bramante y poniéndolas á enfriar en prensa; para arreglarlas se sacarán y panarán de modo que queden todos exactamente iguales, se trin-

charán y cubrirán con una capa de salsa *chaud-froid* liada con sangre de liebre y perfumada con los desperdicios.

Para servirlo se tendrá preparado un fondo de plato con una columna de manteca, más ancha de abajo que de arriba, á cuatro caras, á cuyos ángulos se pondrá un adorno cortado á picos, como una figura de cresta, de tetina ó lengua; contra las paredes se opoyarán las piernas preparadas con el mango hacia arriba, sobre el que en vez de papillota se pondrá una cabeza de animal, vaciada ó modelada, ó cualquier adorno, y entre cada una de éstas un *atalette*, rematando con una corona modelada; los intermedios de una á otra se rellenarán de aspik picado, y se concluirá con costrear el plato de aspik.

De este modo pueden tomarse ideas para para esta clase de platos con variedad en los adornos.

**Cocina Universal "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



### Cartuja á la Reina.

Después de bien limpias cuatro zanahorias y cuatro nabos, se cortan al través, de un dedo de grueso, pero muy iguales; se sacan con el molde columnas, cuyo cortador sea del grueso de un macarrón; se corta lo verde de unos espárragos y se blanquean las tres legumbres por separado.

Se unta bien el molde con manteca y se principia por guarnecer el fondo con los espárragos y las paredes con los pedacitos de zanahorias y nabos un poco inclinados, variando el color de la legumbre en cada hilera, y colocando lo que va sobre ella inclinada al lado contrario; se interpone entre éstas alguna línea de trufas, también cortadas, y concluido se le pasa un pincel mojado con clara de huevo, y sobre esto una farsa de quenefas de ave; se rellena todo el hueco del molde con un salpicón de trufas, setas y filetes de pollos, se tapan como los timbales, se cuecen por poco tiempo y se sirven calientes, con una salsa *media glasa* aparte.

ADOLFO SOLICHÓN.

### Tournedos á la Tina di Lorenzo.

(INÉDITO)

Con pasta *choux* se marcan unas duquesas más pequeñas que grandes; luego que la pasta esté cocida se rellenarán con la combinación que sigue:

En una cacerolita se rehoga una cebolla picada y unas zanahorias nuevas cortadas á cuadritos; al quedar este conjunto rehogado se le echa vino de Jerez, que se dejará reducir una tercera parte; unir una regular cantidad de salsa á la bechamela y queso de Parma rallado, déjese cocer

un poco, aumentando un poco de manteca de vaca; sazonado con gran gusto, retírese y aumentar una guarnición de diminutas quenefas de ave trufadas.

Los tournedos se saltean con manteca de vaca en un plato de saltear, sazonados de sal, luego se rocían con vino de Madera, aumentando, pasado un poco tiempo, salsa media glasa.

En una fuente se ponen los tournedos, cada uno encima de un costrón, formando el conjunto corona; encima de cada uno una gran rodaja de trufa; por el alrededor las duquesas rellenas; salséase con salsa Madera y servir salsa aparte.

PEDRO DURÁN.

### Ensalada Nacional.

(INÉDITO)

Patatas, nabos, zanahorias, judías verdes, espárragos, ostras y coliflor.

Las primeras tres legumbres se modelan en bolas pequeñas, y cocer cada legumbre por separado.

Judías verdes y espárragos se colocan en un molde napado de buen aspic, y las legumbres perfectamente sazonadas de finas hierbas mayonesa y sal; póngase entre nieve.

Patatas, nabos y zanahorias puestas en moldes muy pequeños con gelatina.

La coliflor á broquitos, sazonada bien de finas hierbas y mayonesa.

En el centro de la ensaladera se pone el molde grande de legumbres verdes; por todo el alrededor, en el fondo, colocar la coliflor, y al lado de ésta los moldecitos de las tres legumbres.

Servir al mismo tiempo una salsera de

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

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

ANDRE, SUCESSEUR

Cuchillería.

76, Rue St. Sauveur, PARIS

Cocina Elegante “La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid



mayonesa con bastante esencia de tomate y perifollo picado.

I. DOMÉNECH.

### Ensalada de macarrones á la Duse.

Macarrones medianos, cocidos enteros con sal, y cortados luego á pedacitos pequeños, se unen á una mayonesa con puré de tomate, aumentando fondos de alcachofas, apio, jamón magro, cocido, huevos duros y pechuga de pollo cortada en tiras.

(Del *Pot-au-feu*.)

### Quiches á la Lorraine.

Preparar una pasta *brisée*, compuesta de 250 gramos de harina, una yema de huevo, 125 gramos de manteca; amasar la pasta sobre la mesa, hasta que resulte con todo el conjunto una pasta lisa y suave.

Fondear un molde con dicha pasta; por otra parte, preparar una crema compuesta de un cuartillo de crema de leche, cuatro huevos enteros, 25 gramos de manteca de vaca derretida, trabajar todo este conjunto hasta que quede todo bien unido; entonces se vierte esta crema dentro del molde que hemos fondeado con la pasta.

Hacerlo cocer en el horno durante veinte minutos y servirlo caliente.

SOPHIE.

### Pequeños jamoncitos de foie-gras Pompadour.

(Plato frío)

Moldecitos en forma de jamoncitos (uno por persona), que se untan con manteca de vaca, napándolos con una ligera farsa de ternera de medio centímetro de espesor;

escalfarlos en el horno, y en seguida se desprenden de los moldos.

Cuando estén un poco fríos se vuelven á colocar dentro de sus moldes, naparlos primero con excelente gelatina de ave, al quedar ésta fría se llenan con *mousse* de foie-gras.

Por encima de cada jamoncito, y en forma alternada, se echa un picadillo muy fino de trufa, lengua á la escarlata y pistachos verdes, abrillantarlos con aspik.

Cuando queden bien fríos, se colocan alrededor de un bonito zócalo, poniendo en el centro un *atalette* con una gran trufa; completar el plato adornándole con aspik picado y en triángulos.

MR. LANDRY

### Cider Cup.

(Refresco americano.)

En una ponchera se ponen 250 gramos de hielo picado, una copa de Curaçao, otra de *kirsch*, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, media botella de sidra achampanada, alguna fruta del tiempo á pedacitos y rodajas finas de naranjas.

Sírvase con pajitas en las copas.

I. D.

### Horchata. Ponche.

(Refresco americano.)

En una ponchera se pone una regular cantidad de hielo picado, dos copas de *kirsch*, otra de coñac, bastante horchata con una parte de agua; se remueve bien, alguna fruta del tiempo, una rodaja de limón y al momento de servirse se le aumentan dos copas de vino Porto tinto.

P. LACAM.



Gran Mantequería de Agustín de García.

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

Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



**Restaurant Parisiana.****MONCLOA****MENU**

*Zakuoski.*  
*Œufs pochés Parisiana.*  
*Saumon froid à la Provençale.*  
*Selle d'agneau de lait Carmen.*  
*Poularde du Mans Reina Victoria.*  
*Salade Marocaine.*  
*Asperges d'Argenteuil à la Parme.*  
*Pêches soufflées à la Royale.*  
*Coupes Voilées de la Presse.*  
*Corbeilles de Délices Mascotte.*  
*Fromages, Fruits et Dessert.*  
*Café, Liqueurs.*  
**VINS**  
*Rioja Sauternes.*  
*Rioja Medoc Especial.*  
*Riscal.*  
*Moët & Chandon «Brut Imperial.»*

V. ESCOUFFIER.

Parisiana, Moncloa, 22-5-07.

**Gran Comida**

servida en la Embajada Inglesa el día  
 25 de Mayo de 1907, para 34 personas.

**MENU**

*Consommé à l'Orleans.*  
*Saumon du Rhin, Sauce genevoise.*  
*(Pommes de Terre à l'Anglaise.)*  
*Petites Timballes Agnes-Sorel.*  
*Poularde à l'Stanley.*  
*Jambon de Prague à l'Ambassadrice.*  
*Cailles Rôties sur Canape.*  
*Salade de Cœur de Lailues.*  
*Asperges de Aranjuez, Sauce Hollandaise.*  
*Bombe-Pompadour.*  
*Pains-Anglais.*  
*Chesters-Cake.*  
*Desserts.*

Servido por VICENTE TRIGO.

**Comida Diplomática**

servida en la Embajada del Ecuador el  
 día 7 de Junio de 1907, para 20 cubiertos.

**MENU**

*Consommé de Volaille à la Vénitienne.*  
*Petites Brioches à la Saint-Hubert.*  
*Piece de Saumon Froid à la Russe.*  
*Cœur de Filet de Boeuf Gratinée Carmen.*  
*Cailles Farcies à la Grecque.*  
*Granite à la Fine Champagne*  
*Dindonneaux Rôtie à la Perigord.*  
*Salade Mignonnette.*  
*Asperges d'Aranjuez Sauce Esperance.*  
*Bombe-Suzanne.*  
*Algeriennes.*  
*Soupremes au chester.*  
*Desserts fins.*

Servido por I. DOMÉNECH:

**GRAN BANQUETE**

servido en el Gran Hotel Samaria (Pa-  
 lencia), con motivo del enlace de don  
 Salustiano del Olmo, concejal de este  
 Ayuntamiento, con la distinguida seño-  
 rita Victorina Mangul, celebrado el día  
 8 de Junio de 1907.

**MENU**

*Hors d'œuvres Variées.*  
*Crème Saint Germain.*  
*Vol-au-vent à la Financière.*  
*Langouste Sauce Tartare.*  
*Salmis de Perdreaux.*  
*Artichauts à l'Allemande.*  
*Poulet Rôtie au Cressons.*  
*Salade*  
*Jambon glace et Hure de Sanglier.*  
*Bombe de Fraïsse.*  
*Gâteau à la Crème.*  
*Desserts fins variées.*  
**VINS ET LIQUEURS**  
*Medoc, et Vieux du Pays, Champagne*  
*Prince de Galles Corte d'or, Genelpini,*  
*Benedictine, Chartreuse, Cognac.*  
*Café et Habanos.*

RAFAEL ALONSO,  
 Dueño del «Hotel Samaria» (Palencia).

**Cocina Limpia "La Cocina por Gas."**  
 Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



# ORIENTE EXPRESS

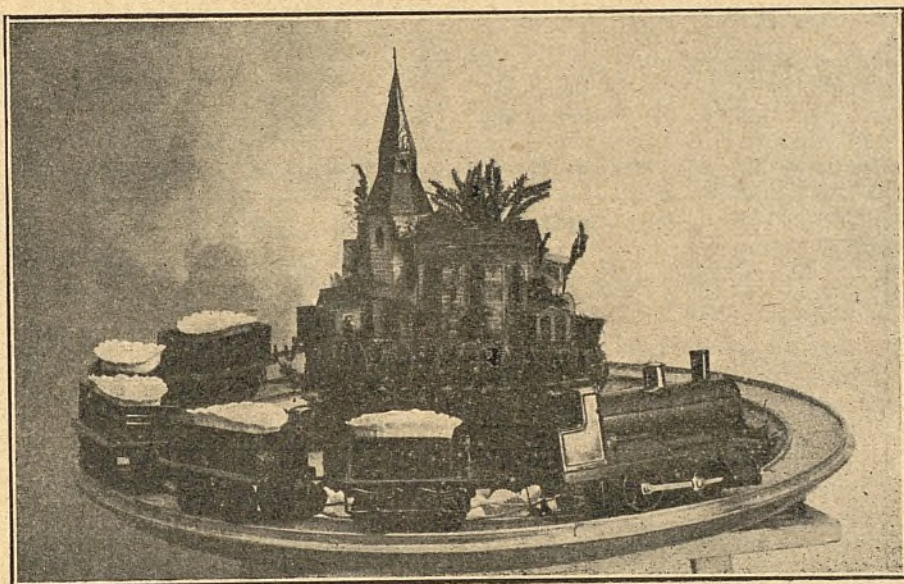
(PLATO FRIO)

*Sr. Director de EL GORRO BLANCO.*

Distinguido amigo: Con el título que encabeza estas líneas, me permito dirigirle á continuación la receta de este plato, que, aunque el nombre es fantástico, creo que será útil como condimentación y presentación, por si lo cree digno de publicarse en las columnas de su interesante y amena revista.

En una bandeja grande, hecha de ex profesor, con sus rieles al borde, entre éstos se salpi-

aspik, y encima la cabeza entera con sus correspondientes plumas. En la máquina, al pie de la chimenea (dentro), se coloca una tirita de papel armenia, que se enciende al momento de servir; se da cuerda á la máquina y va funcionando dicho tren con su humo correspondiente. El comensal domina la velocidad del tren al servirse, sin ocasionarle la menor molestia. En la plataforma que forma el hueco de la bordura á la roca, se colocan dife-



*Fotografía Trébol, Berlín.*

ca de pan rallado un poco tostado, para imitar la tierra, y, á continuación, una especie de pradera hecha con musgo; sigue una bordura de pasta, que es la que indica la separación para la colocación de las fiambres; en el centro de la bandeja se eleva una especie de roca formada de pasta, y encima un pequeño pueblecito; dentro del interior de la roca se colocan unos acumuladores eléctricos que dan luz á una bombilla que va colocada dentro de la iglesia; ésta, por diferentes huecos, comunica la luz á las ventanas y casitas que están en su contorno, y queda el pueblo alumbrado; sobre los rieles funciona un pequeño tren compuesto de seis vagones; en cada vagón va colocada una cajita de papel con una codorniz trufada, salpicada de pistacho y

rentes clases de *sandwichs*, formando caprichosos grupos, con sus nombres.

Referente á la confección de las codornices, me abstengo en describirla, por ser conocida.

Aunque el respetable lector vea mucho volumen en dicha bandeja, puede comprender que todo es en miniatura, y su peso es insignificante.

El adjunto fotografado representa el plato dispuesto para ser servido.

Reciba, señor director, los afectuosos saludos de su atento seguro servidor, q. b. s. m.,

MELQUIADES BRIZUELA,

Jefe de Cocina de la Compañía Transatlántica.

Cádiz, Abril 1907.

**Cocina cómoda "La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid



# LA SOPA DE NIEVE y preparada con leche, un exquisito postre.

Unicos y exclusivos fabricantes:

## Hércules Hermanos, Valencia.

Título, marca y nombre registrados. — Patente número 13.126.

### Naturaleza y cualidades de la SOPA DE NIEVE.

La Sopa de Nieve es un producto del arroz elaborado y preparado, convenientemente, y presentado con esmerada limpieza. Debe su nombre á su extraordinaria blancura natural y á su pureza absoluta.

El arroz, que es un sano alimento, tan conocido de todo el mundo, ocupaba, hasta ahora, el primer lugar de la escala de la digestibilidad; y la Sopa de Nieve ha ganado ese primer puesto, porque es el mismo arroz en pequeñas partículas, sobre las que actúan los jugos gástricos más propiciamente que sobre el grano entero.

He aquí un cuadro de digestibilidad de los alimentos más conocidos:

	SE DIGIERE A	
	Horas	Minutos
Sopa de Nieve...	0	30
Arroz cocido.....	1	00
Huevos batidos crudos ..	1	30
Trucha y salmón (frescos) cocidos ó fritos .....	1	30
Manzanas dulces crudas.....	1	30
Sesos cocidos.....	1	45
Sagou cocido.....	1	45
Leche hervida.....	2	00
Hígado de res, asado.....	2	00
Huevos sin batir, crudos.....	2	00
Bacalao seco cocido .....	2	00
Manzanas agrias crudas.....	2	00
Tapioca cocida.....	2	00
Leche fresca sin hervir .....	2	15
Lechoncillo asado.....	2	30
Cordero asado.....	2	30
Judías y frijoles hervidos .....	2	30
Patatas asadas.....	2	30
Habas cocidas.....	2	30
Coles crudas.....	2	30
Gelatina al natural.....	2	30
Pollo guisado .....	2	40
Carnes frescas de res, cocidas.....	2	45
Ostras frescas crudas .....	2	55
Huevos pasados por agua.....	3	00
Carnes frescas de res, asadas.....	3	00
Beefsteak (viftec) á la parrilla.....	3	00
Pan de maíz cocido al horno .....	3	00
Ostras frescas asadas.....	3	15
Cerdo recién salado, asado ó guisado .....	3	15

	SE DIGIERE A	
	Horas	Minutos
Queso crudo.....	3	30
Sopa de ostras condimentada.....	3	30
Pan de trigo cocido al horno.....	3	30
Patatas cocidas.....	3	30
Huevos cocidos (duros).....	3	30
Idem fritos.....	3	35
Salmón salado cocido.....	4	00
Carnes frescas de res, fritas.....	4	00
Carne de ternera asada.....	4	00
Sopa de carne, legumbres y pan condimentada .....	4	00
Carnes saladas-conservadas cocidas .....	4	15
Cerdo curado-salado cocido.....	4	15
Idem id. id. frito.....	4	30
Carne de ternera frita.....	4	30
Coles cocidas.....	4	50
Longanizas y chorizos fritos.....	5	30

Es evidente, pues, la superioridad de la Sopa de Nieve entre todos los demás alimentos, en cuanto á su digestibilidad, como en otras cualidades que luego se dirán; y aventaja al mismo arroz por lo que queda dicho anteriormente y porque por esmerada que sea la elaboración que se suele dar al arroz, no queda éste generalmente libre de materias extrañas y de granos fallidos y quebrados que privan la uniformidad conveniente á la cocción y á la digestión; mientras que la Sopa de Nieve, que está exenta de toda impureza, y cuyas partículas son uniformes, ofrece una cocción regular y una normal y fácil y rápida digestión.

El ilustre y renombrado profesor de química D. César Santomá, asegura que la Sopa de Nieve es superior á las féculas, á la tapioca y á sus congéneres, por ser aquéllas un alimento completo y, por lo tanto, nitrogenado; y porque la tapioca y sus similares sólo son alimentos hidrocarbonados, y la Sopa de Nieve, además de tener un gran valor por ese concepto, es también alimento azoado.

Por esas cualidades y por su gran facilidad digestiva, es indicadísima la Sopa de Nieve, especialmente para los niños, ancianos, convalecientes y dispépsicos, y recomendable siempre como conveniente alimento de consumación general.

### Cocina Fácil "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid



## Platos de Huevos.

### Huevos Vaillemil.

(INÉDITO)

Escalopas muy pequeñas de atún fresco, de un centímetro de espesor, sazonado de sal, zumo de limón, mojadas con aceite, y asarlas á la parrilla.

Freir un huevo por cada escalopa de atún; en la fuente se coloca el atún primero y los huevos encima, naparlos con salsa *Mirabeau* y, por último, se ponen cuatro montoncitos de zanahorias nuevas modeladas en forma diente de ajo, cocidas con agua que esté ligeramente salada, y luego estofadas un poco con manteca de vaca.

### Huevos Robinsón.

(INÉDITO)

Preparar dos croquetas grandes en forma de media luna (la salsa bechamela con picadillo de marisco); luego de que estén bien terminados, se colocan en una fuente, uniendo las puntas de ambas croquetas en el hueco que forma se pondrá en el fondo un salpicón de langosta, trufa y *champignon* sazonado con gran gusto.

Encima se colocan huevos escalfados; naparlos ligeramente con salsa de quisquillas (color rosa ligero), meter la fuente durante uno ó dos minutos en el horno, que no esté fuerte.

Sírvanse adornados por el alrededor con costrones pequeños de hojaldre, que se glasearán al pincel con glasa de carne.

JUAN MARQUÉS.

### Huevos revueltos á la Cortijana.

(INÉDITO)

Para hacer este plato de huevos se procede del modo siguiente: En una cazuela se rompen los huevos necesarios y se sazonan con sal y pimienta, batiéndolos bien con unas barillas.

En una cacerolita puesta en el baño maría se pone un trozo de manteca de vaca, se vierten los huevos en ella, y con una espátula ó barillas se van trabajando poco á poco, procurando que salgan muy cremosos.

Se preparan unas trufas (una por cada comensal) que no sean muy grandes, y se glasean según las reglas conocidas.

Se tendrá preparada una magnífica salsa de tomate, un nido de patatas paja, hecho artísticamente y, por último, unos costrones diminutos cortados caprichosamente, los que se frien en abundante manteca de cerdo hasta obtener un bonito color dorado.

Modo de montar el plato: En el centro de una fuente redonda se pondrá el nido de patatas paja, dentro del nido se ponen los huevos revueltos, encima de los huevos revueltos se pondrán las trufas artísticamente, todo el alrededor del nido y tocando á los huevos se pondrán los costrones, y por último, en el fondo de la fuente, se pone un poco de salsa de tomate y la restante se sirve en salsera.

### Huevos revueltos á la Marquesita.

(INÉDITO)

Se hacen unos huevos revueltos sazona-

Cocina Moderna

**“La Cocina por Gas,”**

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

Ayuntamiento de Madrid



dos en sal, pimienta y esencia de trufas (los huevos se cocerán al momento de servirlos).

Se preparan dos fondos de alcachofas por cada comensal, los que se ponen á cocer con todas las reglas del arte; después de cocidos ponerlos á estofar en un plato de saltear con manteca de vaca cubiertos con un papel de barba mojado en manteca.

Se hace una salsa de tomate del modo siguiente: Se toman unos tomates y se cortan según costumbre, se pone una sartén al fuego con aceite fino, se queman en él un poco de pan, y se quita; entonces se vierte el tomate, se sazona con sal, pimienta y un poquito de azúcar; cuando está muy frito se pasa por un cedazo, se pone en una cacerolita y se deja reducir un poco. También se tiene preparada una estrella de trufa por cada fondo de alcachofa.

Modo de montar el plato: En el fondo de una fuente redonda se vierte un poco de salsa de tomate. Encima se ponen artísticamente los fondos de alcachofas rellenos de huevos revueltos, encima de cada uno se pone una estrella de trufa pintada con glasa de carne, la salsa restante se sirve puesta en salsera.

### Huevos «Gorro Blanco»

(INÉDITO)

Dedicados á mi respetable compañero Ignacio Domenech, director de esta magnífica Revista que tanto honra el arte culinario español.

Con pan de molde se modela un costrón de forma igual á un gorro de cocinero, después se frie con abundante manteca de cerdo á bonito color dorado.

Preparar un magnífico puré de patata y un arroz blanco á la americana, todo recién

hecho, y luego la salsa de la manera siguiente:

En una cacerolita puesta al baño maría se ponen cuatro yemas de huevo, un buen trozo de manteca de vaca, el jugo de dos naranjas, sal, pimienta blanca, y una cucharada de buen jugo de color claro, móntese bien con un batidor, del mismo modo que una salsa holandesa, debiéndola montar siempre á los diez minutos antes de servirse.

Escalfar dos huevos por comensal, recortándoles luego la clara á fin de que todos obtengan igual forma.

Al momento de servir se coloca el costrón en forma de gorro de cocinero encima de una placa, el arroz blanco recién hecho se coloca con mucho cuidado encima del costrón, dándole forma de pirámide; el puré de patata se pondrá en una manga de pastelería con boquilla rizada, al borde de todo el alrededor del costrón se formará un cordón con el puré, colocar los huevos dentro á flor del cordón de puré y el arroz, formando otro cordón de puré por la otra extremidad de los huevos y arroz. En este punto se napan (salsear) los huevos con la salsa que hemos compuesto, colocando encima de cada huevo una estrella de trufa.

En el fondo de la fuente y por el alrededor del costrón se pone un cordón de perejil fresco en rama y frito á bonito color; en la punta de la pirámide de arroz, colocar también un poquito de perejil.

Debe de presentarse este plato en fuente con servilleta debajo; la salsa restante sírvase al mismo tiempo puesta en una salsera.

Estudiado bien este plato, que he servido ya varias veces con aplauso, es muy bonito y de exquisito paladar.

HERMENEGILDO HERRAÍZ.

Andalucía, Abril de 1907.

**Cocina Sencilla La Cocina por Gas.,**

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

Ayuntamiento de Madrid





## MENÚ VARIOS

## VAPOR CORREO ALFONSO XII



MENÚ de 150 cubiertos servido al Presidente y Ministros de la República Argentina en Buenos Aires, á bordo del vapor correo «Alfonso XII», de la Compañía Transatlántica, el día 25 de Abril de 1907.

*Consommé «Alfonso XII».*  
*Crema Florentina.*

—  
*Canelones Lhardy.*  
*Lenguado Nelson.*  
*Becacinas Regencia.*  
*Foie-gras Bella-Vista.*

—  
*Ponche Excelsior.*

—  
*Espárragos Mornay.*  
*Solomillo de Buey-York.*  
*Ensalada Rachel.*

—  
*Savarin Savayon.*  
*Tarta Mascota.*  
*Helado Battemberg.*

## VINOS

*Néctar, Johannisberg,*  
*San Emilion, Chateau Larose,*  
*Roederer seco, Pedro Ximénez.*

## PROGRAMA POR LA ORQUESTA DEL BUQUE

- 1.º—*Giralda* (pasodoble).
- 2.º—*Noches de Egipto* (vals).
- 3.º—*Faust* (fantasía).
- 4.º—*Los Bohemios*.
- 5.º—*La alegría que pasa* (fantasía).

- 6.º—*Gioconda* (bailable).
- 7.º—*Mariochen* (gavota).
- 8.º—*La Revoltosa*.
- 9.º—*Señor Joaquín* (alborada).
- 10.—*El Baturro* (vals-jota).

Primer mayordomo, D. José Flores; segundo idem, D. Juan Ortega. — Primer cocinero, Florencio Cacicedo; segundo id., Antonio Mesa; segundo id., Francisco Rodríguez; segundo idem, Cayetano Monteagudo. Dos terceros cocineros. — Pastelero, José Bruguera.

MELQUIADES BRIZUELA,  
Jefe de cocina de la Compañía Transatlántica.

**Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



## PASTELERIA ECONOMICA

(DEL REPERTORIO DE LAS PASTELERÍAS

POPULARES DE MADRID)

### Rosquillas tontas.

Cantidades: 25 huevos, 500 gramos de azúcar,  $\frac{3}{4}$  de litro de aceite frito, anís tostado una cantidad regular, un kilo de harina.

Se procede de forma igual á las rosquillas de San Isidro, bañándolas de huevo batido al meterlas en el horno, que no esté muy fuerte.

### Rosquillas imperiales.

Cantidades: 25 yemas, 150 gramos de azúcar,  $\frac{1}{4}$  de litro de aceite frito, 500 gramos de harina, se forma la pasta como las anteriores rosquillas. Se marcan en forma mucho más pequeña.

Al meterlas en el horno se bañan con huevo batido y se granillan con almendra picada ó azúcar en grano de forma gruesa.

La cocción á horno que no esté demasiado fuerte.

### Macarrones de almendra.

Cuatrocientos gramos de almendra limpia y molida, con 500 gramos de azúcar, trabájese bien con seis claras de huevo.

Póngase la pasta en una manga de dril con una boquilla.

Marcar los macarrones sobre hojas de papel blanco, en forma redonda, no muy grandes; granillarlos con azucarillos, cocerlos á horno regular de fuerte.

### Macarrones de chocolate.

Se preparan de forma igual á los macarrones de almendra, añadiendo á la pasta cuatro onzas de chocolate derretido.

Marcarlos de igual forma.

### Hojaldrados de Reinosa.

Cantidades: Manteca de vaca, un kilo 200 gramos; harina, un kilo; yemas de huevo, 24; vino blanco, una copa; sal, un poquito.

Mezclar la manteca con la mitad de la harina, extenderla un poco y póngase en seguida en sitio muy fresco durante tres ó cuatro horas.

Con el resto de la harina, puesta sobre la mesa de mármol, formando un círculo, se echan las yemas, la sal y vino blanco, se mezcla todo el conjunto sin cansar la pasta; extender la pasta con el rodillo, unir la primera combinación de la manteca toda con la harina y extiéndese, y darle las vueltas del hojaldre en general; al quedar la pasta con un centímetro de espesor, se cortan tiras de pasta (con un cuchillo que esté algo caliente) de unos 10 centímetros de largo, por cuatro ó cinco de ancho; unir las dos puntas de cada tira de pasta, y se cuecen luego que esté marcada toda la pasta, en el horno fuerte.

Después de que estén cocidos se bañan con un jarabe y se granillan por los lados.

### Pastas para viaje.

Cantidades: Yemas de huevo, 30; azúcar, 400 gramos; manteca de vaca, 250 gramos; harina, 700 gramos.

Batir las yemas con el azúcar primero, luego se mezcla la manteca, trabajando la pasta con una espátula (algunos la trabajan con la mano); mezclada ya la manteca, se une la harina, que estará sobre la mesa en forma de círculo; hecha la pasta, se marca en las formas caprichosas del ejecutante, bañarlas con huevo batido y cocerlas á horno regular de fuerte.

### Mantecadas de Astorga.

Cantidades: Yemas de huevo, 36; azúcar, un kilo (batir esta primera combina-

Cocina Económica **"La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid



ción bastante); luego, se le echa un kilo de harina, y las 36 claras de huevo montadas á punto de nieve, mezclarlo bien y añadir 700 gramos de manteca de vaca derretida un poco fría.

Repartir esta pasta en cajitas de papel cuadradas, poniendo azúcar en grano por encima, y puestas estas mantecadas en placas se cuecen á horno regular de fuerte.

Se sirven frías.

### **Paciencias.**

Cantidades: Azúcar, un kilo; huevos, 14; harina, 600 gramos.

Se baten bien los huevos con el azúcar y unas raspaduras de limón; cuando quede bien montado se le une la harina tamizada antes. Poner esta pasta en una manga de pastelería con boquilla pequeña y marcar las paciencias de forma pequeñísima, en placas de pastelería que de antemano se habrán mojado con manteca, y espolvoreadas con un poco de harina.

Poner estas placas á la estufa, y cuando queden las pastas con una especie de corteza, se cuecen á horno regular de fuerte.

### **Pasta flora.**

Se ponen sobre la mesa dos libras de harina tamizada, formando un círculo, y en su centro se pone media libra de pasta de almendra, una libra de manteca de vaca, 300 gramos de azúcar, tres huevos enteros y tres yemas, un poco de esencia de limón ó naranja.

Amasar todo este conjunto con la mano, primero las combinaciones de dentro del círculo de la harina, incorporando después toda la harina hasta que quede una pasta finísima; déjese reposar un buen rato, extenderla con el rodillo, y córtese con un cortapastas de varias formas pequeñas.

### **Bizcochos milaneses.**

Cantidades: Azúcar, 500 gramos; huevos enteros, siete; harina tamizada, 600 gramos.

Batir los huevos y azúcar en un perol sobre fuego, terminando el batido en frío; en este punto mezclar la harina, poner la pasta en una manga de pastelería y marcar sobre placas (untadas de manteca y espolvoreadas de harina) bizcochos pequeñitos de forma redonda, granillarlos con almendra picada, poner las placas á estofar como

en la pasta de «paciencias», y después cocelos á horno no muy fuertes.

### **Lenguas de Biscalja.**

Se baten 10 huevos con 300 gramos de azúcar sobre fuego primero; después de batido mezclar 500 gramos de harina tamizada y 150 gramos de manteca de vaca.

Se marcan en placas untadas de manteca y espolvoreadas de harina, granillarlas de almendra y cocerlas en el horno.

### **Huevos hilados.**

Se separan las claras de unos 10 huevos y las yemas se pasan por un cedazo fino.

Sobre fuego se pone almíbar en bastante cantidad, que resulte muy limpio, clarificado y á punto de hebra.

Las yemas se meten en una especie de embudo, con cuatro picos, ó tubitos, y estando el azúcar cociendo á dicho punto se va echando los huevos, repartiéndolos con cuidado por encima del almíbar en cocción.

Déjese cocer durante unos dos minutos; pasado este tiempo por medio de una espumadera ancha se retira regándolos con un poco de agua fresca á fin de que todo el huevo hilado quede suelto.

JOSE DEL OLMO.

## **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 un número.

Les agradeceríamos infinito que durante este tiempo 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 saludamos á todos

*Ignacio Doménech.*

**Cocina chic "La Cocina por Gas,"**

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

Ayuntamiento de Madrid



## BANQUETE

de 260 cubiertos con que los liberales de Madrid obsequiaron el 23 de Mayo de 1907 á su ilustre Jefe el Excmo. Sr. D. Segismundo Moret, en recuerdo del discurso que pronunció el 20 de los corrientes en el Círculo del partido.

### MENU

Hors D'oeuvres.  
 Consommé Printanier Perlé.  
 Filets de sôle Dieppoise.  
 Filets de Boeuf Regence.  
 Jambon et galantine á la Gelée.  
 Asperges d'Aranjuez Sauce Griviche.  
 Chapons á la Broche.  
 Salade Panaché.  
 Gâteau Mascotte.  
 Bombe Glacée.  
 Desserts.  
 Café et liqueurs.

VINS  
 Graves.  
 Bordeaux St. Emilion.  
 Bourgogne-Pommard.  
 Champagne Moët et Chandon.

GEORGES COUTRIS,  
 Jefe de Cocina de «Fornos».

## COMIDA

servida el día 30 de Mayo de 1907, en Sevilla, de 14 cubiertos, en casa del Excmo. Sr. Conde de Peñafior.

### MENU

Consommé Printanier-Royal.  
 Escalopes de Merluse Mornay.  
 Tournedos Mascotte.  
 Chapon Deroulé.  
 Asperges de Aranjuez Sauce Hollandaise.  
 Perdreaux Rôtis sur Cánape.  
 Salade Danicheff.  
 Bombe Sicilienne.  
 Petits Gateaux.  
 Charlotte Russe.—Desserts fins.  
 Vins et liqueurs.

Servido por D. Francisco Patiño.

## 1.º SALON DE L'AUTOMOBILE DE MADRID

RESTAURANT DU SALON  
 Exploité par la Société Franco-Espagnole des Grands Hotels.

### MENU

du Déjeuner de Clôture du 20 Mai 1907.

Hors d'œuvres á la Française.  
 Œufs Brouillés Chasseur.  
 Paupiettes de Soles St. Germain.  
 Cœur de filet de Boeuf Arlésienne.  
 Mignonnettes d'Agneau Meyerbeer.  
 Volaille de Bresse Rotie au Cresson.  
 Salade Polonnaise.  
 Asperges sauce Mousseline.  
 Bombe Peñalver.  
 Paniers de Friandises.  
 Pâtisserie.  
 Fruits et desserts.  
 Café et liqueurs.

### VINS

Xerez-Carta blanca. Rioja cepa Borgoña.  
 Rioja cepa Medoc. Champagne Moët Chandon.  
 Brut Imperial Cuvée 1898.

VICTOR ESCOUFFIER.

## ALMUERZO

servido el día 2 de Junio de 1907 en el Palacio que posee en Barcelona el distinguido «gourmet» señor D. Juan Burgueras. El MENU, que fué exquisitamente combinado, se sirvió con arreglo á lo que sigue:

Hors d'œuvres variées.  
 Œufs Pochés Mirabeau.  
 Souppremes de Canetons á la Moderne.  
 Piece de Saumon Victoria.  
 Cœur de Filet de Boeuf Bearnaise.  
 Pâte d'Strasbourg á la Gelée.  
 Dindonneaux Rôtiau Cressons.  
 Salade Clauzel.  
 Petits-pois á l'Anglaise.  
 Biscuit glacé Napolitain.  
 Gâteaux-Burgueras.—Oranges á la Gelée.  
 Desserts fins.—Vins et liqueurs.

Servido por Juan Marques.

Cocina Simpática **“La Cocina por Gas”**  
 Compañía Madrileña del GAS. Fábricas en Madrid, Valladolid, Burgos, Logroño, Alicante, Jerez de la Frontera.

Ayuntamiento de Madrid



## Cuz-Cuz de gallina.

Plato Moruno, que Sid-El-Mehdí, El Menehbi, ministro de la Guerra en la actualidad, lo hace servir siempre en todos los banquetes oficiales en que se obsequia á los europeos.

### Receta.

Se prepará con una sémola especial que es bastante gruesa, se toma media libra (pues es cantidad suficiente para quince personas), póngase en una cacerola y lávese bien con abundante agua fresca; déjese un poco, á fin de que vayan todas las impurezas por la superficie del agua; ya en este punto se tira el agua, y póngase en una pasadera especial, adecuada para el caso, y que tenga pestaña para poderse bien sostener encima de una cacerola que en su fondo se cocerán tres gallinas con agua, sal y un magnífico ramillete de legumbres y hierbas atado, compuesto de tomillo, laurel, perejil, zanahoria y apio. Se tapa la pasadera con el *cuz-cuz*, cociéndose de este modo perfectamente con el vapor de la cocción de las gallinas (pues esta sémola, como ya se habrá adivinado, no debe nunca tocar el caldo).

La cocción del *cuz-cuz*, dura unos cuarenta y cinco minutos, pasado dicho tiempo, se pone en un plato de saltear ó una placa, rociarlo con unas gotas de agua fresca, se trabaja con las manos ó con una espátula hasta que quede suelto; entonces se sazona con manteca de vaca fina (tres onzas por esta cantidad de *cuz-cuz*), trabájese de nuevo y póngase á la estufa; esta última operación se hará una hora antes de servirse, y á los cinco minutos antes de mandarlo á la mesa se moldea en molde ó moldes de *Baba*, citando este molde por resultar su presentación más elegante.

En el centro de la fuente se colocan las tres gallinas, dividida cada una en cuatro pedazos.

Se tendrá á su debido tiempo preparado un bresado de cuatro cebollas cortadas en filetes finos, con manteca; cuando empiecen á tomar color, se sazona de sal y especias en polvo, colocando esta composición bien repartida por encima de la gallina, salseándose con el propio caldo de las mismas.

Servir el *cuz-cuz* á gusto del cocinero que lo ejecute; unos lo adornan con huevos duros, algunos lo guarnecen con legumbres frescas del tiempo.

Los árabes lo suelen, generalmente, presentar sin aderezo de ninguna clase, hecho una pelota.

Este plato morisco puede también hacerse con cualquier clase de ave, además con vaca y carnero, con la preparación idéntica.

Tal es el plato predilecto de los moros.

En el próximo número de EL GORRO BLANCO detallaremos la manera de hacer la sémola para el *cuz-cuz*.

FRANCISCO PATIÑO.

Cocinero del Gran Hotel Continental, en Tánger, Marruecos 15 de Junio de 1907.

### Fe de erratas

En el número anterior y en la página 148 donde dice *Gorro de Jokey*, debe de decir Jockey; en la misma página quedan á la firma de George Contris, es Coutris.

## 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 12 de EL GORRO BLANCO, entre otros notables trabajos, daremos á conocer un artista notable del arte culinario, D. Luis Barrión; publicaremos su biografía con retrato, además un grabado de un trabajo, original suyo «*Los Tamales*» plato nacional de México, de I. Doménech, y trabajos de T. O. Doret, Marius, Lacam. Albert Jouy, *Menus* de la casa Tournie y Parisiana, etc., etc.

\* \*

Preparamos, para los que deseen encuadernar el primer año de EL GORRO BLANCO, artísticas tapas en tela color verde manzana con plancha dorada, al precio de 2.50; á los de provincias 50 céntimos más, á fin de remitirlas certificadas; por la encuadernación, si aún lo desea, es su precio 1.50 pesetas.

\* \*

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

LA DIRECCIÓN.

Cocina Ideal

# “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)

crita de estos *menus* diarios no debía ponerse en un carácter de letra vacilante, común y adocenado, sino en la gallarda española ó italiana que saben hacer esos buenos amanuenses que no faltan en muchas oficinas de la corte. Excuso añadir que las faltas de lo apuntado á pluma son más y mayores que las notadas en las listas impresas.

Celebro que apruebe usted mi indicación de nacionalizar la data de los *menus*, pues por algo hemos de dar principio, y por algo advirtió Don Quijote que el comenzar las cosas es tenerlas medio acabadas. Celebro así mismo que encuentre usted la *olla podrida* digna del Palacio Real de España. Mejor que yo sabe usted que casi diariamente se servía en la mesa de Doña Isabel II, y este argumento debe ser muy atendible para un servidor tan digno como usted y tan afecto á seguir y conservar las tradiciones de esa augusta casa. Pero tropezamos con un inconveniente que yo no puedo vencer, y es LO REPUGNANTE DEL NOMBRE de ese plato nacional. Así lo dice el cortés, erudito, castizo y notable discurso que desde un periódico de Madrid (*El Tiempo*, 16 de Abril 1876) me dirige el Sr. Knaut, discurso que me permito recomendar á usted y á todos los amantes de la literatura gastronómica. Por mi parte, y queriendo mostrarme agradecido, porque la ingratitud es hija de la soberbia, y uno de los mayores pecados que se sabe, coloco á los pies del adversario los ramos y las coronas del vencimiento y del triunfo, contestándole aquello que se responde al *Orates fratres* en las misas del rito de Santo Domingo. Si á usted le parece oportuno, podemos echar un memorial á la Academia Española, suplicándole que se digne cambiar el repugnante nombre de *olla podrida* por el de *búcaro perfumado*, ó por otro más poético, limpio y galano. Este es el único medio que me ocurre para salir del atolladero, y vamos andando.

Al presentar un *menu* para el día del futuro cumpleaños de S. M., no hice más que un borrón ó ligerísimo croquis, enderezado únicamente á decir las partes de francés y de español que la lista debía contener. Trabajé como el dibujante que traza un escudo de armas para indicar la posición de la cimera, tenantes ó lambrequines, y luego pone cuatro rasgos en los cuarteles, sin pararse en sí, con-

tra las reglas de heráldica, señala color sobre color ó metal sobre metal.—Yo respeto en un todo las acertadas correcciones de usted sin aventurar, respetable maestro, más observación que la de parecerme sencillo y no *imposible* el trufar los perdigones.—Si me equivoco, confío en que usted me absolverá.

Por no hacer demasiado largo este escrito, me abstengo de entrar de lleno en pormenores sobre los vocablos que han de quedar en francés y los que deben traducirse al castellano. Influyen muchos en esto la desinencia, el oído y la costumbre, y por consiguiente á la costumbre al oído y á la desinencia hay que atenerse. Repase usted las listas de los banquetes oficiales dados en los cuatro últimos años por los diversos corregidores de Londres; las del ministro de Comercio de Italia y las de los Municipios de la capital de Austria y ciudad de Budapest, para obsequiar á los jurados extranjeros de la Exposición de Viena (1873), cuyos *menus* se hallan respectivamente en inglés, italiano, alemán y húngaro, y notará usted que el lenguaje de la cocina admite traducción á todas las lenguas de Europa.—Reconozco que el tecnicismo de la gastronomía siempre ha sido difícil, y advierto que el mismo Cervantes, tan entendido en diversas materias, creyó (según el modo que tiene de decirlo) que *cabial* era palabra extraña, y nos dejó en toscano, *li buoni pollastri, picioni, presuto e salcicie*. Vea usted por qué mi demanda se concretó á que las listas se redactasen en castellano, pero solamente en la parte posible.

Me sorprende la afirmación de usted al consignar que *ni aun en español puede ponerse el bacalao á la vizcaína*. Creo que toda persona que sepa siquiera lo que es un *menu* ha de saber por fuerza que la venteril y limitada cena del *Ingenioso Hidalgo* se compuso del pescado que llaman *abadejo, bacallao, curadillo, ó truchuela*; que los comensales de Monipodio tuvieron una cazuela grande llena detajadas de *bacallao frito*, y que con los apodos de *don bacallao, alma de almirez*, denostó al vencido Don Quijote la discreta y des-senvuelta Altisidora.—Tome usted un ejemplar del *Arte de Nauegar*, famosa obra del maestro Pedro de Medina, que á mediados

(Continuará.)

**Cocina Racional "La Cocina por Gas."**

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

Ayuntamiento de Madrid