

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Diploma de Honor en la Exposición Culinaria de la Alimentación é Higiene de París 1907.

DIRECTOR

Redacción y administración:

IGNACIO DOMENECH

Plaza de Isabel II, 5, 4.º—MADRID

CONDICIONES DE PUBLICACIÓN

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

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

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

SUMARIO

CRÓNICA: Los alimentos: La historia del garbanzo.—El arte culinario en Grecia y Egipto: Tacut-Coc-Sou á la Oriental.—Samak-Tourki.—Arabe; Bed-Sanja.—SALSAS Y GUARNICIONES: Salsa Rubens.—Salsa Novarre.—Salsa Marigny.—Salsa á la Orleans.—Salpicón á la Real.—Salpicón á la Tortuga.—Patatas Duparchg-Chemin.—Salsa Bordelesa al estilo casero.—Gran banquete servido en Valladolid en el gran Restaurant Colón el 30 Agosto 1907.—PASTELERÍA Y PETITS FOURS: Pastel Zaragoza.—El Mazagán (Pieza).—El Tangeriano (Pieza).—Bizcocho de Nancy.—Rosevelts.—Lurettes.—Pomones.—Pirámide Esperanza.—DE COCINA ECONÓMICA: Menu inédito de comida, con explicación de las recetas, dedicado á don Pedro Martínez, autor de la crónica «La alimentación vegetal».—Sopa puré Alba.—Pastelitos Chulz.—Zanahorias á la Holandesa.—Timbal Nerry.—Lechugas á la Vegetariana.—Corazones de apio Villa Imperial.—Ensalada á la Hortelana.—Soufflé de naranja Martínez.—Callos á la Catalana.—Asadura de cordero á la Real.—Solomillo de cerdo á la Zamorana.—Cocido español.—Cocido catalán.—Cocido á la parisién.—Cocido ruso.—Pote gallego.—Olla podrida.—Olla con arroz.—Olla de berza.—Olla con trigo.—Olla á la austriaca.—Exposición de arte culinario.—El Zar es goloso.—Banquete servido en el Hotel Samaria, de Palencia.—Banquete servido en casa de la Excm. Sra. Marquesa de Argüelles.—Diner de son Excellence le Duc de Santo Mauro.—Menu.—Curiosidad culinaria: El baile y la cena.—Correspondencia.—La mesa moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y Un cocinero de S. M.

CRÓNICA

LOS ALIMENTOS

LA HISTORIA DEL GARBANZO

(Conclusión.)

Francia es país poco á propósito para esta planta. La semilla es allí de una maduración muy tardía. Pero en el Mediodía de este país tiene gran aprecio, en términos que el domingo de Ramos lo comen en muchas casas en conmemoración de un hecho más ó menos fantástico que ha perpetuado la tradición religiosa, siquiera tenga sólo el carácter de leyenda, pues no lo consignan los libros sagrados. Refieren que cuando Jesucristo iba en triunfo á Jerusalén, seguido de una multitud que le aclamaba, y bendijo al pueblo, detúvose la cabalgadura en un sembrado de garbanzos y comió de dicho vegetal en abundancia.

También consigna la fantasía popular que un año de grandísima esca-

Cocina Económica "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

sez llegaron al puerto de Marsella, el domingo de Ramos, muchos navíos cargados de garbanzos, cuyas inesperadas provisiones vinieron en momento tan oportuno y feliz que libraron á la Prövenza de los horrores del hambre; lo cual explica la simpatía hacia un alimento de tan grato recuerdo.

Este hecho, envuelto en las brumas de la leyenda, basta para dar á conocer la importancia que siempre se ha concedido á esta legumbre.

El diccionario de la Real Academia Española dice que se da el nombre de garbanzo de agua á una antigua medida que equivalía á la cantidad de este líquido, que salía por un tubo de diámetro de un garbanzo.

La Ciencia ha estudiado la composición del garbanzo, y se conocen de un modo exacto los cuerpos de que consta por el análisis cuantitativo que el sabio químico español, doctor D. Gabriel de la Puerta, hizo de este cuerpo en ya lejanos días, resultando un trabajo original, no consignado antes en libro alguno extranjero. Así es que un ilustre catedrático de Química de nuestra patria ha sido también el primero que ha revelado la naturaleza del más popular y usado de los alimentos españoles.

Por estas ligerísimas noticias puede apreciarse que no hay vulgaridad que no ofrezca algún motivo de interés, para dejar de ser insignificante á nuestros ojos, á poco que sobre ella se medite y observe. Bastará en este caso encontrar el origen del apellido que llevó el genio de la elocuencia para enaltecer y realzar un asunto.

JOAQUÍN OLMEDILLA Y PUIG.



El arte culinario en Grecia y Egipto.

Tacut-Coc-Sou á la Oriental.

(PLATO FRÍO GRIEGO)

Dos ó tres pechugas de gallina que se ponen á cocer en poco caldo, sazonado con gran gusto; ya cocidas las pechugas, se les separa la piel y huesos y machacárlas en un mortero y luego pasarlas por un tamiz de hierro.

Esta farsa se pone en una cacerola, in-

corporar parte del caldo de su propia cocción, hágase cocer muy suavemente sobre fuego, moviéndose continuamente con una espátula de madera hasta que reduzca casi todo el caldo; déjese enfriar un poco.

En este punto se le añaden 640 gramos de azúcar y ocho huevos enteros; batirlo todo muy bien é incorporar á continuación 160 gramos de fécula de arroz, dos litros 560 gramos de leche y canela en polvo;

Cocina Rápida "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

hacerlo cocer sobre fuego como una crema espesa, y se vierte en un molde de forma ovalada.

Póngase entre bastante hielo durante hora y media; sírvase en fuente con servilleta doblada artísticamente y decorar todo el plato frío con nata montada, formando picos por todo el conjunto del plato.

JUAN SYRIÉS.

Samak-Tourki.

(PESCADO Á LA TURCA Ó Á LA ORIENTAL)

Rodajas de salmón ó merluza, congrio, lubina, dorada ó pescados enteros, se sazonan con sal y zumo de limón.

En un plato de saltear con aceite fino muy caliente, se rehoga bastante cebolla picada muy fina, colocando el pescado encima, echar un poco de ajo, tomate sin piel picado, vino blanco, azafrán en polvo y pasas de Corinto y Smirna; limpiése de an-

temano con agua caliente, almendras dulces peladas cortadas en filis pequeñísimos y coriandra tostada un poco y machacada, sal, etc.

Colóquese el pescado bien montado en una fuente, cúbrase por completo con toda su cocción y glasearlo un poco en el horno.

Al servirse se espolvorea ligeramente con hinojo fresco picado muy fino.

Arabe; Bed-Sanija.

(HUEVOS AL PLATO ÁRABES)

Cocidos los huevos al plato con aceite fino, y cuando estén bien cocidos se rocían con salsa fría de menta (moda inglesa); déjense macerar un poco con esta salsa y servirlos espolvoreados de hierbabuena fresca picada á cuchillo menudísimamente.

A. VUILLOT.

Recetas de *L'Art Culinaire*, París.



Salsa Rubens.

Con manteca de vaca se rehoga una MI-REPOIX de cebolla, chalotas, peladuras de setas y hierbas secas aromáticas; mójese con buen fondo de pescado y vino blanco; se hace cocer suavemente durante veinticinco minutos; en este punto se desengrasa y se pasa por un colador fino.

Hacer reducir esta salsa hasta que tenga la consistencia de media glasa, aumentar una copa de vino de Madera.

Momentos antes de servirse y puesta la salsa en el baño maría, se le hace una lia-zón de yemas de huevo y manteca de vaca, un poco de esencia de anchoas y manteca de cangrejos.

M. SAGER.

Salsa Novarre.

En una cacerola pequeña se ponen iguales cantidades de puré de tomate y excelente jugo, hierbas aromáticas, un poco de ajo. Hacerla reducir á la mitad, pasarla por

Cocina Elegante "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

la estameña, ponerla en un lado del fuego y se le incorpora un buen trozo de manteca de vaca.

URBAN DUBOIS.

Salsa Marigny.

Hacer una reducción con vino blanco, hierbas aromáticas, peladuras de champignons; mójese con media glasa y salsa de tomate, cocer la salsa durante diez minutos en un lado del fuego, se pasa y reducirla á punto.

Se le incorpora una guarnición de aceitunas rellenas y pequeñas cabezas de champignons; ponerla en el baño maría.

URBAN DUBOIS.

Salsa á la Orléans.

Velouté reducido con mondaduras de setas, esencia de pescado, vino blanco. Se pasa por una estameña, y póngase en el baño maría y se monta con manteca de cangrejos, y un punto de pimienta Cayena.

URBAN DUBOIS.

Salpicón á la Real.

Este salpicón se compone de foie-gras á cuadritos, y cortado lo mismo, de pecho de ave, mollejas de corderito, champignons; todo mezclado, y luego se lia con una salsa á la bechamela, reducida; terminese con manteca de cangrejos.

E. B.

Salpicón á la Tortuga.

Se compone de pedacitos de trufas, colas de cangrejos, lengua de vaca, mollejas de cordero; mezclado y unido á una salsa Tortuga, reducida.

E. BERNARD.

Patatas Duparchg-Chemin.

Patatas cortadas en lamas delgadísimas, cebolletas cortadas de igual forma; tocino á pedacitos y salteado con manteca de vaca; unir en seguida las patatas y cebolletas, sal.

Sírvase en forma de una galleta.

CH.

Salsa Bordelesa al estilo casero.

En una cacerola pequeña puesta sobre fuego con manteca de cerdo ó de vaca, se rehoga una cebolla picada á cuadritos finos, chalota y un diente de ajo. Al empezar á tomar color se le aumenta tomate al natural, picado á cuchillo, y rehógase también, hasta reducir toda el agua del tomate. Entonces se le adiciona vino blanco; redúzcase éste; aumentar jugo de carnes asadas, ó media glasa, sal, pimienta, y póngase al baño maría con pedacitos de tuétano de vaca ligeramente escalfados aparte con caldo.

Esta salsa es exquisita para servir los entrecots, biftecs, rums-teaks, etc., etc.

FELIPE MARTÍ.

EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



Se envía gratis el catálogo ilustrado.

ANDRE, SUCESSEUR

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 Ideal

“La Cocina por Gas,”

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

Ayuntamiento de Madrid

Gran banquete servido en Valladolid

en el gran Restaurant Colon. 30 Agosto 1907.

MENU

ORDUBRES

Consomé, Primavera Florin.
Fritura á la Real.
Salmón á la Parisiën.
Pollos á la moderna.
Espárragos salsa Muselina.
Roast-Beef asado á la inglesa.

FIAMBRES

Jamón de York con huevos hilados.
Pavo trufado al Aspik.

HELADOS

Walewski Macedonia.

POSTRES

Tartas, pastelería, dulces, frutas
y quesos extranjeros.

VINOS

Tinto Marqués del Riscal,
Blanco diamante,
Jerez Marqués de Misa.

CHAMPAGNE

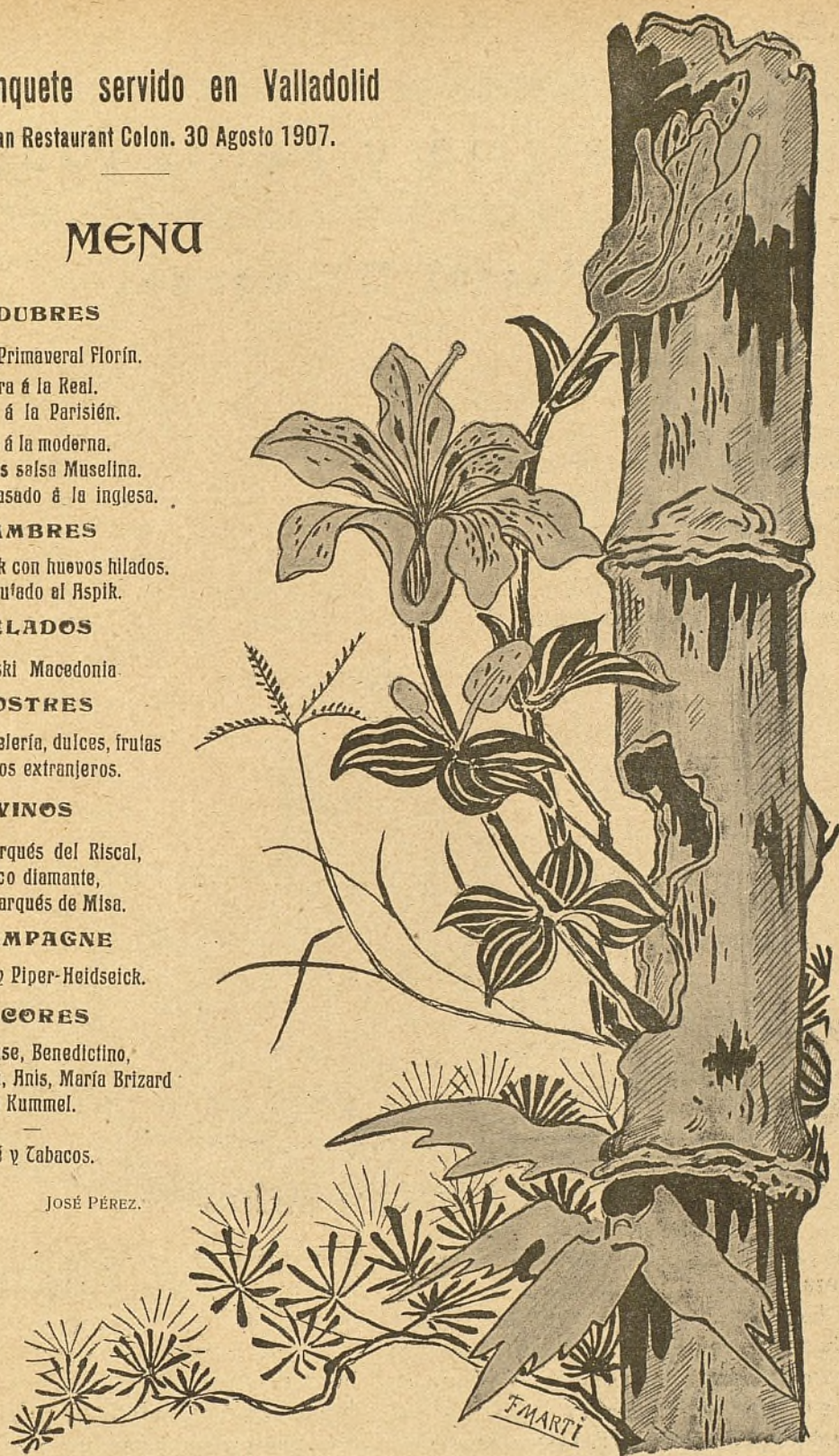
Pommery y Piper-Heidseick.

LICORES

Chartreuse, Benedictino,
Coñac Robin, Anis, María Brizard
y Kummel.

Café y Tabacos.

JOSÉ PÉREZ.



Cocina Cómoda "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

Pastelería y Petits fous.

Pastel Zaragoza.

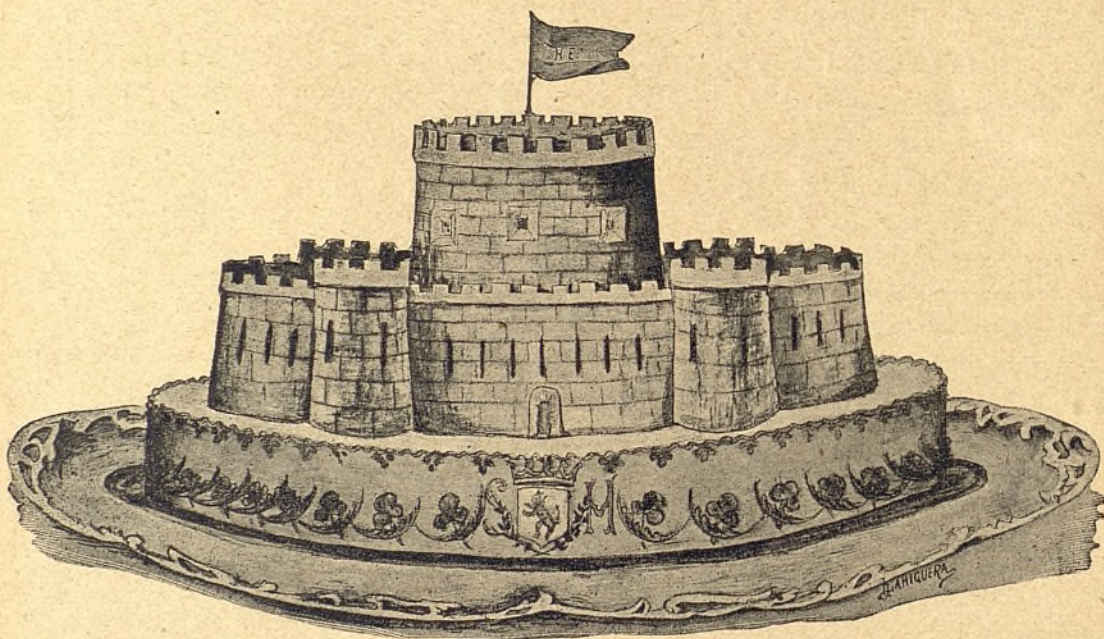
(INÉDITO)

Este postre fué servido por primera vez en un banquete donde la mayor parte de los comensales eran militares; por este motivo hemos adoptado la forma de un castillo fuerte.

El zócalo es hueco, compuesto de una pasta seca bañado con GLASA-REAL, decorándolo á capricho del artista, sin olvidar

te del corte, y en el mayor de un tamaño proporcionado para dar el buen conjunto del pastel, como indica nuestro grabado.

Cuando se tiene preparado, se guarnece interiormente con dulce de melocotón en poca cantidad, á continuación se agrupan las piezas á fin de darles la forma del grabado, revistiéndolas luego con pasta de almendra color café claro, estirada esta



de colocar en el centro el escudo de Zaragoza con las iniciales S. H.

El cuerpo de él lo forman cuatro bizcochos (genovesa) de diferentes tamaños, la torre central en un molde charlota regular, los cuatro torreones de los lados son dos moldes pequeños partidos por el medio, de arriba abajo, y unidos al grande por la par-

pasta con el rallo encima la mesa de mármol, hasta que obtenga el espesor de una moneda de cinco pesetas, y adherida al pastel con mermelada á punto fuerte.

Las troneras y las puertas se marcan con la punta de un cuchillo y glasa real; las rayas en que se imitan las piedras están formadas con el mango de una cuchara

Cocina Racional "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid

pasándolo y apretando un poco sobre la pasta de almendra.

Las almenas son también compuestas de pasta de almendras en su color natural, cortados todos los detalles encima de la mesa, y puestos luego sobre el borde de todos los detalles del pastel.

Este postre se sirvió para acompañar los helados de dicho banquete; con tal motivo quizá resulte algo seco; pero al ser destinado á servirlo sólo puede aumentarse la guarnición ó cambiarla por crema, crema de manteca ú otra á gusto del ejecutante; en el centro del pastel, en la superficie se clava una banderita con las iniciales del hotel en que se sirva.

TEODORO BARDAJÍ.

Zaragoza, Octubre de 1907, Hotel de Europa.

El Mazagán (Pieza).

En una vasija se ponen 500 gramos de azúcar en polvo, 500 gramos de almendras frescas, peladas y molidas; con cuatro huevos enteros unir bien todos estos ingredientes; se montan 14 huevos enteros y 50 gramos de albaricoque, se levanta como una genovesa á fuego muy suave, vainilla; una vez quede montado se le incorporan 250 gramos de fécula, 300 gramos de manteca fría en líquido, mezclarlo todo; moldear la pasta en moldes de PAINS DE GENES; cocer la pasta á fuego moderado y déjese reposar hasta el otro día.

Forrar este pastel, ó pasteles, con un salpicón muy surtido de frutas confitadas, cortadas menudísimamente, macerarlas con ron, y por último, se le aumenta un poco de confitura de albaricoque y vainilla.

Glasear todo el pastel con albaricoque y después con *fondant* aromatizado de vainilla, terminarlo poniendo por todo el alrededor un cordón de pistachos picados.

G. LABBÉ.

El Tangeriano (Pieza).

(INÉDITO)

En una vasija 500 gramos de pasta de almendra, remójese con dos ó tres claras de huevo y dos cucharadas de confitura de frambuesa ó melocotón; trabájese con una espátula; unir 70 gramos de fécula y 125 gramos de manteca fina, dos copas de *curaçao*; al quedar los anteriores ingredientes bien unidos se le aumentan seis claras de huevo montadas á punto de merengue.

En placas convenientemente untadas de manteca y espolvoreadas de harina, se forman con la anterior pasta tres fondos por cada pastel; éstos se marcarán en forma de medias lunas, que obtengan de largo unos 12 ó 14 centímetros; cocerlos á horno moderado.

De otra parte preparar una crema de manteca con las cantidades siguientes: 50 gramos de manteca de cacao por 400 gramos de manteca fina; unir 150 gramos de cacao derretido y canela en polvo; trabajarla en sitio muy frío.

Se montan estos postres de la manera siguiente: tres fondos y dos capas de un centímetro de espesor de la manteca de cacao, quedando la manteca en el interior.

Por todos los lados se napa con la misma manteca, adornándose con detalles de Angélica, encima se glasea con albaricoque muy reducido; y colocado á lo largo y bien al centro del pastel se escribe con la misma manteca el nombre del pastel: TANGERIANO, guarneciendo todas las esquinas del postre con cordones finísimos de la misma crema.

I. DOMENECH.

Bizcocho de Nancy.

Tres huevos, que sus claras se montarán á punto de merengue; tres cucharadas (de tomar la sopa) de azúcar en polvo, tres

Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

cucharadas (de tomar la sopa) de fécula de patata; una cucharada (de las de tomar café) de *Backing-Powder*, levadura inglesa.

Batir las yemas durante diez minutos, mezclando poco á poco el azúcar en polvo; unir la fécula que con anterioridad se habrá mezclado el *Backing-Powder*, é incorporar en seguida las claras de huevo montadas á punto de merengue.

Un molde en forma de columna se unta con manteca fría, y cúbrese con bastante azúcar; se vierte la pasta y se cuece al horno, con calor moderado.

M. PAUL SCHEID.

Roseveelts.

(PETITS-FOURS)

Una libra de almendras tostadas y pasadas por un tamiz fino, una libra de azúcar en polvo; mezclarlo todo con nueve huevos enteros, 50 gramos de manteca fina, 25 gramos de nata, dos copas de licor *Curaçao* y tres claras de huevo montadas á punto de merengue.

Moldear esta pasta en un molde grande de cocer bizcocho genovesa, que con anticipación se haya untado de manteca y espolvoreado de harina.

Una vez éste cocido, se glasea por completo con *Curaçao*, se espolvorea con bastantes pistachos picados menudísimamente.

Cortar la pasta en pedazos pequeños, á voluntad del ejecutante.

Lurettes.

(PETITS-FOURS)

Diminutas tartaletas fonceadas con una hoja delgadísima de hojaldre, recubrirlas con un poco de pasta de almendra con un poco de clara de huevo y mermelada de manzanas reducida y aromatizada de *Kirsch*.

Llenar las tartaletas con la manga, cocerlas en el horno, y por último, se glasean con azúcar.

E. DARENNE.

Pomones.

(PETITS-FOURS)

Diminutas tartaletas en pasta de almendras y guarnecerlas la mitad con puré marrons oromtizado de vainilla; terminar de llenarlos con albaricoque reducido color claro; en el centro de cada *petit-four* se pone un botón bastante grande de *fondant* color de rosa.

G. CARON.

Pirámide Esperanza.

(POSTRE INÉDITO)

Marcar una genovesa fina, cocerla en un molde cuadrado, que servirá de zócalo á la pirámide.

Ya cocida y fría, se le hace un corte cuadrado por la parte superior y se separa el trozo cuadrado que sirve de tapa; separar gran parte del interior de la genovesa á fin de rellenarlo con una *mousse* de marrons con *chantilly* aromatizado de vainilla; tapar el bizcocho con la tapa que antes hemos separado; quedan de este modo en su forma primitiva.

Glasear todo el conjunto del postre con jalea de grosella ó de albaricoque muy reducido, luego glasearlo con *fondant* color verde de pistachos; decorar sus cuatro caras con glasa real por medio del *cornet* con todo el gusto posible del buen artista.

La pirámide se forma con rosquillas de hojaldre muy pequeñas, acaramelándolas no muy fuertes, y montarlas unas sobre otras encima del zócalo hasta dar la forma completa de una pirámide, colocándolas de forma que los agujeros están de frente en-

Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

ganchadas con gran simetría; haciendo la colocación de las rosquillas á los dos centímetros antes de la esquina de los cuatro costados del pastel.

Con merengue italiano consistente y fuertemente aromatizado de vainilla y puesto en una manga con boquilla lisa, se rellenan todos los huecos de dichas rosquillas, espolvoreándolas á continuación con pistachos bien verdes picados menudísimamente y que estén secos.

Se termina el pastel colocando un cordón de azúcar hilado en el fondo del postre, y cuatro cordones del mismo azúcar, más pequeños, colocados en las esquinas mismas de la pirámide hasta que lleguen al zócalo; en la cúspide del pastel fórmese un ramito con el azúcar, y por último, enclavar una banderita de color blanco y verde, con el nombre del pastel: VIVA ESPERANZA.

Sírvase en bandeja encima de una servilleta.

JUAN NEIRA.

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

DE COCINA ECONÓMICA

Menu inédito de comida, con explicación de las recetas, dedicado á D. Pedro Martínez, autor de la crónica «La alimentación vegetal».



Sopa puré Alba.

Tartaletas Chulz.

Zanahorias á la Holandesa.

Timbal Nerry.

Lechugas á la Vegetariana.

Corazones de apio Villa Imperial.

Ensalada á la Hortelana.

—
POSTRE

Soufflé de naranja Martínez.

Postres finos.

JUAN MARQUÉS.

DESCRIPCIÓN DE LAS RECETAS

Sopa puré Alba.

Cortar una cebolla grande y dos ó tres zanahorias á cuadros, rehóguese en una cacerola con aceite quemado de antema-

no, media hoja de laurel y un poco de tomillo; al empezar á tomar color se moja con abundante caldo de pescado frio, en seguida se aumentan judías blancas (poca cantidad) y un ramito pequeño de hinojo

Cocina Universal "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

fresco; cuando las judías estén casi cocidas se aumentan patatas y una copa de Jerez seco.

Se pasa por un tamiz, y luego por la estameña; vuélvase á la cacerola y aumentar caldo ó agua al resultar el puré espeso, sazónese con manteca de vaca, que esté bien de sal, y sírvase con una guarnición á la real de espinacas, cortadas á cuadros.

Pastelitos Chulz.

En una cacerola puesta sobre fuego con aceite fino se rehoga una cebolla picada menudísimamente; un poco antes de que empiece á tomar color se moja con leche, y la sal correspondiente, se le echa sémola fina en forma de lluvia hasta que espesa bastante, entonces se le echan yemas de huevo y un poco de nuez moscada.

Repartir esta pasta en placa ó placas que estén de antemano untadas con aceite, igualarla bien, procurando que todo el conjunto de la pasta obtenga tres centímetros de espesor; déjese enfriar por completo.

Ya fría se vuelca toda encima de la mesa de mármol y se corta en pedazos pequeños é iguales de forma triangular.

Se mojan los pastelitos de huevo batido y empanarlos con miga de pan blanco rallado, con el cortapastas de forma redonda; una vez queden empanados, se marca el tapón. En este punto se fríen con abundante manteca ó aceite que esté bien caliente; refírense á bonito color.

Retirar el tapón de cada uno, vaciarlos y rellenarlos con un salpicón de pescado blanco aromatizado con vino añejo reducido, uniendo una cantidad proporcionada de bechamela, taparlos, y quedan terminados.

Sírvanse en fuente con servilleta, adornándolos con trozos de limón y ramas de perejil fresco frito.

Zanahorias á la Holandesa.

Zanahorias nuevas que se tornean en forma de dientes de ajo, se cuecen con agua y sal.

Ya cocidas, se escurren y se estofan un poco con manteca de vaca y un polvo de azúcar.

Al momento de servirse se colocan en una legumbrera, rociándolas con salsa holandesa, y guarnecerlas con bonitos costrones de pan recién fritos.

Timbal Nerry.

En un plato de saltear con aceite fino, se rehogan dos cebollas cortadas menudísimamente, ajo y perejil picado. Al comenzar á tomar color se le aumenta tomate del tiempo sin piel, picado, y una copa de vino de Jerez, sal y pimienta; reducido el vino, se le agrega una buena cantidad de puntas de espárragos, coles de Bruselas y patatas, todo convenientemente cocido y salteado antes.

Se untará el interior de un molde charlota grande con manteca de vaca fina ó aceite, espolvorearla con miga de pan blanco rallado; tapizar las paredes y fondo del molde con un magnífico puré de patata con bastante yema de huevo. Llenarlo con la combinación de legumbres que hemos compuesto; se tapa con el mismo puré; mójese con un poco de huevo batido y se mete en el horno durante media hora.

Al momento de servir se vuelca con mucho cuidado en fuente redonda.

Lechugas á la Vegetariana.

Cogollos de lechugas brescadas con aceite, y terminarlas de igual modo que se procede en todas las legumbres breseadas al jugo.

Preparar la salsa del modo siguiente, en una cacerola puesta en un baño maría, se pone una cantidad regular de puré de guisantes frescos, leche que esté casi hirviendo, sal, manteca de vaca, yemas de huevo, nuez moscada y zumo de limón; se monta la salsa hasta que quede finísima, pasarla por una estameña, y se vuelve á la cacerola, hasta el momento de emplearla.

Al momento de servir se colocan las lechugas en una fuente, rociándolas con su propio jugo, pasado antes por un colador fino.

Aparte, puesta en salsera, servir la salsa

Corazones de apio Villa Imperial.

Escoger apios de los más tiernos y blancos, se hacen bresear al jugo; cuando estén cocidos y bien de sal, se escurren bien.

Preparar una buena holandesa que esté bastante espesa, mezclar una buena cantidad de trufa picada muy fina; napar los corazones de apio con la holandesa; coló-

Cocina Higiénica "La Cocina por Gas,,

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

Ayuntamiento de Madrid

quense en una placa y déjense enfriar por completo.

Ya fríos, se empanan y se mojan con huevo batido, y se vuelven á pasar por pan rallado; fríanse con abundante aceite hirviendo, retirándose á bonito color dorado.

Se sirven colocados en fuente con servilleta, y aparte se sirve el jugo.

Ensalada á la Hortelana.

Se corta una juliana gruesa de judías verdes, remolacha y nabos (estando cocidos con anterioridad con agua y sal), pepinillos y filetes de anchoas.

Sazónese con una magnífica mayonesa á lo Tiroliana, perejil picado, sal y pimienta; colóquese en una ensaladera, guarneciéndola caprichosamente con huevos duros.

Soufflé de naranja Martínez.

En una cacerola se ponen seis yemas de huevo, 125 gramos de azúcar perfumado de naranja y 50 gramos de manteca de vaca y una copa de leche; se traba esta combinación al baño maría. Al quedar cocida se retira, dejándola enfriar un poco.

Mezclar 75 gramos de frutas confitadas picadas muy finas, una copa de nata montada y seis claras de huevo montadas á punto de merengue.

Escoger media docena de naranjas de las mejores, se parte cada una en dos, rallar un poco la piel y vaciarlas por completo; colóquense en una fuente de metal un poco honda y llenarlas con el *soufflé*.

Pónganse en el horno (no muy fuerte) durante unos quince minutos, hasta que aumente el doble de su volumen.

Sírvanse inmediatamente en fuente puestos encima de una servilleta.

JUAN MARQUÉS.

Barcelona, Octubre de 1907.

Callos á la Catalana.

Estando los callos bien cocidos, se cortan á cuadros pequeños ó á juliana gruesa.

En un plato de saltear con manteca de cerdo se rehoga una cebolla cortada á filetes muy finos, luego tomate del tiempo pi-

cado; echar los callos; sazónense con sal, pimienta, nuez moscada y un ramito con hierbas aromáticas; muévanse bien y se rocían con vino blanco, se tapa el plato de saltear y se meten en el horno.

Entre tanto, se fríen patatas, cortándolas en lamas redondas; ya fritas se unen á los callos con un poco de ajo y perejil bien picado y algo de jugo; se meten en el horno durante cinco minutos más y queda terminado.

Es plato exquisito.

Asadura de cordero á la Real.

Asadura de cordero cortada en pedazos finos en un plato de saltear con manteca de cerdo puesta á fuego vivo, se saltea la asadura junto con una cebolla y jamón picado, sal y un poco de ajo y perejil picado; cuando esté bien rehogado se espolvorea con un poco de harina y luego mójese con una cantidad regular de caldo.

Cuando empiece á hervir se le echan patatas moldeadas y una picada hecha al almirez, de un poco de azafrán, un ajo y unas gotas de aceite, perejil picado y sal; se disuelve la picada con un poco de caldo.

Al quedar las patatas bien cocidas, queda en disposición de servirse.

FELIPE MARTÍ.

Solomillo de cerdo á la Zamorana.

Limpiarlo bien de nervios y grasas, sazónese de sal y pimienta. Rehóguese á fuego vivo con manteca, pimientos frescos y bastante cebolla; se tapa herméticamente y hágase cocer muy despacito durante hora y media.

Prepárese una guarnición de patatas torneadas en forma de nueces; glasearlos con manteca y finas hierbas.

Al momento de servirse se coloca el solomillo cortado en el centro de una fuente y se cubre con su cocción y jugo; en cada extremo de la fuente se colocan las patatas glaseadas.

SILVESTRE FERNÁNDEZ LUENGO.

El mejor postre, Mermeladas Trevijano.

Cocina Moderna "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

Cocido español.

El *cocido ó puchero*, es de los guisos más clásicos de España, tanto por el empleo que de él se hace, sacando el caldo para las diferentes sopas y aun para salsas y croquetas, como por el arreglo y economía que ofrece á la cocina modesta, permitiendo sacar de él varios platos.

En efecto, el caldo sirve para la sopa, las legumbres y cereales forman otro plato, el jamón, chorizo, etc., ofrecen una entrada agradable, y de la carne se hacen guisos, se sirve en ensalada, pisto, dorada, en croquetas, pastelillos, bocadillos y otras diferentes maneras. También de los restos del cocido se hace una excelente *ropa vieja*.

La región de España que tiene fama de hacer mejor el cocido es Castilla, y sobre todo Madrid. Nosotros daremos la explicación de cómo se pone el cocido más excelente; desde luego se comprende que pueden suprimirse muchas cosas en caso de necesidad, dejándolo reducido á la carne, el jamón, los garbanzos y la patata.

Por primitivo que sea el cocido y fácil en apariencia, requiere gran cuidado para hacerlo bien; no consiste en meterlo todo en la olla y dejar que se guise; hay un arte delicado que observar, y hasta el fuego ha de estar graduado.

Si los garbanzos, ó garbanzos de Castilla, siempre preferidos, son de buena calidad y el agua es buena para cocer los cereales, no hay necesidad de prepararlos de antemano; pero en otro caso es preciso ponerlos en agua la noche antes, y algunas veces añadir á esa agua un poco de bicarbonato. Del mismo modo las patas de cerdo, huesos salados, etc., deben echarse en remojo la víspera.

Para poner el cocido, se coloca en la lumbre, muy viva, una olla de boca ancha y de suficiente cabida llena de agua á propósito, para los cereales, con preferencia de lluvia. Así que está hirviendo, se saca de esta agua para lavar los garbanzos, que se echan en el hervor, y se ha de tener cuidado de que no baje la temperatura, pues entonces se endurecerían. Se añade en seguida la sal, la carne y los huesos de vaca y de cerdo, y se saca con una espumadera la obscura espuma que se forma junto al borde. Hecho esto, se junta la gallina ó aves que se le pongan. Entonces la

lumbre se torna lenta para que todo se vaya cociendo sin deshacerse ni desprenderse de su hollejo los garbanzos. Cuando el caldo está espeso y blanco, se saca con objeto de utilizarlo como se crea conveniente y se echan las patatas mondadas, de tamaño regular, enteras, de modo que se cuezan así, al vapor del poco caldo que queda en la olla.

En una vasija aparte, se cuece la verdura, judías verdes, col, cardillos, acelgas, etcétera, junto con el chorizo, la morcilla y el relleno.

Para servir el cocido, se coloca á un extremo de la fuente el garbanzo y la patata y al otro la verdura, aliñada ó sin aliñar, al gusto, del modo que ya indicaremos, y si se quiere con una salsa aparte. La gallina, carne, jamón y demás cosas que han servido para hacer el cocido, si no se utilizan en otro guiso, se sirven aparte.

Cocido catalán.

Se ponen en un puchero, con bastante agua, unas cuantas judías secas. Según vayan calentándose se les añade la carne y después de haber espumado, los garbanzos, tocino y sal. A la hora de cocción se le agrega una morcilla, relleno, patatas y verdura, y media hora antes de servirlo, el arroz y los fideos.

Sazonado con azafrán, puede servirse.

Cocido á la parisién.

En tres litros de agua y sal en proporción, se pone un kilo de carne de vaca y se deja cocer poco á poco, cuidando de espumarla á menudo. Se añaden nabos, zanahorias, perejil, clavos, un diente de ajo y una cebolla tostada. A las cuatro horas de cocción á fuego lento está hecho el cocido, y su caldo, después de colado se vierte sobre la sopa.

Cocido ruso.

(*Tschí*)

Se pone una olla llena de agua fría y se le echan cuatro ó cinco libras de carne de carnero, con pimienta y sal, hinojo en rama, y se espuma cuidadosamente. Añádesele después una col, media docena de cebollas cortadas, media libra de cebada perla ó de granos de trigo. Después de tres horas de cocción se le añaden todavía

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

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

Ayuntamiento de Madrid

quinientos gramos de zanahorias y ciruelas pasas. Se deja cocer una hora y el caldo se vierte para hacer una sopa, sobre rebanaditas de pan.

Pote gallego.

(Para doce personas).

Cuatro libras de berzas, medio kilo de judías blancas, uno de patatas, un cuarterón de manteca de cerdo (unto, como se llama en la tierra galaica), kilo y medio de carne de vaca, uno de jamón y medio kilo repartido entre morcilla y longaniza ó chorizo solamente.

Todo esto, menos las berzas y las judías, se cuece junto en una olla, á fuego lento y durante seis horas.

Las berzas y las judías se cuecen aparte, las primeras para blanquearlas y las segundas para que no se deshagan antes de tiempo.

Se echan las berzas en la olla, blanqueadas que estén, y las judías después. Se sirve este plato calando sopa con el caldo y poniendo en una fuente las legumbres y en otra las tajadas.

Olla podrida.

Se hace lo mismo que el pote, principalmente en la Mancha y Andalucía, y se cuecen en ella las legumbres, patatas, calabaza, judías verdes, peras, dátiles, cardos, apio, hinojos, nabos y toda clase de hortaliza. Se sazona con una cebolla y un tomate, que se echa al mismo tiempo que las patatas, y un pimiento asado. Al apartarle se pone un poco de azafrán y pimienta machacada.

Olla con arroz.

Se pone lo mismo que el cocido, y en vez de sacar el caldo, se cuece en él la patata, un diente de ajo y el arroz. Se sazona al apartarlo con pimienta y azafrán.

Olla de berza.

Es una olla que se usa mucho en Andalucía; se pone lo mismo que la *olla podrida*, con carne de cerdo fresco y salado, garbanzos, judías, patatas, nabos, morcilla, etc.; pero sólo admite como verdura la col. Se sazona con pimienta y azafrán al tiempo de apartarla del fuego.

Olla con trigo.

Se pone el trigo en agua un rato y luego

se coloca dentro de un saco de tela fuerte y se le aporracea hasta que salte la piel. Se aventa y se limpia.

Se pone en una olla con agua fría y se deja cocer hasta que esté tierno, sin sal.

En otra olla se cuecen pata, oreja y cabeza de cerdo, con garbanzos, sal y patatas.

Cuando todo está guisado se junta y se le echa el siguiente aliño:

En una sartén se fríen ajos, pimientos verdes y tomates; se le añade pimienta y azafrán y se sazona con esto el trigo.

Olla á la austriaca.

Se toman quinientos gramos de carne de buey fresca, quinientos de carne de buey ahumada, doscientos cincuenta de jamón ahumado, cien de judías blancas, cien de guisantes secos, cincuenta de cebada perlada y cincuenta de arroz. Se pone todo á cocer durante cuatro horas en una marmita bien cerrada y se sirve, sazonado con sal y muy poca pimienta.

EXPOSICIÓN DE ARTE CULINARIO

La Asociación Universal de Cocineros ha decidido celebrar en el Royal Horticultural hall, de Londres, antes de fines de Noviembre, su XVIII Exposición Internacional. El presidente del Comité será el cocinero Henry Cedar, *chef* del príncipe de Gales y uno de los artistas más extraordinarios en su género.

En este certamen se hallará incluída una sección especial de concursos, en los cuales podrán tomar parte todos los cocineros del mundo.

Además, figura en el programa una sección artística especialmente reservada á los dulces de adorno y á la repostería y una Exposición clásica de fiambres.

Los *gourmets* están de enhorabuena.

El zar es goloso

La cocina más rica y más bien cuidada de los soberanos europeos es la del zar.

Desde que Nicolás subió al trono ha gastado cerca de un millón de duros en la transformación de la cocina del palacio de Invierno.

Los gastos anuales del servicio culinario del monarca llegan á más de dos millones de francos.

Cocina Limpia "La Cocina por Gas."

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

Ayuntamiento de Madrid

BANQUETE

Servido en el Hotel Samaria, de Palencia

MENÚ**ENTREMÉS VARIADO**

Puré de guisantes.
Pollo á la Perigot.
Filetes lenguado á la Holandesa.
Calabacines á la Boheme.
Roast-beef á la Inglesa.
Capón trufado.
Pan de Viena.
Helado Vainilla.

POSTRES VARIADOS**VINOS**

Rioja Alta
Champagne Viuda Eliquot.
Café, Licores, Habanos.

Dueño del Hotel,
Rafael Alonso.

7 Septiembre 1907

DINER

de son Excellence
le Duc de Santo Mauro.

Consommé Royale Marie Louise.
Rissoles á la Pompadour.
Selle de Pré Salé á la Matignon.
Poulardie Rotie.
Salade.
Darre de Saumon á la Racht.
Haricots Verts à l'Anglaise.
Glace Mireille.
Gâteaux Miroir.

BANQUETE

Servido en casa de la Excelentísima
Sra. Marquesa de Argüelles.

DINER

Consommé de volaille marquise.
Petites bouchées á la Régence.
Escalope de saumon á l'Américaine.
Jambon d'York S.^o Oporto.
Chaufroid de faisan.
Punch á la Romaine.
Poularde de la Bresse rôtie.
Salade Britannique.
Petits pots á la moderne.
Bombe glacée Darrozin.
Gâteau Mexicain.
Suprêmes chester.
Desserts.
Jerez Gonzáles Byass, 1847.
Bordeaux Chateau Margaux.
Bourgogne Clos Vougeot.
Pommery Greno.
Oporto.

Restaurant Tournié.

MENU**Lunch**

Consommé de volaille.
Sandwiches variées.
Petits pains de foie-gras.
Medaillons de bœuf á la Rossini.
Jambon glacé aux œufs filés.
Galantine de dinde truffée.
Baba d'Aremberg.
Brioche Mousseline.
Petits gateaux.
Palmiers, Condés, Algériennes.
Petits fours glacés.
Petites glaces variées.
Café-Liqueurs.
VINS
Jerez-Rioja
Champagne Crémant Imperial
Restaurant Tournié.

Cocina Chic "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid

CURIOSIDAD CULINARIA

EL BAILE Y LA CENA

Ismailia, 18 de Noviembre de 1869.

Por la noche se verificó el gran baile en el palacio del khedive.

El palacio es nuevo. Se ha edificado en seis meses, y sólo viéndole se comprende la dificultad de tamaña empresa. El edificio se eleva sobre la orilla occidental del lago Timsach (de los cocodrilos) y más allá del canal de agua dulce, que sigue paralelamente al Canal de Suez.

El baile se ha verificado en la planta baja.

Los salones no son muy suntuosos, sin duda porque el virrey no da gran importancia al punto en que su palacio se ha edificado.

Desde las primeras horas de la noche se había notado una animación extraordinaria.

Todo el mundo se agolpaba á la puerta, esperando la llegada de la emperatriz. ¿Cómo iba vestida? Un revistero tiene la obligación de contar estas cosas á los señores.

La emperatriz se ha presentado vestida de *satín ponceau*, diadema, collar y cinturón de diamantes, y velo blanco cuadrado, caído por detrás. Sencillez y elegancia. El emperador de Austria de *paisano*, la llevaba del brazo.

La confusión ha sido extraordinaria.

Desde primera hora han sido ocupados los asientos de las tres mesas donde debían cenar los numerosísimos invitados.

Apenas se ha bailado.

El temor de perder su puesto en la mesa ha decidido á la reunión á ocuparse ante todo del *buffet*; el estómago no tiene educación.

El *menu* de la cena es un documento muy notable y merece los honores de la publicación.

He aquí, pues, lo que la Europa ha devorado esta noche á costa del despilfarro de su alteza:

VINO SAUTERNE

Pescado á la reunión de los dos mares.

Roasbeef á la inglesa.

Galantina de pavo á la Périgord.

Jamón historiado.

Galantina de faisanes á la Valière.

VINO BORDEAUX

Paté á la Dorsey.

Lengua de buey á la inglesa.

Aspides de Nerac.

Filetes á la Imperial.

Galantina á la Bellevue.

VINO DEL RHIN

Langostinos de Suez al Creson.

Trufas de Campagne.

Ensalada rusa.

Espárragos de Italia.

VINO CHATEAU-LAFFITTE

Asado Chevreuil.

Pavo trufado.

Faisán relleno.

Capón gelatina.

CHAMPAGNE

Mandonús al Kirschwaser.

Pudding de ananas.

Bizcochos saboyanos.

Crema napolitana.

Helados, dulces, frutas, café.

Recomiendo al pueblo y á los voluntarios de la libertad la lista anterior, muda declaración de los esplendores de la monarquía absoluta.

Es de suponer que la proclamación del joven duque de Génova se solemnice con una cenita por el estilo. ¿Eh?

¡A lo menos el rey de Portugal ama las patatas y el vino ordinario, y no se permite despilfarros de veintidós platos y dos mil doscientas botellas de vino.

Yo declaro que no tomé nada, excepto los apuntes que tengo el honor de ofrecer á ustedes con esta fecha.

EUSEBIO BLASCO.

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.

**

Para el próximo número 16 de EL GORRO BLANCO, adelantamos los siguientes trabajos: *Silla de ternera á la Favorita*, con su grabado, de I. Domenech, *Silla de carnero á la Ayerbe*, de F. Martí; platos especiales para las fiestas de Navidades, de cocina y pastelería; un *menu* explicado de Ramón Esteban Mestre y otros trabajos de artistas nacionales y extranjeros, etc., etc.

LA DIRECCIÓN.

Cocina Regularizable "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)

cibo de la entrega. Pero aún quedaban mayores amarguras que pasar y mayores honras que recibir al pueblo medinés. En 21 de Marzo vino á Medinasidonia el alcalde Cárdenas, y participó que muy en breve llegaría Don Felipe IV á la referida ciudad, para lo cual era necesario abrir y allanar los caminos por donde el rey pudiese pasar sin estorbo alguno. Practicáronse estas obras lo menos mal y más pronto que se pudo: dispúsose alojamiento para S. M. en la morada de la viuda de D. Cristóbal Basili, que poco antes había sido corregidor de la ciudad, formando cámaras con tablas y lienzos para que pudiesen ocuparlas el monarca y la servidumbre: pagáronse 80 ducados por la compra de dos casas, que fué necesario destruir para que cupiese en la calle la ancha carroza real, que, según es fama, no pudo entrar por las puertas de Gibraltar (1); se abonaron los mantenimientos á la gente de infantería y caballería que acompañó á Su Majestad hasta Tarifa; el pan destinado á la mesa del Rey costó 80 reales; las gallinas hubo que pagarlas á ducado, y los huevos á medio real, y unido todo esto á los *dineros* y *yantares* que imperiosamente pedían los lacayos y servidores de la comitiva regia, se recrecieron tanto los gastos, que su total fué de 137.980 maravedís, suma exorbitante para la época en que unos chapines dorados valían real y medio, y cuatro reales el jornal de un albañil. El municipio quedó empeñado á causa de semejantes dispendios, y el ahogo y apuro que hubo para sufragarlos se trasluce en cada una de las fojas del expediente y de las cuentas originales que para redactar estos apuntes se han tenido á la vista. Ahora se comprenderá con facilidad el preciado galardón que recibían aquellos contados pueblos ó monasterios, en cuyos privilegios se estampaba que *por les facer mucho bien é mucha merced, de allí adelante é para siempre jamás non diesen yantares ni conduchos*.

Es curioso notar que en los mismos tiempos en que la fuerza de la ley obligaba á los pueblos á tan cuantiosos gastos, otra fuerza más poderosa quizá, por ser hija de la vanidad y

del amor al trono, impelía á los magnates á obsequiar á los Reyes con festines de que se abochorna el lujo de nuestros tiempos. Indiquemos algunos de los más conocidos. Del de D. Alvaro de Luna, dado á Don Juan II y á Doña Isabel de Portugal, cita la crónica «los grandes platos é confiteros, é barriles, é cántaros de oro é de plata cobiertos de sotiles esmaltes é labores... siendo servida la mesa del Rey é de los caballeros é dueñas é doncellas, de muchos é variados manjares». El Conde de Haro presentó en su palacio de Briviesca á Doña Blanca de Navarra, primera mujer de Enrique IV, «gran diversidad de aves, carnes, pescados y frutas, con delicado aderezo, por espacio de cuatro días, á lo que añadió el Conde la grandeza de pregonar que á nadie se vendiese cosa alguna, sino que todos acudiesen á su palacio para recibir de balde cuanto quisieran, disponiendo además una fuente de plata que de continuo manaba exquisito vino, de donde cada uno tomaba lo que quería». Felipe II y su esposa Doña Isabel de Valois fueron obsequiados por el Conde de Benavente con una merienda «de dulces y pescados, que se compuso de más de quinientos platos, servidos por pajes muy galanes, que iban de uno en otro llevando descubierta cada plato, siendo el último una trucha de veintidós libras, por cuyo peso se iban remudando los pajes...; detrás iban muchos frascos de plata con diferentes géneros de vinos y aguas cocidas». Para aquellas fiestas dadas á Felipe IV por el Duque de Medina Sidonia en el bosque de Doña Ana, se acopiaron, entre otras cosas, 4.000 cargas de leña, 4.000 arrobas de carbón, 1.400 barriles de pescado en escabeche, 700 fanegas de harina, 1.400 pastelones de lamprea, 10 botas de vinagre, 400 arrobas de aceite, 80 botas de vino añejo, 100 arrobas de azúcar, 50 de miel, y la carne y pan bastantes para alimentar por varios días á muchos miles de personas. Hubo además corridas de toros, comedias, partidas de caza y pesca, fuegos artificiales y abundantes regalos de guantes, joyas, telas, alhajas y caballos, subiendo á más de *trescientos mil ducados* lo invertido en semejante función. El buen capellán Pedro de Espinosa califica la suma de *grandiosa, pero muy corta para el ánimo de su dueño*. Nos-

(Continuará.)

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid