

EL GORRO BLANCO

REVISTA CULINARIA MENSUAL

Gran Diploma de Medalla de Oro en el Instituto Internacional de la Alimentación de París (5 Octubre 1909.)

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

DIRECTOR

IGNACIO DOMENECH



Redacción y Administración:

Calle de Echegaray, 20, 3.º — MADRID

Condiciones de Publicación.

Se publica el día 1.º de cada mes.
Empieza la suscripción en 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: Cuento histórico, por José Serra.—Noel, gastronómico, en París, por J. Abrazard.—Recetas de cocina casera: Pavo u oca asada San Antonio, Plátanos-Souflés, Chorizos extremeños, Menestra á la española, Pisto manchego, Para confeccionar las yemas y turrón de coco, Pudding de pan á la inglesa, Plum-cake.—La Pastelería Austro-Húngara: Bretzein al anís, Los croissants.—Comida-menú, por I. Doménech.—La cocina española: Los Raviolis y Cocots, La caldereta asturiana, Limonada asturiana, por I. D. y P.—Gran banquete servido en casa de los Excmos. señores de Aznar, por I. Doménech.—Cocina de recetas abreviadas: Guarniciones, por I. D.—Lista de una notable comida, por José Gómez González.—Publicaciones recibidas.



CRÓNICA

CUENTO HISTÓRICO

Corría el año de gracia de 1669, y á la vez una lujosa y pesada silla de posta (ó litera, no recuerdo) corría también en dirección á Barcelona por la ruta principal que de la *Conca de Barberá* desciende hasta el llano del Panadés.

Por el aspecto y riqueza del tren, por sus muchos cascabeles y por la lucida escolta de mozos á caballo que le daban guardia, adivinábase que los viajeros que ocupaban la *carroza* eran personas de *calidad*, eran gente de *muchas campanillas*.

En efecto, D. Armengol de Ferrán de Gatell y de Plandiura, barón de Juneda y de Ponts, señor de Serral, de Blancafort, de Pira y de Vimbodí, y su muy noble y hermosa señora doña Elvira del Tallat y Segarra, condesa de Bellpuig y Miralcam, representantes ambos de la más rancia nobleza catalana, y cuya sangre tiraba á *verde* de puro *azul*, eran los ilustres ocupantes del vehículo, que se dirigían á Barcelona á fin de presidir D. Armengol el *Consejo de los Ciento*, según le correspondía por sus fueros y franquicias.

Al declinar la tarde de uno de los últimos días del mes de Agosto, llegaba y dete-

Cocina Higiénica La Cocina por Gas.

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

níase la regia comitiva frente al monasterio de *Santas Creus*, en cuyo Hostal de la Conrería pidieron alojamiento para señores, criados y caballerías, rehusando cortésmente el hospedaje que les brindó el abad del monasterio en sus confortables celdas.

Cenaron, *no sé si bien ó mal*, é inmediatamente después de haber rezado el rosario los próceres viajeros, retiráronse á descansar, no sin antes haber encargado al postillón les despertara con el alba, pues pensaban reanudar su camino á las primeras horas de la siguiente mañana.

Pasó la noche en el silencio más sepulcral. No el postillón, sino el hermoso Febo despertó al noble barón, que, malhumorado, se lanzó del lecho y se acercó al amplio ventanal, trocándose su cólera en admiración al contemplar la belleza del magnífico panorama que desde allí se descubría; sorprendido por los efectos de luz que daba el sol sobre el paisaje, llamó á su cónyuge, y, juntos, saborearon con la vista los múltiples encantos que el horizonte ofrecía contemplado desde el ventanal.

—¿Os place que demos un paseo por tan amenos sitios, ya que nuestro postillón se ha olvidado de mis órdenes?

—¡Oh! sí. Paseemos hasta el medio día: haremos nuestra comida en este *hostal* y luego proseguiremos la ruta, ¿verdad?

Y así fué: salieron al campo, se dirigieron por la senda que serpenteaba entre pequeños valles y colinas, respirando con verdadero deleite los variados aromas de las campesinas florecillas que esmaltaban las praderas, escucharon los ruidos de las cristalinas fuentes y claros arroyuelos que acompañaban los cantos de millares de pajarrillos que revoloteaban por las altas ramas de frondosas arboledas; y, en fin, comprendieron la ventura que habrían de haber disfrutado nuestros primeros padres en el Paraíso... Sin darse cuenta del tiempo que transcurría, fueron ahora sorprendidos por los ecos de la alta torre que anunciaban el medio día; lo que hizo pensar á la muy noble señora si aquella hora era en la que Adán y Eva comían la manzana.

Regresaron al *hostal*; á su paso iban encontrando numerosos campesinos que, con sus rojas y largas barretinas, saludaban respetuosamente á nuestros nobles. Eran montaraces y rústicos mozos de labranza y pastores, de aquellos vigorosos varones de nuestra tierra querida, que, al saludar á los reyes, lo hacían con el consabido «Nos, que cada uno vale tanto como vos, y todos juntos más que vos...»

¡Buena comida! El abad del monasterio acudió al *hostal*; tomó asiento entre los nobles cónyuges; bendijo los manjares, y fueron éstos desfilando sobre los blancos manteles y con arreglo al siguiente y curiosísimo *menú* encontrado recientemente entre empolvado legajo escondido en el archivo del histórico monasterio:

«Sopas de gallina», «Llebre ab serves», «Perdius ab guilandos», «Peix ab rumescu», «Tupina ab escarchofas», «Cuixa de bé tatchonada», «Rustit de ploma», «Crema», «Rostas de Santa Teresa», «Cocas de Montblanc», «Arrop y Fruitas». Vins, bons Café y Rasolis.»

Transcurrió la comida, ocurriendo de particular lo que después reseñaremos, por no precipitar ahora los acontecimientos; el abad dió *las gracias* en latín con la sabida oración, y se levantaron todos de la mesa, pues ya esperaba á la puerta la conocida silla de postas y la numerosa comitiva que había de escoltarla y defenderla de los osados bandoleros que infestaban en aquella época los caminos; bandoleros que dieron motivo á la creación de esa institución genuinamente *catalana*, llamada *mozos de escuadra*, que en principio se dijeron *mossos den Veciana*, por haber sido este valiente patricio su fundador en Valls, que armó y organizó á sus propios mozos para coartar las fechorías de tantos *bandoleros*.

Cocina Fácil! La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

Sin embargo, cuando aun sentados á la mesa y saboreando el caprichoso y confortante *menú* que conocemos, llegó el momento en que, según costumbre, de clavar el *tridente* el barón en hermosa polla asada, reluciente y humeante aún, encontróla, extrañado, que estaba bastante dura:

—Maese hostelero: antójaseme que la carne de esta polla...

—Es buena, señor; es de un gallo que ha estado cantando *siete años* en el corral; mas esta noche... se le olvidó cantar, y por eso le he muerto. ¡El tuvo la culpa de que no madrugara el postillón, faltando á las órdenes de vucencia!

Asombro general.

El barón era bueno, mas no pudo indultar al gallo porque estaba asado ya; no pudo, á pesar de todas sus facultades, derechos, autoridad y preeminencias, arrancar la pobre víctima de las ensangrentadas manos del verdugo, del matador, del vengador implacable; tampoco pudo, ¡ay!, ordenar entierro y funerales, ni levantar soberbio mausoleo á su memoria... Pero hizo lo único que en aquel trance pudo hacer, lo que su honrada conciencia y nobles sentimientos le dictaron: ¡respetar sus despojos!... por encontrarlos duros.

JOSÉ SERRA,

Dueño del Restaurant «Mundial Palace».



Noel, gastronómico, en París.

CARLTON-HOTEL

Lista du Réveillon

Brioche aux Perles d'Astrakan, ou ostras de Colchester
Consommé de ave aux Etoiles
Medaillon de homard Cendrillon
Mignonnette de Pouillac aux asperges Vertes
Chapon trufflé à la broché
Qoeur de Romaine au Citron
Damier de foie-gras.—Rambon d'Irlande
Ballotine de Faisán.—Filet de bœuf à la Gelee
Sabot givre Minuïnette
Corbeilles de Friandises
Bûches de Noel au chocolat
Mince Pie
Royal Plum pudding
Fruits

J. A.

Explicación de algunas recetas

Brioche aux Pêrles d'Astrakan.—Pequeñísimos brioches redondos, de forma plana, guarnecidos con caviar gris de Astrakan.

Consommé de Volaille aux Etoiles.—(Consomé de ave con estrellas.) Es un consomé muy substancioso, de ave, que lleva de

Cocina Universal

La Cocina por Gas.
 Ayuntamiento de Madrid

guarnición pequeñísimas estrellas de zanahorias, nabo, real de huevo y perifollo picado.

Medallones de Homard Cendrillon.—(Medallón de Homard Cendrillon.) Se cuecen entre cenizas calientes grandes patatas holandesas (cada patata es una porción). Luego se corta de plano la parte superior, y se vacían casi por completo. Trabajar la pulpa caliente con manteca fina, perifollo, perejil y estragón picado, y sazonomiento. Tapizar ó napa todo el interior de cada patata con este puré; guarnecer el fondo de cada una con un salpicón de apio, champiñón, trufa, quisquillas y homard (este salpicón debe de estar antes estofado por separado con manteca y salsa americana).

Encima del salpicón se colocan bonitas escalopas de homard, se napa todo con

salsa americana trabada (compuesta con los restos del homard), espolvoréase todo con queso de Gruyère, y gratínense en el horno.

Al momento de servirlo, se coloca encima de cada patata una gran rodaja de trufa, abrigantada con glasa; en cada extremo de patata se coloca una pata de homard, en forma de diente de lobo.

Albarca (ó Sclop), escarchado media noche.—(Sabot givre Minuette.) Con Nougat se forma una gran albarca ó Sclop. Al momento de servir se llena con un biscuit glacé praline; colocar en la cumbre del helado una hermosa violeta cristalizada, imitar la escarcha sobre la albarca con un poco de glasa real.

J. ABRAZARD.

Jefe de Cocina del Carlton.—París.



Recetas de cocina casera.



Pavo ú oca asada San Antonio

Se rellena un pavo (ó una oca) con carne de salchichas picadas, salpicón de trufas y castañas cocidas en consomé, luego de cortadas á pedacitos; se pone á asar como de costumbre, y se rocía de vino blanco, formando un buen jugo.

Sírvase guarnecido de seis morcillas negras francesas bien fritas y seis crepinetas asadas á la parrilla y se ponen en los extremos de la fuente; complétase el plato con adorno de dos montoncitos de berros y limón cortado en rodajas.

Aparte se sirve el jugo y mermelada de manzanas sin azúcar.

Plátanos-Souffles

(DULCE DE COCINA PEDIDO)

Se escogen seis ú ocho plátanos y se corta un pedazo pequeño por la parte superior, y con cuidado se retira el plátano

á fin de dejar la corteza entera que forme el hueco para rellenarse después.

Se pasan los plátanos por un tamiz grueso, y añádase á una crema compuesta con tres yemas de huevo, 75 gramos de azúcar, 30 gramos de harina, vainilla, 20 gramos de manteca y una copa regular de leche; esta crema espesada en un ángulo del fuego; añadir, por último, cuatro claras montadas á punto de merengue y rellenar los plátanos con este soufflé.

Colóquense en una placa, unos al lado de otros, espolvoréanse de azúcar, y se cuecen en el horno durante ocho ó diez minutos, sirviéndose en seguida de terminada la cocción.

Chorizos extremeños

(RECETA PEDIDA)

Se picarán, hasta reducirlas á pasta, cuatro libras de magro de vaca y otras cuatro de magro de cerdo con cinco de

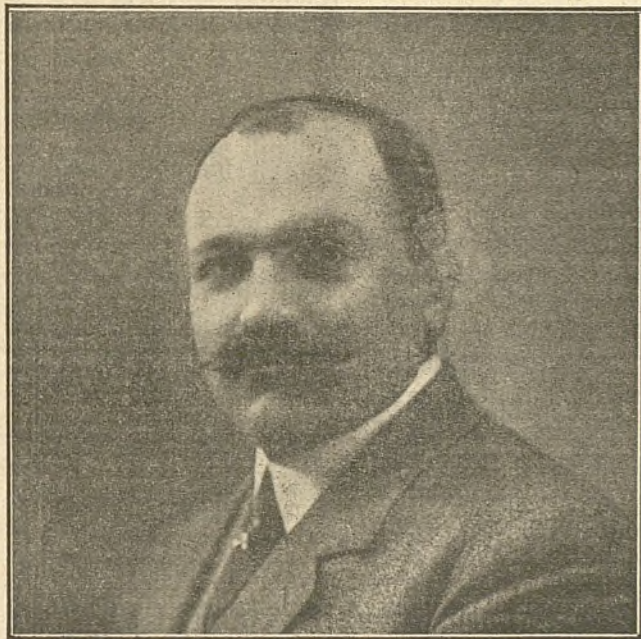
Cocina Nacional La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

tocino fresco; entonces se sazonan con sal, pimienta en polvo, bastante pimienta encarnado, un poco de picante y orégano, y se pone en paraje fresco, dentro de una cazuela de barro, hasta el día siguiente, revolviéndolo de vez en cuando. Se llenarán intestinos de vaca, preparados de antemano para este servicio, y se cortan

bollitas nuevas, alcachofas, puntas de espárragos, guisantes, lechugas y criadillas de tierra. Una vez blanqueadas, se rehogará en una cacerola, con manteca de vaca ó de cerdo, cebolla picada y unos trozos de jamón. Cuando principie á dorarse se pondrán todas las verduras, haciéndolas saltar hasta que no tengan humedad,



D. JOSÉ SERRA

Autor del notable libro *Algo sobre hoteles y restaurantes*, y que, en el próximo número de esta Revista, empezaremos á publicar.

á una distancia de un palmo, atándolos con bramante por sus dos extremidades, haciendo un manojo de dos en dos docenas. En esta disposición se cuelgan, separándolos lo más que se pueda para ahumarlos, hasta que se queden secos, colgándolos luego en sitio ventilado y fresco.

Los chorizos se pueden comer crudos ó cocidos.

Menestra á la española

(RECETA PEDIDA) (PALENCIA)

Se blanquearán de antemano separadamente, y por el tiempo proporcionado á cada una, las siguientes legumbres: ce-

y se aumentará una salsa española, no muy espesa, en la que se dejarán cocer hasta que quede de buena consistencia. Se servirán en una legumbreira, adornando la superficie con unos trozos de huevos cocidos, cortados en cuatro pedazos.

Pisto manchego

(RECETA PEDIDA) (RONDA)

Se freirán en una cacerola cebollas picadas, así como unos trozos de jamón. Cuando esté dorado, se le añade calabaza pelada cortada á cuadritos y se continuará meneando hasta que ésta esté cocida. Entonces se aumentan tomates pelados, que

Cocina Práctica La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

hayan soltado su agua y picados muy finos, y pimientos que se habrán frito enteros para pelarlos, cortados igualmente en cuadritos. Rehóguese todo bien y se le hecha unas cucharadas de substancia, haciéndolo cocer todo junto á fuego lento y revolviéndolo á menudo hasta que esté bien reducido.

El pisto se suele servir con huevos fritos, ó bien revueltos éstos con él.

Para confeccionar las yemas y turrón de coco

Ponga al fuego, en un cazo, 1.500 gramos de azúcar y el agua necesaria para elevarlo á 20 grados. En otro cazo se pone 1.100 gramos de coco seco, rallado, y cuando el azúcar ha llegado al punto indicado, se vierte sobre el coco, trabajando bien con la espátula. Se deja enfriar, y luego ya pueden confeccionarse las yemas.

En cuanto al turrón de coco puede hacerlo agregando 500 gramos de coco seco, rallado, por cinco kilogramos de mazapán.

También se confecciona este turrón haciendo que el coco quede en el centro del mazapán, para lo cual se marcan en éste de largo á largo unos huecos con el rodillo, los cuales se rellenan con el coco, de manera que al cortar el turrón queden unos ojos formados por el coco.

Pudding de pan á la inglesa

(RECETA PEDIDA) (SANTA CRUZ DE TENEFRIE)

Se pican á cuchillo 200 gramos de grasa de riñón de buey que se pone en una vasija y se le incorpora en seguida los siguientes ingredientes: 125 gramos de pasas de Corinto y Smirna, 150 gramos de azúcar morena, cuatro gramos de sal, un poco de nuez moscada rallada, limón raspado, 300 gramos de miga de pan blanco, una cucharada de harina, una ó dos manzanas picadas, una buena copa de ron,

y cinco huevos enteros; se mueve todo este compuesto con una espátula, luego se hace una bola. Se unta un paño con manteca, espolvoreándolo con harina, colocando la bola del pudding, se ata con tramilla ó bramante; póngase en una marmita con agua fría y hágase cocer suavemente durante dos horas y media.

Se desmoldea con precaución en una fuente y se rocía con salsa sabayón al ron ú otra salsa ó confitura caliente, ó con kirsch ó ron encendido, etc., etc.

Plum-cake

(RECETA PEDIDA) (LÉRIDA)

Proporciones: 500 gramos de harina, 500 gramos de manteca de vaca, 500 gramos de azúcar, ocho huevos enteros y cinco yemas, un poco de sal, 200 gramos de pasas de Smirna, 200 gramos de pasas de Corinto y 100 gramos de frutas secas confitadas.

Se pondrá la manteca en una vasija de hierro esmaltado y se trabajará con una espátula; se le añaden entonces cuatro huevos enteros y las cinco yemas, incorporando éstos uno á uno y no cesando de trabajarlo. Añádase entonces el azúcar, á los diez minutos la harina, y por último, las pasas bien limpias y las frutas cortadas á cuadritos, así como una copa grande de ron.

Se mantequearán de antemano moldes pequeños de cubilete, guarnecido el fondo de éstos y su alrededor con tiras de papel mantequeado, llenándolos hasta las tres cuartas partes de su altura.

Se colocan sobre una placa de hierro y se cuecen á un horno no muy fuerte.

Si se desean los plum-cakes grandes, se cuecen en un molde de mayor tamaño; asimismo se pueden cocer en placas hondas de hierro, para cortarlos luego en rebanadas.

Cocina Económica La Cocina por Gas.

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



La Pastelería Austro-Húngara

Bretzeln al anís

Se trabajan 250 gramos de manteca con 160 de azúcar en polvo, 10 yemas de huevo (éstas se incorporan á la combinación una á una mientras se trabaja la pasta), la corteza de un limón picado menudisimamente, y se añaden 400 gramos de harina.

Amasada la pasta, póngase sobre hielo;



Bretzeln al anís.

luego se corta la pasta en fragmentos ó trozos, que se estiran, y luego se le da la forma de un entrelazado, que, en conjunto, tiene la forma de un pastel, forma palmas ó abanicos que los dos extremos se quedan dentro, formando tres agujeros grandes; estos pequeños Bretzeln se colocan en una placa untada de manteca, se doran con huevo y se espolvorean con anís en grano y azúcar en polvo.

Se cuecen á horno regular. Son exquisitos para tomar el café y para la cerveza.

Los croissants

(MEDIAS LUNAS)

Se toma como base un litro de leche; se hace calentar una parte de esta leche, un poco caliente nada más, y se deslíen en ella unos 30 ó 40 gramos de levadura.

En una vasija se pone un kilo de harina fina tamizada; en medio de esta harina se hace la levadura, que no esté ni dura ni blanda; pasada una media hora que la levadura ha levantado, se empieza á amasar, añadiendo poco á poco el resto de la

leche y 30 ó 40 gramos de sal, y se amasa bien la pasta que resulte bastante firme. Terminada esta pasta, se pone sobre el mármol, espolvoreado de harina; se estira y se le ponen 200 ó 250 gramos de manteca, y desde este punto trabajar la pasta de igual modo que si fuese de hojaldre, dándole algunos dobleces; déjese reposar en sitio fresco durante dos ó tres horas.

Esta pasta se suele preparar por la noche, á fin de poder marcar los croissants en seguida por la mañana. Cada kilo de pasta se suele repartir en unos 40 croissants.

Estos pedazos de pasta se ponen sobre el mármol, estirándolos un poco, quedando casi redondeados, para que luego se puedan volver un poco ovalados. Para darles forma se procede como sigue:

Con la mano izquierda se tiene el ex-



Les croissants.

tremo inferior de la pasta, y con la mano derecha el otro extremo. Enrollad estos pedazos hacia uno, es decir, de retroceso, hasta que resulte como el parecido de un cigarro puro; se le da en este momento la forma de media luna y queda el croissant terminado.

Colóquense los croissants sobre un paño puesto sobre una placa; déjese levantar la pasta durante una hora.

Bien colocados en una placa, se doran con huevo y se cuecen en el horno. Si se quieren croissants menos hojaldrados se amasa más la pasta.

Cocina simpática La Cocina por Gas.

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

≡ COMIDA - MENÚ ≡

Consommé con Profiteroles Fermiere
Turbot á la Florentina
Solomillo mechado á la Cyrano
Pavo asado á la Catalana
Ensalada Lakmé
Mousse de escarola con Soubisé
Flan de Crepes á la Diabla (Dulce)
Copa helada Cenevole
Postres

Explicación de las recetas

Consommé con Profiteroles Fermière.—Consommé de ave bien clarificado. La guarnición es como sigue: Haga pasta de buñuelos de viento, y marque unos botones pequeños en una placa, se pintan de huevo y se cuecen en el horno; luego se pican legumbres cocidas en la marmita, tales como nabos, zanahorias, puerros y patatas; después de muy picadas, se ponen en una cacerola con manteca, algo de jugo y perejil picado. Con esta legumbre espesa se cubren bien los profiteroles, y cubiertos con un poco de queso, se gratinan un poco.

Servirlos en fuente, con servilleta; el consomé, con unpoquito de tapioca cocida.

Turbot á la Florentina.—El turbot, cocido y quitada la piel, se coloca en una fuente de metal blanco, encima de un lecho de espinacas estofadas. Cubrid el turbot por completo con salsa Mornay (la Mornay es bechamela con queso rallado) espesa, se adorna con langostinos mondados; cúbrase de queso rallado, zumo de limón y manteca de vaca; por encima gratínese á bonito color y sírvase. Puede adornarse con costrones de hojaldre.

Solomillo mechado á la Cyrano.—El solomillo mechado y asado á la inglesa, puesto en la fuente, cortado encima de un costrón; salsa española al Jerez. Sírvnle de guarnición fondos de alcachofas rellenos de puré de foie-gras, con adorno de trufas por encima, gratínense un poqui-

to, y patatas á la cucharilla doradas con manteca fina.

Pavo asado á la Catalana.—Para el relleno del pavo se comienza por freir primero pedazos de jamón, un poquito de cebolla picada, luego unas ciruelas claudias, orejones, salchichas pequeñas, piñones y trufas; todo bien rehogado, se rocía con vino de Jerez ú otro vino añejo, sal, pimienta blanca en polvo y nuez moscada; se retira luego y se rellena el pavo, asándolo bien hasta que forme un buen jugo.

Mousse de escarola con Soubise.—Se tiene preparada escarola bien blanca, cocida con agua y sal. Luego se escurre bien y se pica á cuchillo. Ya picada, se mezcla en una buena cantidad de salsa bechamela fría; unirle tres yemas de huevo, sal y nuez moscada; muévase con la espátula hasta que espese bastante; entonces se retira, añadiendo cuatro ó cinco claras montadas á punto de merengue. Se tiene de antemano preparado un molde alto, untado de manteca y espolvoreado con miga de pan blanco rallado, y échese la pasta de escarola. Se cuece en el baño maría, en el horno. Al momento de servirse se vuelca en la fuente y se cubre con salsa crema espesa con pasta de puré de cebolla. Puede adornarse con costrones de hojaldre en forma de media luna ó triangulares.

Flan de crepes á la Diabla (dulce).—*Pasta de Crepes.*—Doscientos cincuenta gramos de harina, 100 de azúcar, cuatro ó cinco huevos, un poco de vainilla, una copa de coñac ó kirsch, y más de medio litro de leche. Se bate hasta que no tenga grumos. Luego se unta una sartén bien lisa con manteca de vaca, y se le echa un poco de la pasta, se reparte bien por toda la sartén hasta que comience á dorarse en un ángulo del fuego; luego se le da la vuelta, dorándose por ambos lados; así, de este modo, se preparan 14 ó 15

Cocina. Sencilla La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

(todos redondos, dorados é iguales). Tén-gase preparada confitura de albaricoques ó de manzanas, y procédase á montar el plato. En el fondo de una fuente redonda, grande, de metal blanco, colóquese una crepe de plano, cubrir ésta con una capa de confitura espesa, que esté caliente; encima otro crepe y cúbrase con confitura, y así sucesivamente, hasta que se hayan colocado todos los crepes. Entonces se glasea todo el exterior (por fuera), con la misma confitura; échese una lluvia de almendras tostadas y cortadas en filos, algunas pasas de Corinto, y se mete un poco en el horno. Al momento de servir-se se rocía con kirsch ó coñac, espolvoreándose de azúcar, y presentándose encendido á la mesa.

Copas heladas Cenevole (helado).—Se prepara un buen helado de vainilla, y, por separado también, una regular cantidad de chantilly. Tener también preparado marrón-glacé á pedacitos (una cucharada por cada copa). Al momento de servirse se procede á montar estas copas, que serán de las de Champán, y una por persona. En el fondo de cada copa se pone marrón-glacé picado (una cucharada). Se cubre por completo con helado de vainilla, terminando en punta; encima se colocará un marrón-glacé entero, y por el alrededor de cada copa se adornará con el chantilly puesto en un cucurucho.

I. DOMÉNECH.

LA COCINA ESPAÑOLA

Los Raviolis y Cocots

Los *ravioli* constituyen el plato italiano tan renombrado y tan en uso en aquel país como aquí los buñuelos.

Es general decir *rapioli*, mejor que *raviolos*, que es la traducción forzada.

Este manjar se reduce sencillamente á un picadillo de carne, pescado, legumbres y hasta dulces y cremas, envuelto en una masa fina y delgada, con la que se hacen bocadillos del tamaño de medias onzas de chocolate.

Vienen á ser en diminuto lo que los *cocots* en grande son en Valencia.

En cada punto de Italia se hacen los raviolos de distinto modo; pero la mejor fórmula es la de la cocina genovesa, que va á continuación:

Se hace una masa sobre una mesa con cinco huevos, un poco de sal y la harina que pueda admitir; se amasa muy bien y se divide en dos partes para extenderla y

adelgazarla cuanto sea posible, reduciéndola al espesor de una hoja de papel; se baten unos huevos y en ellos se moja un pincel para untar la pasta adelgazada.

Sobre esta misma pasta se van poniendo bolitas pequeñas de un picadillo preparado con carne, aves, etc., y á una distancia de una á otra de unos dos dedos; luego se cubre con otra pasta igual, se aprieta para que las dos hojas de pasta se unan y se van cortando para formar de cada bolita de picadillo un pastelito pequeño del tamaño de medio duro. Después se colocan sobre un paño limpio espolvoreado de harina, y en este estado se dejan.

Quince minutos antes de servirlos se les da un buen hervor en agua hirviendo con la cacerola tapada, se sacan del agua y se colocan sobre un cedazo para que escurran. Se pone al fuego manteca de vacas con cebollas picadas hasta que se tuesten un poco, se echa queso parmesano raspado y substancia bien reducida de caldo, se

Cocina Irregularizable La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid

incorporan los raviolos, se rehogan con cuidado para que no se rompan, se espolvorean con queso y se sirven con salsa aparte si se quiere.

Todos estos raviolos se pueden variar con picadillo de aves, pescados y caza. El procedimiento es igual, á excepción de las substancias ó salsa que se les adiciona, que ha de cambiar según la naturaleza de los raviolos.

Los raviolos se hacen de espinacas, para vigilia, con nata de leche y yemas de huevo, y luego se sirven con manteca de vaca un poco quemada, queso parmesano y salsa de tomate.

La Caldereta asturiana

No conozco la fecha de su origen. En la concha de Gijón, los pescadores que se dedican á la pesca de altura la vienen haciendo de tiempo inmemorial á bordo de sus lanchas cuando la pesca les obliga á quedarse varios días en alta mar. El procedimiento que emplean es de lo más sencillo que conoce el arte culinario; en su pote ó cazuela echan el pescado fresco entero y en pedazos, añadiendo un poco de aceite de Sevilla, cebolla picada y pimentón; después de cocido lo comen en rancho.

Esta clase de caldereta es conocida entre toda la gente de mar del litoral cantábrico.

La caldereta, para que sea buena, se necesita que sea abundante, es decir, que contenga mucha variedad de pescados y mariscos, y que por lo menos sean veinte ó treinta los convidados.

La caldereta es un plato clásico, es decir, que cuantas más veces se come más gusta, y tiene la ventaja de que la última siempre es la mejor. La caldereta es muy digestiva, puede uno comer cinco ó seis veces de ella sin que ocurra novedad en la digestión.

La caldereta se prepara y condimenta en menos de media hora y en cualquier punto del campo, monte ó playa donde uno se halle. Cuatro piedras y unas cañas secas son suficientes para cocerla.

Lo primero y esencial para hacer una buena caldereta es una cacerola ancha y baja y con una tapa que cierre bien; pero como es difícil hallarla de estas condiciones, tengo una construída *ad hoc* que siempre me dió magníficos resultados, pues cuenta con unas 200 y tantas cocidas desde que la construyeron para este fin.

Después hace falta hallarse en puerto de mar para obtener el pescado necesario á su preparación y que tiene que ser clase pequeña y de la llamada de *cantil*, como el salmonete, lubina, tiñoso, escorpión, pica, inánete, dorada, escamón y barbudas; además se hacen acopios de langostinos, amasuelas, lapas y otros mariscos.

Todó se lava y limpia con agua del mar, siendo condición precisa el que sea el pescado bien fresco.

Acopiada la parte de pescado y marisco, se prepara la cebolla, cortándola en rajas grandes, picando luego perejil, pimienta negra, pasta de pimiento morrón, aceite de Valencia, Jerez superior, nuez moscada y guindilla.

Media hora antes de la señalada para comer, se coloca en el fondo de la cacerola rajas de cebollas; luego se estiva la peor clase del pescado que uno tiene, encima se coloca cebolla en rajas, perejil picado, se espolvorea la pimienta, nuez moscada, sal, pasta de pimiento y guindilla y parte de los mariscos; luego otra camada de pescado de clase mejor y se vuelve á cubrir con cebolla, perejil, pimienta, guindilla, nuez moscada, pasta de pimiento y el marisco, y así sucesivamente hasta llenar la cacerola, colocando en su parte superior y como remate la mejor

Cocina Doméstica La Cocina por Gas.

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

COCINEROS: Las chaquetas de 5 pesetas, á 3,50, y la francesa de 9, á 6. Pantalones y todo o completo en trajes de cocinero.

La Favorita.—Calle de Fuencarral, 98.—Madrid.

clase de pescado, sarancollete y lubina, se echa media botella de aceite y media de Jerez y se tapa herméticamente colocando un peso encima.

El fuego se tiene preparado y ha de ser de leña y de mucha llama; se coloca la cacerola sobre unas piedras y se activa el fuego hasta que rompa á hervir; tan pronto como esto suceda, se retira el fuego y se dejan las ascuas necesarias para que la ebullición se mantenga uniforme, es decir, que se sonría.

En quince minutos queda lista y pronta á servirse, lo cual debe hacerse en la misma cacerola, y una persona experta la encargada de servirla, para evitar la rotura del pescado y la buena distribución de la salsa y mariscos, con objeto de que todos los comensales sean igualmente servidos.

Limónada asturiana

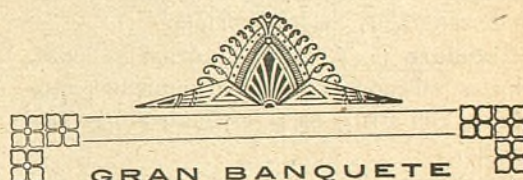
Limónada para tomar en el rigor del verano. Además, como la caldereta es excitante, se precisa una bebida fría y al mismo tiempo ligera. Esta limónada se importó hace años de Bilbao, y creo ha recibido transformaciones como sucede con todo lo que emigra ó se importa de otros puntos; he aquí en breves palabras el método que empleo para hacerla:

Se toma una sorbetera grande, 20 ó 30 azumbres; se coloca en su tina, la cual ya se halla preparada con nieve y sal; en la sorbetera se echa, hasta llenarla, una tercera parte de agua y dos terceras partes de vinos blancos, Sauternes, Jerez, Priorato, Nava del Rey, Champagne y unas copas de buen cognac; se agita, se mezcla bien y se añaden tantos azucarillos del país como botellas de vino, y para ultimar, se monda un limón teniendo cuidado que la corteza no lleve nada de pellejo

blanco, se cierra herméticamente y se enfría. Se sirve en jarras grandes de cristal y se bebe en copas altas de cerveza. Recomendando mucho cuidado al beberla; es muy traidora, y como el calor convida á beber, se toman fuertes cantidades que suelen provocar animadas discusiones en la mesa.

Tanto la limónada como la caldereta, tienen la ventaja de que se pueden tomar grandes cantidades sin peligro ninguno para la salud.

I. D. y P.



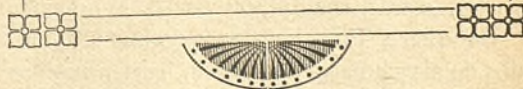
SERVIDO EN CASA DE LOS

Exemos. Sres. de Aznar

para 15 cubiertos, el día 26 de Diciembre de 1912.

Consommé de ave Camelia.
Pequeños bocadillos á la Oriental.
Turbot á la Archiduque.
Tournedos á la Sagan.
Pavos asados á la Albufera.
Ensalada rusa en Bella Vista.
Guisantes finos á la Pavillon.
Bomba helada Alhambra.
Pastas secas.
Chester cake.
Postres finos.
Vinos.

I. DOMÉNECH.



EL ENSAYARSE Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



ANDRE, SUCCESEUR
CUECHILLERÍA
76, Rue St. Sauveur, PARIS

Cocina de recetas abreviadas

GUARNICIONES ⁽¹⁾

Algeriana (C. y A.).—Rodajas de tomate fritas con aceite; fondos de alcachofas, y croquetas, patatas, salsa de tomate con pimientos morrones.

Alsaciana (C. y A.).—Chancroute estofado al vino blanco, tocino de pecho, ahumado, servido en tartaletas de pasta brise, y jugo de ternera liado.

Amiral (P.).—Mejillones á la Villero, colas de cangrejos, y salsa Matelota.

Andaluza (C. y A.).—Berenjenas rellenas, tomates salteados, con aceite, pimientos morrones, con arroz, salsa española y jugo atomatado.

Americana (P.).—Salsa á la americana con langosta ú homard.

Anversoise (C. y A.).—Tartaletas rellenas, jets de Houblon, patatas al vapor y salsa de tomates.

Argenteuil (C., A. y P.).—Puntas de espárragos, trabados con salsa holandesa.

Aranjuez.—Lo mismo que á la Argenteuil.

Arlesiana (C. y A.).—Berenjenas fritas, tomates escogidos, rodajas de cebolla frita y salsa media glasa atomatada.

Banquera (C. y A.).—Codornices ó gríves deshuesados, y rellenos reformados, y salsa Périgord.

Berenjena (C. y A.).—Berenjenas rellenas de salpicón de setas y gratinadas.

Beaufort (P.).—Escalopas de homard, langostas, ostras, champiñón y salsa de homard.

Banquera (P.).—Escalopas de homard, fondos de alcachofas, champiñón, trufas, pepinos frescos estofados y veloute de pescado.

Bella Elena (C. y A.).—Croquetas de puntas de espárragos, lamas de trufas y jugo trabado.

Berny (caza).—Croquetas de patatas, tarta-

letas de pasta brisé rellenos de puré de lentejas, trufas y salsa Venaison.

Berrinchonne (C. y A.).—Berza breseada, tocino de pecho, costrones y cebolletas glaceadas, y salsa media glasa.

Bizantina (C. y A.).—Costrados de patatas vaciados y rellenos de puré de coliflor, lechugas breseadas y jugo liado.

Bohémienne (C. y A.).—El asado relleno de farsa de caza, salpicón de trufas y foie-gras. Salsa Madera con esencia de trufas.

Boitelle (P.).—Setas delgadas, salteadas con manteca.

Bordalesa (C. y A.).—Salsa bordalesa, con rodajas de tuétano de vaca.

Boulangere (C. y A.).—Patatas torneadas y cebolletas glaceadas al jugo y finas hierbas.

Bauquetière (C. y A.).—Toda clase de legumbres, en montoncitos separados y glaceados.

Bourgeoise (C. y A.).—Patatas torneadas, con manteca, zanahorias y cebolletas glaceadas, tocino de pecho y jugo liado.

Bourgnignonne (C. y A.).—Tocino de pecho, cebolletas glaceadas, champiñón estofado con vino tinto, salsa del fondo montada con manteca.

Braban conne (C. y A.).—Tartaleta de pasta brisse, rellena de coles de Bruselas, napada de salsa Mornay, croquetas de patatas y jugo liado.

Bréhan (C. y A.).—Fondos de alcachofas, rellenos de puré de habas, decoradas con lomos de trufa, coliflor napada con salsa holandesa y patatas persilladas.

Bretonne (C. y A.).—Judías blancas, cocidas y salteadas con jamón, tomate y finas hierbas, y rodajas de cebolla frita. Salsa española.

Brillat Savarin (caza).—Costrones rellenos de puré de caza y trufa española, con fumet de caza.

Bristol (C. y A.).—Croquetas de arroz, flag-eolets, patatas avellanita; jugo liado.

(1) La C y la A es para las carnes y aves. — La P para los pescados.

Cocina Moderna La Cocina por Gas.

Ayuntamiento de Madrid

Bruxelloise (C. y A.).—Coles de Bruselas y eudives breseadas, patatas al natural y jugo liado.

Cambeceres (C. y A.).—Trufas, champiñón, aceitunas y salsa Madera.

Camerani (C. A.).—Choucrante breseado con jugo de ternera, salsa al Madera y trufas picadas.

Cancalaïse (P.).—Ostras, quisquillas y salsa Normanda.

Canova (C. y A.).—Escalopas de foie-gras, riñones de gallo, trufas y salsa media glasa.

Cardinal (P.).—Escalopas de homard, trufas y salsa Cardinal.

Castiliane (C. y A.).—Croquetas rellenas de tomate salteado, rodajas de cebolla frita; fondo liado con tomate.

Catalana (C. y A.).—Salchichas, castañas, cebolletas glaseadas, tomates rellenos, champiñones y jugo.

Catalana (C. y A.).—Otra receta.

Chambord (P.).—Trufas, champiñones, laitanas, huevos fritos, quenefas, cangrejos, salsa chambord.

Chartre (C. y A.).—Nabos torneados y glaseados.

Chartres (A.).—Quenefas de ave á la estragón, la pieza decorada al estragón, jugo de la misma trabado.

Châtelaïne (C. y A.).—Fondos de alcachofas rellenos de puré saubise, patatas avellanita, castañas glaseadas, salsa al madera.

Chevaliere (C. y A.).—Trufas y champiñones, crestas, salsa bechamela.

Chipolata (A.).—Tocino de pecho, morcilla de ave, nabos, zanahorias, cebolletas glaseadas, champiñones, castañas glaseadas, salsa al madera.

Chivry (P.).—1.º Empanado con trufas, salsa veloute con trufas.

Chivry (P.).—2.º Tartaletas rellenas con ragout de ostras, mejillones, quisquillas á la villeroy.

Choisy (C.).—Lechugas breseadas, apio (raíz), patatas chateau.

Choron (C.).—Fondos de alcachofas rellenos de guisantes y una rodaja de tuétano de vaca encima, patatas avellanita y salsa choron.

Chauchat (P.).—Patatas en rodajas cocidas y mezcladas con salsa mornay, gratinándolas en el horno.

Clamart (C. A.).—Tartaletas rellenas de guisantes y patatas salteadas.

Clamart (C. y A.).—Fondos de alcachofas rellenos de guisantes purés, salsa media glasa.

Clermont (C.).—Tartaletas guarnecidas de puré de castañas con puré saubise y yema de huevo duro, rodajas de cebolla fritas y salsa saubise.

Commodore (P.).—Pequeñas costradas de patatas guarnecidas con colas de cangrejos, quenefas de pescado con manteca de cangrejos, mejillones, villeroy, salsa normanda.

Compota para los pichones.—Tocino de pecho, cebolletas y champiñones.

Contí (C. y A.).—Puré de lentejas cocidas con tocino de pecho.

Cumberland (Caza).—Mermelada de manzanas agri dulces con gelatina de grosellas.

Cussy (C. y A.).—Champiñones y ceps estofados rellenos de puré de castañas, trufas, crestas y salsa madera.

Daumont (P.).—Quenefas de pescados, champiñones llenos de salpicón de cangrejos, trufas y laitances, salsa cardinal.

Dauphine (C. y A.).—Croquetas de patata, media glasa al madera.

Dauphinoise (P.).—Escalopas de homard, quenefas de homard, champiñones, salsa homard.

Delphine (C.).—Macarrones con mezcla de puré de caza y trufas.

Demidoff (Para el pollo).—Bordura de arroz, media glasa.

Descartes (C.).—Costradas de pasta brisé guarnecidas de una codorniz con trufas.

Dieppoise (P.).—Mejillones, colas de cangrejos, salsa al vino blanco.

Doria (P.).—Concombres á la cuchara esto, fados con crema agria y rodajas de limón.

Dubarry (C. y A.).—Coliflor gratinada.

Duquesa (C. y A.).—Patatas duquesa, salsa al madera.

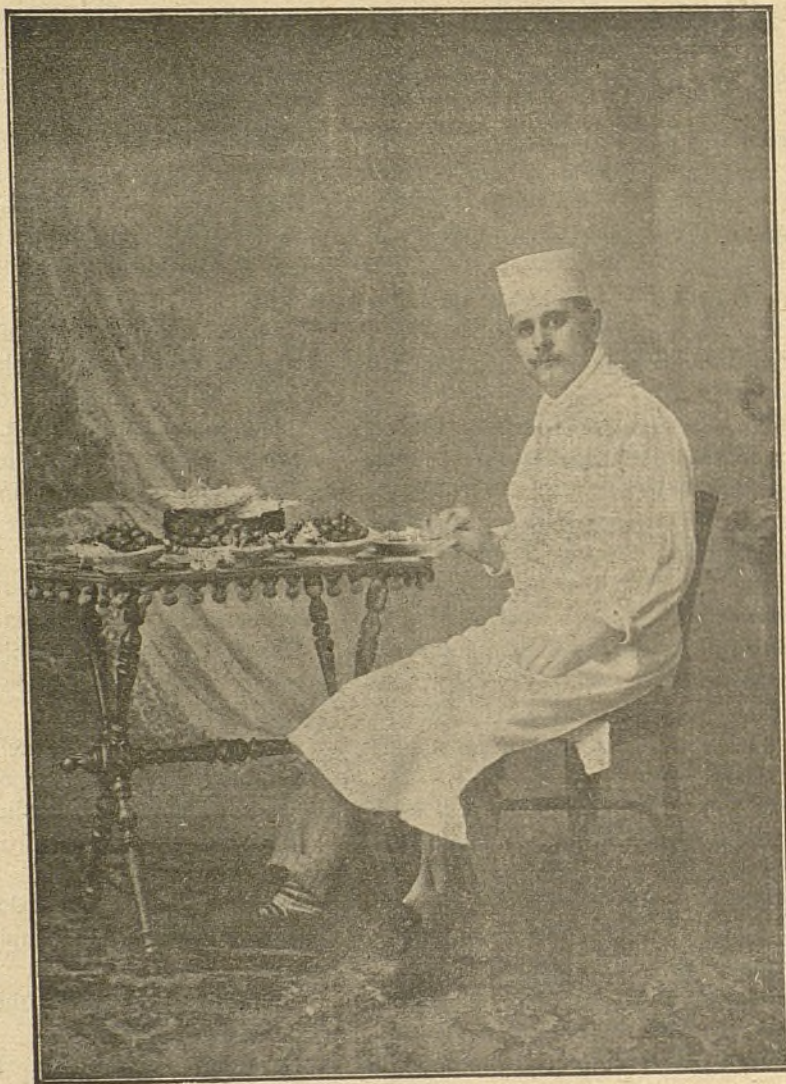
Duperre (P.).—Ostras, champiñones, quisquillas, veloute de pescado.

I. D.

Cocina Intima La Cocina por Gas.

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

Ayuntamiento de Madrid



JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

LISTA DE UNA NOTABLE COMIDA

dedicada á los Jefes de Cocina de Barcelona, original del notable Jefe de Cocina D. José Gómez González, por la que obtuvo Medalla de Oro en el concurso culinario organizado por la revista «El Viajero», de Barcelona.

Entremés á la Oliva ⁽¹⁾

(Dedicado á D. Antonio Oliva)

I

Preparación.—Cójanse 24 anchoas, las que se pondrán á desalar con agua y vinagre; cuando se crea conveniente se procederá á sacarles los filetes á las anchoas, colocándolas en una fuente, hasta su terminación. Se tomarán pepi-

nillos en vinagre, alcaparras, zanahorias y cebollitas; todas estas legumbres sean encurtidos, se cortarán en pedacitos pequeños, se toman los filetes de las anchoas que tenemos en la fuente, colocando un pedacito de cada encurtido sobre los filetes, enrollándose para que queden los curtidos enroscados por el filete hasta concluidos todos.

De otra parte, se toma un poco de harina puesta en un plato hondo; se le agrega un poco de agua para formar una pasta que se trabaja con la espátula; se pondrán seis claras de

(1) En los próximos números proseguiremos la publicación de este interesante menú: ó lista.

huevos en un perol para trabajarlas con la varilla, hasta que esté en punto de nieve, mezclando las claras con la pasta que hicimos antes, esta es la marinada que empleamos en la cocina para fritos.

Se pondrá una sartén con mantequilla de cerdo al fuego para que se vaya templando. Se cogen los rollitos que hicimos con las anchoas y se va rebozando en la marinada, sacándolos con una cucharita pequeña para verterlos en la sartén que pusimos con la mantequilla al fuego, para que se frian y tomen el aspecto de un buñuelo de patata.

Se sacan, poniéndolos á escurrir en un cedazo.

Después que se encuentren fríos se colocan en conchas á propósito de entremés, sobre servilletas de flecos; al filo de la concha se colocan ruedas de limón y adornos de hierbas y se da por terminado el entremés.

JOSÉ GÓMEZ GONZÁLEZ.

Jefe de Cocina del Círculo Mercantil de Málaga.

PUBLICACIONES RECIBIDAS

El Viajero.—Notable revista ilustrada, órgano de la Asociación de Fondistas y similares de Cataluña. — Publica excelentes grabados, entre los que descuellan los referentes al menú de D. José Gómez, premiado con medalla de oro en el último certamen de cocina organizado por esta revista. Publica asimismo un interesantísimo texto. Además del folletón encuadernable aparecen las recetas premiadas en el último concurso culinario.

Tijeretazos.—Revista popular ilustrada que se publica los días 10, 20 y 30 de cada mes. Es una revista notabilísima que está dedicada á la literatura y teatros. Está muy bien editada, y es de las más interesantísimas por su texto y grabados. Establecemos muy gustosos el cambio con tan notable publicación. Se publica en Barcelona y se vende en toda España.

El Eco de Lucena.—Periódico democrático independiente consagrado á los intereses de Lucena y su distrito. Se publica en Lucena (Córdoba) y es dirigido por D. Francisco de A. Cárdenas. Publicase todos los jueves, con texto siempre escogidísimo, que le hace ser una publicación modelo. Con gusto establecemos el cambio.

Novedades.—Notable publicación de San Sebastián (Guipúzcoa). En todos los números esta hermosa revista sostiene la nota palpitante en todo su conjunto, texto notable y gran número de preciosos grabados de los asuntos de más actualidad en Europa.

La Antorcha.—Publicación notable, órgano y defensor de los cocineros y camareros de Buenos Aires (República Argentina), dirigida por D. Emilio V. Santolaria. Es de texto interesantísimo, haciéndose eco virilmente de todo cuanto haya que defender en favor de la clase dedicada al ramo de alimentación en general. Reciba su director nuestros sinceros afectos.

La Voz de la Concordia.—Boletín que ha empezado á editar esta Asociación de camareros, al parecer unida con la Sociedad de cocineros de Barcelona. Esta publicación anuncia que viene en defensa de la clase; *no está mal pensado*. Esperaremos á ver en números sucesivos la forma en que va á defender á la clase. Por lo demás, la publicación está bien hecha, y nosotros les prometemos ser constantes auxiliares desde el nuestro. Reciban al mismo tiempo nuestra enhorabuena.

La Prosperidad.—Periódico que se publica en Navalcarnero, dirigido por D. José María Bausa. Este periódico es defensor de Navalcarnero y su distrito. Es interesantísimo y muy bien editado. Todos sus números son muy amenos.

En el próximo número publicaremos las noticias de otras estimadas publicaciones que nos honran con su visita; hoy no disponemos de más espacio.

La Revista Jorba de Manresa.—Como todas las cosas de esta Casa, tan popularísima en Cataluña por sus almacenes al estilo de «El Siglo», de Barcelona; «Printemps», «Bon Marché» y «Belle Jardinière», de París, es también la revista-anuncio que publica esta Casa que, además de toda clase de modelos en las últimas modas de vestidos y muebles para todas las clases sociales, publica la revista textos y noticias, especie de «Touche Tout», en poesías, literatura, fotografías, Historia de España, villancicos, etc. Reciba nuestra felicitación.

I. D. y P.

Imprenta Helénica. Pasaje de la Alhambra, 3.

LIQUEUR BÉNEDICTINE Exquise Digestive

GRAN DESPACHO DE TERNERA FINA

DE

REMIGIO BOTO

Plaza del Carmen, cajón número 35

(Al lado de la Pescadería de la Pepa)

ANÍS SAN JERÓNIMO (MONTSERRAT)

(GRAN LICOR DE MODA)

Su exquisito «bouquet» hace que supere á los anises más famosos. Analizado y recomendado por la Academia Médica Homeopática de Barcelona y Laboratorio Municipal de Madrid.

Pídase en casa **Victor Martín (Restaurant Tournier)**, Mayor, 15, Madrid, y en todos los Establecimientos bien surtidos.

REPRESENTANTE POR MADRID

DON IGNACIO DOMÉNECH

ECHEGARAY, 20-MADRID

Obras recientemente publicadas, por I. Doménech

Todos los platos del día. Obra muy práctica para preparar los exquisitos platos así denominados. Está escrita con suma sencillez con objeto de que sus recetas puedan ejecutarlas desde el más prestigioso Jefe de cocina hasta la más modesta cocinera ó señora.

Un tomo de 300 páginas, 3,50 pesetas, en todas las librerías.

El Arte del Cocktelero Europeo.—Con el auxilio de este libro puede prepararse en varios minutos cualquiera de las 320 recetas de Cocktails que en él se insertan, en las que se incluyen todos los Clarets-Cups y 22 secciones de Refrescos americanos é ingleses.

Un grueso volumen, lujosamente editado, 2,50 ptas., en todas las librerías.

La Gastronomía. Cocina de Cuaresma. Un volumen en 8.º alargado, **2,50 pesetas.**

La Cocina Elegante. Un grueso volumen, con multitud de grabados, **7 pesetas.**

La Cocina Vegetariana Moderna. Arte de preparar excelentes comidas y elegantes postres completamente vegetarianos. Listas de comidas explicadas con fórmulas originales y siendo todas de fácil confección.

Un volumen de 144 páginas, 3 pesetas, en todas las librerías.

El Gorro Blanco (colecciones de), encuadernadas en tela, **10 pesetas.** La colección completa de cinco años, **20 pesetas.**

La Pastelería Mundial. Con 2.000 recetas y 400 grabados. **10 pesetas.**

A todo el que adquiera una colección completa de estas obras, se le hará una gran rebaja.

Pedidos en la Administración de EL GORRO BLANCO, calle de Echegaray, 20, 3.º, Madrid.