

# 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** Sandoval, 21, entresuelo exterior.—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

Los grandes establecimientos Maggi.—Concurso de menús de almuerzo: Sociedad el «Arte Culinario» de Madrid.—Comidas diplomáticas: Embajada del Ecuador (22 cubiertos).—Una página para EL GORRO BLANCO.—Menú.—Comidas diplomáticas: Embajada del Ecuador (22 cubiertos).—Embajada de los Estados Unidos (18 cubiertos).—Menú.—Asociación de empleados de los Ferrocarriles de España: Banquete conmemorativo del XX aniversario de su fundación, que se celebró en el restaurant de la estación de la Encina, el día 22 de Enero de 1908.—Banquete celebrado en el Hotel Colón, de Alicante (Valencia), que dió la Junta de la Sociedad «Agraria Levantina» con motivo de un mitin que se celebró en esta ciudad, y que asistieron todos los diputados de la región.—FÓRMULAS Y RECETAS: Pato á la Ibérica.—Chuletas de langosta á la Alemana.—Pieza de merluza á la Brouta.—Tournedos-Salothurn.—Pollo salteado á la Katoff.—Puding-Francés.—Huevos moldeados á la Ginestet.—Lubina á la Cantábrica.—Huevos «Felipe Martí».—Menú de almuerzo explicado: Explicación de las recetas. Huevos moldeados á la Primavera.—Escalopos de merluza á la Rosalliana.—Pichones salteados á la Rendón.—Gastronomía.—España culinaria.—Leyendo y cortando: La cerveza considerada como alimento.—Axiomas sobre la digestión.—Correspondencia.—La mesa moderna: Cartas sobre el comedor y la cocina, cambiadas entre el Dr. Thebussem y Un cocinero de S. M.

## Los establecimientos Maggi.

La organización comercial que se necesita para la venta de los productos Maggi, exige un numerosísimo personal de oficinas; pasa de 500 el número de personas empleadas en las diferentes Sociedades Maggi.

Para los empleados y sus familias hállese en el Stoos (encima de Brunnen, lago de los Cuatro Cantones), y á una altitud de 1.300 metros la villa Balmberg, donde pueden pasar sus vacaciones anuales. Las Sociedades Maggi contribuyen con largueza á los gastos de viaje y manutención.

La fabricación de los productos Maggi une íntimamente la industria con la agricultura, puesto que los productos agrícolas (legumbres, verduras, leguminosas, etc.), constituyen la mayor parte de las primeras materias que se trabajan en los establecimientos Maggi.

La misma casa cultiva casi todas las legumbres. El viajero que desde la estación de Kempttal toma el camino de la colina no podrá disimular su sorpresa y admiración al ver aquellos inmensos campos de apios, cebollas, puerros, zanahorias, coles, perifollo, habichuelas, etc., que se extienden por todas partes. Al ver esos millares de estacas, por las cuales trepan las plan-

**Cocina Económica “La Cocina por Gas,**

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

Ayuntamiento de Madrid



taciones de habichuelas en correcta formación, cuyas líneas nada rompe, ¿no se diría á cierta distancia que producen el efecto de soldados en línea de batalla? Y los surcos de los campos de zanahorias, cebollas y demás legumbres, ¿no parecen de una regularidad eminentemente militar? Todo



está hecho con precisión, economía, con el mayor esmero y de la manera más práctica posible.

Esos campos alternan con bosques y pastos porque á la agricultura propiamente dicha, la casa une la cría de ganado en gran escala. Cuanto al número de cabezas y su calidad, posee los más hermosos rebaños de ganado bovino de la raza morena de Schwyz que existe en Suiza. La mayor parte de estos animales han sido criados en la misma casa. Hállanse entre ellos numerosos ejemplares que han obtenido las más altas recompensas en las Exposiciones agrícolas. Los establos son claros, aireados, provistos de luz eléctrica y agua caliente y fría; el forraje se transporta por medio de caminos de hierro Decauville.

Añadiremos, para terminar, que por doquiera han concurrido los productos Maggi se han visto honrados con las más altas recompensas. Así es como han obtenido siete Grandes Premios, ocho Premios de Estado, ocho Diplomas de Honor, 15 Premios de Honor y 46 Madallas de Oro.

En las Exposiciones Universales de París de 1889 y 1900 se presentaron «fuera de Concurso», pues su inventor, M. Jules Maggi, formaba parte del Jurado internacional.

**Cocina Regularizable "La Cocina por Gas,"**

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



## CONCURSO DE MENUS DE ALMUERZO

## Sociedad el "Arte Culinario,, de Madrid.

En Junta general celebrada el día 21 de Noviembre de 1907, se acordó, á propuesta del presidente, abrir un Concurso culinario para todos sus asociados, bajo las bases siguientes:

1.<sup>a</sup> El objeto de este Concurso es el presentar minutas de almuerzos de cuatro ó más platos con ordubres y postres. Cada minuta irá acompañada de sus correspondientes recetas inéditas, pudiendo estar redactada la minuta en francés ó español. El orden de colocación de los platos, queda á gusto del concursante.

2.<sup>a</sup> Las minutas que á juicio del Jurado no sean originales é inéditas, no entrarán en Concurso.

3.<sup>a</sup> Para tener derecho á presentar trabajos en este Concurso, se establecerá una matrícula de 5 pesetas para los que dentro de la Sociedad estén reputados como jefes, y de 2,50 para los ayudantes; los Socios honorarios tienen igual derecho que los jefes.

4.<sup>a</sup> La fecha en que ha de empezar este Concurso, será la del día siguiente al que se celebre Junta general aprobando las bases.

La entrega de los trabajos destinados al Concurso, se hará en el domicilio social bajo sobre cerrado y lacrado con el título

## Para el Concurso Culinario.

Estos trabajos no irán firmados y si llevarán un lema que su autor se encargará de poner.

5.<sup>a</sup> Habrá un premio de honor consistente en un objeto práctico para el arte; uno de 75 pesetas, un segundo de 50 y un tercero de 25 pesetas, y varias menciones honoríficas para aquellos que, á juicio del Jurado, presenten mejores trabajos.

6.<sup>a</sup> En el acto de presentar los trabajos para el Concurso, se hará efectiva la matrícula. Sin este requisito no se admitirá trabajo alguno.

7.<sup>a</sup> El plazo para presentar trabajos, termina el día 30 de Abril. Para poder estudiarlos se nombrará un Jurado compuesto de ocho señores socios presididos por el presidente de la Sociedad, dándoles veinte días de término para mejor apreciarlos.

Cuando á juicio del Jurado estén todos examinados, se señalará día y hora para el reparto de premios á los agraciados.

Con objeto de dar mayor importancia á este acto, se harán invitaciones á redactores de tres ó cuatro diarios, para que la prensa publique los trabajos premiados. A estos invitados se les obsequiará con algunos fiambres, vino de Jerez y cigarros, gastos que pagará gustoso el autor de esta proposición, con el entusiasmo que le anima todo lo que con asuntos de cocina se relaciona.

Y última. Los premios se pagarán con el importe de las matrículas, y si no se recaudara lo suficiente se abonará, hasta el completo, de la Caja de Beneficencia en lo que se refiere á los premios en metálico. El premio de honor (una obra de cocina ó un juego de cuchillos), será regalo de la Directiva.

Si ninguno de los trabajos presentados reuniera, á juicio del Jurado, suficientes méritos para ser premiado, el importe de las matrículas ingresará íntegro en la Caja de Beneficencia de la Sociedad.

Animo, pues, y á romper los moldes de lo rutinario, y á ver si el elemento joven lleva por otros caminos más prósperos el arte culinario.

Cree el autor de esta proposición que, aun cuando los premios sean de escaso valor material, conceden un gran prestigio, dentro del Arte, á sus poseedores, por habérseles otorgado en virtud de sus conocimientos culinarios, pudiendo ostentarlos como corona de laureles.

JOSÉ GARCÍA Y GARCÍA.

Cocina cómoda "La Cocina por Gas.,

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

Ayuntamiento de Madrid



# Comidas diplomáticas.

## EXPLICACIÓN RÁPIDA DE ALGUNAS RECETAS DEL MENU

**Consommé Célestine.**—Guarnición de *crepes* de diversos colores, cortadas á molde en formas muy pequeñas, ó en una finísima juliana. *Consommé* de ave bien clarificado.

**FILETES DE LENGUADO Á LA CAYLUS.**—Doblar los filetes de lenguado, y hacerlos cocer con vino blanco de Pouilly. Luego tres ó cuatro cucharadas de apio, puerros y zanahoria cortada en una finísima paisana, fondeándola con anterioridad con manteca de vaca; colocar los filetes de lenguado encima, y conservarlos calientes.

Reducir la cocción del vino, añadir manteca fina, perifollo fresco, picado muy fino, y un poco de *fumet* de pescados blancos, Cayena, sirviendo de esta salsa, en salsera aparte.

Guarnición de diminutas croquetas de caracoles, y *champignons*

fritos con manteca de vaca. Patatas holandesas cortadas en forma de huevo, cocidas al natural y servidas aparte.

**FONDOS DE ALCACHOFAS Á L'IPSI-LENTI.**—Una bechamela muy reducida, que se le adiciona en iguales cantidades guisantes finos y puntas de espárragos. Rellenar los fondos de alcachofas convenientemente preparadas con la primera combinación, y espolvorearlos de queso de Parma rallado, gratinarlos á bonito color; un poco de jugo en el fondo.

**BOMBA IRENE (HELADO).**—Camisar el

molde bomba de helado de chocolate, el interior crema de almendras; servido sobre zócalo de hielo natural, adornado de flores.

Salsa de chocolate caliente aparte.

I. DOMENECH.

### EMBAJADA DEL ECUADOR

(22 CUBIERTOS)

*Consommé Célestine.*  
*Petites Mazarines à la Rossini.*  
*Filets de soles à la Caylus.*  
*Pièce de Chevreuil à la Nesselrode.*  
*Sauce Cumberland*  
*Chaudfroid de Poulardes à la Russe.*  
*Granités à l'Ananas.*  
*Bécasses Rôties Victoria.*  
*Salade Clauzel*  
*Fonds d'artichauts à l'Ipsilenti.*  
*Bombe à l'Irene.*  
*Gâteau Algérien*  
*Croûtons au Chester à la Moderne.*  
*Dessert.*

Ejecutado por

I. DOMENECH.

Le 22 Janvier 1908.

LIQUEUR **BENEDICTINE** Exquise Digestive

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

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

Ayuntamiento de Madrid



## Una página para EL GORRO BLANCO

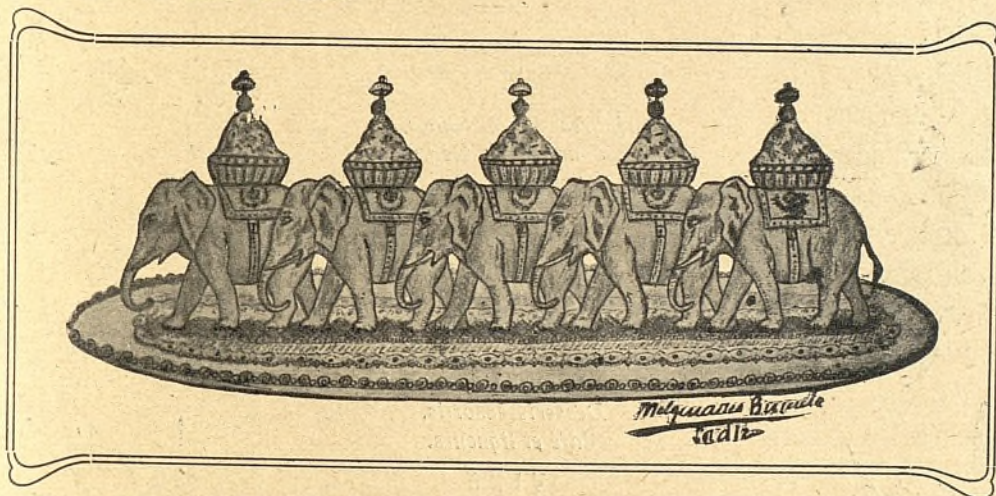
*A mi amigo Ignacio Doménech.*

### CREMA DE CAZA SOUFFLE



La presentación de este plato, como verán los respetables lectores y colegas, se trata de un plato de fantasía, son pequeños elefantes (en cartón piedra); con estos paquidermos se pueden formar diferentes bases para la presentación de platos fríos ó calientes.

Sobre una fuente ovalada y papel picado, se extiende perejil frito bien seco, que figura la hierba, encima y con simetría, se colocan los elefantes en la forma que indica nuestro grabado. Sobre el lomo llevan una silla portátil donde cuelgan en forma de colgaduras de seda de varios colores, y en el centro una corona.



Encima de la silla se colocan al momento de servir unas cajitas, de pasta inglesa, rellenas de una buena crema de caza *soufflé*, salpicado de pistachos picados muy fino, concluyendo con un pequeño *atelette* que se hace con un palillo, y que lleva una trufa, un *champignon*, y un pedacito de lengua escarlata. Como la crema de ave, caza, etc., es conocida de mis respetables colegas, para no ser molesto, me abstengo de describirla.

Este plato resulta de fantástica presentación y excelente manjar; lo serví á bordo del vapor *Cataluña* cuando el viaje regio, recibiendo plácemes de S. M.

MELQUIADES BRIZUELA,  
Jefe de cocina de la Compañía Trasatlántica.

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

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

Ayuntamiento de Madrid





## GRAND HOTEL

DINER D'OUVERTURE DE 90 COUVERTS

### MENU

*Huîtres de Marennes.*  
*Consommé à la Régence.*  
*Filets de soles à la Algérienne.*  
*Suprême de volaille à la Lucullus.*  
*Belle-vue de foie-gras à la Périgieux.*  
*Filet de boeuf flanqué de cressons.*  
*Fonds d'artichauts à la Dubarry.*  
*Bombe glacé à la Grand Hôtel.*  
*Gâteau à la Internacional.*  
*Chester Kake.*  
*Desserts assortis.*  
*Café et liqueurs.*

### VINS

*Rioja blanc.*  
*Jerez.*  
*Rioja rouge.*  
*Moët Chandon.*

*Chef de la cocina del Hotel,*  
 WENCESLAO AGUILAR

Madrid 1.º Fevrier 1908.

Cocina Científica "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



# COMIDAS DIPLOMÁTICAS

## EXPLICACIÓN RÁPIDA DE ALGUNAS RECETAS DEL MENU

### Cacerolitas Suzanne.

Con pasta de timbales se forman diminutas cacerolitas, con su correspondiente tapa y asa, etc., etc.

Rellenar un poco más de la mitad con puntas de espárragos, liados con *velouté* y completándolo de rellenar con un magnífico puré de ave y una rodaja de trufa algo grande encima de cada una.

Glasearlas un poco por encima con glasa no muy fuerte; colocar las tapas y servir las muy calientes en fuente con servilleta.

### Patos á la sevillana.

(FRÍO)

Deshuesar las pechugas y rellenarlo con una farsa compuesta: de farsa de gratén, farsa de pato, y puré de tomate, igual cantidad de cada una de estas tres substancias; unir una buena cantidad de *foie-gras* natural, cortado en pedacitos, ya rellenos; se bridan bien y se en-

vuelven cada uno con una servilleta, cocerlos con un buen fondo durante una hora, dejándolos enfriar en la misma cocción.

Retirada la servilleta se cortan las pechugas en tiras. Vuélvanse á colocar con mucho acierto y napor los patos con una *chaudfroid* de Jerez, y después, se abrillantan bien con gelatina.

Montarlos sobre un fondo de gelatina y guarnecerlos de magníficas aceitunas grandes sevillanas, rellenas de puré de *foie-gras* y abrillantadas también de gelatina; adornar la fuente con costrones de *aspik*.

### Galletas Briardes.

(PLATO DE QUESO CALIENTE)

Preparar una pasta con 200 gramos de harina flor, 50 gramos de manteca fina, 250 gramos de queso de Brie, bien limpio, 3 yemas de huevo, sal, pimienta de Cayena, nuez moscada; amasado todo se dejará reposar durante unos quince minutos.

Pasado este tiempo, se estira la pasta, es-

polvoreándola con harina. Déjese á 1 centímetro de espesor y luego se corta en diámetros de 5 ó 6 centímetros; se humedece por encima con leche por medio de un pincel; rallarlas con un tenedor y á los veinte minutos antes de servir las se meten en el horno fuerte. Sírvanse en fuente con servilleta.

### Noisettes de ternera Amalia.

Los *noisettes* de ternera fina salteados de momento y colocados con gran gusto en la fuente, cada una encima de costrón, y encima una esca-

lopa de *foie-gras* natural y encima de cada una de estas una cazuelita pequeña é igual todas, vacías y rellenas de tomate del tiempo, salteado con manteca fina, finas hierbas y tapada cada cazuelita con una gran lama de trufa de Perigord glaseada. Salsa fondo de ave aromatizado de Jerez, liado con un poco de arrow root.

No estará de más advertir que estas cuatro recetas no están detalladísimas; un profesional con facilidad comprende ciertos detalles de todas las composiciones. De lo contrario, con media docena de recetas podríamos llenar un número de nuestra revista.

IGNACIO DOMÉNECH.

## EMBAJADA DEL ECUADOR

(22 CUBIERTOS)

*Consommé à la Médicis.*

*Cassolettes Suzanne.*

*Turbot à la Bercy sauce Crevettes.*

*Noisettes de Veau Amalia.*

*Canetons à la Sévillane.*

*Punch Marquise à l'Ananas.*

*Dindes rôties truffées sauce Périgieux.*

*Salade Lakme.*

*Tartelettes de petits pois à la Crème.*

*Bombe Diplomate.*

*Petits Ducs.*

*Galettes Briardes.*

*Dessert.*

*Ejecutado por*

I. DOMÉNECH.

*Le 31 Janvier 1908.*

Cocina Chic

# "La Cocina por Gas"

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

Ayuntamiento de Madrid



## Embajada de los Estados Unidos

(18 CUBIERTOS)

DINER DU 30 JANVIER 1908

*Consommé Rachel.  
Zéphir de sole à l'Egyptienne.  
Jambon de Prague à la Boston.  
Suprême de volaille à la Médicis.  
Pâté de foie-gras truffé en belle-vue.  
Perdreaux rôtis sui canapés.  
Salade andalouse.  
Haricots verts à l'Anglaise.  
Bombe glacée Bar le Duc.  
Tuiles Dentelles.  
Chester-Cakes.*

## MENU

## LUNCH

*Consommé de volaille en tasse.  
Sandvirches variées.  
Petits pains de foie-gras.  
Jambon glacé aux œufs files.  
Galantine de dinde truffée à la gelée.  
Filet de bœuf à la russe.  
Baba d'Arenberg.  
Brioche mousseline.  
Petits gateaux variées.  
Petits fours glacés.  
Palmiers, Condés, Algériennes.  
Petites glacés variées.  
The à la crème.  
Café et liqueurs.*

## VINS

*Jerez pálido.  
Champagne Crémant Imperial.*

Servido por  
TOURNIÉ.

Le 6 Novembre 1907.

## Asociación de empleados

de los

## Ferrocarriles de España.

Banquete conmemorativo del XX aniversario de su fundación, que se celebró en el Restaurant de la estación de la Encina, el día 22 de Enero de 1908.

## MENU

*Hors d'œuvres variées.  
Consommé Printanier Royal.  
Petits Bouchées a la Reine.  
Filet de bœuf pique aux champignons.  
Turban de homard a la venitienne.  
Poulardes du maus, sauce perigues.  
Gaufrettes au Chantilly.  
Desserts fruits.*

## VINS

Servido por  
LEANDRO TAVARES.

Banquete celebrado en el Hotel Colón, de Alcira (Valencia), que dió la Junta de la Sociedad "Agraria Levantina", con motivo de un mitin que se celebró en esta ciudad, y que asistieron todos los diputados y autoridades de la región.

## MENU

*Hors d'œuvres variées.  
Huitres del Cantabrique.  
Consommé a l'Orleans.  
Pièces de merluse, sauce Tyrolienne.  
Poulets sautés a la Marengo.  
Beefs-teak grillées, sauce Colbert.  
Pommes Coupeau.  
Salade a l'Allemande.  
Biscuit glacé de vanille.  
Gâteau Moka.  
Desserts fruits.*

## VINS

*Champagne. Café. Liqueurs. Cigars.*

Ejecutado por

ANTONIO PEÑARANDA

20 Enero de 1908.

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

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

Ayuntamiento de Madrid



## Fórmulas y recetas.

### Pato á la Ibérica.

(ORIGINAL)

Escoger un hermoso pato, y luego de que esté perfectamente limpio, se le deshuesa la pechuga; sazónese bien interiormente y rellénese con una farsa compuesta de arroz cocido y ligado con bechamela, mas sazonado con estragón fresco picado y un salpicón abundante de lengua á la escarlata; ya relleno, se brida bien, y ponerlo á bresear con legumbres y un ramito de hierbas aromáticas.

Cuando vaya á tomar algo de color, se rocía con vino de Málaga seco, con alguna abundancia, tapar la cacerola y meterlo en el horno, y que resulte una cocción muy lenta; terminada ésta, se deja enfriar con el mismo jugo.

Preparar una *mousse* de sesos de cordeiro, y con el mismo jugo; una vez desengrasado, y aumentado *consomme*, clarificándolo muy bien, se formará una buena gelatina.

Las pechugas del pato se cortan en filetes muy finos, volviéndolas á colocar con ayuda de la *mousse* que hemos hecho mención, volviendo á obtener el pato su forma natural.

Decorarlo con cordones de la *mousse* de seso y trufas abundantes, y con hojas de estragón fresco fórmase un ramito por cada lado; abrillantarlo con excelente gelatina.

En una fuente amplia se coloca un costrón de la medida del pato, napado de manteca de vaca natural, y luego los costados, adornado con manteca que esté ligeramente coloreada de verde, formando la base de su adorno un entrelazado, colocar encima el pato, adornarlo con *aspik* picado; por todo el alrededor se colocan unos costrones de lengua á la escarlata en forma de recha á modo de bordura y costrones de *aspik*.

FELIPE MARTÍ.

### Chuletas de langosta á la Alemana.

Se cortarán á cuadritos muy pequeños

las carnes de las patas y recortes de la langosta, así como trufas y setas.

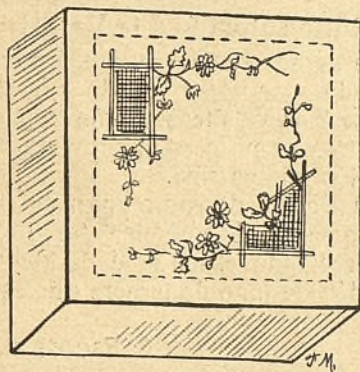
Se mezclará todo á una salsa alemana bien reducida, sazonándola con un poco de pimienta de Cayena, y se echa en un *plafond* para que se enfríe.

Una vez frío, se hacen unas croquetas en forma de chuletas con pan rallado y huevo batido.

Cuando se van á servir, se fríen en manteca muy caliente, escurriéndolas con un paño. Se colocarán en corona sobre la fuente, alternadas éstas con rebanadas cortadas de la cola de langosta, y en el centro una guarnición de colas de cangrejos.

Aparte se sirve salsa alemana.

ADOLFO SOLICHON.



Modelo para decorar pasteles cuadrados.

### Pieza merluza á la Brouta.

(ORIGINAL)

En una fuente de metal blanco se hace un zócalo con pan de molde frito, en forma alta de un extremo, terminando en una disminución hasta el fondo de la fuente; este costrón, después de que esté frito, se reviste todo con un poco de pasta *choux*.

Encima se colocará una pieza de merluza sin espinas ni piel, bien sazonada, de forma larga y de bastante espesor, glaseada de una Mornay y queso por encima, con un poco de manteca de vaca; á los veinti-

Cocina Racional **La Cocina por Gas.,**

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

Ayuntamiento de Madrid



cinco minutos antes de servirse se mete en horno fuerte, rociando la merluza con vino blanco.

Se guarnece con puré marrón muy bien sazonado, puesto en la manga, dos ramilletes de guisantes á la inglesa, y se completa el plato incrustando algunos langostinos, rocíese ligeramente con un poco de jugo del pescado.

En salsera se sirve una salsa choron.

### **Tournedos-Salothurn.**

(ORIGINAL)

Los *tournedos* á la parrilla, puestos en la fuente con simetría, cada uno encima de un costrón de pan recién frito, sirviendo de guarnición zanahorias á la cucharilla estofadas con manteca y finas hierbas, y unos moldecitos á darioles, compuestos de una crema al pamesano, con cuadritos de jamón cocidos al baño maría.

Salséense ligeramente con media glasa aromatizada con vino blanco reducido, y un poco de jugo Maggi.

I. DOMÉNECH.

### **Pollo salteado á la Katoff.**

Pollo tierno partido en dos á lo largo, preparado como para hacerlo á la diablo, sazónese bien y saltéase según costumbre, poniéndolo un poco en el horno y terminar su coccion á la parrilla.

Sírvase colocado sobre un pastel de patata duquesa que esté bien dorado en el horno, rociando el fondo de la fuente con un cordón de jugo de ternera que esté trabado.

A. ESCOFFIER.

### **Puding-Francés.**

En una vasiija ó perol se ponen 250 gramos de harina, 250 de azúcar, 125 de cortezas de limón picado muy fino á cuchillo, 125 de pasas de Málaga, 125 de pasas de Corinto, 200 de grasa de riñón de buey picada finísimamente, dos cucharadas de confitura de manzanas, una copa de ron, tres huevos. Mezclar toda la anterior combinación con un poco de leche, y se cuece dentro de un molde de borbarua, que esté de antemano untado de manteca,

y tapar el molde con un paño de linón bien atado con tramillas, póngase á cocer dentro de una gran cacerola de agua ó en una marmita, y déjese cocer suavemente durante tres horas, se desmolda en una fuente de metal y espolvoréase de azúcar y luego se rocía de ron, y al entrar á servirse se enciende.

Puede servirse un sambayon aparte, que generalmente el *puding* resulta un poco seco.

PIERRE LACAM.

### **Huevos moldeados á la Ginestet.**

Escoger moldes de flan un poco grandes, se unta el interior con manteca de vaca, luego se cubren las paredes con queso rallado, se moja con huevo bien batido, volviendo á poner más queso y pan de miga rallado, repitiendo la misma operación dos veces; en el fondo de cada molde se pone un poco de puré de caza y un huevo crudo, sazónese con sal y un poco de pimienta, unas gotas de vino de Jerez, un trocito de manteca de vaca encima de cada huevo y pónganse á cuajar en el horno.

Al quedar la clara un poquito cuajada, se espolvorean por encima con queso y gratinarlos un poco.

Se retiran de los moldes, colocándolos en la fuente encima de costrones delgadísimos y de circunferencia igual á la de los moldes.

Rociarlos con salsa media glasa, á la que se le añadirán dos cucharadas de jugo Maggi.

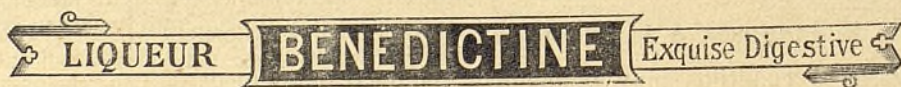
JUAN MARQUÉS.

### **Lubina á la Cantábrica.**

(ORIGINAL)

Escoger una hermosa lubina, una vez esté perfectamente limpia, se le hace un corte pequeño en cada lado de los lomos, en forma de sierpe, desde la cola á la cabeza, por medio de un cuchillo pequeño.

Póngase á cocer con un aparato á propósito para estas piezas enteras, sazónándola con tomillo, laurel, clavo de especias, zanahoria, hierbabuena (de todo poco) y la sal correspondiente; terminada la coccion



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



se retira, dejándola enfriar en su propio caldo.

Preparar la siguiente guarnición en iguales cantidades de cada cosa: langostinos cocidos al natural, almejas en pequeñas brochetas, moluscos grandes cocidos con la misma cocción de la lubina (quitar media concha de cada molusco).

Se montará la lubina encima de un zócalo de pan de miga (preparado de antemano) hueco por el centro, á lo largo, á fin de que quede en su forma primitiva, se abrigará con gelatina bien clarificada hecha con la misma cocción de la lubina, el corte de los lomos de ésta se rellena con salsa mayonesa puesta en un cucurucho de papel de barba.

La guarnición de langostinos, almejas y moluscos, se colocará en forma alternada por todos los lados del zócalo, decorar la lubina con la misma mayonesa, coloreada en uno ó en varios colores por medio de carmín vegetal; con gelatina picada se rellenan todos los pequeños huecos.

Por todo el alrededor de la fuente se coloca una bonita cadenita de remolacha.

Al mismo tiempo se servirá una salsa bearnesa puesta en salsera.

ANTONIO B. GARCÍA,  
Jefe de cocina del vapor A. López, de la C. T.

### Huevos «Felipe Martí».

(INÉDITO)

*Dedicados á mi querido compañero Felipe Martí.*

Se escalfan dos huevos por persona, según las reglas generales, se les recorta un poco la clara, á fin de que obtengan todos igual forma.

Escoger tantas setas como huevos haya, grandes y hermosas, se limpian, se les quita el rabo por completo; se sazonan con sal, pimienta blanca molida, se rocían con aceite fino y se asan á la parrilla diez minutos antes de servirse.

Se prepara la misma cantidad de costrones de pan, se fríen con manteca de cerdo hasta obtener un bonito color.

Preparar una excelente salsa de tomate.

Hacer un arroz de la siguiente forma:

En un plato de saltear se rehoga con manteca de vaca unas chalotas picadas muy finamente; una vez rehogadas, se añade el arroz necesario (después de bien lavado), se sazona con sal, pimienta y un bouquet compuesto de perejil y laurel, se deja rehogar un poco y se añade un poco de salsa de tomate. A continuación se moja con un buen caldo, procurando que salga seco.

En el centro de una fuente redonda se pone el arroz en forma de pirámide, alrededor se colocan primero los costrones sobre éstos las setas y sobre éstas los huevos, naparlos éstos con la salsa de tomate, y por encima en forma de lluvia, se echa perifollo picado muy fino.

En el fondo de la fuente se vierte un poco de salsa de tomate y la restante se sirve puesta en salsera.

H. HERRAIZ.

## EL ENSAYAR Y SERVIRSE, ES PARA ADOPTARLO



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



# Menú de almuerzo explicado.



## Explicación de las recetas.

### Huevos moldeados á la Primavera.

Moldes pequeños de baba, tapizados con gusto (estando primero los moldes untados con manteca de vaca) con hojas grandes de berros, trufas y estrellitas de zanahorias, las zanahorias cocidas primero y estofadas un poco después con manteca fina. Se echan los huevos crudos dentro y cocerlos al baño maría.

Desmoldearlos y colocar cada molde encima de un costrón de pan recién frito á bonito color, y puestos en la fuente se salsean con jugo de ternera bien clarificado y desengrasado.

Sírvanse muy calientes.

### Escalopas de merluza á la Rosaliana.

De un centro de merluza se cortan escalopas redondas de cinco centímetros de circunferencia, estando un poco aplastadas, sazónense de sal, zumo de limón y pimienta blanca; de otra parte, saltar con aceite fino tomates del tiempo picados y pelados, sazónarlos de sal, estragón fresco picado y algunas quisquillas mondadas, sal y perejil picado; déjese enfriar un poco, y luego se reparte por encima de las escalopas, cubriéndolas solamente por encima, espolvorearlas de queso y rociarlas con aceite fino, estando éstas bien colocadas en una placa; con una ó dos copas de vino Souter-

## Recetas originales.

*Huevos moldeados á la Primavera.*

*Escalopas de merluza á la Rosaliana.*

*Pichones salteados á la Turitdo.*

*Riñonada de ternera á la Alfonsina.*

*Patatas en cadenillas fritas.*

### Dulce de cocina.

*Puding á la Rendón.*

*Postres.*

IGNACIO DOMÉNECH.

ne en el fondo, se meten á horno fuerte durante quince minutos.

Al momento de servir, se colocan las escalopas de merluza en la fuente, aumentar su propio jugo con un poco de *consommé* ó *fumet* de pescados blancos; se deja cocer un poco y se pasa por una estameña; un poco de este jugo se echa en el fondo de las escalopas, y el restante servido en salsa.

En un lado de la fuente se pondrá una guarnición de patatas holandesas, en rodajas pequeñas é iguales, cocidas al natural.

### Pichones salteados á la Turitdo.

Cortar los pichones en crudo, piernas y pechugas, deshuesándolos todo lo que sea posible sin que pierdan su forma, aplastarlos un poco, y sazónados de sal se saltan con manteca de cerdo; luego déjense enfriar y prensarlos un poco, naparlos de bechamela, que se le adicionará *chamignon* picado. Empanarlos á la inglesa, y á su debido tiempo se frien á bonito calor.

Preparar con iguales cantidades de pasta *choux* y puré de coliflor seco una pasta sazonada con gran gusto, poner ésta en la manga de pastelería, y en una placa untada de manteca de vaca, se marcan unas duquesas pequeñas de forma redonda; ya marcadas encima de cada una, se coloca una aceituna rellena de un salpicon de jamón (compréndese que estas aceitunas son de las más grandes), se pinta esta guarni-

**Cocina Limpia "La Cocina por Gas,,**

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



ción de huevo batido por medio de un pincel, espolvorearla con queso rallado, y momentos antes de servir se mete en el horno; en este punto se fríen los filetes de pichón.

Con todos los huesos de los pichones se forma una buena esencia de pichón, que sirve de base á la salsa que se sirve aparte, que es una media glasa de pichón.

En fuente con servilleta doblada se colocan los filetes de pichón en forma de turbán, por el alrededor se coloca la guarnición; completar el plato con un gran montón de perejil frito en el centro.

La salsa servida en salsera.

### Riñonada de ternera á la Alfonsina.

De ternera fina escoger el pedazo de una parte de la riñonada, procurando que resulte una bonita pieza, limpiarla según se procede en todos estos casos, y mecharla con tiras de tocino ahumado (conocido por Bacon) y jamón magro español, póngase á macerar durante cuatro ó cinco horas con buen Jerez, la sal y unos granos de pimienta, un poquito de laurel y tomillo.

Pasado este tiempo, asarlo en el horno á buen punto, y al faltar poco para la terminación de su cocción, se retira la grasa, y entonces se le une el Jerez y hierba en que se ha macerado, formando así un magnífico jugo, que luego se pasa por una estameña.

Al momento de servir se corta la riñonada en trozos regulares, resultando que el hueso total le sirve de zócalo; rociarlo con un poco de jugo.

En un extremo de la fuente colocar un montón de hojas de berros y en el otro patatas cadenillas fritas.

Aparte servir el jugo restante en salsera, y en otra fuente con servilleta una buena cantidad de patatas.

### Patatas en cadenillas.

Las patatas cortadas en forma de cadenillas, de cuatro en cuatro, y fritas á bonito color.

### Puding á la Rendón.

(FRÍO)

Preparar iguales cantidades (aunque poca cantidad entre las tres cosas, calcular un molde algo grande) de barbarua de limón, crema de marrons aromatizada de vainilla

y gelatina que esté fuertemente aromatizada de marrasquino.

En el fondo del molde primero se pone la gelatina, á continuación la crema de Marrons, y, por último, el barbarua de limón; póngase entre nieve.

Puesto el dulce en una fuente redonda, se adorna con una bordura de guindas azucaradas.

IGNACIO DOMÉNECH.

15 Febrero 1908.

## GASTRONOMIA

La Cámara sindical de la alimentación de Bruselas celebró últimamente una reunión con el fin de rehabilitar el consumo de ostras en Bélgica.

La más aflictiva de las decadencias pesa hoy en la nación del rey Leopoldo, en lo tocante al consumo de ese marisco. Los 50 millones que antes se absorbían al año se han convertido en 10, con perjuicio grave de las empresas consagradas á la explotación de los criaderos. La causa de tal descenso obedece, como es sabido, á que la ostra se considera como el vehículo fatal y principal de la fiebre tifoidea.

Una información practicada en Ostende, Newport, Zelanda é Inglaterra ha producido resultados satisfactorio en favor del marisco.

Los productos de esos lugares van á Alemania y á Rusia, donde no se ha registrado ningún caso de enfermedad por su consumo.

Pero un doctor ha observado, sin embargo, que las causas propagadoras de la fiebre son numerosas, y que había lugar para aconsejar la abstinencia á sus compatriotas.

Los Poderes públicos intervendrán en lo sucesivo en este negocio delicado enviando bacteriólogos á inspeccionar los parques, y haciendo objeto de concienzuda vigilancia á la manipulación del comercio de ostras, desde el punto de vista higiénico.

R. S.

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

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

Ayuntamiento de Madrid



## España culinaria.

Sr. Director de EL GORRO BLANCO.

Distinguido amigo: No quisiera que mis modestas líneas que le envío sirvieran de ofensa al ilustre *arte culinario* de nuestros convecinos de allende los Pirineos. Con el título que encabeza estas líneas es para preguntar á mis respetables colegas, por qué, bien sea en MENUS de grandes banquetes ó de comidas corrientes, no se ha de poner el tradicional MENU en nuestro idioma; muchos de mis colegas me han hecho esta pregunta: ¿Estamos en España? Por consiguiente todo debe de ser á la española, salvo los platos que sean á la francesa, inglesa, etc., etc., que no tengan traducción.

S. M. EL REY DON ALFONSO XIII (que Dios guarde) ordena que los MENUS servidos en su *Real Palacio* estén escritos en castellano. ¿Por qué no hemos de seguir los españoles este orden?

Yo, modesto artista culinario, sin pretensiones de ninguna clase, he servido muchas veces á S. M., personajes ilustres de nuestra nación, AA. RR., extranjeros, los MENUS, siempre los he puesto en español, y creo, como buen patriota, hacer este recordatorio.

Nuestro ilustre y admirado Dr. Thebussem, cuántas veces en sus valiosos escritos ha llamado la atención sobre este mismo tema, y sin embargo, he visto que se ha hecho caso omiso de ello.

En la Compañía Transatlántica, donde presto mis servicios, el servicio es la cocina cosmopolita; en los MENUS van inter-

calados platos á la *francesa, inglesa, italiana, alemana*, etc., etc.; de esta forma, el señor pasajero siempre encuentra algún ó algunos platos que sean de su nación ó de su agrado.

El arte culinario en España, hoy en día, posee artistas que no desmerecen en nada al extranjero, no digo seamos discípulos de muchos de ellos, porque así es como se aprende, pero en nosotros está en renovar y enseñar nuestras costumbres, sin ofensa ninguna, porque el caso no es para ello.

De las revistas extranjeras culinarias que se publican en París, Londres, Berlín, New-York, Buenos Aires, etc., son escasas las firmas que se leen de un artista español.

EL GORRO BLANCO, revista española, no desmerece en nada, por su colaboración y presentación, á las extranjeras, gracias al celo incansable de su director, y nuestro deber es ayudar al infatigable colega; pero los MENUS, salve excepción de los que se sirven en los grandes banquetes en el extranjero, que están redactados al idioma de su país; pero los servidos en España deben de ser en español.

Las grandes Compañías marítimas y terrestres, todas presentan en sus mesas los MENUS en el idioma de la nación á que pertenecen, como también muchos grandes hoteles llevan la misma máxima.

Le ruego, señor director, que mi artículo *España culinaria* no quisiera fuera molesto á los distinguidos lectores de su ilustrada revista, por si cree conveniente [su publicación.

Su afectísimo s. s. q. s. m. b.,

MELQUIADES BRIZUELA.

Cádiz Enero 25-908.

## Pedid en todas partes los exquisitos chocolates de Aguirre.

### LEYENDO Y CORTANDO

Un millonario, Mr. Collier, ha dado un banquete en el *restaurant Sherry* que le ha costado más de un millón.

Una de las salas representaba la plaza de la Armería del Palacio Real de Madrid. Otra, la Cámara del Senado español. Ar-

boles de veras llegaban hasta el techo, pintado de azul, azul intenso como el cielo de España. En medio del gran patio se alzaba un escenario por el que desfilaron las principales artistas de *varietés*.

El banquete comenzó á media noche

## Cocina simpática "La Cocina por Gas,"

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

Ayuntamiento de Madrid



para aguardar á las coristas del teatro del Casino. Estas llegaron seguidas de perros amaestrados que comieron en una mesa aparte, servida por negros vestidos de frac blanco.

### La cerveza considerada como alimento.

H. Schalk, distinguido químico norte americano, que ha estudiado concienzudamente la composición y propiedades de la cerveza, da á ésta el primer lugar entre todas las bebidas alcohólicas.

El análisis practicado por dicho químico, establece las siguientes cifras para la cerveza en comparación con las de la leche:

#### CERVEZA

Agua.....	87,29	por 100.
Azúcar y dextrina.....	3,27	»
Materias proteicas.....	0,48	»
Alcohol.....	3,92	»
Cenizas.....	0,25	»

#### LECHE

Agua.....	87,29	por 100.
Azúcar.....	4,18	»
Grasas.....	3,74	»
Materias proteicas.....	3,72	»
Cenizas.....	6,69	»

De este análisis aparece que las cantidades de azúcar, dextrina y alcohol que contiene la cerveza son casi iguales á las de azúcar y grasas que contiene la leche, y por lo tanto, que el valor alimenticio de una y otra substancia es aproximadamente igual.

Las substancias proteicas que constituyen, como es sabido, el principal alimento de uno y otro líquido se hallan en la cerveza en estado soluble, y por lo tanto, más inmediatamente asimilable que en la leche.

Además tiene la cerveza la excelente propiedad de obrar como antiséptico intestinal, con el cual no hay bacteria que sobreviva.

### Axiomas sobre la digestión.

—La sobriedad prolonga la vida. El que es frugal, es su propio médico.—*Eclesiástico*.

La glotonería hace más víctimas que la espada.—*Salomón*.

—Mis amigos—decía el médico Hequet á los cocineros—, os debo reconocimiento por los buenos servicios que nos hacéis. Sin vuestro arte de envenenar, la Facultad iría bien pronto al hospital.

—Cuando veo esas mesas modernas cubiertas de todas las ricas viandas del mundo me imagino descubrir la gota, la hidropesía, la letargia y la mayor parte de las enfermedades escondidas detrás de los platos.—*Adisson*.

En el mundo existen dos clases de hombres en oposición habitual: los cocineros, que trabajan por la producción de enfermedades, y los médicos, que realizan sus esfuerzos por curarlas.—*Tissot*.

—Cocina refinada llaman á la farmacia.—*Franklin*.

—La templanza es el médico más seguro y que nos hace vivir más tiempo.—*Charron*.

DE UNO QUE LEE ALGO.

## 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.

\* \*

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

\* \*

En el próximo número 20 de EL GORRO BLANCO, correspondiente al mes de Abril, se publicará con grabado de Lahiguera *Pechugas de ave á la Lohengrin*, original de Teodoro Bardaji, una sección de Refrescos americanos y Helados, Cocina Económica, Cocina vegetariana, Vocabulario culinario, y tenemos en preparación trabajos con grabados de José Masjuán, pastelero del vapor *P. Satrustegui* de la Compañía Trasatlántica, y muchos otros interesantes trabajos, etc., etc.

\* \*

### Nueva Dirección de EL GORRO BLANCO

Notificamos á todos nuestros lectores el cambio de domicilio de nuestra Redacción y Administración, dirigiendo toda la correspondencia al nuevo domicilio, Calle Sandoval, núm. 21, entre-suelo, exterior, Madrid.

LA DIRECCIÓN.

**Gran Mantequería de Agustín de García.**

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

**Cocina Elegante “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)

luego MENU DE S. M. LE ROI LE 24 MARS 1877. Sigue todo en francés, como requería la índole diplomática del festín.

*Arsenal de la Carraca, 25 Marzo.* Lunch á S. M. Once platos fríos, entremeses, repostería, quesos helados y cuatro clases de vino. *Menu* impreso á mano sobre cartulina blanca sin lustre, no lleva fecha ni dice quién hace el obsequio. Está mal redactado y estampado, por ser obra improvisada en el mismo Arsenal con los recursos propios del establecimiento.

*Cádiz, 25 Marzo.* Comida de 84 cubiertos, de la Diputación provincial y Ayuntamiento. Trece platos, sin nombrar los vinos. Impreso en cartulina blanca, con tinta azul, y elegantísima orla de dicho color y de oro. Lleva por cabeza la siguiente discreta leyenda, que debieron haber puesto en sus respectivas listas todas las Corporaciones que dieron análogos convites: «Banquete ofrecido á S. M. el Rey Don Alfonso XII por la Excm. Diputación provincial y el Excmo. Ayuntamiento de Cádiz». Siguen los platos, en francés.

*Sevilla, 27 Marzo.* Convite de 40 cubiertos, dado por S. M. á las autoridades. Catorce platos y siete clases de vino. Impreso sobre cartulina blanca con tinta color de canela. En francés. En el reverso, que es verde fileteado de oro, lleva la cifra A. XII bajo Corona Real, y la palabra *Menu*.

*Sevilla, 28 Marzo.* Almuerzo de 24 cubiertos ofrecido al Rey por el duque de Montpensier. Ocho platos, sin mencionar los vinos. Impresión sobre cartulina blanca con tinta azul. Blasón de España, con la leyenda «San Telmo» y después Almuerzo del 28 de Marzo. Los nombres de los manjares, en francés. Presentáronse en la mesa dos listas de igual forma y aspecto, con las diferencias de ser la clase de letra romana en una y bastarda en otra; la primera de platos de *carne* y la segunda de *pescado*, por ser Miércoles Santo aquel día. Es muy poco usual la práctica de semejante rasgo de delicadeza y observancia.

*Granada 1.º Abril.* Comida de 29 cubiertos, de la Diputación provincial. Diez platos y cinco clases de vinos, con la particularidad de no hallarse entre ellos el *Jerez*. Impresión común en un plieguecillo de papel de esquelas, pero bella y elegante por su mis-

ma sencillez y absoluta carencia de adornos. Arriba dice *Menu*, y luego sigue la lista en castellano. (Un delicioso almuerzo dió también la Diputación de Granada á S. M. en la *Sala de Justicia* de la Alhambra, pero sin presentar *menu*.)

*Antequera, 2 Abril.* Comida de 28 cubiertos, del Ayuntamiento. Siete platos y cuatro clases de vino. Lista manuscrita en papel de cartas con el canto dorado. Dice en la parte superior: «Comida á S. M. y A. R.» Siguen los platos en español, con algunas voces técnicas en francés. Apuntanse en este *menu* «Bizcochos á la Antequerana», único plato nacional ó popular que hallo en los programas de que me ocupo. La música de este agradable convite fué de guitarras y cantadores andaluces.

*Córdoba, 4 Abril.* Almuerzo de 34 cubiertos, del marqués de la Vega de Armijo. Excelente litografía azul sobre cartulina blanca. Dice así: «(Corona de Marqués y monograma formado por las letras V. A.) Almuerzo de S. M. el Rey.—Pechugas de gallina panadas. Filetes salteados al vino de Madera. Mayonesa de salmón. Jabalí con salsa de grosella. Guisantes. Pavo asado con trufas. Helado. Cajitas de suflé. Bizcochos de almendra. Huerta de los Arcos, 4 de Abril de 1877.»

Este *menu* puede y debe citarse como un modelo perfecto en su género. Contiene, á mi juicio, todas las circunstancias que deben encerrar semejantes documentos, y que no reúne ninguno de los anteriormente señalados, á saber: 1.º Nombre ó cifra de quien convida. 2.º Explicación de darse el convite en obsequio al Rey. 3.º Día, mes y año en que se verificó. 4.º Local ó sitio en que tuvo efecto. La generalizada costumbre de estampar en varias de las precedentes listas la cifra del monarca ó las armas de España, me parece tan inoportuna, que no debe pasar inadvertida y sin correctivo. Creo que los Ayuntamientos, Corporaciones ó particulares que invitan pueden usar su propio emblema, pero no el de S. M. Si un Municipio, persona ó colegio dirige un escrito al Monarca, ¿pondrá como timbre del papel ó del sobre las *armas ó signos Reales*? Creo que no, y presumo que lo mismo debe acontecer en los programas de las comidas. De otro modo

(Continuará.)

**Cocina Fácil "La Cocina por Gas,,**

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

Ayuntamiento de Madrid